

LE TRAITE RAISONNE DE LA DISTILLATION
OU
LA DISTILLATION REDUITE EN PRINCIPES

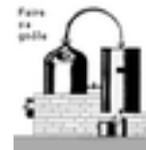
M. DEJEAN 1769

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI

Scan et transcodage, réalisation de la communauté de :

<http://www.fairesagnole.eu/>

<http://www.wikignole.be/wiki>



AVERTISSEMENT

Le transcodage depuis un scan du document original est l'œuvre des communautés de Wikignole et de Fairesagnole

<http://www.fairesagnole.eu/>

<http://www.wikignole.be/wiki>



Epître du traité raisonné de la distillation

A Messieurs

Les Maîtres

Limonadiers - Distillateurs

De toutes sortes de liqueurs, esprit de vin, huiles et essences, de la ville et faubourgs de Paris.

Messieurs,

Je présente à votre communauté le fruit de plus de trente ans d'étude, de recherches, de travail et d'expérience. Cette application continuelle à perfectionner l'art de la distillation, m'en a développé les principes ; et j'ai cru ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre corps, qu'en travaillant à traiter la matière qui est propre.

Je n'ai jamais prétendu, Messieurs, instruire, ou servir de modèle à votre communauté. Je présente mon ouvrage à des Maîtres et je le soumetts aux lumières de mes juges. J'y donne une explication claire et précise des éléments de la distillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un élève, et le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voie sûre pour avoir toujours d'habiles artistes dans la communauté, et pour la distinguer de plus en plus.

Il manquait aux distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion qu'on a du danger de l'usage des liqueurs. L'exposé simple que je fais des compositions et des différents alliages, détrompera bien des gens qui ont cru jusqu'ici qu'il était pernicieux ; et ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mystère seul qu'on affectait, les avait alarmés.

J'y ajoute mes observations sur chaque chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les recettes, tant anciennes que modernes, avec le procédé de chaque opération, afin que mon traité soit sans nuages.

Puisse-t-il mériter, Messieurs, d'être reçu de vous comme un gage de mon zèle pour le bien de la communauté, et un témoignage du respect avec lequel je suis,

Messieurs,

Votre très humble et très obéissant Serviteur,

DEJEAN



Préface du traité raisonné de la distillation

Le désir de former un élève selon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matière de ce traité, sans penser aucunement qu'il dût un jour être donné au public. Les conseils d'une personne éclairée, auxquels j'ai dû déférer, m'engageront à le revoir; et l'utilité dont j'ai cru qu'il pourrait être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'esprit n'a aucune part à cet ouvrage, je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération de la façon la plus claire et la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette et plus suivie que dans mon premier plan.

Si j'avais cru que l'art de la distillation eût été borné à des connaissances stériles, je me serais bien gardé de perdre du temps à la discuter ; mais l'utilité réelle dont il est et qui m'a paru démontrée par les produits, a fixé mon irrésolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce traité, nous pouvons dire ici généralement que la distillation est une des parties les plus étendues et les plus essentielles du commerce de la France, parce qu'elle fournit elle seul plus de matières à distiller qu'aucun pays de l'Europe.

La consommation immense qui se fait des eaux-de-vie, les préparations ou mélanges qui en facilitent ou accélèrent le débit, font à mon avis des preuves sans réplique de ce que j'avance, par rapport à la nécessité de la distillation.

Je ne parle pas de ces produits agréables, comme des conserver et de perfectionner toutes les substances sur lesquelles elle opère; mais on peut mettre au nombre de ses produits essentiels, ce qu'elle extrait pour la santé, des plantes et des fleurs, tant aromatiques que vulnérables, et c'est un avantage que l'expérience journalière lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de prévenir le lecteur sur les raisons qui m'ont engagé à disposer les matières comme elles le sont. Je leur ai donné l'arrangement qui m'a paru le plus naturel, soit pour les matières, soit pour le travail; et d'ailleurs, de la façon dont elles sont traitées, il est indifférent, aux principes près, de les lire de suite, ou de les prendre comme elles se présenteront, pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un chapitre pour passer à un autre.

Je crois que les distillateurs, les amateurs de la distillation, et tous ceux qui font quelque chose qui a rapport à cet art, comme parfumeurs, officier, etc. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de plus de trente ans, toujours heureuse, me garantit la certitude de mes principes ; et je n'avance rien ici, qu'elle ne m'ait confirmé constamment.

Je prie mes lecteurs de ne pas juger de l'ouvrage sur la façon dont il est écrit : je suis distillateur, et en cette qualité je ne dois être jugé que sur le fond. Si je me suis trompé sur ce second article, je dois me réformer : le premier ne m'est pas également possible.

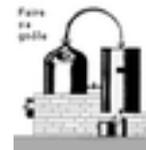
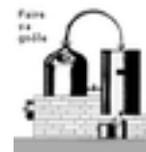


Table des matières

1. De la distillation en général.....	16
2. De la distillation en particulier	17
3. Des alambics et de leurs différentes constructions	17
4. Des fourneaux et de leur construction	19
5. Des accidents qui peuvent arriver en distillant.....	20
6. Moyens de prévenir les accidents ; premièrement, le degré du feu, et le lutage.....	22
7. Des remèdes qu'il faut apporter aux accidents lorsqu'ils arrivent	23
8. Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'alambic ; autre moyen de prévenir les accidents.....	25
9. Sur la nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations	26
10. Des avantages de chaque distillation en particulier.....	27
COMMENT ON DISTILLE A L'ALAMBIC ORDINAIRE AU REFRIGERANT	27
COMMENT ON DISTILLE AU SABLE, ET DANS QUEL CAS IL FAUT S'EN SERVIR.....	28
COMMENT ON DISTILLE AU BAIN-MARIE : AVANTAGE DE CETTE MANIERE DE DISTILLER	28
DANS QUEL CAS ON DOIT SE SERVIR DES ALAMBICS DE TERRE ET DE VERRE : AVANTAGES ET INCONVENIENTS DE LEUR USAGE.	29
AVANTAGES DE LA DISTILLATION AU SERPENTIN.....	29
AVANTAGES DE LA DISTILLATION AU BAIN DE VAPEURS.....	30
DANS QUEL CAS ON DOIT SE SERVIR DE FUMIER, DU MARC DE RAISINS ET DE LA CHAUX.....	30
11. Ce qu'on distille.....	30
12. Ce qui distille.....	31
DEFINITION DE L'ESPRIT	32
DEFINITION DES ESSENCES	32
DEFINITION DES EAUX SIMPLES.....	32
DEFINITION DES FLEGMES	32
13. Quand on distille	34
14. Sur la filtration des liqueurs et le passage à la chausse.....	35
15. De la fermentation, et des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie.....	37
16. De la manière de faire de l'eau-de-vie : les boissons propres à cette fabrique : la lie et le marc du vin.....	39
17. De l'esprit de vin, simple et rectifié	41
18. Du choix et des épreuves de l'eau de vie et de l'esprit de vin, tant simple que rectifié.....	42
19. De la connaissance et du choix des fleurs qu'on emploie dans la distillation.....	43
20. De la connaissance des fruits	44
21. De la connaissance des plantes aromatiques et vulnéraires.....	45
22. De la connaissance des épices et des grains	46
23. De la fleur d'orange	47
RECETTE.....	47
AUTRE.....	47



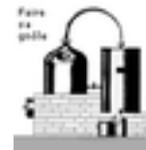
NEROLI ET EAU DE FLEURS D'ORANGE DOUBLE.	47
RECETTE POUR L'EAU DOUBLE.....	48
RECETTE POUR LE NEROLI.	48
EAU DE FLEURS D'ORANGE: LIQUEUR.	48
RECETTE.	49
RECETTE POUR LA FAIRE AVEC LE NEROLI.....	49
24. De la rose	49
POUR TIRER LA QUINTESSENCE DE ROSE.	50
25. Du lys.....	50
26. De l'œillet	50
RECETTE.	51
AUTRE FAÇON DE FAIRE L'EAU D'ŒILLET.	51
27. Du jasmin.....	52
RECETTE POUR SIX PINTES.	53
28. De la violette	53
29. De la jonquille	54
30. Des couleurs et teintures des fleurs	55
FOUR FAIRE LA COULEUR ROUGE ET LES NUANCES.	55
FAÇON DE FAIRE LA COULEUR JAUNE.....	57
COULEUR VIOLETTE, ET VIOLET POURPRE.....	58
COULEUR BLEUE, ET LES TEINTURES AUX FLEURS.	59
31. Des plantes aromatique et en premier lieu, de la lavande.....	59
POUR FAIRE L'EAU DE LAVANDE.	60
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE LAVANDE EN ESPRIT SIMPLE.	61
POUR QUATRE PINTES D'EAU-DE-VIE DE LAVANDE, EN ESPRITS RECTIFIES	62
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE LAVANDE SIMPLE.	62
QUINTESSENCE DE LAVANDE, ET AUTRES VEGETAUX AROMATIQUES.	62
RECETTE POUR FAIRE LES QUINTESSENCES DES AROMATIQUES VEGETAUX.....	63
32. De la marjolaine.....	63
RECETTE POUR L'EAU DE MARJOLAINE SIMPLE.	64
RECETTE POUR L'EAU DE MARJOLAINE RECTIFIEE.	64
33. De la mélisse	64
RECETTE POUR ENVIRON QUATRE PINTES D'EAU DE MELISSE.	65
34. Du romarin	65
EAU DE LA REINE D'HONGRIE.	65
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE LA REINE D'HONGRIE.	66
35. Du mélilot	66
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE MELILOT EN ESPRIT SIMPLE.....	66
RECETTE POUR FAIRE L'EAU DE MELILOT EN ESPRIT RECTIFIE.....	66
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU SIMPLE DE MELILOT.....	67
36. L'aspic, le thym, le basilic et la sauge.....	67



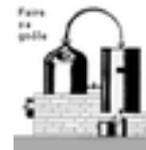
LE THYM ET LE BASILIC EN LIQUEUR, EAU D'ODEUR, TANT SIMPLE QUE SPIRITUEUSE.	68
Le Thym.....	68
Recette pour tirer l'eau simple et double du Thym.	68
LE BASILIC.....	68
Recette pour l'eau de Basilic en liqueur.....	69
Pour faire l'eau simple, double et quintessence de Basilic.	69
Recette pour faire l'eau double et simple de Basilic.....	69
37. Des vulnéraires.....	69
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU VULNERAIRE AUX ESPRITS.	70
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU VULNERAIRE SIMPLE.	70
38. L'eau vulnéraire, appelée communément eau d'arquebusade	70
L'EAU VULNERAIRE.....	70
LA GRANDE CONSOUDE.....	71
L'ARMOISE.....	71
LA SAUGE.....	71
LA BUGLE.....	71
LA BETOINE.....	72
LA SANICLE.....	72
LA GRANDE MARGUERITE.....	72
LA PAQUERETTE.....	72
LA GRANDE SCROFULAIRE.....	72
LE PLANTAIN.....	73
L'AIGREMOINE.....	73
LA VERVEINE.....	73
L'ABSINTHE.....	73
LE FENOUIL.....	73
LE MILLE-PERTUIS.....	74
L'ARISTOLOCHE.....	74
L'ORPIN.....	74
LA VERONIQUE.....	75
LA PETITE CENTAUREE.....	75
LA MILLE-FEUILLE.....	75
LA NICOTIANE [TABAC].....	76
LA PILOSELLE.....	76
LA MENTHE.....	76
L'HYSOPE.....	76
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU D'ARQUEBUSADE SPIRITUEUSE.	77
RECETTE POUR HUIT PINTES D'EAU SIMPLE D'ARQUEBUSADE.	78
39. Des fruits.....	78
LES FRUITS	78
LE CEDRAT.....	78
POUR FAIRE L'EAU DE CEDRAT	78
RECETTE POUR L'EAU DE CEDRAT COMMUNE	79
RECETTE POUR L'EAU DE CEDRAT DOUBLE	79
RECETTE POUR L'EAU DE CEDRAT FINE ET SECHE	79
POUR FAIRE LES TROIS ESPECES CI-DESSUS, AVEC LES QUINTESSENCES	79
MANIERE DE FAIRE LA QUINTESSENCE DE CEDRAT	79



40. De la bergamote	80
EAU DE BERGAMOTE.	81
RECETTE POUR CINQ PINTES D'EAU COMMUNE DE BERGAMOTE.	81
RECETTE POUR CINQ PINTES D'EAU DE BERGAMOTE DOUBLE.	81
RECETTE POUR CINQ PINTES D'EAU FINE ET SECHE DE BERGAMOTE.	81
QUAND ON SE SERT DE LA QUINTESSENCE.	81
41. Du citron	81
LE CITRON.	81
RECETTE POUR CINQ PINTES ET CHOPINE D'EAU DE CITRONNELLE COMMUNE.	83
RECETTE POUR CINQ PINTES D'EAU DE CITRONNELLE DOUBLE.	83
POUR FAIRE CETTE EAU AVEC LA QUINTESSENCE.	83
42. Du citron chinois	83
LE CITRON CHINOIS.	83
RECETTE POUR FAIRE L'EAU CHINOISE AVEC LE SIROP DU CITRON DE MADERE.	84
RECETTE POUR FAIRE CINQ PINTES D'EAU CHINOISE COMMUNE, AVEC LE CITRON DE PROVENCE, D'ITALIE OU DE PORTUGAL.	84
RECETTE POUR L'EAU CHINOISE DOUBLE.	84
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU CHINOISE FINE ET SECHE.	84
43. Du limon	84
POUR FAIRE L'EAU DE LIMETTE.	85
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE LIMETTE.	85
44. De la bigarade	85
POUR FAIRE L'EAU DE BIGARADE OU D'ORANGESSE.	85
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE BIGARADE OU D'ORANGESSE.	86
45. De l'orange du Portugal	86
POUR FAIRE L'EAU D'ORANGE DE PORTUGAL.	86
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU D'ORANGE DE PORTUGAL.	86
POUR FAIRE L'EAU A LA FINE ORANGE.	86
RECETTE POUR LA FINE ORANGE MOELLEUSE.	87
RECETTE POUR LA FINE ORANGE EN LIQUEUR FINE ET SECHE.	87
46. Des quintessences de citron, de la bigarade et de limon. La nécessité et la façon d'employer les quintessences. Récapitulation sur tous les fruits à écorce qu'on emploie verts	87
47. Des fruits à l'eau-de-vie	88
L'ABRICOT.	88
RECETTE POUR UN CENT D'ABRICOTS.	88
48. De la pêche	89
RECETTE POUR UN CENT DE PECHES.	90
49. De la presse	90
50. De la reine-claude et de la mirabelle	91
RECETTE POUR CONFIRE DEUX CENTS PRUNES DE REINE-CLAUDE.	91
51. Du rousselet	92



POUR CONFIRE LE RAISIN A L'EAU-DE-VIE.	92
52. De tous les fruits à l'eau-de-vie	92
53. Des épices	93
LA CANNELLE.....	93
EAU DE CANNELLE.	94
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE CANNELLE.	94
LE CINNAMOMUM.....	94
RECETTE POUR SIX PINTES, OU ENVIRON, DE CINNAMOMUM.	94
54. Du macis	95
L'EAU DE MACIS.	95
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES ET DEMIE D'EAU DE MACIS SIMPLE.	95
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU DE MACIS DOUBLE.....	95
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES ET DEMIE DE LADITE EAU, FINE ET SECHE.....	95
55. De la muscade.....	95
EAU DE MUSCADE.	96
RECETTE POUR L'EAU DE MUSCADE COMMUNE, FINE, SECHE ET DOUBLE.	96
56. Du girofle	96
EAU DE CLOU DE GIROFLE.....	96
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU DE GIROFLE.	97
EAU CLAIRETTE D'ARDELLE DE CHAMBERY.....	97
RECETTE POUR ENVIRON SEPT PINTES D'EAU CLAIRETTE D'ARDELLE DE CHAMBERY, ORDINAIRE.....	97
RECETTE POUR LA MEME LIQUEUR EN FIN.....	97
57. Des quintessences des épices	98
58. Des grains	99
POUR FAIRE L'EAU D'ANIS.....	100
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU D'ANIS.	101
L'ESPRIT D'ANIS.	101
RECETTE.....	101
59. Du fenouil	102
POUR FAIRE L'EAU DE FENOUILLETTE.....	102
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE FENOUILLETTE.	102
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE EN LIQUEUR DOUBLE.....	103
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE EN LIQUEUR FINE ET SECHE.	103
60. De la coriandre.....	103
POUR FAIRE L'EAU DE CORIANDRE.....	103
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE CORIANDRE.	103
61. De l'angélique.....	104
POUR FAIRE L'EAU D'ANGELIQUE.....	104
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU D'ANGELIQUE.	105
62. Du genièvre.....	105
COMMENT ON FAIT DE L'EAU DE GENIEVRE EN LIQUEUR.	105
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE GENIEVRE, LIQUEUR SIMPLE.....	106



RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE EN EAU DOUBLE.	106
63. Du céleri.....	106
POUR FAIRE L'EAU DE CELERI.	106
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU DE CELERI COMMUNE.	106
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE DE LA MEME LIQUEUR, FINE ET SECHE.	107
64. Du persil.....	107
EAU DE PERSICOT.	107
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE PERSICOT.....	107
65. Eau des sept graines.....	107
L'ANETTE.	107
POUR FAIRE L'EAU DES SEPT GRAINES.	107
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DES SEPT GRAINES.....	108
66. Du café.....	108
EAU DE CAFE.....	109
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE CAFE.	109
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU DE CAFE FINE ET SECHE.....	109
67. Du chocolat.....	109
RECETTE POUR FAIRE L'EAU DE CHOCOLAT SIMPLE.	110
RECETTE POUR LA MEME LIQUEUR DOUBLE.	110
68. Des liqueurs compliquées.....	110
L'EAU D'OR.	110
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU D'OR.	111
69. De l'eau d'argent.....	111
RECETTE POUR SIX PINTES D'EAU D'ARGENT.....	111
70. De l'eau d'abricots, de l'eau de noyaux et les qualités des amandes propres à la faire.....	111
RECETTE POUR L'EAU DE NOYAU.....	113
RECETTE NOUVELLE.	113
RECETTE POUR L'EAU D'ABRICOT.	113
71. De l'eau de mille-fleurs.....	113
RECETTE DE L'EAU DE MILLE-FLEURS.....	114
72. Des eaux cordiales.....	114
RECETTE DE L'EAU CORDIALE DE COLADON.	115
RECETTE DE L'EAU CORDIALE DE JASMIN.....	115
RECETTE DE L'EAU CORDIALE DE MONTPELLIER.....	115
73. De l'eau de pucelle.....	115
RECETTE POUR L'EAU DE PUCELLE.....	116
74. De l'eau divine.....	116
RECETTE POUR L'EAU DIVINE EN COMMUN.	117
RECETTE POUR L'EAU DIVINE EN LIQUEUR DOUBLE.	117
RECETTE POUR FAIRE LA MEME EAU EN LIQUEUR FINE ET SECHE.	117



75. De l'eau du père André.....	117
RECETTE POUR L'EAU DU PERE ANDRE.	118
76. De l'eau à la béquille du père Barnaba.....	118
RECETTE POUR FAIRE L'EAU A LA BEQUILLE DU PERE BARNABA.	118
77. De l'eau de cédrat blanc	118
RECETTE POUR SIX A SEPT PINTES D'EAU DE CEDRAT FIN ET MOELLEUX.	119
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES D'EAU DE CEDRAT FINE ET SECHE.	119
78. Du parfait amour	119
79. De l'eau des quatre fruits	120
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES D'EAU DES QUATRE FRUITS, FINE ET DOUBLE.	121
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE D'EAU DES QUATRE FRUITS, FINE ET SECHE.	121
80. De l'eau des quatre épices	121
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU DES QUATRE ÉPICES, LIQUEUR DOUBLE.	122
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES DE LA MEME LIQUEUR, FINE ET SECHE.	122
81. De l'eau des quatre graines	122
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU DES QUATRE GRAINES, FINE ET SECHE.	123
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES DE LA MEME LIQUEUR, FINE ET SECHE.	123
82. De l'eau des quatre fleurs, ou le bouquet des bouquets.....	123
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES D'EAU AUX QUATRE FLEURS, FINE ET DOUBLE.	123
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES DE LA MEME LIQUEUR, FINE ET SECHE.	124
83. De l'eau romaine	124
RECETTE POUR ENVIRON SEPT PINTES D'EAU ROMAINE, EN LIQUEUR FINE ET SECHE.	124
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE DE LA MEME LIQUEUR, DOUBLE ET FINE.	125
84. De la favorite de Florence	125
85. De Rossoly de Turin.....	125
POUR FAIRE LE ROSSOLY DE TURIN.	125
RECETTE POUR SEPT PINTES DE ROSSOLY DE TURIN.	125
86. De l'eau nuptiale	126
RECETTE POUR ENVIRON CINQ PINTES D'EAU NUPTIALE.	126
87. De la belle de nuit.....	126
RECETTE POUR ENVIRON SIX PINTES DE BELLE DE NUIT EN LIQUEUR DOUBLE.....	127
88. De la crème des Barbades	127
RECETTE POUR SIX PINTES DE CREME DES BARBADES, LIQUEUR DOUBLE.....	128
89. Des eaux des Barbades	128
RECETTE POUR L'EAU DES BARBADES, RECTIFIEE.	129
RECETTE POUR L'EAU DES BARBADES, DE COULEUR AMBREE, FAITE PAR INFUSION.....	129
RECETTE POUR L'EAU DES BARBADES.....	129
L'EAU DES BARBADES A LA BERGAMOTE.....	129
EAUX DES BARBADES A L'ORANGE DE PORTUGAL.	129



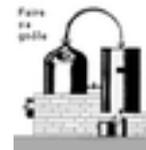
EAUX DES BARBADES A LA LIMETTE.	129
EAUX DES BARBADES A LA BIGARADE.	129
EAUX DES BARBADES AU CITRON DE MADERE OU CHINOIS.....	130
EAUX DES BARBADES AUX EPICES, ET PREMIEREMENT A LA CANNELLE.....	130
EAUX DES BARBADES AU MACIS.	130
EAUX DES BARBADES AUX CLOUS DE GIROFLE.	130
EAUX DES BARBADES A LA MUSCADE.	130
EAU DES BARBADES AUX QUATRE FRUITS, SANS EPICES.....	130
EAUX DES BARBADES AUX QUATRE EPICES.	130
90. L'escubac de France	131
DU SAFRAN.	131
RECETTE POUR L'ESCUBAC SIMPLE, OU TEINTURE DE SAFRAN.	132
RECETTE DU VERITABLE ESCUBAC.	132
RECETTE POUR LE SUPERFIN ESCUBAC BLANC.....	132
91. De l'escubac d'Irlande	132
RECETTE DE L'ESCUBAC D'IRLANDE.	133
RECETTE POUR LE SUPERFIN ESCUBAC D'IRLANDE BLANC.....	133
92. De l'huile de Vénus	133
LES EAUX D'ODEURS AUX FLEURS	133
RECETTE POUR ENVIRON QUATRE PINTES D'HUILE DE VENUS.	134
93. Des eaux-de-vie d'Andaye et de Dantzig.....	134
94. Des odeurs.....	134
L'AMBRE, LE MUSC ET LA CIVETTE.	134
L'AMBRE.	134
QUINTESSANCE D'AMBRE.	135
LE MUSC.	135
LA CIVETTE.	135
RECETTE DE LA QUINTESSANCE DE MUSC, AMBRE ET CIVETTE.	136
RECETTE DE LA QUINTESSANCE D'AMBRE ET DE CIVETTE.....	136
RECETTE POUR LA QUINTESSANCE D'AMBRE GRIS.....	136
95. Des eaux d'odeurs, aux fruits à écorce en esprits simples et rectifiés	137
UNIQUE RECETTE POUR FAIRE QUATRE PINTES D'EAU D'ODEURS AUX FRUITS A ECORCE, EN ESPRITS SIMPLES ET RECTIFIES.	137
96. Des eaux d'odeurs, aux épices, en esprits, tant simple que rectifiés.....	138
RECETTE POUR FAIRE QUATRE PINTES D'EAU D'ODEURS AUX EPICES, EN ESPRIT, TANT SIMPLES QUE RECTIFIES.....	139
97. Des eaux d'odeurs aux fleurs en esprits, tant simples que rectifiés.....	139
RECETTE UNIQUE POUR QUATRE PINTES D'EAU D'ODEURS AUX FLEURS, EN ESPRITS SIMPLES ET RECTIFIES.	140
RECETTE D'ESPRITS, FAITE AUX FLEURS, SANS EMPLOYER LA QUINTESSANCE.....	140
La Violette.	140
La Jonquille.	140
La Fleur d'orange.	140
L'œillet.	140



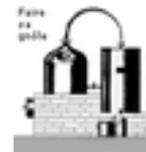
Eau Rose aux esprits.....	141
98. De l'eau sans pareille	141
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU SANS PAREILLE, AU FRUIT EN ESPRITS SIMPLES OU COMMUNS.....	141
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU SANS PAREILLE, EN QUINTESSENCE DES QUATRE FRUITS, AUX ESPRITS SIMPLES.	141
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE DE LA MEME, AUX MEMES QUINTESSENCE, EN ESPRITS RECTIFIES.	141
99. De l'eau de Chypre.....	142
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE CHYPRE, EN ESPRITS SIMPLES.	142
RECETTE POUR LA MEME QUANTITE D'EAU DE CHYPRE, EN ESPRITS RECTIFIES.....	142
100. De l'eau de vestale	142
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE VESTALE EN ESPRITS SIMPLES.....	142
RECETTE POUR PAREILLE QUANTITE DE LADITE EAU, EN ESPRITS RECTIFIES.	143
101. De l'eau d'Artus	143
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU D'ARTUS.	143
102. De l'eau de bouquet	143
103. De l'eau royale.....	144
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU ROYALE.	144
104. De l'eau de beauté	144
RECETTE POUR QUATRE PINTES D'EAU DE BEAUTE, SIMPLES ET AUX ESPRITS.....	145
105. Du Pot-pourri.....	145
RECETTE DU POT-POURRI.	145
106. Des eaux simples	146
LES EAUX SIMPLES DES FINES HERBES, ET DISTILLATION DES QUATRE EPICES POUR LA CUISINE.	146
107. Du ratafia rouge et les matières qui entrent dans la composition.....	147
108. Du ratafia fin, en fruits rouges	148
RECETTE POUR LE RATAFIA FIN EN FRUITS ROUGES.	148
109. Du ratafia fin et sec, en fruits rouges	150
RECETTE POUR FAIRE LE RATAFIA FIN ET SEC.	150
110. Du ratafia commun.....	151
RECETTE POUR FAIRE LE RATAFIA MELE.	151
111. Du ratafia muscat	152
RECETTE SIMPLE.....	153
RECETTE DOUBLE.	153
112. Du ratafia de noix	154
RECETTE POUR SIX PINTES.	154
RECETTE POUR LE RATAFIA DE NOIX.	155
113. Du coing	155



RATAFIA DE COING.....	155
RECETTE.....	156
AUTRE RECETTE.....	156
RECETTE DOUBLE POUR L'HYPOTHEQUE.....	156
114. Du ratafia de pêche.....	157
RECETTE.....	157
115. Du ratafia de prune de reine-claude	157
RECETTE.....	158
RECETTE DOUBLE OU D'HYPOTHEQUE.....	158
116. Du vespéto et les qualités de la graine de carotte.....	159
RECETTE.....	160
117. Le ratafia de cassis.....	160
RECETTE.....	161
118. Du ratafia de fleurs d'orangers et du ratafia commun et hypothèque d'orange du Portugal..	161
RECETTE POUR FAIRE LE RATAFIA DE FLEURS D'ORANGE SIMPLE.....	162
RECETTE POUR FAIRE LE MEME RATAFIA DOUBLE.....	162
DU RATAFIA ET HYPOTHEQUE D'ORANGE DE PORTUGAL.....	162
RECETTE POUR LE RATAFIA COMMUN D'ORANGE DE PORTUGAL.....	163
POUR L'HYPOTHEQUE.....	163
AUTRE FAÇON DE FAIRE L'HYPOTHEQUE.....	163
119. De la grenade.....	163
POUR FAIRE LE RATAFIA DE GRENADE.....	163
RECETTE POUR LE RATAFIA DE GRENADE SIMPLE.....	164
RECETTE DOUBLE OU D'HYPOTHEQUE.....	164
120. Sur l'hypothèque en général	164
121. Des huiles	165
L'AMANDE.....	165
LE BEN.....	166
LA NOISETTE.....	166
122. Les essences pour les cheveux, parfumées aux fleurs.....	166
LE MUGUET.....	167
LA TUBEREUSE.....	167
L'OLIVE.....	168
123. L'huile ou essence pour les cheveux, parfumées aux fleurs et tirées de la pâte d'amande douce	168
124. Des sirops.....	169
LE SIROP DE CAPILLAIRE.....	169
LE CAPILLAIRE.....	169
RECETTE POUR FAIRE LE SIROP CAPILLAIRE.....	170
125. Le sirop d'orgeat.....	170
RECETTE POUR QUATRE PINTES DE SIROP D'ORGEAT.....	171



126. Le sirop de Limon	171
RECETTE POUR QUATRE PINTES DE SIROP DE LIMON.	171
127. Le sirop de groseille	171
RECETTE POUR QUATRE PINTES DE SIROP DE GROSEILLE.....	172
128. Le sirop de violette	172
RECETTE POUR QUATRE PINTES DE SIROP DE VIOLETTE.	173
129. Sur tous les sirops	173
130. Sur les infusions	174
131. Les unités de mesure	175
LES UNITES DE VOLUME POUR LES LIQUIDES.....	175
LES UNITES DE VOLUME POUR LES MATIERES SECHES	175
LES UNITES DE MASSE.....	175



1. De la distillation en général

La distillation des liqueurs est une des choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies et raisonnées, parce qu'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystère qu'en ont fait jusqu'ici la plupart des distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire que j'entreprends ce traité. L'exposition la plus claire et la plus simple sera le seul moyen que j'emploierai pour le faire.

Pour conduire mes lecteurs avec méthode dans la carrière où je les fais entrer, je commencerais d'abord par leur expliquer ce que c'est la distillation ; combien il y a d'espèces de distillation ; quels sont les instruments avec lesquels on distille ; quels sont les accidents qui peuvent arriver en distillant ; quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai ensuite les remèdes qu'on y peut apporter, quand ils arrivent, et j'entrerai enfin dans le détail des liqueurs, dans celui de leur composition, et des différentes façons de les faire.

Je commence donc par une exposition simple et méthodique des principes de cet art : je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra servir à la parfaite instruction des amateurs de la distillation, ou des artistes qui la professent.

Je prie mes confrères ou mes lecteurs de me faire part de leurs lumières ou de leurs observations ; toujours prêt à me réformer sur les idées qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet ouvrage.

La distillation en général est l'art d'extraire les esprits des corps.

Extraire les esprits, c'est produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans lesquels ils sont retenus.

Si cette chaleur est propre au corps, et fait la séparation sans aucun secours étranger, on l'appelle fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matières chaudes dans lesquelles l'alambic est placé, on l'appelle digestion ou distillation : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matières à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever et les faire distiller.

C'est cette chaleur qui, mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise et fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarrassant du flegme et des terrestrités qui les enveloppaient.

La distillation, considérée sous ce rapport peut être digne des soins et de l'attention des savants même.

Cet art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques et vulnéraires, drogue odoriférantes, etc. peuvent être son objet, et sont de son ressort. Mais nous la bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples et spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires et aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité et de ses agréments ; ce sera dans le cours de cet ouvrage qu'on trouvera de quoi faire justifier son éloge.



2. De la distillation en particulier

Après avoir défini en général ce que c'est que la distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de distillations. La première s'appelle distillation *per ascensum*, et se fait lorsque le feu ou les matières chaudes dans lesquelles l'alambic est placé fait monter les esprits. C'est la plus commune et presque la seule dont les distillateurs se servent.

La seconde s'appelle la distillation *per descensum*, et se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les distillateurs-liquoristes, que pour l'essence de girofle, muscade et macis.

On m'a assuré que l'huile essentielle de genièvre était fort bonne, tirée *per descensum*.

Il y en a enfin une troisième qu'on appelle *per latus* ; elle n'est d'usage que pour les chimistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les divers vaisseaux dont on se sert à cet effet, ou par les matières dont on se sert pour exciter la chaleur, elles sont de plusieurs sortes, et nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet ouvrage.

Par ce moyen, on en compte environ treize fortes et plus, dont les unes suivent de la diverse construction des alambics. Telles sont la distillation à l'alambic de verre, à celui de terre, à l'alambic serpentin, à la chaudière, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matières chaudes dans lesquelles on place l'alambic : telles sont la distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, et enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matières auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront dans le chapitre suivant, où nous allons parler des alambics et de leurs différentes constructions, parce que toutes celles qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

3. Des alambics et de leurs différentes constructions

L'alambic est un vaisseau ordinairement d'étain ou de cuivre étamé ou d'autre matière, qui sert et est essentiel à toutes les opérations de la distillation.

On compte neuf sortes d'alambics, qui diffèrent tous par leur matière ou la forme. L'alambic ordinaire au réfrigérant, l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au serpentin, la chaudière, la cornue et le vaisseau de rencontre

Comme chacun d'eux est de différente construction, chacun aussi est employé à des usages différents.

L'alambic en général est composé de deux parties principales ; l'une inférieure appelée poire ou matras, l'autre supérieure appelée chapiteau.



La partie inférieure est composée de deux pièces ; la première s'appelle cucurbite ou matras ; la seconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, est une espèce de cuvette plus ou moins grande, selon la forme de l'alambic, où se mettent ordinairement les matières à distiller.

Le couronnement ou la partie supérieure de la poire, est une autre espèce de cuvette qui se joint au matras et qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. Il a à son extrémité un petit col en tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matières qu'on veut distiller ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pièces, pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'alambic est appelée le chapiteau, et elle est composée de six pièces. 1°. Le col, que les distillateurs appellent soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement et par le haut à la tête de maure.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite : la raison en est, que les flegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu-près lieu de serpent.

Il est bon quelquefois que le col soit court, pour diligenter et économiser, surtout pour les eaux simples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette construction est toujours dangereuse, parce que ces parties ne se délutent pas aisément, aux cas qu'on ait oublié quelque chose dans la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu et autres.

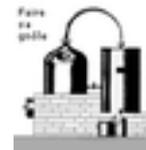
2°. La tête de maure. C'est la partie la plus élevée de l'alambic ; c'est une chape de cuivre étamé en formes de crâne, composée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle qui est supérieure sert à arrêter les esprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réservoir, qui par sa convexité les retient, et d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache. 3°. Le récipient est un vaisseau ordinairement de verre, dont l'ouverture est étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il sert à recevoir ce qui distille, on le prend de verre pour connaître si les esprits sont purs ou nébuleux, pour connaître par l'écoulement le degré du feu, si par hasard les matières grossières tombaient dans le récipient, qu'il fût besoin d'y porter remède, et pour voir distinctement lorsqu'il se remplit, par rapport aux quantités qu'on distille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérant est un bassin au sommet de l'alambic, dans lequel est renfermée la tête de maure : il sert à la rafraîchir, et on l'emplit d'eau à cet effet. Nous dirons aux chapitres suivants son usage et sa nécessité.

Les grands alambics, tels que la chaudière, se rafraîchissent différemment : on fait passer le tuyau du chapiteau à travers un tonneau d'eau appelé serpent, et l'on rafraîchit la tête de maure avec une serpillière ou linge mouillé.

On met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle est trop chaude, et pour en substituer de plus fraîche.

L'alambic de terre est un vaisseau de grés en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe auquel on adapte un chapiteau de verre; on ne s'en sert guère que pour des matières d'odeur forte, et qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très difficile de le rafraîchir, et d'ailleurs il ne peut guère servir qu'à une lente opération.



L'alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage qu'au bain-marie ou au bain de sable. On le place dans une bassin ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassin étant pleine d'eau chaude, échauffe les matières à distiller. De même pour le bain de sable, on met une bassin de fonte ou de creusé remplie de sable sur le fourneau, dans laquelle on place son alambic de verre. Ces alambics et la méthode de distiller au bain-marie est excellente pour les quintessences, les eaux simples, et toutes les choses dont on distille peu à la fois. Comme à cause de la fragilité, il en est peu qui aient un réfrigérant, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeur est l'alambic ordinaire ; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, et dont la vapeur échauffe la cucurbite et les matières. Cette bassin sur laquelle on le place doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie et pour l'esprit de vin.

Celui au serpentín est semblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines ; c'est le meilleur de tous pour purifier les esprits. Cet usage tient lieu de rectification ; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentín qu'on appelle bonnet d'hussard ; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentín n'a pas de réfrigérant, on le rafraîchit avec une serpillière mouillée.

La chaudière est un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérant, parce qu'il serait d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grés pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert que pour les distillations les plus violentes. Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice et lutés exactement. L'usage de cette espèce d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous flegmes.

Lémeri, *troisième partie de son cours de chimie*, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les esprits au second matras, qui par sa fraîcheur les fait retomber : et dans ces différents mouvements, tout ce qui peut rester des parties grossières s'attache aux parois des deux matras, et la liqueur se rectifie de plus en plus.

4.Des fourneaux et de leur construction

La construction des fourneaux suit de la forme des alambics. En général la meilleure est celle qui leur donne l'assiette la plus solide.

Il paraît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un distillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu vaste, et où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devrait avoir que les murs, et être même voûté ou bien plafonné. Il faut que l'endroit soit vaste pour n'être point embarrassé, lorsque quelque cas particulier exige la présence du distillateur, et pour pouvoir placer toutes choses de sorte qu'elles se trouvent sous la main dès qu'on en a besoin.



Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé, et détaché de tout autre édifice, pour obvier aux incendies qui peuvent arriver, malgré l'habileté et les précautions du distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit en un lieu où l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est-à-dire, au moins un bon puits et une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du fourneau qui lui est propre ; on peut le laisser pencher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les fourneaux.

Pour un fourneau sur lequel vous pourrez poser trois alambics, il faut au moins vingt-cinq pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique ; les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre, et le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entre elles au moins cinq pieds de distance, pour que le distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses alambics, et afin qu'on puisse mettre entre chacun un trépied pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics, avec la profondeur nécessaire pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic et aux matières dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrémités du fourneau des degrés, pour monter et descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les distillateurs d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux alambics ; que presque tous se servent de fourneaux portatifs, il est bon de faire remarquer, que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'alambic, et le bas, d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois ; pour les distillations ordinaires, de charbon ; mais jamais de charbon de terre, à cause de son odeur, et parce qu'il ronge les alambics, ce que j'ai observé très souvent.

Après avoir parlé des fourneaux, passons aux accidents qui peuvent arriver en distillant.

5.Des accidents qui peuvent arriver en distillant

Parmi les accidents qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous est que l'opération soit inutile, et la marchandise gâtée.

Comme cette matière est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme première cause ; le défaut d'attention les laisse aller trop avant ; la peur les rend irrémédiables.



Le premier accident qui puisse arriver par le feu est qu'un distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras, perd sa marchandise par le goût d'empyreume, et détame son alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé que le feu donne aux liqueurs lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible, distillez des fruits à écorce, ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce soit, et surtout quelque chose dont le parfum monte d'abord ; tirez-en seulement le meilleur ; délutez l'alambic et flairez ce qui reste, vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure que, pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâterait ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les esprits jusqu'au sommet du chapiteau ; ils tombent brûlants dans le récipient, la chaleur les fait casser, les esprits se répandent et s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbite, enflamme les matières, et porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire. C'est en rectifiant la deuxième fois que cet accident arrive.

Quand on se sert de l'alambic de terre, à moins d'une extrême attention, le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre, crève ; les esprits se répandent et s'enflamment : et il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que la terre échauffée conserve sa chaleur plus longtemps que l'alambic ordinaire, et qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'est pas assis solidement, il se dérange, tombe et se délute, la liqueur se répand, et la vapeur seule porte le feu aux esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les passages, les esprits, dans leur premier, effort, se font issue par la moindre ouverture, coulent dans le fourneau, et la vapeur porte le feu dans l'alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les distillations où le flegme monte le premier, son humidité imbibe le lutage, le décolle, quand la vapeur spiritueuse monte, et elles font par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, et c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérant coule le long du soupirail, détrempe le lutage, et les esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures et s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin, en délutant le récipient, surtout lorsqu'il est à-peu-près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux distillateurs, mais les suites de ces accidents sont infiniment plus terribles que les accidents même. Ce serait beaucoup pour un artiste qu'il perdît son temps, sa peine et sa marchandise ; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune et sa vie par les incendies que ces accidents peuvent occasionner. On pourrait trouver des exemples du premier, si l'on voulait les chercher, on en rapporterait même pour les dangers que court le distillateur ; ils sont marqués, et nous avons vu tout récemment trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'alambic et le récipient crèvent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux qui la respirent.



Les épiciers qui font habituellement ces sortes d'opération, et qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, et ceux chez lesquels ils ont les fuites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matières combustibles qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, et qui ne s'éteignent presque jamais quand elles sont enflammées.

Je devrais peut-être m'étendre davantage sur cette matière ; elle est d'une si grande importance, qu'on ne saurait trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remèdes qu'on peut apporter aux accidents, je finis ce chapitre, en priant les lecteurs de peser mûrement la matière ; et comme c'est un article qui n'a point été traité, et qui mérite le plus l'attention des distillateurs, j'observerai encore qu'il ne faut pas s'en remettre à des manœuvres pour ce genre d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effrayeront et ne sauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude et de sang-froid.

Voyons maintenant quels sont les remèdes qu'on peut apporter pour les prévenir et en empêcher les fuites.

6. Moyens de prévenir les accidents ; premièrement, le degré du feu, et le lutage.

C'eut été peu d'avertir nos Lecteurs des accidents qui arrivent en distillant, si en montrant le danger nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir et d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi que doit inspirer l'exposition que nous avons faite dans le Chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remèdes à tous les cas que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidents, il faut connaître deux choses surtout : le degré du feu et le lutage.

La connaissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matières qu'on emploie, soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif ; tels sont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, etc. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le saule le bouleau, le sont plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes espèces de bois : et conséquemment la nature des bois ou des charbons doit régler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet qu'il doit produire, c'est à dire, sur la capacité de l'alambic, sur les matières qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible que plus l'alambic est grand, plus, il faut de feu. Il en faut plus pour les matières qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles que la digestion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples que pour une liqueur spiritueuse, etc.

Le meilleur moyen de s'assurer du degré de feu nécessaire, est de le régler sur les matières plus ou moins promptes à distiller, ce qui se fait de cette manière : on ne quitte point son alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'aperçoit que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, et on le couvre de cendre ou de sable.

Un distillateur, après beaucoup d'expériences dans les différents cas, a acquis toute la connaissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juste, parce qu'on ne compte, on ne mesure ni on ne pèse le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligente aidée de l'expérience en tienne lieu,



parce que chaque recette diffère en quantité ou en qualité, et que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir qu'il faut se régler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différents degrés de feu, nous allons parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourraient transpirer,

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées et détremées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de la colle faite avec de la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous l'avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le lutage est un des moyens les plus surs de prévenir les accidents, parce qu'un alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif ; nous venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

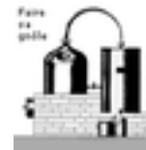
L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage : le matras et le chapiteau s'unifient ensemble; mais comme, malgré la justesse avec laquelle on aurait pu les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, et que la plus légère est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre ; et on a grand soin de ne pas quitter l'alambic que les esprits n'aient pris leur cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, et y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudière à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, en sorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement peut-on porter remède, lorsque le feu se met à un grand tirage; et comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle sèche, il faut l'humecter de temps en temps, et même en ajouter de nouvelle toutes les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpent comme l'alambic au réfrigérant. La cornue se lute avec la terre glaise; et comme on se sert aussi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matières qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vient à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre et de verre avec du papier et de la colle de farine, comme ci dessus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu et au lutage; pour prévenir les accidents, nous allons passer à un troisième moyen de les prévenir, après avoir ajouté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que, pour prévenir la chute des alambics, qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces sortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur : de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

7.Des remèdes qu'il faut apporter aux accidents lorsqu'ils arrivent

Quelque essentiel qu'il soit de prévenir les accidents qui peuvent arriver en distillant, comme il est impossible de prévoir tous les cas et d'obvier à tous, il n'est pas moins important d'indiquer les remèdes qu'on doit employer pour en arrêter les fuites lorsqu'ils arrivent.



Le point le plus essentiel est d'avoir du courage et de la présence d'esprit : la peur ne fait que rendre les accidents de plus en plus irrémédiables.

1. Si le feu est trop vif, il faut le couvrir, en observant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interromprait le cours de la distillation, et rendrait l'opération plus difficile et moins parfaite.
2. Dans le cas où les recettes brûleraient au fond du matras, ce qui s'aperçoit facilement par l'odeur, il faut sur le champ éteindre le feu, parce que, perte pour perte, il faut empêcher qu'elles ne s'enflamment à un point où il n'y aurait plus de remède.
3. Si le feu prend aux recettes, le premier soin doit être de déluger promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec avec un linge mouillé, ainsi que le goulot du récipient. Ensuite il faut éteindre le feu ; et si la flamme sortait à l'endroit du lutage, il faut serrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé, qu'il faut toujours avoir ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.
4. Si l'alambic est de terre et que les matières brûlent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'alambic, et jetez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soyez assuré que le danger est passé; et pour plus de sûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.
5. Si malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous aperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leur cours, prenez vite de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, et portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avait déjà commencé.
6. Si la chaleur décolle le lutage, ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre : ayez toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration était si violente que vous ne puissiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, et serrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits aient pris leur cours. Si malgré vos efforts, la transpiration continue, et que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher et éloigner le récipient du feu, et retirez ensuite votre alambic le plus promptement qu'il sera possible.
7. Observez, quand votre tirage sera fait, de déluger votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau et de l'éloigner ensuite du feu, en sorte que les vapeurs qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.
8. Observez enfin que, partout où il sera besoin de porter du remède, il ne faut porter ni feu ni lumière, parce que les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, et que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici ne regarde que la conduite de l'alambic; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant et regarde ceux qui le gouverne, afin qu'en remédiant aux accidents, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'apercevra de quelqu'un des accidents ci-dessus, si les esprits ne sont point encore enflammés, on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu, les remèdes que nous avons dits précédemment.

Mais si la flamme est dans l'alambic, voici les précautions qu'il faut prendre pour la sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé sur la bouche et sur le nez, parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut observer, en remédiant aux accidents, de courir du côté où l'air ne pousse point la flamme ; car, sans cette attention, vous en seriez couvert, et difficilement vous pourriez échapper au danger.



Si malgré votre attention, l'air en tourbillonnant reportait la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, et revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez et la bouche, et du côté opposé à la flamme, et celui d'avoir toujours un linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort

S'il arrivait que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous vous enveloppez. Le soin de sa conservation est un objet assez important, pour ne devoir négliger aucune des précautions qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidents sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, et renverser l'alambic, et surtout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces sortes de choses.

Dans un accident désespéré, comme serait celui où le feu prendrait à un grand tirage d'eau-de-vie, s'il en est temps encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumière nulle part autour du récipient, et abandonner le reste, parce qu'il serait trop dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage, et que la sûreté du distillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai cru devoir dire à mes lecteurs sur les accidents qui arrivent assez communément ; et j'espère que ceux qui professent la distillation, y feront d'autant plus d'attention, que c'est la partie la plus essentielle de ce traité.

8. Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'alambic ; autre moyen de prévenir les accidents

Le réfrigérant est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à défaut on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux qui, par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction, n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérant se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérant qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic se démontre d'elle-même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abattre les flegmes, à rafraîchir les esprits qui coulent dans le récipient, et qui le feraient casser s'ils étaient trop chauds, et conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin, sans rafraîchir les alambics, toute distillation devient impraticable, parce que les flegmes monteront avec les esprits, et rendront l'opération inutile ou de peu de valeur, et que la fraîcheur seule de la tête de more peut les abattre.

Les alambics au bain-marie et au bain de vapeurs peuvent et doivent avoir des réfrigérants comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.



Ceux de terre et de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec un serpillière ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pur rafraîchir le serpent ; mais il est très facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérant, tel que serait celui-ci

A un matras ordinaire, appliquez et lutez un serpent, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élévation. Placez ce serpent dans un réfrigérant dont la capacité soit proportionnée à celle de l'alambic : si ce réfrigérant, cause de sa capacité, pesait trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trépied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpent peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargnerait la peine aux distillateurs de le rafraîchir à chaque minute, et préviendrait d'autant plus sûrement les accidents, que si le serpent est bien luté, on ne doit rien craindre que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remède.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La première est qu'en rafraîchissant les esprits, il conserve le récipient et obvie aux accidents qui résultent de la chaleur, ainsi que nous l'avons dit précédemment.

La seconde est que, lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'ensuit qu'il y a beaucoup moins de transpiration, et que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur et de parfum, qu'ils n'en auraient sans cette précaution.

L'expérience démontre que, lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du distillateur à luter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible et que cette évaporation même dans les eaux simples diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisième enfin est que, le rafraîchissement des alambics contribue beaucoup à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dite ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de maure abat les flegmes ; et dans le cas où le feu aurait été trop poussé d'abord, et où l'ébullition deviendrait trop forte ; si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuait, on aura soin de rafraîchir le couronnement, en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, et on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid et du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération, et à la perfection de la distillation, est un phénomène assez curieux pour mériter l'attention des personnes qui aiment à s'occuper de cet art.

9. Sur la nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations

La nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations, a deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans ce chapitre.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que ferait, le distillateur sans cette précaution, et de prévenir l'altération de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons,



1. Qu'un distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie qui est en pure perte pour le fabricant, et qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.
2. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes et surtout en grains, ou fleurs de lavandes et de plante, etc. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition pour se charger de tous les flegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie, il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes brûleront, et par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.
3. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elle, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, et les esprits s'enflamment ; accident qui arriverait sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidents. Cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, et n'affaiblit pas les esprits ; car dès que le feu met les recettes en mouvement, les esprits montent d'abord, et la liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvu qu'on observe de déluter l'alambic, dès qu'on s'aperçoit que le flegme monte.

L'eau empêche les esprits de se consommer, et de cette façon le distillateur ne perd rien de sa marchandise. Sans l'eau, les esprits s'imbibant dans les matières qui composent la recette, occasionneraient au fabricant une perte réelle. Quant au flegme, il est facile de connaître quand il monte, parce que la première goûte est nébuleuse, et quand il en tombe quelque peu, on s'en aperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus l'eau-de-vie ainsi levée est meilleure pour la délicatesse du goût, par la raison que l'eau purge les esprits, et retient la plus grande partie de leur goût désagréable : le marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point affaiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment ; d'où résultent les deux avantages que nous avons dit, le profit du distillateur, et la perfection de la liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

10. Des avantages de chaque distillation en particulier

Nous avons parlé en général au deuxième chapitre des différentes espèces de distillations : nous allons dans celui-ci parler des avantages de chacune en particulier, et dans quelle circonstance on se sert des unes et des autres.

Pour distiller, il faut garnir son alambic des recettes qu'on distille, et le mettre sur le feu ou dans des matières propres à produire ces effet ; ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigérant

Cette manière de distiller est la plus usitée et la plus prompte, et une des plus profitable, parce qu'elle coût moins de préparatifs et emporte moins de temps.

Pour distiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur au goût que pourraient y avoir laissé les recettes précédentes, et la bien essuyer. Cela fait, on garnit la



cucurbite de la recette qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excède pas la hauteur de la cucurbite même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entière, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut surtout bien essuyer, tant à cause de quelques gouttes d'huile essentielles qui s'attachent le long du col du chapiteau, que parce qu'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, et si l'on veut se séparer du reste, on perd une partie du parfum, et le plus exquis. Si on change de recette, crainte que votre alambic ne soit chargé d'huile essentielle, qui ne manquerait pas de communiquer son goût à votre nouvelle recette, alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement, et on distille ; elle entraîne les parties huileuses, et met votre alambic en état de faire telle opération que l'on veut. On appelle ceci purger son alambic.

Ceci fait, on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on collera bien, et on le mettra aussitôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nu, l'opération en est plus prompte que de tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parce que chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de temps en temps l'eau du réfrigérant qui s'échauffe, et rafraîchir l'alambic en entier, si le cas l'exige, et surtout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

La fraîcheur abat les flegmes, et les esprits en sont plus purs : le récipient est en sûreté, sans craindre l'évaporation des esprits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on distille au sable, et dans quel cas il faut s'en servir

On distille au sable de deux façons ; premièrement, en couvrant le feu avec du sable, ou des cendre, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les digestions ; elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des esprits au vaisseau de rencontre. Le sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu lorsqu'il est trop violent, et qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'alambic.

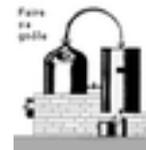
La seconde façon de distiller au sable, et qui suit est nécessaire dans plusieurs circonstances, est de prendre du sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver ; après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'alambic, de la hauteur d'environ trois doigts, on garnit ensuite la cucurbite de la recette qu'on veut distiller. Cette manière dispense de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point, comme pour distiller les eaux d'odeurs, des fleurs, etc. le sable qui en tient lieu les empêche de brûler : de même le grain qu'on voudrait distiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération sera faite, il faut bien laver et nettoyer ce sable, de peur que le goût ou l'odeur qu'il aurait contracté ne se communiquât à une autre recette qui n'aurait rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie : avantage de cette manière de distiller

L'usage de distiller au bain-marie est une des meilleurs façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, et n'est sujette à presque aucun des accidents qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nu.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces des plantes aromatiques, et de plusieurs choses de cette espèce, sans mettre dans l'alambic ni eau ni eau-de-vie, il est absolument nécessaire de se servir du bain-marie ; car dans toute autre distillation à feu nu, les recettes brûleraient.



Si l'on voulait les distiller au sable, le feu déramerait l'alambic, et les recettes pourraient brûler encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette d'airain ; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trépied sur lequel l'alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarterait sur les côtés, et, laissant le fond à sec, exposerait les recettes à brûler.

L'usage du bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie ; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de sable, afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits, à cause du danger de cette opération à feu nu.

Si la distillation était aussi prompte qu'à feu nu, il faudrait ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidents, et de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quel cas on doit se servir des alambics de terre et de verre : avantages et inconvénients de leur usage.

Nous avons parlé au chapitre des accidents, des inconvénients de l'alambic de terre : ce qui nous reste à dire, c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matières d'odeurs fortes ou mauvaises, et qu'on ne s'en sert guère qu'une seule fois, à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité.

Comme cet alambic est très difficile à conduire, nous n'en conseillons l'usage que dans le cas ci-dessus.

Comme on distille presque toujours à feu nu avec cet alambic, il faut avoir pour cela un fourneau où l'on puisse mettre du feu petit à petit, à cause des inconvénients auxquels il est si sujet.

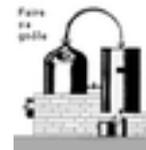
L'alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée, qu'il est toujours placé dans un bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs et les quintessences ; il serait le meilleur de tous, si l'opération n'était un peu longue.

Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant que difficilement, il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé, qu'on change souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic, à cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courbait un tant soi peu, il serait égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette sorte le récipient pourrait être assez à plomb sur son trépied : on peut, et il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de sable qui tient lieu de bain-marie.

Avantages de la distillation au serpentín.

C'est à-peu-près la même que celle de l'alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite ; elle tient même lieu de rectification. La construction que nous en avons donnée, suffit pour instruire nos lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard ; car lorsque cette distillation est bien conduite, et qu'on a soin de rafraîchir le serpentín, la fraîcheur, outre les sinuosités de cet instrument, rend impossible l'ascension des flegmes, et conséquemment les esprits qu'on tire montent extrêmement purs et rectifiés.



Cet alambic est pus d'usage parmi les curieux et les amateurs de la distillation que chez les distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération ; et je ne conseille de s'en servir que pour les liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des esprits.

Avantages de la distillation au bain de vapeurs.

C'est à-peu-près la même que celle au bain-marie, et on l'emploie à-peu-près dans les mêmes circonstances ; mais elle a sur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lémery, dans la première partie de son cours de chimie, assure que le bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoiqu'il en soit, l'usage n'en est pas moins bon que celui du bain-marie ; quand on distillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du sable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quel cas on doit se servir de fumier, du marc de raisins et de la chaux.

On ne se sert ordinairement des matières ci-dessus, que pour mettre les recettes en digestion ; encore ne sont-elles pas d'un grand usage pour les distillateurs, qui ne se servent à cet effet que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on se sert du fumier, il faut prendre le plus chaud, c'est-à-dire, celui de cheval ou de mouton, et proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive ; et si la chaleur doit être plus modérée, on se sert de chaux pulvérisée et exposée à l'air pendant quelque temps, ainsi du marc de raisin ; mais ce qu'il faut observer, c'est que, de quelques manières que l'on se serve des trois que nous venons de dire, il faut observer que cette digestion se fasse dans un endroit bien clos et bien couvert.

Voilà sur la distillation les différentes manières de distiller ; ce que nous avons cru devoir dire, pour ne rien laisser ignorer à nos lecteurs, et les mettre en état de choisir, soit pour la préparation, soit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront plus convenable aux circonstances où ils se trouveront.

11. Ce qu'on distille

Ce chapitre ferait seul un traité, si nous faisons une énumération exacte des parties qu'il embrasse ; mais nous avons dit, dans un discours préliminaire, et nous répétons ici, que nous ne sortirons pas des bornes de la distillation des eaux simples, des liqueurs, des odeurs et des essences.

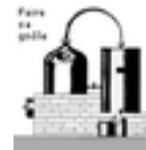
Si nous remplissons notre objet à la satisfaction du public, nous aurons encore sujet de nous louer d'avoir traité une partie toute neuve, et la seule qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le distillateur s'exerce : ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices et les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur des fleurs, des eaux simples et des essences.

Il extrait des fruits, au moins quelques-uns, la couleur, le goût, etc.

Des aromates, le distillateur tire des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.



Des épices, on tire des essences ou des huiles, pour parler comme les chimistes, on en extrait l'odeur et le parfum ; on distille aussi des esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits purs, et de quelques-uns, des huiles, comme de l'anis, du fenouil, du genièvre, etc.

On tire des fleurs la couleur par infusion ; on la tire encore par digestion dans l'eau-de-vie et l'esprit de vin ; l'odeur s'extrait par la distillation en tirant l'eau simple, on l'extrait par la distillation à l'eau-de-vie et aux esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par digestion à l'eau-de-vie et à l'esprit de vin, nous l'appelons, en termes de distillateur liquoriste, teinture des fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente, par infusion ou digestion ; leur goût s'extrait aussi par infusion et digestion ; mais il faut observer qu'il faut un temps limité pour cette opération, autrement le fruit en fermentant aigrit le jus. On l'extrait aussi par la distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates, des esprits purs à l'alambic, des essences aussi par distillation, des odeurs, des eaux simples. On les distille en deux manières ; la première, est à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-vie : la seconde est de le rectifier à l'esprit, et pour lors, par la bonté et la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les plantes elles-mêmes et leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits et des quintessences huileuses ou spiritueuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin, en mettant très peu d'eau ; on tire des huiles qu'on fait distiller *per descensum* et *per ascensum*, ou on en tire des quintessences spiritueuses en pilant lesdites épices, et les faisant infuser dans l'esprit de vin, qu'on tire doucement par inclination. Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu ; ce sont surtout des esprits qu'on extrait des grains.

Quelques distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau ; mais leur marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle où l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie ou au bain de vapeurs. Nous ne donnons ici que les premiers éléments de chacune de ces opérations. Les recettes de ce traité les développeront à mesure que nous étendrons la matière.

12. Ce qui distille

Ce qui distille est esprit, ou essence, ou eau simple, ou flegme.

Ces quatre définitions feront ce chapitre, et nous ne l'étendrons pas plus loin. Ces définitions seront des principes qui viendront à chaque page de ce traité ; et nous les mettrons ici dans toute la netteté et l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos lecteurs de les trouver partout, et pour ne pas nous répéter nous-mêmes à chaque instant.



Définition de l'esprit

Je ne suis pas moins embarrassé à la définition de l'esprit, que les chimistes ; mais je tâcherai de ne point embarrasser mes lecteurs de notions obscures : je conçois les esprits comme les parties les plus déliées, les plus légères d'un corps, quel qu'il soit.

Tous les corps, sans n'en excepter aucun, ont des esprits en plus ou moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée, et par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portion subtile est plus ou moins disposée à s'échapper à proportion que les corps sont plus ou moins poreux ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des essences

On entend par essences dans la distillation et comme je crois dans la chimie, les parties huileuses d'un corps, et est un des principes de leur compositions ; au moins dans toutes mes opérations, j'ai toujours remarqué qu'on en pouvait tirer de tout ce qu'on distillait.

J'ai vu effectivement dans toutes mes distillations, à l'esprit de vin près où j'aurais peut-être pu trouver quelque chose, ainsi que dans toutes sortes de matières, fruits, fleurs, surtout des aromates, et les épices mis en digestion, surnager sur le flegme une substance douce et onctueuse, et cette substance est de l'huile ; et c'est cette huile que nous appelons essence, quand c'est elle que nous voulons extraire spécialement.

Définition des eaux simples

On entend par eaux simples, ce qu'on distille des fleurs et autres, sans eau, eau-de-vie ou esprit de vin, ces eaux font ordinairement une distillation flegmatique, et cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle est extraite, et même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des flegmes

J'appelle flegme les parties aqueuses qui font partie de la composition des corps. Que ce principe soit actif ou passif, je laisse aux chimistes ce point de doctrine. Je ne suis que distillateur.

Il est essentiel pour tous les artistes de cette profession, de bien connaître sa nature : beaucoup s'y trompent ; quelques-uns d'entre eux prennent pour les flegmes quelques gouttes blanches et nébuleuses, qui tombent les premières lorsque les recette contenues dans l'alambic commencent à distiller : cependant c'est souvent le plus spiritueux des matières qui distille, dont ils se privent gratuitement, et cela ne vient que de quelque humidité qui restait dans le réservoir ; au lieu que, s'ils avoient observé de bien essuyer leur alambic, ils auraient vu que la première goutte qui distille, aurait eu autant de brillant et de netteté que les dernières, et c'est à leur perte qu'ils ôtent ces premières gouttes, qui font le plus spiritueux et le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention ; c'est que dans les matières qui sont mises en digestion, les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau, et que dans les recettes qui n'y ont point été mises, les flegmes précèdent les esprits. La raison en est très physique et très simple, et se conçoit très facilement ; la voici :



Dans les matières mises en digestion, les esprits, aussitôt que l'alambic est échauffé, et que les recettes commencent à bouillir ; les esprits, dis-je comme la portion la plus légère des matières qu'on distille, s'échappent et s'élèvent au sommet du chapiteau.

Dans les recettes qui n'ont point été mises en digestion, ces mêmes esprits étant retenus et impliqués dans les flegmes, sont moins disposés à s'échapper, ils ne peuvent pénétrer les flegmes qui les enveloppent ; il faut donc que ces flegmes eux-mêmes; en se dégageant, leur fassent une route. Ces flegmes étant une partie aqueuse, et conséquemment fluide, se débarrassent et s'enlèvent des premiers ; c'est surtout dans les épices que vous l'observerez mieux que dans toutes les autres recettes, comme dans la cannelle et autres ; je crois cependant que, si la distillation se faisait dans un alambic dont le soupirail fût long, ou dans un alambic au serpent, les flegmes seraient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, et laisseraient le passage aux esprits ; mais cela arrive toujours dans la distillation à l'alambic au réfrigérant.

Si quelqu'un me fait chicane sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience ; c'est où je l'appelle. Je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourrait me faire ; et dans tout ce traité j'appellerai toujours, de tout ce qu'on me contestera, à l'expérience, et à l'expérience réitérée.

Une autre observation qui m'a prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, et n'ayant pas le temps de mettre les matières que je travaillais en digestion, je les pilais : c'est où j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation, et la trituration exacte des épices, la première division était des flegmes, et la seconde des esprits. Notez cependant que je parle ici que des eaux simples d'épices, et non des esprits aux épices, ou d'esprits d'épices tirés à l'esprit de vin.

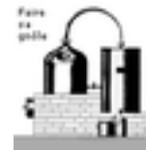
J'ajoute encore une remarque qui plaira sans doute aux curieux, et même à tous ce qui connaissent un peu la distillation, et sur laquelle personne n'a encore rien dit, quoique je ne me flatte pas de l'avoir faite le premier : c'est que dans les recette mélangées, telles que seraient celles où l'on ferait distiller des fleurs, des fruits et des épices ensemble, mises à l'alambic sans avoir été préparées par la digestion, l'action du feu enlève rapidement l'esprit des fleurs, en sorte que, malgré le mélange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits et des épices. Cette discrétion faite, les esprits des fruits distillent, sans odeur des fleurs ni goût des épices : tout y est distinct ; et j'invite ceux qui pourraient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque que j'ai faite sur les épices, c'est que, soit qu'elles aient été mises en digestion, ou qu'elles n'y aient point été mises, soit que les flegmes aient été enlevés avant les esprits, ou les esprits avant les flegmes, j'ai remarqué que les esprits avoient à peine le goût et l'odeurs des épices dont il étaient extraits, et j'ai toujours été obligé de mettre avec ces esprits des flegmes en plus ou moins grande quantité, pour donner aux esprits que j'avait tirés le goût et le parfum des épices sur lesquelles j'opérais, parce que ce sont les flegmes qui en ont le plus. Cette observation est absolument nécessaire, au moins je la juge telle ; elle sera toujours satisfaisante pour les lecteurs curieux.

Comme le mot de digestion est venu souvent dans cet essai, je ne l'achèverai pas sans en dire un mot, et sans expliquer son utilité, et même la nécessité où l'on est de s'en servir dans plusieurs circonstances.

On dit que des matières sont en digestion quand on les fait tremper dans un dissolvant propre, à une très lente chaleur, pour les amollir : cette préparation est nécessaire à plusieurs choses dans la distillation ; elle procure aux esprits une issue plus facile des matières qui les renferment.

Les digestions qui se font à froid sont les plus en usage, et du meilleur usage, parce que celles qui se font sur le feu ou dans des matières chaudes, ôtent toujours quelque chose de la qualité et du mérite des



marchandises, en ce qu'elles enlèvent des esprits ; et on conçoit facilement que c'est une perte pour la qualité.

Quand on tire des essences, il faut préparer les matières pour la digestion ; pour bien extraire les esprits et les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue : elle entre enfin nécessairement dans nos principes, et en est un elle-même.

13. Quand on distille

Pour remplir notre projet dans l'ordre que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce chapitre les temps propre à chaque distillation; après quoi, nous dirons dans un chapitre particulier, qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la chausse; quand et comment, et pourquoi on se sert de l'un et de l'autre. Ce seront à peu près tous les principes de notre traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doive être expliquée d'une façon plus claire et plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos lecteurs trouvent ici tous les éclaircissements qu'il nous sera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leur saison, à commencer par la violette; il ne faut en extraire l'odeur et la couleur que dans le temps qu'elle est dans sa force. Ce n'est ni le commencement où elle paraît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu, ni le temps où elle commence à passer où elle en a perdu une grande partie et le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller ou l'infuser: c'est en avril, à Paris, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en mars pour que la violette puisse déjà avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leur saison, et surtout observer de choisir pour les cueillir le temps le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur et de parfum que lorsqu'il fait chaud, en observant de la cueillir de grand matin, avant que l'ardeur du soleil ait enlevé le meilleur du parfum.

Il faut pour les fruits les même attentions que ci-dessus ; mais il faut observer encore qu'outre que les espèces de ceux qu'emploie le distillateur sont toutes les meilleures et les plus fines autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, surtout pour ceux dont on extrait des teintures, et observer surtout qu'ils ne soient point gâtés ; ce qui infailliblement ferait perdre quelque chose de la qualité et du prix des marchandises.

Les grains et les épices se distillent en tout temps; il n'est question pour ces matières que d'un bon choix : c'est à ce choix que les distillateurs se trompent quelquefois ; aussi est-il très facile de s'y tromper, à moins d'une connaissance toute particulière. C'est dans la suite de ces chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connaissances qui sont nécessaires, pour ne pas se tromper dans le choix de toutes les matières que les distillateurs emploient le plus ordinairement, soit fleurs, soit fruits, soit épices ou aromates, pour lesquels encore il faut une connaissance exacte ; car quelques-unes se ressemblent, comme l'aspic et la lavande, la mélisse ou la citronnelle, et encore plusieurs espèces, qu'il faut savoir distinguer pour faire un bon choix.



14. Sur la filtration des liqueurs et le passage à la chausse

Filtrer, c'est faire passer les liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la liqueur qui vient de distiller, lorsque le fabricant fait attention ; mais le sirop et les couleurs les obscurcissent, et pour les clarifier, on les passe.

Comme, après ce mélange, les liqueurs ne seraient ni potables, ni en état d'être exposées en vente, il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des liqueurs par le sable ou le papier gris s'appelle filtration ; celui par le drap ou la futaine s'appelle le passage à la chausse.

Malgré l'attention du distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très souvent que quelques parties aqueuses s'enlèvent avec les esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où les flegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers ; dans ces deux cas, il est presque impossible que cela soit autrement, et même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les flegmes montent d'abord, et on pourrait ôter du récipient cette première partie, sans ôter beaucoup de parfums aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des épices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matières, resterait, si on avait l'attention de laisser couler une partie des flegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas. Quand, au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas, en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération.

Mais, comme les flegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses, on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement les esprits distillés dans un autre récipient, la partie aqueuse étant plus pesante, reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, et vous ferez passer les esprits à travers ce coton, qui se charge des flegmes et mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties flegmatiques qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quand aux liqueurs, l'eau, le sucre et les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut, obscurcissent entièrement la netteté et le brillant des esprits distillés, et laisseraient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir et leur ôter cet éclat qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage ; il faut que le sable en soit extrêmement fin, et quand il s'est chargé de quelques parties de sucre, la liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guère que dans les cas où le fabricant aurait une grande partie de liqueur de la même espèce ; et dans celui où l'on serait obligé de se servir de la même méthode pour une autre partie



de liqueur d'espèce différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur, est une des raisons qui empêchent le plus les distillateurs de faire usage de cette méthode, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris est d'un usage plus commode et plus ordinaire : on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'est pas collé. Plusieurs personnes n'observent pas de mettre une gaze sur le papier, et s'exposent par-là à recommencer souvent la même opération, parce que, n'étant point collé, et n'ayant d'ailleurs que fort peu de consistance, il est sujet à se déchirer. L'embarras de la première méthode, la longueur de cette seconde, on fait préférence aux distillateurs la méthode de se servir de la chausse dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier à l'un et à l'autre inconvénient ; mais elle n'est pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il que les liqueurs soient assez fines, quand elles n'ont passé qu'à la chausse, pour être sans nuages.

Cet usage de la chausse a été trouvé si commode et devenu si commun, qu'on ne se sert d'autre chose pour clarifier les teintures, les infusions, et toutes les liqueurs indistinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne sont clarifiées que de cette façon, déposent toujours, j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier, comme la seule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages, et de ne se servir de la chausse que pour les ratafias et les liqueurs communes.

On se sert, pour les chausse, de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut on attache plusieurs cordons pour le suspendre, et on y verse la liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette après la première filtration, on la repasse, et trop souvent les distillateurs s'en tiennent à ce second passage ; ce qui fait que les liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Plusieurs distillateurs, au lieu de drap de Lodève, se servent de futaine ou d'autre étoffe qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible que la liqueur ne puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des chausse, qui est moins en usage, et qui cependant est la meilleurs, prenez du drap qui soit serré et fin : vous ferez une chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez séparément, de sorte quelle ait la forme d'une culotte ; vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé ; et vous attacherez la chausse au col de la bouteille, en la liant fortement ; la bouteille étant renversée, tiendra lieu d'entonnoir à la chausse : vous placerez ensuite cette bouteille avec sa chausse dans l'ouverture d'une cruche de grès, et vous verserez votre liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit possible et le plus serré ; sans cela vos liqueurs ne seraient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées, telles que l'eau clairette, le parfait amour, l'archiépiscope, etc. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs à cause des différentes matières qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les chausse, du drap plus commun et moins frappé, afin que les chausse, qui se chargent et s'engraissent, laissent passer la liqueur, et qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans



la même opération ; ce qui ne pourrait arriver sans perte de temps, ou diminution de marchandise, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moyen d'abrégé l'opération, et qui clarifie les liqueurs sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois ; c'est de coller les chaussees ; voici la manière de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux ; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude ; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue ; on la laisse dans cet état environs vingt-quatre heures.

Une observation, qu'il est essentiel de faire faire aux lecteurs, c'est que dans le cas où l'on colle les chaussees, il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprits, à cause que la filtration étant longue, l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la chausse, vous mettez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier ; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetez promptement ce mélange dans la chausse, et la colle s'attachant également à toutes les parties de la chausse, empêchera la liqueur de passer si promptement, et la rendra aussi nette qu'elle pourrait être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si vous passez à la chausse des liqueurs fines, vous vous servirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous emploierez des chaussees d'un drap ferré, et vous mettre pour l'engraissier de la cassonade dans le sirop, dans cette proportion ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poisson, vous en mettez une demi-once fondue et préparée, ainsi que nous l'avons dit, pour une grande chausse ; et pour les petites, environ deux gros ; et vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

15. De la fermentation, et des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie

Nous ne toucherons que légèrement cet article, trop au-dessus de notre matière ; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quelques auteurs qui l'ont traitée spécialement.

Lémery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru assez claire, et à la portée de tout le monde.

"La fermentation, dit-il, est une ébullition causée par des esprits qui, cherchant issue pour sortir de quelques corps, rencontrent des parties terrestres et grossières qui s'opposent à leur passage, font gonfler et raréfier la matière jusqu'à ce qu'ils en soient détachés : or, dans ce détachement, les esprits divisent, subtilisent et séparent les principes ; en sorte qu'ils rendent la matière d'autre nature qu'elle n'était auparavant"

"Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelques différence entre l'effervescence et la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces sortes d'ébullitions, et l'on ne fait point de scrupule de les prendre l'une pour l'autre." (Explication préliminaire des termes de chimie, page 65)



M. Macquer, en d'autres termes, dit à-peu-près la même chose : on entend par fermentation un mouvement intestin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, et une nouvelle combinaison de parties.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres et aqueuses, une certaine proportion des mêmes parties, et le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales et animales, sont susceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui diffèrent entre elles par les produits qui en résultent. La première produit les vins et autres liqueurs spiritueuses : on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit de l'acide? Et le résultat de la troisième est un sel alkali, non fixe et même très volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeraient par ces trois états successivement, si on les abandonnait à elles-mêmes.

Le suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences et graines farineuses de toutes espèces, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque temps, elles commenceront à devenir troubles ; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties ; ce mouvement occasionnera un petit sifflement ; et il augmentera peu à peu au point qu'on verra les parties grossières de la liqueur, comme grains ou pépins, etc. s'agiter et se mouvoir en tous sens, et être jetés à la superficie ; quelques bulles d'air se détachent ensuite de temps en temps, et la liqueur acquiert une odeur piquante et pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes ; il faut éviter autant qu'il est possible, de les respirer trop longtemps.

Quand la liqueur a fait à-peu-près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parce qu'elle passerait au second degré, et enfin à la putréfaction, si on les laissait travailler plus longtemps. Ce qui reste des parties grossières se précipite au fond : la liqueur, qui avant ce premier degré de fermentation, n'était que douce et sucrée, acquiert une saveur agréable et piquante, et sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiment spiritueuse, inflammable, légère, pénétrante, et d'un blanc jaune, agréable à la vue et au goût ; cette liqueur est l'eau-de-vie. Quelque spiritueuse que soit cette liqueur, il reste encore beaucoup de parties aqueuses et flegmatiques ; on l'en dépouille en la distillant, et on l'appelle esprit-de-vin. L'esprit-de-vin restant encore chargé de quelques-unes de ces parties flegmatiques, on le distille une troisième fois, et on l'appelle esprit rectifié : s'il est rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation ; quelques-unes n'éprouvent que le second, d'autre que le troisième. Ce que nous avons dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou de la troisième fermentation les éprouve toutes ; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour aller au second, ou du premier et



second, pour aller au troisième, qu'on ne s'aperçoit que de ce dernier degré, qui est proprement une désunion totale des principes.

C'est ainsi que j'ai réduit sommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation ; c'est tout ce qu'il en faut pour notre partie, où il suffit de faire comprendre ce phénomène, principe de toute distillation.

On peut voir par ce que nous venons de dire que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en proportion suffisante. Ainsi les fruits, comme le raisin, les pommes et les poires, le bled et autres semences farineuses, le genièvre, le sucre, etc. sont les matières les plus susceptibles de cette fermentation, et conséquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le raisin est de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, et qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de choses ; et il est sans doute plusieurs substances sur lesquelles on n'a point encore fait d'essais, qui en donneraient peut-être une bonne quantité. Un distillateur trouve partout des matières du ressort de son art.

Nous allons dire dans le chapitre suivant de quelle façon se fait l'eau-de-vie, et indiquer les matières les plus propres à cette fabrique.

16. De la manière de faire de l'eau-de-vie : les boissons propres à cette fabrique : la lie et le marc du vin

L'eau-de-vie est la base de presque tout ce que fait le distillateur. Sa fabrique est d'ordinaire étrangère à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer sans honte comment elle le fait : peut-être même serait-il plus avantageux aux distillateurs, si le commerce des liqueurs n'était plus suffisant pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connaître les qualités des vins, et les climats. Ceux qui ne peuvent pas assez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un essai sur quelques pièces de vin, et juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice qu'on pourra faire sur une partie plus considérable, et sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin, il faut d'abord visiter la chaudière, et s'assurer, autant qu'il est possible, qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudière est neuve, il faut avant de s'en servir, faire bouillir dedans autant d'eau que vous mettriez de vin si vous opériez, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donnerait infailliblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve, il suffira de la bien laver avec de l'eau nette : il reste toujours un petit goût d'airain, mais il se perd dans un grand tirage et quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudière aura été bien rincée et bien essuyée, vous la remplirez de vin, jusqu'aux deux tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau, que vous luterez exactement, et vous disposerez le réfrigérant, de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau et de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces précautions étant bien prises, vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudière pour la faire bouillir ; et quand elle sera en bon train, vous aurez soin de le diminuer peu-à-peu pour prévenir les accidents. Quand vous aurez vu au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le second tirage, un récipient qui puisse contenir à-peu-près la même quantité,



pour n'être pas toujours dans l'incertitude s'il en reste peu ou beaucoup, et pour ne pas perdre de la marchandise en n'en tirant pas assez, ou la gâter en en tirant trop ; de sorte que si le vin rend un sixième au tirage, et que le tirage soit de six pièces, le récipient doit contenir un muid ; s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage. Il est naturel de passer deux fois l'eau-de-vie pour lui donner une bonne preuve.

Les grains et semences farineuses, ainsi que nous l'avons dit ci-devant, sont propres à faire de l'eau-de-vie : voici ceux dont on fait usage plus communément ; le froment, l'orge et tout autre bled, le genièvre et autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroser le bled, soit froment, soit orges. On l'arrose plusieurs fois, pour le disposer à germer, ensuite on l'étend pour le faire sécher. Lorsque le bled commence à germer, on l'écrase à moitié ; ensuite, on le met dans une cuve, ou une chaudière, avec de l'eau morte, c'est-à-dire, de l'eau qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant ; quelques personnes au lieu de faire bouillir de l'eau, ainsi que nous l'avons dit en mettant dans une grande auge de pierre, exposée au soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de suite : cette méthode est excellente, lorsqu'on en a une grande partie à faire. On met ensuite le grain à demi écrasé dans cette eau morte, qui le dispose bientôt à la fermentation ; et quand ce grain infusé a acquis la force spiritueuse requise, on le distille, et on en tire de l'eau-de-vie.

Notez que l'eau-de-vie de grains a besoin d'être passée deux fois ; la première aurait trop de flegmes, et la seconde sera très spiritueuse.

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moitié, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc et la liqueur ensemble ; ils fermentent et acquièrent une qualité vineuse ; et c'est de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

En Savoie, on tire de l'eau-de-vie du jus de cerise.

On en tire pareillement du genièvre : on l'écrase comme les grains ; on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermentation ; et quand il est parvenu au degré qu'on désire, on le presse pour en exprimer la liqueur ; et c'est de cette liqueur ou jus que se fait l'eau-de-vie de genièvre.

On en tire aussi de la bière, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux îles de l'Amérique, de Madère et de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre, on met en fermentation le suc qui sort de ce roseau, et ayant acquis le degré de fermentation nécessaire, on le distille, et il vient une eau-de-vie, qu'on appelle en ce pays le tafia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourraient donner le même produit ; mais la petite quantité qu'on en tirerait ne serait pas suffisante pour indemniser le distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons au choix des différents vins, pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande quantité d'esprits, et la meilleure qualité, l'expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire ; chaque terroir, chaque climat, chaque espèce de raisin varie pour la quantité et la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des raisins qui ne sont bons que pour manger ; d'autres qu'on fait sécher, tels que sont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence et d'Avignon ; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le verjus n'est propre qu'à confire.



Il y a des vins très propres à brûler, d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc et de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force : les vins d'Orléans et de Blois rendent encore davantage : mais les meilleurs, sont ceux des territoires de Cognac et d'Andaye, qui sont cependant du nombre des moins potables du Royaume : au lieu que ceux de Bourgogne et de Champagne, qui sont d'un goût très fin, y sont très peu propres, parce qu'ils rendent très peu au tirage.

Observons encore que tous les vins de liqueurs, comme les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muscats, ceux de Saint-Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, et autres de ce même genre, rendent très peu d'eau-de-vie au tirage : ce qui reviendrait au fabricant à un prix quatre fois au-dessus de celui qu'il pourrait la vendre. Celle qu'on en tire est très bonne, comme liqueur simple, parce qu'elle conserve toujours la qualité liquoreuse et le goût des vins dont elle est tirée ; mais en vieillissant, ce goût devient quelquefois aromatique, et ne plaît pas à toutes sortes de personnes. Il plaît assez aux étrangers ; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la distillation, est de tirer parti, au profit du commerce, des choses même qui paraissent n'avoir nulle valeur, comme de la lie et du marc de vin.

Pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau et de sable au fond de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût ; et observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. La conduite au reste est à-peu-près la même dans l'une et l'autre fabrique ; et les attentions à prévenir les accidents doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de même circonférence que la chaudière, qui sera soutenue par un trépied, d'environ un demi pied de hauteur ; il faut que cette planche soit percée comme une écumoire ; on mettra ensuite de l'eau dans la chaudière à la hauteur d'un demi pied, de sorte que l'eau passe la planche d'un travers de doigt : ensuite vous mettrez le marc de vin sur la planche, et vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc de vin n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne et forte ; et elle sera au contraire inférieure, si le marc l'a été davantage.

Les vinaigriers tirent aussi partie de l'une et de l'autre pour faire du vinaigre.

17. De l'esprit de vin, simple et rectifié

On appelle esprit de vin simple, une partie de l'eau-de-vie distillée, et de laquelle on a tiré la partie flegmatique qui lui était restée après la première distillation, et c'est ce qu'on appelle esprit de vin simple. On appelle esprit de vin rectifié cet esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le débarrasser, autant qu'il est possible, de toute la partie flegmatique, qui peut être restée après les distillations précédentes. Enfin, on appelle esprit ardent, celui dans lequel, après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie aqueuse ou flegmatique. L'esprit de vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs ; ainsi il est essentiel de savoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais cette quantité d'esprit de vin qu'on en tire diffère souvent, elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au distillateur à faire attention lorsque la partie flegmatique commence à s'enlever ; ce qui s'aperçoit aisément par la couleur blanche, qui distingue les flegmes de la partie spiritueuse.

La rectification des esprits étant une opération plus délicate, demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit que, rectifier des esprits, c'était repasser l'esprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure dans cette opération est celle-ci : quand on a tiré l'esprit de vin, ce qui doit être à-



peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie relativement à la force, on ôte de l'alambic ce qui y reste, et l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'essaie en en faisant brûler un peu dans une cuiller : quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste, à quel point l'esprit de vin est rectifié : si l'on juge qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procède de même que ci-dessus, et on le repasse une seconde ou troisième fois à l'alambic, jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on désire.

La rectification des esprits es la plus dangereuse opération de la distillation, celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige? Ce que nous avons dit sur les accidents dans trois ou quatre chapitres regarde principalement la rectification des esprits. C'est surtout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic, et où la présence d'esprit est le plus nécessaire au fabricant, s'il veut prévenir des accidents auxquels il est très difficile de remédier en cette partie.

L'esprit de vin rectifié, selon la façon que nous venons de dire, est fort brillante, et s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales et celles d'odeurs.

La voie la plus sûre est le bain-marie, ou celui des vapeurs pour éviter le danger ; et celle dont on se sert le plus ordinairement est de rectifier à feu nu ; elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure, mais la plus longue, est celle de rectifier avec un alambic au serpent.

Quand on veut donner le dernier degré de perfection à l'esprit de vin rectifié, il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà sur la rectification des esprits ce qu'on doit observer, et ce qu'on en peut dire : il nous reste à parler du choix et des preuves de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin, tant simple que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre suivant.

18. Du choix et des épreuves de l'eau de vie et de l'esprit de vin, tant simple que rectifié

La connaissance des choses qu'on emploie doit être de tous les états : ainsi il serait honteux à un distillateur de ne pas connaître ou de ne pas savoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de-vie est son principal objet ; la connaissance par conséquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie, je rapporte celles-ci comme les plus ordinaires et les plus sûres : il faut d'abord examiner si elle est bien nette et bien brillante ; si elle n'est ni trop blanche ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle pétillie, si elle mousse, et si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de-vie des vésicules, et si ces vésicules y restent longtemps. Si les vésicules tiennent, et que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier qui n'ai point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus flegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisième preuve, c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main et de frotter ; si elle se dessèche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse : s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très flegmatique.



La meilleure façon d'en juger, c'est d'être un peu gourmet en cette partie : le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui se défient de leur goût, peuvent se servir des preuves ci-dessus.

La meilleure enfin et la plus sûre, est d'en distiller. Lorsqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, parce qu'elle rend au tirage, du prix qu'on peut y mettre. Quantités de personnes se laissent prévenir par la couleur, et décident de la bonté sur l'apparence ; mais ils ignorent que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture qui lui donne le marchand. Ceux qui se connaissent en cette partie, ne se laissent pas prendre par cette apparence, et regardent cette preuve comme très équivoque, comme elle l'est en effet : ils lui préfèrent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette et brillante, lorsqu'il est question de distiller, parce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail, préfèrent l'eau-de-vie vieille et plus ambrée; parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette dernière rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle de celle qui ne l'est pas ; l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de grains ou avec d'autres boissons, ou avec la lie et le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains ou d'autres boissons que le vin, sont âcres et moins spiritueuses ; celles de lie et de marc de vin ont d'ordinaire un goût de feu et même d'empyreume.

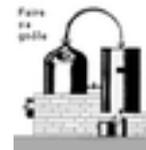
La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler, et on juge, par ce qui reste, de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes ; quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains qui demeurent très sèches le moment d'après, si les esprits sont bien rectifiés ; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, et l'approchant d'une chandelle, les enflamment : si le feu des esprits brûle le papier ou le coton, on est sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas, ils sont flegmatiques ; car c'est l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler ; le preuve la plus sûre est de mettre le feu à une cuiller où vous aurez mis de l'esprit de vin, et si tout se consomme, qu'il ne reste aucune humidité, pour le sûr votre esprit est de toute qualité. Voilà, sur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin, tant simple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, et ce qui est le plus en usage.

19. De la connaissance et du choix des fleurs qu'on emploie dans la distillation

Les distillateurs emploient les fleurs de deux manières : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du safran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée, et autres : ou pour en distiller le parfum, comme sont la rose, l'œillet, le jasmin, la violette, la jonquille, la tubéreuse, les fleurs des plantes aromatiques comme celles du thym, du romarin, du basilic, de l'aspic, de la lavande, etc. ou les fleurs des arbres odoriférants, comme celles de l'oranger et autres.

Il est essentiel aux Distillateurs de savoir choisir les fleurs qu'ils emploient, et de les employer dans le temps qu'elles sont dans leur force : la règle générale pour cette partie est de les cueillir toujours avant le lever du soleil, lorsque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enlève, en forte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour a sûrement beaucoup moins d'odeurs que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons ; mais la violette printanière est toujours la meilleure : la violette simple qui croît dans des endroits exposés, est



préférable à celle qui vient à l'ombre ; la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double ; cette dernière est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celle dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût et celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premières sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût et la teinture violette ; l'œillet, la giroflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum ; la tubéreuse, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroli, qu'on emploie en ratafia, dont on fait des confitures sèches et liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeurs ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle ou la quintessence ; telles sont la rose, la fleur d'orange, la lavande, etc. desquelles on peut tirer la quintessence qu'on emploie au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic et la lavande, celles des fruits à écorce, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, et dont un homme sans expérience confond les quintessences à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes sortes de fleurs, pour extraire les teintures ; telles fleurs ont en effet une couleur très brillante, et donneraient la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneraient un mauvais goût. Mais quelques bonnes, à cet usage, que soient les fleurs dont nous avons parlé, on verra dans le chapitre sur les couleurs et les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont promptes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, et de la réussite desquels on peut s'assurer, parce que l'expérience en dénombre.

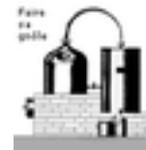
Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il saura toujours tirer parti de ce qu'il trouvera, et qu'il le saura toujours embellir et perfectionner.

20. De la connaissance des fruits

Les fruits qu'emploient les Distillateurs sont de plusieurs sortes, les fruits à écorce, les fruits à pépins, les fruits à noyaux, et les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédrat, le citron, la bigarade, le limon, la bergamote, sont excellents pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différents fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus. Mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans le pays où ces fruits ont pris naissance ; parce que outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coûtent dans ce pays-ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix qu'on doit en faire aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamote est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeurs, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pépins, les Distillateurs en emploient fort peu, excepté la pomme de reinette, la poire de rousselet et le coing. On fait du ratafia de ces trois fruits ; mais la poire de rousselet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coing, comme il est propre à la fermentation spiritueuse, on peut distiller l'eau spiritueuse qu'il rend par la fermentation et l'esprit de cette eau, ou liqueur vineuse



s'emploie avec succès à une liqueur, qui aurait acquis toute la finesse du goût de ce fruit et la qualité bienfaisante qu'on lui connaît pour l'estomac.

On se sert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia ; on en fait encore un ratafia double ou hypothèque, qui acquiert en vieillissant une perfection inconcevable.

On se sert des fruits à noyaux pour le ratafia ; tels sont les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, ces quatre espèces se confisent à l'eau-de-vie. Il est encore d'autres fruits, que les Distillateurs emploient pour les ratafias : et les sirops ; telles sont la fraise et la framboise, qu'on emploie dans plusieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mûres et les framboises pour colorer les ratafias, ainsi que les merises. On fait du sirop avec les mûres et les groseilles, qui est fort agréable au goût, et dont on fait usage pour les malades.

Les fruits à coque servent aussi dans le commerce de la Distillation à plusieurs usages. On fait du ratafia de noix, et on confit ce fruit à l'eau-de-vie, lorsqu'il est encore tendre.

On se sert des amandes pour l'eau de noyau : on tire de ce même fruit, ainsi que des noisettes, et de la noix de ben, des huiles pour les essences parfumées.

On ne parle ici que de ceux dont les Distillateurs se servent le plus communément : il en est beaucoup d'autres, qu'on pourrait employer avec autant de succès. Il suffit d'avoir indiqué ici l'usage qu'on en fait : c'est aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, et d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût ; mais la méthode, et les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.

21. De la connaissance des plantes aromatiques et vulnéraires

On appelle plantes aromatiques, celles dont la tige et la fleur ont une odeur forte et pénétrante, et cependant agréable. Ces plantes conservent cette odeur longtemps après qu'elles sont cueillies, même quand elles font desséchées.

On appelle plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses et balsamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons dans le cours de cet Ouvrage, la recette et la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, et surtout celle de l'eau d'arquebusade. Les plantes aromatiques et vulnéraires sont en grand nombre ; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage comme la mélisse, le romarin, la lavande, l'aspic, la marjolaine, la sauge, etc. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des plantes aromatiques des eaux d'odeurs, qui sont excellentes pour fortifier le cœur et le cerveau, et dont on se sert habituellement dans les évanouissements. On en tire aussi des quintessences qui tiennent lieu des plantes mêmes, dans les saisons où l'on n'en trouve plus.

On distille les aromatiques en deux façons ; ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples ; ou à l'esprit de vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la santé, en contribuant à la propreté du corps.



Les meilleurs vulnéraires qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces plantes sèches feuilles et fleurs ; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les plantes vulnéraires dont on se sert pour l'eau d'arquebusade, viennent toutes en France ; et on les emploie dans leur force et leur verdure. C'est surtout dans le temps qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage. On les distille à l'eau simple ; mais celles qui sont distillées à l'esprit de vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles et les fleurs des plantes aromatiques entrent dans le pot pourri ; on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La règle générale, est de les employer dans leur force, et de les cueillir, comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les plantes, tant aromatiques, que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.

22. De la connaissance des épices et des grains

Le grand usage qu'on a fait de tout temps des Epices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus seul qu'on en a fait, les a rendus dangereuses.

Le Distillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de son commerce ; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connaître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le girofle, la cannelle, la muscade et le macis.

De ces quatre espèces on tire des esprits par la Distillation, des teintures par infusion et des huiles essentielles, comme nous le dirons ci après elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeurs, et surtout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des épices cette connaissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connaissances préliminaires que nous nous sommes proposés de donner avant de passer aux opérations de la distillation, et afin de ne rien omettre des choses qu'il est essentiel de savoir avant d'opérer.

Il ne nous reste, pour achever cette espèce d'Introduction à la Distillation, que de dire un mot sur les grains qu'on emploie ordinairement, sans entrer dans aucun détail, et simplement pour les annoncer.

Les grains les plus connus dans la Distillation, sont l'anis, le fenouil l'angélique, la coriandre, le genièvre, l'aneth, le céleri et le persil, le chervis, le carvi, la carotte, et autres. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle ; on fait des infusions, telles que le ratafia de vespéto, ou ratafia des sept graines.

Le café est d'une espèce si excellente, que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue et séparément.

C'est sur les principes que nous avons établis, que nous allons procéder dans le cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques et vulnéraires ; delà nous



passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines, et nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les essences, les sirops, les ratafias et les infusions.

23. De la fleur d'orange

L'orange est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès ; mais les pays où il croit naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal, Malte, l'Italie. Il en croît dans d'autres pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle d'une odeur forte, pénétrante et très agréable à l'odorat et au goût.

Il faut prendre garde de ne pas vous tromper dans le choix des fleurs ; celle de bergamotier est plus belle et moins bonne que la véritable fleur d'orange : on la distingue à la fleur, qui est plus forte, le parfum moins agréable, le haut a un peu de rouge.

Ayez de la fleur d'orange fraîche, cueillie après le lever du soleil ; mettez la feuille et le cœur de la fleur sans l'éplucher, dans la cucurbite, avec de l'eau ; vous mettez votre Alambic sur le feu, en observant bien les règles de la distillation. A feu nu, il faut un feu plus violent que quand on distille à l'eau-de-vie, parce que l'eau étant plus pesante et point spiritueuse, elle monte plus difficilement, et ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parce que si on en tirait trop, la fleur s'attacherait au fond de la cucurbite, brûlerait et gâterait ce qui est déjà tiré ; si on en tirait moins, on perdrait ce qu'on en pourrait tirer de plus. Rafraîchissez toujours votre réfrigérant, cela donne de la qualité à votre distillation, et conserve l'odeur : les épluchures même peuvent servir on peut les employer, et l'eau de fleurs d'orange n'en sera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleurs d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau pour en tirer deux pintes, ou deux pintes et demi-setier au plus, en observant punctuellement les règles de ce Chapitre.

Néroli et Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange simple ; voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, et le Néroli.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie : on met dans l'Alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau sans y mettre ni eau ni eau-de-vie ; l'Alambic étant garni, on le met sur le feu, et on tire toute l'odeur de ces fleurs : c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'Alambic autant de fleur qu'il en pourra tenir jusqu'au couronnement ; et lorsque l'Alambic est dans le bain, la chaleur l'amortit petit-à-petit, la fond, et commence à bouillir : c'est dans ce temps que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche, cueillie après le lever du soleil dans le beau temps, s'il est possible ; il ne faut se servir que des feuilles qui composent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses, parce qu'elles rendent davantage à la distillation, ayant moins de coton ; il faut pousser le feu, parce que cette distillation est plus longue qu'à feu nu, et que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de



la cucurbite; mais surtout il faut rafraîchir souvent, si vous voulez que votre eau ait une bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange de Néroli viendra ou quintessence de fleurs d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle surnagera. Ce Néroli est d'abord de couleur verte, mais après quelques jours il devient rougeâtre ; pour le séparer avec facilité de l'eau double, il faut renverser la bouteille ; l'eau double de fleurs d'orange coule la première, et le Néroli vient ensuite : voilà la façon de faire l'eau de fleurs d'orange double, et comment on en sépare le Néroli ou quintessence. Cette eau est parfaite, et il en faut peu pour donner beaucoup de Parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le Néroli est bien encore au dessus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaison un demi-poisson de Néroli fait plus d'usage qu'une pinte et plus d'eau de fleurs d'orange double ; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avait autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais ; c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger ; cette odeur est si agréable que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettrez dans l'Alambic des fleurs d'orange jusqu'au couronnement, ou moins si vous voulez moins tirer d'eau ; pour l'avoir bonne, n'en tirez au plus que le tiers si les feuilles sont épaisses, et moins si elles ne le sont pas. Pour le Néroli la quantité dépend de celle de l'eau double distillée, de l'ardeur du feu, et de la bonté des fleurs. Celles de Provence et de Languedoc donnent plus et du meilleur qu'à Paris, parce que les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroli.

Pour faire le Néroli ou quintessence de fleurs d'orange, quand on veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleurs d'orange double dans un Alambic au réfrigérant, et mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'orange; luter votre Alambic, le poser à feu nu ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement : le meilleur Néroli se fait au bain de vapeurs et cette distillation met la marchandise à l'abri des accidents qui arrivent en distillant à feu nu ; les fleurs ne brûlent pas, et on ne craint pas pour l'eau double ni pour le Néroli le goût de feu ou celui d'empyreume ; l'opération est très longue et parfaite.

Eau de Fleurs d'orange: Liqueur.

Après avoir parlé des eaux simples, doubles et Néroli ou quintessence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleurs d'orange infusée dans des esprits, qui est liqueur. Nous aurons encore aux chapitres des ratafias dont nous faisons un article à part, quelque chose à dire sur le ratafia de fleurs d'orange l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler, est une autre liqueur très différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'esprit de vin qu'au ratafia ; cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement faible ; c'est au fabricant intelligent à se bien conduire sur ce point. Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit de vin simple et ensuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double, vous les mêlerez bien, et les passerez à la chausse et quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.



On peut, si l'on veut, se servir du Néroli : alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'Alambic avec le Néroli et de l'eau, le distiller et quand vous en aurez tiré les esprits, vous les jetez dans le sirop, les mêlez et les passerez à la chausse.

Vous observerez dans cette opération que l'on ne distille pas la fleur d'orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur, parce que cette liqueur ne deviendrait jamais claire ; les esprits seraient trop chargés d'une quintessence dont on ne serait plus le maître. C'est pourquoi on se sert de l'eau de fleurs d'orange double et du Néroli.

Voyez tout ce que nous avons dit sur la fleur d'orange, pour régler avec justesse vos opérations.

Recette.

Pour six pintes mettez trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie dans votre Alambic; mettez aussi trois pintes d'eau, et demi-setier d'eau de fleurs d'orange; et si votre eau est moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, et diminuer l'eau de votre sirop à proportion du plus que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroli.

Du Néroli ou quintessence de fleurs d'orange, vous en mettez vingt gouttes par pinte dans l'Alambic, pour trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie ; vous mettez soixante gouttes de Néroli, et alors trois pintes et demi-setier d'eau et une livre de sucre.

24. De la rose

On peut ranger toutes les roses sous deux espèces générales, une sauvage qu'on appelle rose de chien, et les autres domestiques.

Les roses sauvages sont simples, ordinairement pâles; elles ont moins d'odeur que les roses pâles domestiques ; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit est d'un grand usage dans les remèdes.

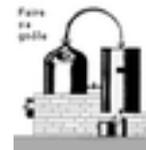
Les roses domestiques sont les roses pâles et incarnates simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscates et les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes que celles qu'on appelle roses incarnates à cent feuilles, parce que leur vertu est ramassée dans moins de feuilles ; et ce sont de celles-là que le Distillateur se sert le plus communément. On se sert peu des roses muscates.

Les blanches communes sont bonnes pour la distillation: la rose rouge ou de Provins sert pour les remèdes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les roses aussitôt après le lever du soleil ; la trop grande chaleur fait dissiper le parfum : au lieu que, immédiatement après le lever du soleil, elles ont conservé un esprit de l'air que la rosée de la nuit leur a imprimé, et qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en temps de pluie, parce que l'eau les humecte, et emporte une partie de leur vertu et de leur parfum. Pour faire l'eau de rose simple, il faut dépouiller simplement les feuilles de la rose, les piler, garnir la cucurbite de votre Alambic jusqu'au couronnement, et les distiller au bain-marie ou au bain de vapeur.



Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau distillée dans l'Alambic sur d'autres feuilles de roses préparées comme les premières, et les distiller au bain-marie, comme ci-devant.

Pour tirer la Quintessence de Rose.

Prenez la rose fraîche cueillie après le lever du soleil, et la rose pâle domestique, vous vous servirez d'un Alambic de verre : vous mettrez un lit de fleurs, un lit de sel, et vous remplirez votre cucurbitte jusqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien pressées, vous couvrirez votre Alambic de son chapiteau, le luterez bien, vous boucherez le tuyau, et laisserez votre Alambic, garni de cette façon, reposer deux jours entiers, pour donner le temps à la quintessence de sortir : c'est le sel seul qui la fait sortir des roses, parce qu'elles n'ont point assez de force, et d'elles-mêmes ne distilleraient que de l'eau rose ; mais le sel, lui donnant la force dans cet espace de temps, en fait sortir la partie huileuse qui est la quintessence,

Après le temps prescrit pour la fermentation, vous distillerez vos roses digérées de cette façon. Vous retirerez ce qui distillera d'abord parce que ce sont des flegmes que ce qui distille en premier lieu ; ensuite vous luterez au tuyau votre récipient ; ce qui viendra en suite sera l'eau de rose double et la quintessence vous séparerez l'eau d'avec la quintessence comme vous séparez le Néroli de l'eau de fleurs d'orange double. La quintessence de rose n'est pas assez connue pour être bien à la mode ; mais si une fois elle prend, son règne sera de durée. Le mérite de la rose est trop connu, pour ne pas espérer un heureux succès de la distillation de la quintessence ; et l'ouvrier qui la fera bien, en tirera parti en se faisant honneur.

25. Du lys

Le lys est une fleur blanche, d'odeur forte ; onctueuse, en forme de coupe très ouverte par le haut : au milieu de la fleur est le pistil qui est couvert d'une poussière jaune. Ces fleurs sont attachées à une queue grêle et molle.

Il y a deux sortes de lys, un dont les fleurs sont blanches, et l'autre dont elles sont jaunes. Ces deux espèces se ressemblent entièrement aux fleurs près, qui sont de différentes couleurs seulement.

Cette fleur est très bonne à employer ; les Parfumeurs s'en servent avec succès pour leurs poudres : elle est bonne pour la Pharmacie ; on en tire une eau salutaire. Les Distillateurs Liqueuristes la suppriment totalement.

26. De l'œillet

Les œillets dont les Distillateurs se servent sont les petits œillets rouges, qu'on appelle œillets à ratafia.

Le petit œillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choisir, il faut qu'il soit d'une couleur rouge foncée, tirant sur le noir ; que ses feuilles soient bien veloutées ; il faut le cueillir en temps chaud. Cet œillet fleurit trois fois dans l'été ; ce sont ceux de la première sève qu'il faut choisir, ils ont toujours plus de force et de parfum que les autres. Les Bourgeois n'emploient ordinairement que ceux de la troisième sève, parce qu'ils sont moins chers et plus communs que ceux de la première.

Vos œillets choisis avec la qualité ci-dessus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, et couperez le blanc desdites feuilles.



Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au sirop ; et moi, je dis, que cela ne peut être, car ce blanc est extrêmement doux. S'il n'y avait que cette raison, je crois qu'il serait plus à propos de laisser le blanc ; mais la meilleure pour le proscrire, c'est que ce blanc ôterait dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte, d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument ; et ce sont les meilleures raisons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, et quand vous aurez épluché vos œillets de cette sorte, vous les mettrez dans une cruche, et quand votre cruche sera pleine, vous verserez de l'eau-de-vie sur vos œillets, et vous les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle, pour faire sortir le goût des fleurs.

Il faut observer que, si vous n'employez pas beaucoup de fleurs, il faut la proportionner à la quantité que vous en aurez ; de sorte que, si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut que la cruche dont vous vous servirez soit absolument pleine. La raison en est que, comme la couleur des œillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture ; en sorte que, si la cruche n'était pas bien remplie de fleurs lorsque l'eau-de-vie serait dans la cruche, les fleurs iraient au dessus de l'eau-de-vie, et ne resteraient pas au fond de la cruche : les fleurs qui seraient dessus ne seraient pas parfaitement imbibées, et ne se déchargeraient pas bien de leur couleur.

Ainsi il faut toujours que votre cruche soit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie ; il ne faut pas cependant les presser, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en aurait aussi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche sera pleine de fleurs et d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne transpire ; ce qui diminuerait la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines vous la retirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égoutter les fleurs, vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand le sucre sera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle fera bien mêlée avec le sirop, vous passerez le tout à la chauffe, et quand ce mélange sera clair, votre eau d'œillet fera faite.

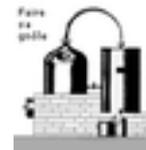
Pour que la liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tirait sur le noir, et qu'elle fût trop foncée, pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie et de sirop, et le tout avec discernement, car la couleur de cette liqueur fait ordinairement la règle du goût ; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'œillet, vous mettrez moitié infusion et moitié sirop, et vous emploierez six onces de sucre par pinte d'eau, pour faire le sirop.

Autre façon de faire l'eau d'œillet.

On peut encore employer l'œillet d'une autre façon, et cette façon est beaucoup plus prompte que la première, et tourne au profit du Fabricant. Personne jusqu'ici ne l'avait pratiquée ; je l'ai tentée, et j'y ai réussi, et c'est ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne : la voici.



Lorsque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que nous avons dit ci-dessus au lieu de les mettre infuser, comme dans ce chapitre, pendant six semaines vous les mettrez infuser dans de l'eau sur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, et dans trois heures votre œillet aura dépouillé sa couleur ; et de rouge qu'il était avant cette infusion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge qui aurait été trempé de vin. Cette opération faite, vous passerez vos fleurs dans un tamis et les presserez ; et selon la force de la teinture vous ferez votre sirop. Si elle est faible, vous ferez fondre votre sucre dans la décoction colorée, et vous mettrez autant de pinte de sirop, que de pinte d'eau-de-vie, et sur le champ votre liqueur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous en mettrez deux par botte d'œillets, et vous les mettrez dans l'infusion, ou dans la liqueur avant d'être passée. Si on veut l'avoir encore plus fine, on distillera l'eau-de-vie avec quelques clous de girofle : on en fera une liqueur exquise, en faisant le sirop comme aux liqueurs fines ; observez de mesurer votre décoction avant de faire fondre le sucre, et vous ajouterez l'eau qu'il sera besoin d'y mettre.

La brièveté de cette façon de faire l'eau d'œillet est d'un grand mérite : on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection : on a d'ailleurs l'agrément de n'avoir point d'embaras, et de l'avoir aussi promptement qu'il est possible.

27. Du jasmin

Il y en a de deux espèces, toutes deux bonnes à employer ; le jasmin commun, et le jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges et plus odorantes que celle du jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtre en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs emploient le plus ordinairement ; les Parfumeurs en font un usage très étendu.

Il faut cueillir le jasmin avant le lever du soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, et qu'il ait cette vertu que l'air et la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur du calice vert dans lequel elle est renfermée, et l'employer aussitôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'Alambic avec l'eau et l'eau-de-vie portée dans la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, vous mettrez votre Alambic sur ce feu ; vous distillerez vos fleurs.

Surtout ayez beaucoup d'attention, en distillant, qu'il ne vienne point de flegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'aurait plus son parfum ; car en distillant le jasmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos esprits, vous boucherez promptement votre récipient. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand votre sucre sera fondu, au lieu de verser vos esprits dans le sirop, vous verserez le sirop dans le récipient sur les esprits parfumés.

Vous boucherez aussitôt le récipient, et ne le passerez à la chausse que le jour suivant, pour donner aux esprits distillés le temps de se refroidir parfaitement pour conserver leur odeur, qui, en s'exhalant, ferait tort à votre liqueur, et enfin pour que ces mêmes esprits pénétrèrent bien le sirop.

Ayez soin quand vous le passerez à la chausse, de bien couvrir l'entonnoir, par la même raison. Ce n'est qu'en observant exactement ce que nous disons, que vous pourrez faire de bonne eau de jasmin. Ce n'est pas un petit mérite pour le Distillateur.

Il s'en trouve si peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet art une très bonne partie.



D'ailleurs, comme la conduite de cette distillation est un des points de science d'un Distillateur, celui qui est capable de bien faire l'eau de jasmin, est fort en état, avec quelque connaissance, de bien conduire ses autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quintessence du jasmin et des autres fleurs dont on fait des essences. Quoique l'odeur du jasmin soit extrêmement douce, et que personne, je crois n'ait tenté cette épreuve, je pense qu'on en peut tirer, comme des roses, en observant la même méthode que nous avons donnée, pour faire la quintessence de cette fleur, au Chapitre vingt-quatrième, où j'en traite spécialement.

Recette pour six pintes.

Vous emploierez trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, six onces de jasmin, une livre de sucre, et trois pintes et demi-setier d'eau pour faire votre sirop.

Pour faire votre eau de jasmin fine et moelleuse, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, et quatre livres de sucre, deux pintes et chopine et demi-poisson d'eau pour le sirop, et huit onces de jasmin.

Pour faire votre liqueur fine et sèche, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau ; pour le sirop, deux pintes d'eau, deux livres de sucre, et dix onces de jasmin.

On petit mettre en infusion dans l'esprit de trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, huit onces de jasmin pendant un mois ; après ce temps, faire votre sirop, en mettant un demi-setier d'eau-de-vie de moins, à cause que le jasmin a affaibli les esprits, votre liqueur sera parfaite cette opération est la meilleure.

28. De la violette

La violette simple et du printemps, vaut infiniment mieux que celle de l'Automne et la double ; c'est celle qu'on emploie le plus volontiers, et dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Vous observerez pour cette fleur les mêmes choses que pour celles ci-dessus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'est-à-dire, que vous séparerez les feuilles du vert. Ensuite vous les mettrez infuser pour donner lieu à la violette de dépouiller sa Couleur.

Car il semble que tout le mérite de cette fleur soit dans sa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux et exquis. On tire toujours précieusement sa couleur, soit pour le sirop, soit pour les liqueurs : et on a raison, car la violette distillée n'a pas un grand mérite ; celle qui est infusée est presque seule recherchée.

La couleur qui prévient, fait en sa faveur un grand préjugé ; et de tout temps un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choses, quelque bonté réelle qu'elles aient d'ailleurs.

Vos violettes épluchées, vous les mettrez infuser, comme nous disons, dans l'eau-de-vie, ou esprit de vin, pendant un mois ; car cette infusion ne se fait pas comme pour le sirop. Au bout de ce temps vous passerez votre infusion dans un tamis, et quand votre infusion sera passée, et que vous aurez bien égoutté les fleurs, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche, et quand il sera fondu, vous mettrez votre infusion dans ce sirop ; vous mêlerez bien l'un et l'autre ; vous passerez ce mélange à la chausse, et quand le tout sera clair, vous aurez votre liqueur faite et bonne.



Employez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop longtemps sans les employer.

Ayez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, et cela pour les raisons que nous avons dites, au Chapitre vingt-sixième de l'œillet.

On peut encore, pour dépêcher l'ouvrage, sans qu'il n'y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit au Chapitre cent vingt-huit du sirop de violette. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, et sans contredit meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de violette est: exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'œillet ; vous la gouvernerez par les mêmes règles, à cela près, que vous ne mettrez point de girofle pour celle-ci ; vous mettrez à la place demi-once d'iris de Florence nouvelle. Le reste est absolument la même chose, que la recette de l'eau d'œillet.

29. De la jonquille

Cette fleur vient sur une tige verte, plate, creuse comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, douces, molasses et d'un très beau vert. Elle fleurit en Mars ou Avril, et est très commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron et de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles et de simples ; mais les simples sont les plus odorantes. Les doubles ont le parfum plus délicat.

Cette fleur, au gré des connaisseurs, a le parfum le plus exquis et le plus fin, qui soit dans aucun autre. On en fait des parfums ; elle entre dans les poudres, pommades, eaux et essences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choisirez des jonquilles simples ou doubles, de la meilleure odeur que vous pourrez ; vous détacherez les feuilles, les ferez infuser dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elles aient bien dépouillé leur couleur ; et pour en faire, vous remplirez bien les vaisseaux où vous mettrez infuser vos fleurs, par les raisons que nous avons dites aux Chapitres précédents de la violette et de l'œillet, ou vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit, vous ferez fondre du sucre proportionné à la quantité de liqueur infusée et quand vous aurez passé votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égouttées, vous mêlerez le sirop et l'infusion que vous passerez à la chausse pour la clarifier. Votre liqueur étant claire sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillez à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de jonquille liqueur. Observez de tout point le Chapitre de l'eau de jasmin, pour la faire fine, sèche ou moelleuse; et comme la jonquille ne donnerait pas à la distillation sa couleur, vous vous servirez de la teinture de safran, que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses, des quintessences, soit pour parfumer les liqueurs auxquelles on donnera le goût de jonquille, soit pour faire de l'eau d'odeur, pour parfumer les poudres et essences, et autres choses.



30. Des couleurs et teintures des fleurs

Les couleurs ordinaires aux liqueurs sont le rouge cramoisi, cerise, rose, le jaune orange, citron, le violet, le violet pourpre, le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille et le tournesol, le safran, le caramel, et s'extraient par infusion des fleurs.

Four faire la couleur rouge et les nuances.

La couleur rouge est, de toutes celles qui entrent dans les liqueurs, la plus brillante et la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi, la vraie écarlate, et tous les autres rouges, de quelque degré ou nuance qu'on puisse désirer cette couleur, et pour toutes on n'emploie que la cochenille.

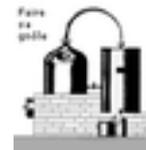
La cochenille est un vert gris noir, qui vient des Indes, et qui, étant mis dans l'eau pulvérisée, fait une très belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoisi. Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espèce de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne vert, qui croît en Languedoc, en Espagne, et dans les autres pays chauds: effet de la piqure d'un ver, qui y cherche sa nourriture ; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucheron ; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces, du rosier sauvage surtout. Cette piqure y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux et gluant, qui en mûrissant devient rouge comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlate, fortifie l'estomac, et empêche l'avortement. Pour bien choisir la cochenille, il faut prendre la plus noire et la plus pesante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-dessus, est couverte d'une espèce de fleur blanche, comme celle qu'on voit sur les prunes violettes.

Cette drogue est chère ; et quand on sait la façon de l'employer, on en use beaucoup moins, et on fait encore mieux que ceux qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connaissance, on n'est pas maître de ses nuances. Quelques-uns mettent leur couleur au feu et la font bouillir ; mais leur couleur perd beaucoup de sa vivacité et de son brillant, ne rend pas tant, et la couleur n'est jamais nette. D'autres emploient la cochenille toute seule, et ne peuvent varier ses nuances. Ils croient faire une couleur écarlate, et font une couleur pourpre foncé. D'autres ne savent pas lier la couleur à leurs liqueurs ; elle tombe dans la suite, se décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, et la rend nébuleuse aussitôt qu'on remue la bouteille où elle est.

Nous avons dit qu'on se servait de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ses nuances : c'est de se servir de l'alun.

L'alun est de trois espèces principales et plus communes. Ce sont de celles-là seulement que nous voulons parler. L'alun de Roche est un sel minéral qu'on tire par filtration, comme le salpêtre, d'une espèce de pierre qu'on trouve dans les carrières en plusieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de Roche ; celui d'Italie s'appelle alun de Rome ; on l'apporte en morceaux de médiocre grosseur, de couleur blanche, rougeâtres, luisants, transparents en dedans, d'un goût acide, astringent. Cet alun est ordinairement assez net; mais on le purifie en le faisant fondre dans de l'eau, filtrant la dissolution, et la faisant évaporer sur le feu ; il est détersif et astringent, et a des vertus admirables pour arrêter le sang, et sert à mille autres choses.

La troisième espèce d'alun est l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs, luisants et transparents comme le cristal. Son goût et ses qualités sont en tout semblables à celles



de l'alun de Rome : c'est le plus connu; on s'en sert pour la teinture ; c'est celui que je conseille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer six pintes de liqueur en rouge cramoisi, vous prendrez trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez ensemble en poudre impalpable, la plus déliée qu'il sera possible. Cela fait, vous prendrez environ trois poissons d'eau bouillante, vous verserez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous sera possible, et aussitôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant assaisonnée d'esprit et du sirop : cette circonstance est nécessaire ; et après vous rincerez votre mortier avec le reste de cette eau bouillante dont j'ai parlé ci-dessus. Vous jetterez ce reste dans votre liqueur, et vous aurez une couleur cramoisie, foncée et veloutée ; cette couleur est sans contredit la plus nette de toutes, et la moins sujette à s'altérer et à passer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif et moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille, et vous l'emploierez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rose, cependant vif, vous n'emploierez qu'un gros de cochenille, et la moitié moins d'alun, et l'emploierez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlate, vous prendrez de la seconde espèce de cochenille dont nous avons parlé à la définition qu'on appelle autrement vermillon ou kermès le poids de deux gros, demi-gros d'alun et de crème de tartre.

Comme cette préparation pourrait alarmer nos Lecteurs, que la cochenille, l'alun, la crème de tartre, sont pour une infinité de personnes des drogues très peu connues, et qu'on pourrait croire malfaisantes, nous avons défini l'alun et la cochenille, et nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités et vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la crème de tartre.

La crème de tartre est une pellicule ou espèce d'écume qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité en faisant le cristal de tartre.

Le cristal de tartre est un tartre blanc, qu'on fait dissoudre et qu'on fait évaporer.

Ce cristal, dit Lémery, est purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les fièvres tierces et quartes.

Quelque bonne que soient ces drogues, le public pourrait les appréhender, si la petite quantité qu'on en met ne rassurait sur les craintes qu'on en pourrait avoir.

Si votre couleur écarlate était trop foncée vous augmenteriez la dose de crème de tartre, mais très peu, et toujours avec beaucoup de modération; et vous rendrez par ce moyen votre couleur aussi douce que vous le voudrez.

Pour convaincre le public que l'on ne peut mettre beaucoup de cette dernière drogue, c'est que pour peu qu'on en mette de plus que ce que nous prescrivons, la couleur tombe et fait un dépôt.

Il est vrai que, ce dépôt fait, ce qui reste de couleur à la liqueur, est d'un brillant étonnant ; mais le rouge aussi n'est pas celui que vous voudriez peut-être avoir.



Il est bon de faire observer ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doses des drogues ci-dessus, pour une quantité déterminée, et qu'on doit les augmenter ou diminuer, proportionnellement aux quantités de liqueurs qu'on aura à colorer.

On emploie la cochenille également pour le cramoisi et la couleur écarlate, et ceux qui voudront la faire dans les bonnes règles, n'ont point de meilleurs moyens, que celui que nous donnons dans ce présent Chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement sont blanches étant distillées, et le seraient toutes, si l'on ne suppléait pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot, et plusieurs autres liqueurs qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espèce et de nom en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs qui tirent cette couleur de la giroflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit les fleurs les plus épanouies, parce qu'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, et on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, et on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre rouge ou sur un feu modéré de charbon couvert de cendre, comme on fait à la violette pour faire le sirop : on se sert de cette teinture pour ajouter au sirop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit de vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser ; on verse par-dessus de l'esprit de vin qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, et que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédients dont le détail serait infini, le plus court et le plus sûr moyen, et qui n'emporte pas de grands frais, est de servir du caramel.

Pour bien faire ce caramel, prenez du sucre, que vous mettrez dans une cuiller à caramel. Cette cuiller est une cuiller de fer ou de cuivre, qui est de la grandeur d'une cuiller à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuiller sur le feu clair; et lorsqu'il commencera à fondre, vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne se brûle, tandis que l'autre ne serait pas encore fondu. Quand même tout serait fondu, vous ne laisserez pas de continuer à le remuer jusqu'à ce que votre caramel ait pris couleur : car le point essentiel est de lui donner le juste degré. Car si le caramel n'était pas assez brûlé vous seriez obligé d'en mettre beaucoup plus, et votre couleur n'aurait jamais le juste degré que vous lui voudriez donner, et s'il était trop brûlé, il ne serait propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument attraper son véritable point. Prenez garde, lorsque votre sucre commence à fondre, il est presque blanc, et dans peu de temps il dore, et de nuance en nuance on voit naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous apercevrez qu'il est sur le point de noircir, vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre caramel; quand il sera fondu, vous le passerez dans un linge blanc, et quand vos liqueurs seront assaisonnées et prêtes à passer, vous en verserez dans la liqueur peu-à-peu jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous désirerez; vous serez sur par ce moyen du degré de couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore, si vous voulez, faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, et après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez qu'elle ait une couleur plus vive et plus riche, vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur dans une chausse, qui aura servi à clarifier de l'escubac; et quand vous en aurez passé deux



ou trois pintes, vous les mêlerez avec ce qui n'y aura pas passé, et votre liqueur aura une couleur admirable ; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or; mais pour l'eau d'abricot ou pour les autres liqueurs il ne faut pas les passer à la chausse de l'escubac. Cette pratique, comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la savoir bien faire, et un Distillateur ne saurait trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette, et violet pourpre.

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, et l'empêcher de déposer : cependant, quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, surtout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns emploient le bois dont on se sert pour cette teinture; mais cette couleur est moins belle, et ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable; l'usage en est tombé, et on a été obligé de recourir à d'autres moyens.

La feule façon de la bien faire est de se servir de tournesol en pains, qui sont faits avec la semence du tournesol ou héliotrope, et ce pain étant détrem pé donne une couleur violette bleue, qui fait un très bel effet.

Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier, et réduirez en poudre bien déliée ; vous ferez bouillir de l'eau, et quand elle bouillira, vous y mettrez vos pains pulvérisés ; vous remuerez bien ce mélange, et le verserez dans votre liqueur bien doucement, pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture avant de passer votre liqueur à la chausse.

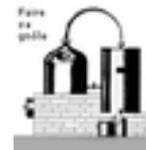
Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer, vous laisserez vos pains en leur entier ; vous les mettrez dans un pot ou une cafetière avec de l'eau, que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos pains resteront en leur entier; leur couleur cependant se déchargera et sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée de parties grossières. Cette teinture étant filtrée, peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on puisse se servir pour donner aux liqueurs le juste degré de couleur qui leur convient, et pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossières qui feraient un dépôt. C'est donc au tournesol surtout qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, et qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide de quelque espèce que ce soit, parce qu'il ferait changer la couleur sans remède.

Si vous voulez faire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tournesol un peu de cochenille, et vous la rendrez par ce moyen aussi belle que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol et une de cochenille séparées; et quand vous colorerez votre liqueur, vous serez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie, et vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à attraper de toutes: mais quand on observera bien ce que nous venons de dire, on petit s'assurer qu'elle sera belle et qu'elle tiendra bien, quoique



naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que nous disons dans le présent Chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil comme de la bonté ; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, et les teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même, parce que cette dernière ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédents, que la couleur qu'on tirait des fleurs n'était jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances fur-tout dans le cas où l'on voudrait donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune, et quand on la veut faire, il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleur, parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire, avec des drogues dont on ne connaît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue, vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur de la meilleure, couleur qu'il sera possible, d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choisissant comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès pour faire une couleur bleue céleste, la jacinthe ou hyacinthe.

Cette fleur, outre le bleu qu'on en peut extraire, a une très bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très agréable. On se sert aussi du bleuet. Cette fleur est très commune; on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connais de cette eau une propriété admirable qui est celle de blanchir la peau et d'enlever les taches du visage, fur-tout les rousseurs que le grand air et le soleil donnent aux teints délicats : ce sont les fleurs de cette sorte dont on peut extraire la couleur bleue ; elle n'est pas, d'un grand usage, cependant elle aide à la variété et à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleurs, il faut détacher les feuilles colorées, et les mettre dans un vase, dans lequel vous verserez de l'eau que vous mettrez sur la cendre rouge ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, et ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne : on la peut faire encore cette infusion à l'esprit mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs, si vous voulez en extraire la teinture, parce que ce qui sort de l'Alambic est toujours blanc. Vous pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet le ratafia d'œillet, le sirop de violette, la giroflée, le safran et autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au présent sujet.

Tous ces articles vous instruiront assez sur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

31. Des plantes aromatique et en premier lieu, de la lavande

La Lavande est une plante d'odeur forte, qui conserve très longtemps son odeur même quand les feuilles et les tiges sont entièrement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur



mélangée de bleu et de rouge, disposées en épis aux sommités de ses branches. On met cette plante dans la première classe des plantes aromatiques ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laisse pas d'être fort agréable, et vaut infiniment mieux que celle de l'aspic, qui est une espèce de lavande dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau d'un usage fort étendu, et même plus étendu que d'aucun autre, à l'eau de mélisse près, qui même n'est pas si commune : elle est détersive, et sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quintessence qui sert à faire de l'eau, quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de la quintessence dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la lavande et de l'aspic ; et comme on tire de l'un et l'autre- ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs et des quintessences, qu'ils se ressemblent assez, et que ce que nous dirons de la façon de faire l'eau et la quintessence de lavande, est précisément la même chose que la façon d'employer l'aspic, nous allons joindre cette dernière plante au présent Chapitre, pour ne point multiplier les divisions et les titres dans ce Traité ; ce qui ne ferait que l'allonger sans rien apprendre de plus.

L'aspic est une plante qui ressemble beaucoup à la lavande ; sa, fleur est bleue, d'une odeur et d'un goût fort, et naît aux sommités de ses branches ; il fleurit en Juin et Juillet ; on en distille assez peu: cependant on en tire une huile qui a de grandes vertus.

L'aspic se distingue de la lavande facilement, parce que les tiges d'abord sont beaucoup moins hautes, que son odeur est plus forte et plus désagréable ; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent, et altèrent leurs marchandises en distillant ; et on risque encore plus quand on se sert de la quintessence de lavande, où il y a de l'aspic, pour faire de l'eau de lavande rectifiée ; car on distingue facilement les deux odeurs, et celle de l'aspic gêne la première comme nous l'avons dit ci-dessus.

Pour faire l'eau de Lavande.

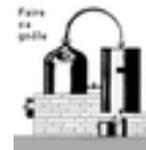
Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie, qui en fait une considérable de leur commerce. La lavande, comme nous l'avons dit, est de toutes les plantes aromatiques, la plus à la mode et du plus grand usage.

Pour faire l'eau de lavande, on emploie soit la fleur de la plante, ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les sommités ou épis bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la saison, dans un temps, chaud, un peu avant ou immédiatement après le lever du soleil : vous détacherez les feuilles des épis et de leurs calices, et vous les mettrez dans l'Alambic pour les distiller, soit à l'eau ou à l'esprit. L'eau simple de lavande est d'un très petit usage, et je ne fais point d'autres-choses où on l'emploie que pour les savonnettes ; pour les autres, elles ne me sont pas extrêmement connues. Si vous faites de l'eau simple de lavande, vous la ferez distiller, à un feu un peu vif, parce que rien n'étant spiritueux dans ces matières, ou très peu, et l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération serait infructueuse, ou tout au moins très longue sans cette méthode.

Si vous distillez la lavande aux esprits, vous mettrez, comme ci-dessus, vos fleurs épluchées dans l'Alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'Alambic pour cette distillation et plusieurs autres de ce genre, de peur que les matières ne brûlent au fond de la cucurbite.

Si vous vous servez de la quintessence de lavande, il faut choisir celle d'Italie, ou de Languedoc et de Provence ; ce sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant et le plus délicat, deux qualités essentielles, et sont soit au-dessus des autres : un peu d'habitude vous les fera facilement



distinguer de toutes les autres. On petit tirer de la quintessence de la lavande de Paris ; mais elle rend d'abord moins que celle des pays ci-dessus ; comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire ; et en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire la quintessence de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de la lavande la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parce qu'elle est encore supérieure à celle de Languedoc et de Provence. Il faut observer, pour les quintessences de la lavande d'Italie, de Languedoc et de Provence, qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau aussitôt qu'elles sont faites, et qu'il y a des années où celles de Languedoc et de Provence sont supérieures à celles même d'Italie. On ne doit pas les employer passé trois ans, parce que, après ce temps, elles ont un goût huileux qui gêne absolument le parfum ; c'est pourquoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie: celles de Languedoc et de la Provence dans certaines années, lui sont supérieures ; et d'ailleurs, la façon du Fabricant contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'usage qu'on fasse de la lavande de Paris, pour la quintessence, elle n'est point à mépriser. On peut s'en servir pour l'eau de lavande simple, pour l'eau-de-vie de lavande, et peut-être on n'en emploie guère d'autres. Pour la quintessence qu'on en fait, il est d'expérience que la quintessence qu'on extrait de la lavande de Paris, est supérieure, après trois ans, à celles d'Italie, de Provence et de Languedoc : la raison, à mon avis, en est que dans la lavande d'Italie et des provinces ci-dessus, les sels sont plus développés que dans celle de Paris; et par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans, cela vient aussi de ce que les esprits de l'eau-de-vie consomment ceux de la lavande ; au lieu que pour la quintessence de la lavande de Paris, les esprits de l'eau-de-vie développent ceux de la lavande; aussi faut-il à cette quintessence trois ans pour être à son point de perfection.

Ce long espace, pour perfectionner la quintessence de la lavande de Paris, fait que je ne conseille à personne de s'en servir. Pour l'eau de lavande simple, vous pourrez vous servir de la lavande de Paris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achètent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de lavande spiritueuse on en verse un peu dans un verre d'eau ; elle blanchit comme le lait, si elle est faite avec les quintessence étrangères, ou celle de Paris qui soit à sa perfection: mais si elle est faite avec la quintessence de Paris qui soit fraîche, elle blanchira d'abord, mais ensuite elle change en un blanc rougeâtre; et comme tout le monde fait cette épreuve, personne n'y est trompé quand il la fait : raison qui doit engager à n'employer que la quintessence de lavande étrangère.

On fait de l'eau de lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces Distillations, selon les recettes que je vais donner de chacune.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en esprit simple.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, et deux onces de quintessence de lavande sans eau ; de cette façon vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous savez avoir le débit, et le profit honnête de meilleure marchandise en ce genre, vous mettrez trois onces et demie, ou quatre onces de quintessence, et vous la distillerez sur un feu ordinaire, et vous prendrez garde surtout de n'y tirer point de flegmes ; ce qui diminuerait beaucoup du prix de vos marchandises.



Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épi, et vous mettrez une livre de fleurs dans l'Alambic : au lieu de la quintessence, vous ajouterez à l'eau-de-vie portée par la recette précédente, trois chopines d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en esprits rectifiés

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, et vous remettrez ces esprits dans l'Alambic, avec quatre onces de quintessence, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demi-livre de fleurs dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau : pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond de la cucurbite : vous en mettrez ensuite quand elle sera tirée, une autre demi-livre dans l'Alambic, avec les esprits distillés, pour les rectifier sans eau. Il faut tout au moins pour rectifier se servir de bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau de lavande simple.

Vous mettrez dans l'Alambic une livre de fleurs de lavande, et six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il est à propos, quand on distille la plante, de se servir à cet effet du bain-marie ; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller, il faut au moins avoir une grande attention au degré du feu, de peur que les matières ne s'attachent et ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de lavande rouge, ou l'infusion de lavande; cette infusion est du ressort de tout le monde, parce qu'il ne faut point d'Alambic pour cette opération c'est de l'eau-de-vie tout simplement, qu'on met sur des fleurs de lavande, à discrétion.

Quintessence de Lavande, et autres végétaux aromatiques.

La quintessence est la pierre de touche de la science du Distillateur ; et ce serait manquer à nos Lecteurs dans le point essentiel que de ne pas leur enseigner la façon de la faire.

Il se peut faire qu'un Distillateur se trouve en des lieux, où il ne puisse avoir des quintessences de lavande, ou autres plantes aromatiques ; il est embarrassé s'il ne fait pas extraire les quintessences des matières qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possèdent cette science ; à Paris surtout, où l'on n'est pas dans cet usage. Mon travail m'a acquis quelques connaissances en cette partie et ce que je puis en avoir, ne sera point un mystère : je me ferai toujours plaisir de communiquer mes lumières. C'est le public qui nous fait ce que nous sommes ; c'est au public que nous devons, c'est enfin pour son utilité que je travaille et que j'écris.

En parlant de la lavande, ou de la quintessence de cette plante, nous disons tout ce qu'il faut pour faire les quintessences des autres aromatiques végétaux, parce que sa raison est la même, et la façon d'en tirer les quintessences, semblable à celle dont on tire celle de la lavande ; telles sont celles d'aspic, du myrte, du thym, de la marjolaine, de la mélisse, et autres plantes odoriférantes et aromatiques. -

Pour tirer les quintessences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies, et si vous les faites pour des remèdes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîchement cueillies, dans un temps chaud, avant ou au lever du soleil ; et quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez



lesdites feuilles ou fleurs sur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; et au bout de ce temps vous pilerez simplement pour les froisser : vous les mettrez ensuite dans l'Alambic avec de l'eau chaude, à souffrir le doigt, et vous mettrez votre Alambic sur un feu bien couvert, ou sur la cendre rouge, pendant cinq ou six heures, sans chapiteau, mais cependant couvert de façon que rien ne puisse transpirer et s'évaporer après ce temps de digestion ou préparation, vous découvrirez votre Alambic auquel vous adapterez promptement son chapiteau, dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention, et tout de suite les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau que vous aurez mise dans votre Alambic ; car il faut y en mettre, et vous retirerez le récipient ; vous verrez surnager l'huile ou quintessence sur cette eau : vous la séparerez comme on fait le Néroli avec de l'eau de fleurs d'orange ; et quand vous aurez retiré cette huile, ou quintessence, vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbit avec de nouvelles fleurs et feuilles préparées, et la distillerez de même, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient : vous continuerez de même, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de lavande pour garnir votre Alambic.

Les meilleurs Alambics, pour ces sortes d'opérations, sont l'Alambic au bain-marie et celui au bain de vapeurs ; on peut cependant et c'est la façon la plus ordinaire, distiller les recettes à feu nu.

Mais si vous vous proposez de faire des quintessences, pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver, le corps, comme l'eau de lavande, l'eau de romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous servir du nitre ou salpêtre, ou du sel commun, afin de tirer davantage de quintessence.

Recette pour faire les Quintessences des aromatiques végétaux

Vous emploierez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous distillerez, et dont vous voudrez tirer les quintessences, et emploierez six pintes d'eau. Si vous employez le sel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de nitre ou salpêtre, ou une demi-livre de sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux sels.

32. De la marjolaine

La Marjolaine est une plante dont il y a plusieurs espèces ; mais je ne parlerai ici que de celle dont on se sert le plus communément.

L'odeur de cette plante est forte, aromatique, et d'un goût âcre et un peu amer : les fleurs naissent en ses sommités ; ramassées en manière d'épis ou de têtes, plus courtes et plus rondes que celles de l'origan, composées de quatre rangs de feuilles posées par écailles. Elle est bonne dans les maladies du cerveau et de l'estomac.

Cette plante se trouve chez tous les Herboristes ; l'usage en est fort étendu : les Bourgeois en mêlent dans leur infusions de lavande : on s'en sert pour le pot-pourri ; on en fait entrer la quintessence dans certains remèdes et dans certaines pommades de fantaisies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il est même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a régné si longtemps, et qui reprend si bien dans ce temps-ci, celle faite avec cette plante n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Distillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau simple, de l'eau spiritueuse, de la quintessence, comme nous allons dire.



On en tire la quintessence comme de tous les aromatiques végétaux, et comme nous avons dit au Chapitre de la lavande.

On en tire de l'eau simple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de lavande simple.

Et pour en tirer l'esprit, vous ferez comme nous allons dire :

Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussitôt que le soleil sera levé pour qu'elle ait toute la vertu, et que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles et de leurs boutons ; si la fleur y est, ce sera encore le mieux : mettez ces feuilles, boutons et fleurs, s'il y en a, dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie et un peu d'eau, si vous distillez à feu nu ; mais si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre Alambic : ne tirez pas de flegme. Pour la distiller à feu nu, il faut le degré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de Marjolaine simple.

Vous mettez dans l'Alambic six pintes d'eau-de-vie, deux livres de marjolaine, et une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nu : si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher une partie de l'eau.

Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'Alambic six pintes d'eau-de-vie, et deux livres de marjolaine ; tirez-en les esprits et les remettez dans l'Alambic, avec une demi-livre de marjolaine, pour les rectifier et la meilleure façon de les rectifier, c'est de se servir, pour cette rectification, de l'Alambic au bain-marie.

33. De la mélisse

La mélisse est une plante aromatique, dont les fleurs sont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante est cordiale, céphalique, rappelle les esprits dans les évanouissements. On en fait des eaux simples, des eaux spiritueuses ; et entre autres, elle est extrêmement connue de tous sous le titre d'eau des carmes.

Pour faire l'eau de mélisse si vantée, et qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la mélisse nouvellement cueillie sur la fin du printemps, ou au commencement de l'été. Il faut observer que, pour que cette plante ait toujours sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un temps chaud, et s'il se peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours : il faut la cueillir encore avant le lever du soleil, ou tout au plus une demi-heure après le soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air et la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, et que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appelée eau de citronnelle. Les carmes Des Chaussées de Paris, ou quelque distillateur d'entre eux, raisonne cette recette, et l'arrangea de façon qu'elle eut dès lors la vogue prodigieuse qu'elle a encore. Ce distillateur y mêla des épices qui, par elles-mêmes, sans mélisse, sont extrêmement cordiales, et qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices en très raisonnable quantité ; et de la coriandre, graine cordiale, est très bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut faire attention de choisir les épices et la graine de coriandre de la meilleure qualité qu'il sera possible : cela fait, vous couperez des zestes de citron avec



beaucoup de précautions : vous pilerez les épices et la graine de coriandre avec les feuilles de mélisse, qu'il faut piler aussi, mais à part : vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbitte de votre alambic, avec du vin blanc et de l'eau-de-vie ; vous distillerez ensuite cette recette au bain-marie à très petit feu, de sorte que vos esprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient, et non pas à la file et continument, comme dans toutes les autres distillations : surtout observez bien de ne point tirer de flegme, car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs et paraissent aussi brillant que si c'était des esprits rectifiés.

La longueur du temps que l'alambic reste sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goutte à goutte, donnent assez de temps aux esprits des épices pour se développer, et fait que les esprits de la mélisse en entraînent suffisamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de mélisse.

Vous mettrez dans votre alambic cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, cinq pintes et chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de cannelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zestes de douze beaux citrons, et vingt-quatre poignées de feuilles de mélisse.

Si votre alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partagerez pour n'en distiller que la moitié d'abord ; et ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de mélisse portée par la recette, et vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez, toujours par proportion sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

34. Du romarin

Le Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, et font une espèce de tuyau découpé en gueule, de couleur bleu-pâle, tirant sur le blanc.

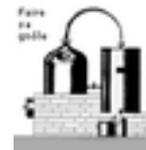
On tire de cette plante des eaux simples, des essences ; et c'est surtout du romarin, que se fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux qu'emploient ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie est la première eau d'odeur qui ait paru ; elle nous vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion ; enfin on l'a distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le romarin. Cette plante est fort commune ; mais la meilleure eau de cette espèce nous vient de Montpellier, parce que dans ce pays et dans la Provence les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odorants, à cause de la chaleur du climat ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le voisinage de cette ville et de la Provence, fait que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à-portée d'avoir les matières propres à leur distillation, et les meilleures.

Quoique le romarin du Languedoc et de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris et des Provinces voisines ; mais il faut pour cela que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord, et exposée au midi.



C'est la fleur de cette plante seule qu'il faut employer pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante ; car votre eau en sera meilleure et plus parfaite ; mais au défaut de la fleur ou de la quantité de fleurs, on peut employer les sommités des branches de cette plante et on peut même, dans le cas où il ne serait pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la, fleur ; mais elle n'a ni la même quantité ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; et le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du soleil, et les employer toutes fraîches ; on les mettra dans l'Alambic et si l'on distille les sommités, on fera de même : vous remettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre Alambic ; et vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu : vous aurez soin de ne point tirer de flegme, et votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre Alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demi-livre fleurs de romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante ; et si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, et vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, comme nous avons dit au Chapitre de la quintessence de lavande.

35. Du mélilot

Le Mélilot est une plante aromatique d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis. Toute cette plante est de fort bonne odeur quand elle est sèche. Les Distillateurs l'emploient avec succès, ainsi que nous allons dire.

L'eau de mélilot eut jadis plus la vogue qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très commune, et se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse et simple. Elle entre dans les alliages spiritueux, et y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont on fait la quintessence des autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences, parce que rien n'est si ingrat que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de mélilot, vous, prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force, dans un temps sec et chaud, immédiatement après le lever du soleil, et même plutôt, s'il est possible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, et vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie et de l'eau, et la distillerez sur un feu ordinaire, en observant avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des flegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot en Esprit simple.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de mélilot, six pintes d'eau-de-vie, et une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot en Esprit rectifié.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de mélilot, sept pintes d'eau-de-vie, et une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits que vous remettrez dans l'Alambic, avec une demi-livre de mélilot ; et vous les rectifierez au bain-marie.



Recette pour quatre pintes d'eau simple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de mélilot et sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

36. L'aspic, le thym, le basilic et la sauge

Nous avons déjà parlé de l'aspic à l'article de la lavande ; mais nous sommes obligés d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le thym est une plante assez connue ; mais l'espèce la meilleure est celle qui croît dans les pays chauds. Ses fleurs sont purpurines et petites. Cette plante est bonne aux tempéraments froids, met le sang en mouvement, et est fort cordiale. Les Distillateurs l'emploient comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les esprits, et dans les recettes compliquées : on en tire aussi des quintessences ;

Le basilic est une plante annuelle, aromatique, qu'on sème dans les jardins il y en a de plusieurs espèces ; une qui est le grand basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort ferrées : les feuilles sont grandes, goudronnées, dentelées en leur bord ; ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités ; son odeur approche un peu de celle du girofle.

Le moyen basilic vient fort touffu : ses branches sont ferrées, noueuses et cannelées ; ses feuilles sont dentelées d'un vert noir, et ordinairement de diverses couleurs, comme celles du tricolore.

Le petit basilic est l'espèce la plus connue et la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux espèces précédentes, et même il a plus de parfum et de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, et qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles sont d'un vert tendre et gai ; son odeur est très forte, et même porte au cerveau, quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, et se conserve très longtemps à la plante après qu'elle est desséchée.

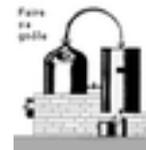
Les Distillateurs distillent cette plante et en tirent des eaux simples, spiritueuses, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La sauge est une plante très commune et très connue : elle vient dans ces climats-ci ; mais elle est meilleure dans les pays chauds : ses fleurs sont de couleur bleue, purpurine, et naissent en épis au sommet de ses branches.

Il en est une espèce plus petite que cette précédente, qu'on appelle la fine sauge de Provence ; cette dernière est fort estimée, et on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez, pour faire les eaux simples, spiritueuses et quintessence d'aspic, les fleurs nouvellement cueillies, comme celles de lavande ; vous en mettrez dans votre Alambic les quantités portées par les recettes dans la lavande, Chapitre trente-unième ; et vous suivrez de point en point les choses prescrites par ledit Chapitre pour la conduite de l'opération.

La semence de cette plante donne une huile très forte en odeur, et très désagréable, mais remède souverain pour des cures de plaies, de laquelle nous ne parlons pas, parce que les huiles comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, et non celui de la distillation.



De la sauge et de l'aspic on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences et des esprits pour les eaux d'odeurs, pour les remèdes, et pour la propreté du corps ; mais du thym et du basilic, on peut tirer une odeur très agréable.

Le Thym et le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.

Le Thym.

La recette de cette eau d'odeur est facile.

Pour faire l'eau de thym en esprit, vous prendrez du thym fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de Juillet : il faut le cueillir dans un temps bien chaud et sec. Votre thym cueilli, vous le déramerez, et mettrez ensemble fleurs et feuilles dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie sans eau : votre Alambic ainsi garni et bien luté, vous le porterez sur un feu tempéré, et distillerez votre recette, en observant exactement de ne point laisser venir de flegmes ; car ce que vous en tireriez gâterait absolument vos esprits, parce que les flegmes de l'eau-de-vie ont une odeur désagréable.

Pour faire l'eau d'odeur du thym, vous prendrez les feuilles et les fleurs du thym déramées, garnirez l'Alambic de cette sorte :

Vous mettrez des feuilles et fleurs ci-dessus dans la cucurbitte jusqu'à la moitié de la cucurbitte ; vous remplirez d'eau jusqu'au couronnement ; et, comme à la distillation précédente, observez surtout de ne point laisser tomber de flegmes dans le récipient, et cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, et qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce Traité.

Recette pour tirer l'eau simple et double du Thym.

Prenez du thym dans sa verneur, pilez-le, et le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles et les fleurs, et n'y mettez point d'eau pour l'eau double : pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, et distillerez à feu nu, comme nous avons dit ci-dessus. Il faut séparer l'huile essentielle qui surnagera, et la conserver pour s'en servir lorsque la saison est passée pour faire les odeurs spiritueuses, surtout celle qui porte son nom.

Le basilic.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple et double, et en tirent encore: une quintessence très précieuse.

On fait avec le basilic une liqueur très agréable au goût.

Prenez du petit basilic ; cueillez-le dans le temps qu'il fleurit, en temps chaud et sec ; employez aussitôt les fleurs et les feuilles parce que cette plante se fane aisément et est fort délicate : l'impression qu'elle laisse aux choses qui la touchent prouvent que son odeur s'évapore facilement. Déramez votre basilic mettez fleurs et feuilles dans votre Alambic avec de l'eau-de-vie ; distillez votre recette à feu nu, mais tempéré ; et quand vous aurez tiré vos esprits sans flegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la transpiration et l'évaporation ; vous ferez ensuite le sirop ordinaire, avec du sucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante, et quand votre sucre sera fondu, vous verserez votre sirop dans les esprits du basilic distillé, et quand le tout sera bien mêlé, vous le passerez à la chausse, que vous aurez soin de couvrir, afin que rien ne se perde de la force de vos esprits.



Recette pour l'eau de Basilic en liqueur.

Prenez les feuilles et fleurs ensemble trois poignées, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre fondu dans l'eau bouillante, et le laissez refroidir avant d'y mettre vos esprits.

Pour faire l'eau simple, double et quintessence de Basilic.

Pour faire ces eaux simples, doubles et quintessences, prenez du basilic, comme ci-dessus ; fleurs et feuilles en leur verdeur, pilez les, mettez-les dans un Alambic de verre, et distillez le tout au bain-marie, sans eau, ou au bain de vapeurs pour l'eau double, de laquelle vous séparerez la quintessence, comme on vous a dit à l'article de l'Orange, chapitre vingt-troisième, pour séparer le Néroli d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez distiller de l'eau simple, vous la distillerez avec de l'eau, à feu nu, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double et simple de Basilic.

Mettez des feuilles et fleurs pilées jusqu'au couronnement de votre cucurbite ; distillez le tout sans eau au bain-marie : évitez les flegmes.

Pour l'eau simple, versez sur vos feuilles et fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes ; distillez le tout à feu nu : ne mettez des feuilles et fleurs que jusqu'à la moitié, graduez votre feu de sorte qu'il ne soit point trop vif, et évitez de tirer de flegmes.

Il nous reste à parler de la sauge. Pour faire l'eau simple de cette Plante, on la cueille par temps chaud et ce dès le matin : on la met sur-le-champ dans l'Alambic avec un peu d'eau, et on la distille à feu nu, un peu vif à cause de l'eau ; et comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de flegmes. Quand on veut distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau et de l'eau-de-vie dans l'Alambic sur les feuilles, et on fait alors cette opération à feu nu. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.

37. Des vulnéraires

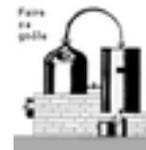
On entend par vulnéraires les plantes adoucissantes, onctueuses, consolidantes et cordiales. Nous avons des vulnéraires en France ; il y en a en Suisse ; et c'est en Suisse que les vulnéraires sont les meilleurs ; ce sont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles et des fleurs de ces plantes, on fait des infusions, comme du thé ; elles font pour la santé un effet merveilleux.

C'est en distillant ces plantes, comme tout ce qui est de notre ressort, qu'on peut conserver et même augmenter ce qu'elles ont de bon, surtout quand on les distille aux esprits.

On distille les vulnéraires à l'eau simple, ou aux esprits ; on distille les feuilles et les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui se fait avec les feuilles, eau vulnéraire simplement et celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebusade.

Depuis quelque temps on a compliqué la recette de l'eau d'arquebusade : on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle est devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire:



Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse ; il est commun et très facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible ; vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil et à l'odorat. Il en est pour les fleurs comme pour les feuilles, quoique sèches les unes et les autres, chacune ont des marques distinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, les feuilles sont plus vertes ; la couleur des fleurs est plus vive, et leur odeur est beaucoup plus forte et meilleure ; ce choix fait, vous l'emploierez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraire aux esprits.

Vous mettrez dans l'Alambic une demi-livre de feuilles, ou dix onces de fleurs de vulnéraires, avec six pintes d'eau-de-vie, et point du tout d'eau ; vous distillerez cette recette à petit feu, et vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraire simple.

Pour faire l'eau simple, vous mettrez dans l'Alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes, et vous ferez un feu plus vif, parce que l'eau ne se distille pas si aisément que les esprits.

38. L'eau vulnéraire, appelée communément eau d'arquebusade

L'eau vulnéraire.

Quoique nous ayons protesté, dès le commencement de ce Traité, que nous ne sortirions pas des bornes que la Faculté permet aux Distillateurs du second ordre, je ne crois point m'écarter ni faire un vol à personne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle est d'une utilité et d'une importance si grande et si reconnue, qu'on ne saurait trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à sa première découverte, eut d'abord une grande réputation ; et, telle est la nature des choses dont la bonté est réelle et de tous les temps, son mérite et sa réputation ont augmenté tous les jours ; on a ajouté à sa première vertu, en compliquant sa recette des choses meilleures de plus en plus.

On avait d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau simple ; ensuite on l'a fait aux esprits ; elle a acquis par ce moyen un degré de bonté supérieur au premier. Il est vrai qu'on conserve encore l'usage d'en faire de l'une et l'autre façon, parce que l'une et l'autre servent à des usages différents. Les besoins différents demandent l'usage des unes ou des autres ; nous ne fixons rien de ce côté. Contents de nous en tenir à les savoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que, pour les contusions, blessures, plaies, coupures et autres, il n'est point de remède si prompt et si efficace ; mais l'eau d'arquebusade fait plus, elle fait des miracles ; des blessures très dangereuses et très profondes ont été guéries par son moyen, dans un espace de temps si court, que la chose, prodigieuse comme elle est, eût été incroyable, si l'expérience n'eût aidé le fait à se faire croire. Les onguents auraient tenu une plaie un temps infini, que l'eau vulnéraire guérit en très peu de jours. Souvent il lui a suffi de vingt-quatre heures, pour avoir son plein effet. Un ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être blessé.

Lémery dit, page 650 de son Cours de Chimie, seconde partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire suffit pour marquer son excellence et ses vertus, et que son nom d'eau d'arquebusade marque surtout la



propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuse, fusil, pistolet, et autres armes à feu, éclats de bombes ou de grenades, et mille autres façons dont le feu peut faire blesser à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-quatre sortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande consoude, feuilles, racines et fleurs ; l'armoise, la bugle, la sauge, la bétoine, la grande marguerite, la sanicle, la grande scrofulaire, la pâquerette, l'aigremoine, le plantain, la verveine, le fenouil, l'absinthe, la véronique, l'orpin, le mille-pertuis, l'aristoloche longue, la petite centaurée, la mille-feuille, la menthe, la nicotiane [tabac moderne], la piloselle, l'hysope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, selon l'ordre que nous venons de leur donner, et dire un mot de leurs vertus, pour faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botanistes, que nous n'employons rien, dont les propriétés et le mérite ne soient prouvés par des autorités auxquelles ils ne pourront refuser leur confiance.

La grande Consoude.

C'est une plante fort commune, qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques et marécageux, le long des rivières ; sa racine est longue et noire par dehors, sans fil ni chevelu ; comme un pivot ; sa substance intérieure est blanche, glutineuse, et propre à raffermir les chairs, : elle pousse une tige droite, au sommet de laquelle viennent les fleurs, qui sont d'une couleur blanche-jaunâtre ; sa feuille est longue, et approche assez de celle de la buglose [ou buglosse] ; cette feuille est d'un vert terne, velue, ainsi que sa tige, et âpre au toucher ; elle est excellente pour les hémorragies, et consolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Consolida* ; on l'appelle aussi oreille d'âne, à cause de sa figure longue, large et pointue, et velue d'ailleurs.

L'Armoise.

C'est une grande plante, dont la Reine Artémise a fait usage la première ; ce qui l'a faite appeler en latin *Artemisia* : elle pousse une tige ferme, ligneuse, haute et branchue ; ses feuilles sont blanchâtres par dessus, d'un vert obscur par-dessous, déchiquetées et découpées très profondément, comme celle de l'absinthe, d'une odeur forte ; on en trouve partout. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe de Saint-Jean.

La Sauge.

Nous en avons déjà parlé : on l'appelle *Salvia* en latin, comme qui dirait, herbe salutaire, Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui dirait, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit suffisamment à son article.

La Bugle.

C'est une plante dont les feuilles sont épaisses, languettes, rougeâtres, un peu velues et dentelées à leurs extrémités ; ses fleurs sont bleues ; on la trouve assez communément dans les champs ; elle est vulnéraire et consolidante, ce qui la fait appeler en latin *Consolida media*, moyenne consoude, ou herbe Laurentienne. Je ne fais pas l'étymologie de cette appellation.



La Bétoine.

C'est une plante que plusieurs personnes cultivent dans leurs jardins ; on en trouve dans les bois, sur les montagnes ; les feuilles en sont d'un vert jaune, longues et étroites, dentelées autour en forme de scie ; ses fleurs viennent à ses sommités, rangées en épis, arrondies comme de petites pommes, de couleur purpurine ; cette plante est céphalique, vulnéraire, cordiale. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe à la vache ; voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages sont marécageux, il vient ordinairement une espèce de jonc qui leur met le feu dans les entrailles ; elles rendent beaucoup de sang, quand elles sont affectées de ce mal ; et si on n'y remédie promptement, elles meurent en quelques heures ; le meilleur remède est de faire bouillir de la bétoine dans du lait qu'on leur fait avaler ; ce qui les sauve. J'ai cru que cette petite digression ne pouvait être inutile, parce que je crois y apercevoir des conséquences, que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéressant que celui que nous annonçons.

La Sanicle.

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine, presque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied ou un pied et demi ; ses feuilles naissent à ses sommités, sont petites et blanches ; sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse ; elle se trouve sur les montagnes, elle croît dans les vallées, elle est consolidante, vulnéraire, et arrête le sang.

La grande Marguerite.

la grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque partout, et en tout pays ; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prés ; ses feuilles sont languettes, étroites, unies, rondes à leurs extrémités, d'un tissu délié, douces et grasses au toucher ; sa fleur est radiée ; ses feuilles sont blanches, et le cœur composé d'une infinité de petits grains ou semences d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte, aromatique et point désagréable, et reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée ; elle est vulnéraire. Lémery dit qu'on l'emploie aussi pour les écrouelles.

La Pâquerette.

La pâquerette ou petite marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde ; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très beau vert, grasses, lisses, onctueuses, arrondies vers leurs extrémités ; ses fleurs sont variées, blanches et rouges ; il y en a qui sont tout-à-fait d'un rouge incarnat ; cette fleur est radiée, composée d'une infinité de petites feuilles languettes, d'un arrangement assez agréable ; ses racines sont fibrées ; elle consolide les plaies, résout les tumeurs, arrête le sang ; on en distille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrofulaire.

C'est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les haies et autres lieux ombrageux ; sa feuille ressemble assez à celle de l'ortie ; sa racine est grande et noueuse ; son odeur est désagréable et même puante ; elle résout les tumeurs, ramollit les duretés, nettoie les plaies et les vieux ulcères, et sert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.



Le Plantain.

C'est une plante qu'on appelle *Plantago* en latin, comme qui dirait une plante par excellence. C'est l'idée qu'en donne Monsieur Lémery ; il ne lui donne pas cependant des vertus qui justifient ce titre magnifique. Il y en a de trois sortes ; le plantain à sept côtes ; le plus commun de tous, se trouve partout, dans les prés, le long des chemins ; sa feuille est oblongue, arrondie à son extrémité, d'un beau vert par dessus, blanche par-dessous et velue ; est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme et velue ; ses fleurs naissent en épis, d'un blanc pâle, et il reste à la sommité de cette tige plusieurs capsules, rangées en écailles, pleines de grains noirs et menus ; sa racine est grasse, courte et fibreuse. Il y en a une espèce à cinq côtes, semblable presque en tout à la première espèce, qu'on trouve dans les lieux marécageux ; on l'appelle le plantain aquatique. Il y en a une troisième espèce à trois côtes, qui croît aussi près de l'eau ; on l'emploie dans les cours de ventre, les hémorragies, et on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine.

L'aigremoine, ou eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied et demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, et cependant ferme ; ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément ; ses fleurs sont petites en épis, d'un jaune citron, sa semence est menue, et enveloppée d'une espèce de coque velue et même piquante ; elle est très détersive, astringente pour le ventre, apéritive pour les urines ; elle est vulnérable, chasse le venin.

La Verveine.

C'est une plante qui pousse plusieurs tiges en buisson, à la hauteur d'environ un pied et demi à deux pieds ; ses tiges sont grêles, anguleuses, dures ; ses feuilles sont d'un vert blanchâtre, ainsi que sa tige, découpées profondément, divisées en plusieurs segments ; ses fleurs sont petites, bleuâtres ; la racine est menue, fibreuse et dure. Elle croît dans les lieux secs, sur les chemins, contre les murailles. Il y en a de plusieurs espèces, mais qui ont toutes à-peu-près les mêmes vertus ; elle est onctueuse, adoucissante, bonne pour les maladies de poitrine, pour l'hémorragie, la dysenterie, la pleurésie ; cette plante était autrefois sacrée, on l'appelle encore *herba sacra*.

L'Absinthe.

C'est une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, et pousse plusieurs tiges blanches et ligneuses, ridées, branchues, blanchâtres et cotonneuses ; ses feuilles sont languettes, découpées profondément, cotonneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique et d'un goût extrêmement amer ; ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de grains menus et jaunâtres, auxquels succède une semence menue ; sa racine est grossière, ligneuse. On la cultive dans les jardins ; il y en a de plusieurs sortes. Elle tue les vers, nettoie l'estomac, le fortifie ; elle est d'ailleurs vulnérable et apéritive ; elle est d'un grand usage dans la médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques ; cependant je ne crois pas qu'elle soit employée autrement que pour cette eau-ci.

Le Fenouil.

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition ; il suffit ici de dire que cette plante est détersive et apéritive, et nettoie les plaies.



Le Mille-pertuis.

C'est une plante qui croît partout ; elle vient de la hauteur de deux à trois pieds ; sa tige est ferme et droite, un peu branchue ; ses feuilles sont petites, vertes, un peu longues, percées d'une grande quantité de petits trous ; sa fleur vient en bouquet aux sommités de ses branches. Les feuilles des fleurs sont d'un tissu délié, d'une couleur jaune, dorée luisante, percées aussi d'une infinité de trous ; sa semence est fort menue et fort odorante ; elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, et qui a de grandes vertus ; elle est vulnérable, apéritive, et fortifie les nerfs.

L'Aristoloché.

C'est une plante dont il y a quatre espèces ; la ronde, la longue, la clématite, la petite ou menue.

La première espèce, ou l'aristoloché ronde, pousse plusieurs tiges faibles, à la hauteur d'environ un pied ; ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leur tige ; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir ; ses semences sont plates, minces, enveloppées dans des fruits languets, divisés en six petites cellules ; sa racine est ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amère, et très désagréable au goût ; elle croît dans les prés, dans les champs, en terre grasse et humide.

La seconde espèce, appelée l'aristoloché longue, jette plusieurs sarments ou tiges pliantes, longues d'environ un pied et demi, se répandant à terre ; ses feuilles sont faites en faux, pointues, attachées aux tiges par de petites queues ; ses fleurs ressemblent à celle de l'aristoloché ronde ; elles sont remplacées par de petits fruits de la figure de petites poires, et renfermant des semences plates, noires ; sa racine est grosse et longue comme le bras d'un enfant, ayant la couleur et le goût de celle de l'aristoloché ronde ; elle croît dans les champs, dans les prés, les bleds, les vignes et les haies.

La troisième espèce, ou la clématite pousse plusieurs sarments droits, plus forts et plus robustes que ceux des autres espèces, à la hauteur d'environ deux pieds ; ses feuilles ont la figure de celle du lierre, ridées, soutenues par des queues longues ; ses fleurs sont languettes, jaunes, pâles ; ses fruits sont plus gros que ceux des autres espèces d'aristoloché de figure ovale, divisés aussi en six cellules remplies de semences plates ; sa racine est menue, filamenteuse, grise ; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bois, aux pays chauds il en est encore plusieurs espèces.

La quatrième espèce est l'aristoloché petite ou menue ; elle pousse plusieurs tiges faibles et menues, couchées à terre ; ses feuilles et ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches ; mais elles sont beaucoup plus petites et plus pâles ; son fruit est fait en petite poire succulente, remplie de semences ; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte et agréable ; on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, secs et pierreux. C'est l'aristoloché longue dont on se sert le plus ; mais, toutes ces espèces d'aristoloches, étant vulnéraires, détersives, propres pour résister à la gangrène, je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on sera libre de choisir telle espèce qu'on voudra ; on emploie les racines des deux dernières, comme on peut employer les feuilles et fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'orpin, ou reprise, ou moyenne scrofulaire, est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, grasses, mollasses ; les feuilles de cette plante ressemblent beaucoup à celles du pourpier, et même ses tiges, ou à celles de la fève qu'on appelle ici fève de marais ; mais elles sont moins rondes et un peu plus languettes ; ses feuilles sont d'un vert blanc, épaisses, grasses, onctueuses, et douces



au toucher, et mollissent pour peu qu'il y ait de temps que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled [blé] sarrasin, sont blanches ; sa racine est glanduleuse. Lémery dit qu'elle croît aux lieux secs et pierreux ; cependant on la trouve communément aux lieux humides et près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive, et propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La véronique est une plante dont il y a deux espèces générales, une appelée mâle, et l'autre véronique femelle ; la mâle est divisée en deux autres espèces, une droite, et l'autre courbée et rampante. Cette dernière est la plus en usage, et celle qu'il faut employer pour la composition de l'eau vulnéraire ; on l'appelle la véronique mâle la plus commune ; (*Veronica mas fupina, vulgatissima*). Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes ; la faiblesse desdites tiges fait qu'elle rampe à terre et serpente ; ses feuilles sont languettes, dentelées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la bétoine ; ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres, et quelque fois blancs ; sa semence est menue, ronde, noirâtre ; sa racine est fibreuse ; elle croît dans les haies, dans les bois, aux lieux incultes et sablonneux ; elle a un goût amer et âcre.

La véronique femelle a la feuille à peu près comme le serpolet ; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentant à terre à cause de leur faiblesse, languettes ; ses fleurs sont petites, pâles ou bleues d'un bleu pâle ; sa racine est menue ; elle se trouve ordinairement dans les prés et dans les lieux surtout humides et marécageux.

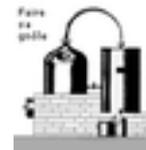
Toutes les espèces de véroniques sont détersives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine et du poumon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite centaurée, qu'on nomme autrement fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amère, ou fébrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fièvre, est une petite plante haute d'environ un demi-pied et plus ; ses feuilles sont languettes, comme celles du mille-pertuis, mais un peu plus grandes ; elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux où naissent des fleurs rougeâtres, ou de couleur purpurine faible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres ; il leur succède, quand elles sont tombées, de petites têtes ou gousses, longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse ; sa racine est déliée, sèche, ligneuse, insipide ; elle croît aux lieux arides et sablonneux ; elle est vulnéraire, détersive, dessicative, apéritive, antiscorbutique, fébrifuge, bonne pour la rage hystérique, pour la sciatique et la jaunisse, et tue les vers.

La Mille-feuille.

La mille-feuille est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau vert, extrêmement découpées, longues, fermes et bien rangées le long d'une côte qui les partage ; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou environ, raides, anguleuses, velues, rougeâtres et rameuses vers leurs sommités ; c'est la grande quantité de segments qui partagent la feuille, qui lui a fait donner le nom de mille-feuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités, en bouquets, ramassées et fort serrées, petites, blanches et jaunes au milieu, odorantes, sa racine est ligneuse, fibreuse ; on la trouve presque partout, aux lieux surtout secs et arides, sur les chemins, dans les endroits exposés. Cette plante est astringente, vulnéraire, résolutive, propre pour le cours de ventre et les hémorragies.



La Nicotiane [tabac].

C'est une plante qui nous vient de l'Amérique, pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particulièrement dans l'Île de Tobacco, d'où elle a pris le nom de tabac ; on l'appelle nicotiane, ou herbe à la Reine, parce que cette plante fut apportée à la Reine par M. Nicot, du Portugal, où il avait été envoyé en ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe ; mais elle n'a ni la force, ni la vertu qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs espèces de cette plante, et des espèces de toute grandeur. La plus grande espèce est fort haute, à la tige haute de quatre à cinq pieds, et plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moelle blanche ; elle ressemble beaucoup pour la figure à l'héliotrope. Celle d'une plus petite espèce, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, et même la couleur, à une plante assez commune qu'on appelle *Enula Campana* à cela près que l'*énula campana* a les feuilles d'un vert jaune, et celles du tabac, ou nicotiane, sont d'un assez beau vert ; mais elles sont velues et âpres au toucher toutes deux ; sa fleur est longue, de couleur purpurine ; sa semence est petite, rougeâtre ; sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte ; elle croît dans les terres grasses, au grand air ; on la cultive dans les jardins. La fumée du tabac, ou le tabac mâché, dit Lémery, décharge le cerveau ; mais il cause souvent des maladies, quand on en fait excès. On le pile, et on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre. On le met infuser dans l'eau commune, et avec cette infusion on lave les dartres et les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons ; mais si l'eau en était trop chargée, elle exciterait le vomissement. Elle est vulnérable et détersive ; on en prépare un sirop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

La Piloselle.

La piloselle ou l'oreille de souris est une plante dont les feuilles sont languettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espèce de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer piloselle, ressemblante à l'oreille d'un rat ; ce qui lui a fait donner ce nom ; ses feuilles sont couchées et comme attachées à la terre ; ses fleurs sont jaunes ; sa racine est fibreuse ; elle croît dans les champs ; elle est astringente, vulnérable, encrassant ; elle arrête les hémorragies et les cours de ventre.

La Menthe.

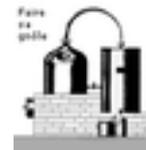
C'est une plante très aromatique, dont il y a deux espèces générales ; la menthe domestique ou cultivée, des jardins, et la menthe sauvage ; toutes deux sont fort connues. Cette plante fortifie l'estomac, aide à la digestion, chasse les vents, guérit la colique, résout les humeurs, et résiste à la gangrène.

L'Hysope.

C'est une plante très connue, qu'on cultive dans les jardins, dont on fait des bordures comme de la lavande, de la sauge, du thym, de l'absinthe, et autres choses.

Cette plante jette plusieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuses, rameuses ; ses feuilles sont longues et étroites ; ses fleurs sont en épis, de couleur bleue ; sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse ; elle croît dans les lieux exposés ; elle est aromatique, vulnérable, détersive, apéritive ; on s'en sert dans les maladies de poitrine, de poumon, comme l'asthme et la phtisie.

De toutes ces plantes, dont nous venons de donner les descriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajouté ce qu'elles ont de vertus connues et éprouvées, il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit résulter de la distillation de ce mélange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus et de forces réunies ne feraient-elles pas un composé d'une excellence supérieure? Nous allons



donner la façon de les employer, en déterminant les quantités qu'il faut de chacune desdites plantes, pour faire l'eau vulnérable, dite arquebusade, et la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette, on lui donnera toute la perfection dont elle peut être susceptible.

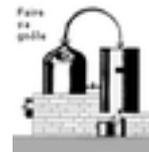
Recette pour six pintes d'eau d'Arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez quatre poignées de Consoude, feuilles, fleurs, et même racine.

- Quatre poignées d'Armoise.
- Quatre poignées de Bugle.
- Quatre poignées de Sauge.
- Deux poignées de feuilles de Bétoine.
- Deux poignées de grande Marguerite, ou œil de Bœuf.
- Deux poignées de Sanicle.
- Deux poignées de grande Scrofulaire.
- Deux poignées de Pâquerette ou petite Marguerite.
- Deux poignées d'Aigremoine.
- Deux poignées de Plantain.
- Deux poignées de Verveine.
- Deux poignées de Fenouil.
- Deux poignées d'Absinthe.
- Une poignée de Véronique.
- Une poignée d'Orpin.
- Une poignée de Mille-pertuis.
- Une poignée d'Aristolochie longue.
- Une poignée de petite Centaurée.
- Une poignée de Mille-feuille.
- Une poignée de Menthe.
- Une poignée de Nicotiane.
- Une poignée de Piloselle.
- Une poignée d'Hysope.

Quand vous aurez toutes ces plantes, qu'il faut, s'il se peut, cueillir en temps chaud et sec, au commencement de Juillet ou sur la fin de Juin, et même en Juillet tout entier, temps où ces plantes ont toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu et les pilerez ; et cela fait, vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre avec douze pintes de bon vin blanc, et six pintes d'eau-de-vie, et les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien chaud ou sur un four, l'espace environ de trois jours ; et au bout de ce temps vous les mettrez dans un grand Alambic ordinaire au réfrétoire [???], et les distillerez à feu nu sur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'esprits environ le quart des esprits du vin blanc, et la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre six à sept pintes ; mais n'en distillez pas davantage, si vous voulez qu'elle soit bonne et point flegmatique ; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de flegme.

Nota. Il faut bien boucher le pot de terre où vous aurez mis la digestion, et même le luterez bien exactement, de peur que les esprits ne se dissipent.



Recette pour huit pintes d'eau simple d'Arquebusade.

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité, hachées et pilées comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion pendant six heures sur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle ; au bout de ces six heures vous allumerez votre fourneau, et vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite luté à l'ordinaire ; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, et tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez mises ; et cette eau simple sera bonne et infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire, qui n'ont par la même qualité que celle qui est distillée.

39. Des fruits

Les fruits

Tous les fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent sont les fruits à écorce, dont nous allons parler dans ce chapitre.

Le Cédrat

Le cédrat est un fruit distingué par la supériorité de son parfum ; c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, et qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs ; et malgré la réputation que l'ambre s'était faite, le cédrat a prévalu, et l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures ; il en est de même de la liqueur de ce fruit, qui, sans contredit, est la meilleure de toutes, et la plus parfaite. Tous les Distillateurs connaissent le mérite de ce fruit ; mais peu connaissent bien le fruit même, et celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'est bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut observer pour le bien choisir.

Le cédrat est d'une figure assez irrégulière, communément de figure ovale, ayant sur son écorce plusieurs tubérosités, ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés ; d'autres arrondis par un côté et pointus par l'autre ; sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités, et qui seront les plus pointillés, parce qu'ils ont plus d'écorce et de quintessence. Il faut le choisir frais, d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes, plus les zestes seront épais et vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait selon les règles que je viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les règles.

Pour faire l'eau de Cédrat

Coupez les zestes de vos cédrats ; ayez le soin de ne couper précisément que cette première écorce jaune. Quand vos zestes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif, et quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau, et quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce sirop, les mélangerez bien, passerez le mélange à la chausse ; et quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce chapitre, parce que, tout y est important.



Recette pour l'eau de Cédrat commune

Prenez un gros cédrat, ou deux petits, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes d'eau pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'eau de Cédrat double

Prenez deux gros cédrats ou trois petits, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie ; mettez trois livres de sucre pour faire votre sirop, et deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau de Cédrat fine et sèche

Vous prendrez trois cédrats moyens, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, deux livres de sucre pour faire le sirop, et chopine d'eau.

Pour faire les trois espèces ci-dessus, avec les quintessences

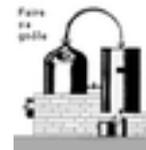
Vous mettrez sur les quantités d'eau-de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, et les quantités de sucre fixées pour les sirops de chacune des liqueurs ci-dessus, quarante-cinq gouttes de quintessence pour l'eau de cédrat commune, soixante gouttes pour la double, et quatre-vingts pour celle que vous voudrez qui soit fine et sèche.

Manière de faire la quintessence de Cédrat

A la suite du chapitre de l'eau de cédrat, j'ai cru devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation que pour la quintessence. Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes dans lesquelles il entre ; tout cela trouvera place dans la suite de nos chapitres.

Pour faire la quintessence du cédrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas que le fruit soit trop vert, et qu'il faut aussi-bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri ; ce qui gâterait la marchandise. Il faut choisir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubérosités, celles qui sont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessences. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en temps chaud et sec, lorsque cette quintessence se fait dans le pays ; car pour ce pays-ci, cette condition se trouve impraticable ; et pourvu que vos cédrats soient beaux et mûrs, et point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quintessence.

Quand vos cédrats auront été choisis avec l'attention que nous avons dite, vous couperez légèrement la superficie du cédrat, c'est-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc, parce que ce blanc éponge votre quintessence. Quand les zestes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez ensuite votre entonnoir sur le goulot d'une bouteille ; s'il est d'argent, il faut y faire un couvercle ; et s'il est de verre, le boucher avec quelque chose, de façon que rien ne transpire ; après quelque temps, vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte ; vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura distillé, vous retirerez votre entonnoir, et vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très sèches, quand toute la quintessence sera tombée ; c'est de cette sorte que se tire la quintessence du cédrat. Comme on en tirait peu dans ce pays, qu'elle n'aurait pas toute la qualité qu'elle doit avoir, et que d'ailleurs elle reviendrait à très haut prix, c'est dans le pays même où vient le fruit qu'il faut la faire



acheter. Si on la fait dans le pays, voici une observation essentielle, c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre est en sève, parce que sa sève se porte toute à l'arbre, et le fruit n'a de l'humeur que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun, et ensuite la laisser reposer ; l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; et quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessence au clair, et vous pourrez encore passer vos zestes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

On tire encore les quintessences dans un entonnoir entouré de pointes, auquel il y a une grille, et on tourne légèrement sur les pointes, qui servant de râpe, enlèvent la superficie de l'écorce, et les quintessences coulent d'elles-mêmes au travers de la grille, passent par le bas de l'entonnoir, lequel est mis sur une bouteille ; je crois que de cette façon on en tire plus qu'aux zestes, et que celle qui est faite aux zestes est la meilleure.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence ; et rien ne les distinguant, au moins à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très familière.

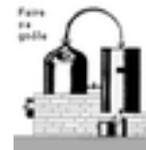
Il n'y a point de quantité fixée pour la quintessence ; on ne peut pas dire, prenez tant de cédrats, de bergamotes et d'oranges, pour faire telle quantité de quintessence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité, et à la qualité de la quintessence ; mais pour la clarifier et conserver, on détermine la quantité d'alun ; de sorte que pour une livre que vous aurez tirée, vous mettrez une demi-once d'alun pour sa conservation, et plus ou moins proportionnellement, pour une plus ou moins grande quantité.

40. De la bergamote

La bergamote dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron et l'orange ; cette bergamote est le produit d'un citronnier enté sur un poirier de bergamote ; de sorte que le fruit qui en provient rassemble en lui seul les qualités et la quintessence de la bergamote.

La bergamote ressemble par la figure et la couleur à la bigarade excepté que la bergamote a l'écorce unie comme l'orange de Portugal, la bigarade est rayée, et a quelques tubérosités, comme de petits cornichons, et se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave, et cependant très forte et tient très longtemps. On fait de son écorce des boîtes qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Distillateurs, les Parfumeurs et les Confiseurs s'en servent également pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs. Ce fruit se confit aussi ; mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son écorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente quintessence ; c'est de tous les fruits à écorce, après le cédrat, celui dont le parfum est le meilleur et le plus exquis ; la bergamote est un fruit qui foisonne extrêmement, et toute parfaite que soit l'essence de bergamote, elle est un peu moins chère que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'en est pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité ; le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, est qu'il soit vert prêt à mûrir ; et voici comme on connaît qu'il est arrivé à son point ; il faut que la partie qui est exposée au soleil soit



d'une couleur jaune tendre, approchant de la maturité, et que le reste du fruit soit d'un vert clair, prêt à jaunir, et quand il est dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit, dans les années chaudes et sèches, est beaucoup meilleur, et donne beaucoup plus de parfum ; il faut ménager le goût de votre bergamote au goût général, s'y conformer en tout, et prendre toujours un milieu entre le trop, et trop peu de parfum ; il vaut même mieux qu'il y en ait moins, puisqu'on y en peut toujours ajouter.

Eau de Bergamote.

Pour faire vos esprits à la bergamote, et de ces esprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'est-à-dire que vous couperez les zestes, comme il est dit dans le Chapitre du cédrat. Vos zestes coupés, vous les mettrez avec l'eau et l'eau-de-vie, selon la quantité portée par la recette, et les distillerez au feu tant soit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette espèce ; vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche, et quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés ; vous mêlerez bien le tout, et passerez le mélange à la chausse quand votre liqueur aura passé, et qu'elle sera tirée au clair fin, elle sera faite. Vous ne tirerez point de flegmes avec vos esprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empyreume. En observant exactement tous les points de ce Chapitre, les mettant en pratique, vous ne manquerez pas de faire du bon et même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamote.

Prenez une moyenne bergamote, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, une livre et un quart de sucre, deux pintes trois demi-setiers d'eau pour faire le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamote double.

Vous choisirez une belle bergamote, vous prendrez trois pintes demi-setier d'eau-de-vie deux pintes d'eau, et trois livres de sucre pour le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine et sèche de Bergamote.

Vous aurez soin de prendre deux petites bergamotes ou une moyenne, et une petite, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, une pinte et demie d'eau, trois livres de sucre, pour faire le sirop de cette liqueur.

Quand on se sert de la Quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie et de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite ; on met trente gouttes de quintessence, pour l'eau de bergamote commune, cinquante pour la fine et sèche, et quarante pour la double.

41. Du citron

Le citron.

Le citron est le fruit d'un arbre très commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre et léger. La première écorce ou zeste de citron est d'un goût piquant et aromatique, et même un peu âcre ; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, et très peu de flegmes, ainsi qu'il paraît, lorsqu'on



passé l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme sans pétiller beaucoup ; au lieu que celle d'orange- s'enflamme peu, et pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche et ferme ; sa chair ou substance intérieure est spongieuse, molle, vésiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant et cependant fort agréable ; ce goût est le goût favori de plusieurs personnes ; ses semences sont comme celles de l'orange, blanchâtres, dures, oblongues et pointues aux deux extrémités.

Les Distillateurs emploient assez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce, pour celles de fleurs d'orange ; je ne parle que de ceux du pays, parce que dans celui-ci on ne trouve pas fort communément les fleurs de citron ; au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique chères, s'y trouvent assez communément.

La fleur de citron ne se distingue, hors du citronnier, que par le parfum qui est plus aromate.

Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation ; on en extrait des esprits, on en tire beaucoup de quintessence, quand ils sont dans leur maturité, et qu'ils ont été bien choisis.

Le fruit intérieur, ou cette substance succulente, qui est proprement le fruit, est très rafraîchissant ; on en fait la limonade pour le rafraîchissement ; on confit l'écorce de ce fruit, on confit aussi les fleurs, qui sont fort cordiales.

La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation ; mais ce n'est pas dans le pays, c'est à son écorce surtout qu'on s'attache.

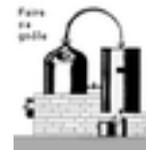
Les citrons qui ont le plus de jus, ne font pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller sont ceux dont l'écorce est épaisse et tendre, et ce sont ceux qui ont le plus de quintessence ; c'est dans ceux-là que le confiseur et le Distillateur trouvent le plus de matière à leur travail.

Les citrons de Provence ont beaucoup de jus et d'acide, et sont excellents, pour les ragoûts, pour la limonade; mais en même temps très ingrats pour la distillation.

Le citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence ; mais il est meilleur ; le plus parfait de tous est celui de Portugal ; quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum et du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du cédrat ; ceux à qui le goût du cédrat est familier, savent bien le distinguer, et, mettent leur connaissance à profit.

Mais comme le citron de Provence est le plus commun de tous, et qu'on s'en tient assez à celui-là, pour distinguer ceux qui ont plus de jus, et ceux qui ont plus d'écorce, on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus, et plus d'écorce, est le plus léger. Si vous voulez connaître ceux qui auront le plus de quintessence, connaissance essentielle pour un Distillateur, examinez si la superficie de l'écorce est transparente, et a une couleur tendre et brillante ; vous pouvez être assuré que votre citron est très quintessencieux. L'odeur du fruit achèvera de vous déterminer sur le choix.

Le citron d'Italie se distingue de celui de Provence, en ce qu'il est mieux fait, et qu'il a la couleur plus foncée que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, et de la meilleure odeur ; sa couleur est vive, son odeur approche beaucoup de celle du cédrat, quand il est dans sa parfaite maturité.



De toutes les espèces ci-dessus, prenez ceux qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse et épaisse. Les Distillateurs doivent s'attacher à l'écorce, à cause de l'huile essentielle qu'on y trouve ; et pour le sirop et la limonade, il faut, choisir le citron à jus.

Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous lèverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, et de n'en point laisser ; vous les mettrez dans l'Alambic ; et les distillerez avec de l'eau-de-vie à un feu un peu vif ; vous ne tirerez point de flegme par rapport au goût d'empyreume ; vous ferez ensuite le sirop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche ; vous mettrez dans ce sirop vos esprits distillés, les passez à la chausse pour clarifier le mélange, et votre liqueur sera faite.

Recette pour cinq pintes et chopine d'eau de Citronnelle commune.

Prenez quatre citrons moyens, trois pintes demi-setier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes et demi-setier d'eau, pour le sirop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de Citronnelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-setier d'eau-de-vie, trois livres de sucre, que vous ferez fondre pour votre sirop dans deux pintes d'eau.

Prenez pour la liqueur fine et sèche, cinq beaux citrons, ou six citrons moyens, trois pintes demi-setier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte et chopine d'eau fraîche, pour le sirop.

Nota, que quand nous disons, prenez des citrons, ce sont des zestes de quatre ou cinq citrons dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quintessence.

Pour la commune, vous mettrez soixante gouttes de quintessence ; pour la double, soixante et dix ; et quatre vingt pour celle qui sera fine et sèche.

42. Du citron chinois

Le citron chinois.

Ce qu'on appelle le citron chinois, est un citron vert qui nous vient de Madère, à peu-près gros comme une noix muscade. On nous l'envoie tout confit des Iles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation et ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit ne peuvent se servir que du sirop ; car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, a dépouillé toute sa partie quintessencieuse et même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau chinoise est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdeur, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau chinoise.



On peut avec le sirop du citron de Madère, faire une liqueur excellente, parce que ce sirop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner, aux liqueurs dans lesquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, et n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au sirop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce sirop dans le fruit, y mettre de l'esprit de vin à proportion de la force qu'on veut donner à sa liqueur ; on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau, ensuite on le passe à la chausse ; et quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente et le débiter, pour donner à cet alliage le temps de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire ; il faut observer sur ce point que, plus le sirop est nouveau, meilleur est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum et qu'en vieillissant il en perd beaucoup, et prend un goût désagréable.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée ; il ne faut pas qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, et on les emploiera comme tous les autres fruits à écorces.

Recette pour faire l'eau chinoise avec le sirop du citron de Madère

Pour une pinte de sirop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit de vin, sans eau ni sucre ; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau chinoise.

Recette pour faire cinq pintes d'eau chinoise commune, avec le citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verts, ou les zestes de ces citrons, distillez-les avec trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, deux pintes, et demi-setier d'eau, et une livre un quart de sucre pour le sirop.

Recette pour l'eau chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, pour les distiller, et trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le sirop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau chinoise fine et sèche.

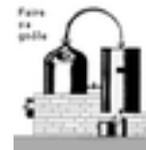
Prenez les zestes de trente-cinq ou trente-six citrons, que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie que pour les précédentes recettes ; mettez, pour faire votre sirop fondre deux livres de sucre dans une pinte, et chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau chinoise, à quelque chose près, aussi bonne qu'avec le sirop de citron de Madère confit, en supposant que le sirop est dans sa perfection.

43. Du limon

Le limon est un fruit plus gros que le citron, et plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse ; il est, comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse et spongieuse, pleine d'un suc ou jus aigre et piquant.

Les limons ont l'écorce d'un jaune citrin, sont fort odorants. Le suc, comme j'ai dit ci-dessus, est aigre et piquant, mais cependant fort agréable au goût, et même à l'odorat ; il rafraîchit, il purifie le sang, chasse le



mauvais air, réjouit le cœur, et donne de l'appétit. On l'emploie, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages ; tous les Distillateurs le confondent avec le citron ; ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus et en quintessence que ce dernier fruit.

Pour faire l'eau de Limette.

L'eau de limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les confiseurs, limonadiers, officiers de maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez vos limons frais et bien mûrs ; vous couperez les zestes, comme pour l'eau de citronnelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, et ne tirerez point de flegmes. Vous ferez le sirop avec du sucre et de l'eau fraîche, comme aux chapitres précédents, et passerez le tout à la chausse pour le clarifier ; et quand votre liqueur sera claire-fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne ; s'ils sont petits vous en prendrez quatre ; s'ils font beaux, deux suffiront ; vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronnelle ; la même quantité d'eau, et la même de sucre, pour faire le sirop ; et pour la double ou pour celle fine et sèche, vous vous conformerez en tout au Chapitre indiqué quarante-unième.

44. De la bigarade

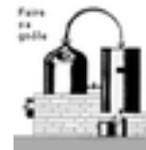
La bigarade est le fruit d'un oranger ; cette espèce d'oranger est très commune en Provence. Son fruit est appelé bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, et des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle naissent plusieurs pointes et excroissances comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs ; elle est la base d'une liqueur qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence ou de Portugal, dans le temps que vous saurez que les confiseurs les emploient ; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les confiseurs ne se servent point des zestes de la bigarade, et les vendent. Vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie, un peu de macis ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zestes dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent et ne fermentent ; ce qui rendrait la liqueur mauvaise.

Quand votre Alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous le mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit vert ne s'enlève pas aussi facilement que celle d'un fruit un peu plus mûr ; Il faut prendre garde de tirer des flegmes, crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le sirop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre ; vous mettrez dans ce sirop



vos esprits distillés, et passerez ce mélange à la chausse pour le clarifier ; et quand la liqueur sera claire, elle fera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Prenez six bigarades ordinaires ; si elles sont belles, quatre suffiront ; vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes et chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre et demi de sucre ; et pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, et une demi-noix de muscade.

45. De l'orange du Portugal

Pour que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, et que l'arbre ne soit ni en sève ni en fleurs ; choisir celles qui sont d'un jaune bien foncé, bien doré, bien brillant, dont l'écorce soit fine, grasse, tendre, transparente, et bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zestes comme ci-dessus ; vous les mettrez ensuite dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité que celle de liqueur que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif ; vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des flegmes qui altéreraient votre marchandise ; car la quintessence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la première, les flegmes qui viendraient ensuite, donneraient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre sirop, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche, vous verserez dedans vos esprits distillés, passerez le tout à la chausse, et la liqueur étant claire, sera faite.

Recette pour six pintes d'eau d'Orange de Portugal.

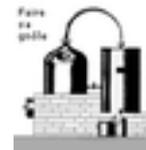
Vous prendrez quatre oranges de Portugal, si l'orange a les qualités décrites et requises ; et plus, si elles sont petites et de moindres qualités ; et cela, au jugement que vous porterez vous même de votre liqueur ; vous distillerez vos zestes avec trois pintes, et chopine d'eau-de-vie, et un demi-setier d'eau ; et mettrez pour le sirop, une livre un quart de sucre dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'eau à la fine Orange.

Vous choisirez les plus belles oranges, les plus quintessencieuses, selon les règles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez, toute la superficie quintessencieuse qui est jaune ; les zestes coupés, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie, et les distillerez sur un feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de flegmes. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un sirop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche ; votre sirop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les passerez à la chausse pour les clarifier, et votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit on peut employer la quintessence d'orange ; mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer ; on ne doit en faire usage qu'au défaut du fruit ; si



vous vous en servez il faut faire clarifier l'eau pour faire le sirop, et vous passerez la liqueur aussi claire-fine qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange moelleuse.

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes de six belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau ; et pour faire le sirop de votre liqueur, trois livres et demi de sucre, et une demi-livre de cassonade, et deux pintes et demi-setier d'eau.

Recette pour la fine Orange en liqueur fine et sèche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau; et pour le sirop, deux livres de sucre, et une demi-livre de cassonade, et deux pintes d'eau pour faire votre sirop; pour faire de chacune des deux recettes, environ six pintes de liqueur.

Si vous faites l'une et l'autre de ces deux liqueurs avec la quintessence, vous mettrez, pour celle qui doit être moelleuse, quatre-vingts gouttes, et pour celle qui doit être fine et sèche, cent gouttes de quintessence, vous les distillerez à un feu tant soit peu vif, et éviterez les flegmes ; ce que nous ne pouvons assez recommander pour la qualité de la marchandise.

Il nous reste à parler des quintessences de citron, bigarade et limon; de la façon d'employer les quintessences des fruits à écorce ; ce que nous ferons dans le Chapitre suivant.

46. Des quintessences de citron, de la bigarade et de limon.

La nécessité et la façon d'employer les quintessences.

Récapitulation sur tous les fruits à écorce qu'on emploie verts

Quoique le citron et les autres fruits à écorce se ressemblent assez, la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente ; c'est à dire, de la bergamote et du fruit vert qui a l'écorce plus serrée que le précédent ; ils ne donneront point de quintessence dans l'entonnoir. On en distille les zestes ; on en remplit la cucurbit, à un pouce près du couronnement, et on couvre le reste d'eau ; on distille la recette au bain-marie, comme pour le Néroli de fleurs d'orange, et on sépare la quintessence des citrons, limons et bigarades, comme on fait le Néroli, parce qu'elle surnage de même sur l'eau distillée ; et de cette eau distillée, mêlée avec des esprits, et le sirop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont trop chers dans ce pays-ci, il est impossible d'en tirer une quantité de quintessences sans entrer dans des frais immenses ; il faut donc la tirer d'ailleurs ; mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs, il est très facile d'être trompé ; ce qui porterait un préjudice considérable à la marchandise ; et comme elles font l'unique ressource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui est la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à sa bonté et à sa nouveauté ; celle qui est vieille a beaucoup perdu de sa qualité.



On se sert des quintessences pour parfumer les huiles, ou essences pour les cheveux, pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeurs, et pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon ; on met dans l'Alambic, au lieu des fleurs ou des fruits, un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes ; on les distille comme le fruit, à l'eau et à l'eau-de-vie et quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le sirop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans ; on les passe à la chausse ; et les mélanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Pour les fruits verts qu'on emploie, on peut en faire usage presque aussitôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur, et même de quintessence propre au travail ; de sorte que tous les quinze jours on le peut employer, avec différence de quantité et de qualité, et jusqu'à sa parfaite maturité ; à tous ses degrés de grosseur, il donnera un goût et un parfum différent. Et ses sortes d'épreuves peuvent se faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence et du Portugal, des fruits de toute grosseur, et de tout point de maturité ; on peut aussi employer le fruit passé mais il ne faut pas qu'il soit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort pour extraire la quintessence du fruit vert, parce que l'écorce est plus serrée ; cependant elle monte assez vite pour ne pas tromper le Distillateur sur les flegmes, qui font tort aux fruits, surtout quand ils sont verts, parce qu'ils sont plus âcres.

47. Des fruits à l'eau-de-vie

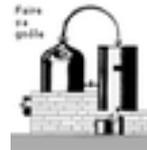
Nous ne sortirons pas de la partie des fruits, sans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en avons que six de cette espèce, qui sont, la pêche, la presse, l'abricot, la poire de rousselet, la reine-claude et la mirabelle.

L'abricot.

Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle abricots à plein vent, presque mûrs, cueillis dans un temps chaud et sec, après le lever du soleil ; fendez-les en forme de croix, essuyez le petit duvet ou coton qui les couvre ; faites-les ensuite blanchir au demi-sirop ; et lorsqu'ils blanchissent, ayez soin de les faire tremper légèrement avec une écumoire ; cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé sont tachés pour l'ordinaire ; ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite ; et après le blanchissage, vous les ferez égoutter, achèverez le sirop ; et quand ce sirop sera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, si vous destinez vos abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus longtemps, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit-de-vin ; et remplirez de votre sirop, mêlé avec de l'eau-de-vie, ou l'esprit de vin, les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots ; vous boucherez bien vos bouteilles, et quand vos abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui se seraient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livres de sucre et trois pintes d'eau pour faire votre sirop ; vous mettrez le sucre et l'eau sur le feu et quand il fera prêt à bouillir, vous les clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart, et quand votre sirop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, et qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos abricots comme nous avons dit, en les trempant dans votre sirop ; quand vos abricots auront tous été blanchis, vous achèverez le sirop, en mettant le reste de



vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier ; quand enfin il sera froid à fond, vous verserez dedans deux pintes d'esprit de vin ou d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec le sirop ; et quand le mélange fera fait, vous le verserez sur vos abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangés dans la bouteille où vous voulez les mettre.

48. De la pêche

LA pêche est un fruit dont la chair est molle et fine, pleine d'un suc exquis, quand elle est mûre ; mais dès qu'elle devient trop molle, elle est déjà panée. La peau des meilleures est très fine, et se détache facilement : le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches, on en ferait un long traité; mais toutes celles dont la peau est fine et bien colorée, la chair ferme, douce et bien succulente, d'un goût sucré, cependant relevé, vineux et parfumé, le noyau petit, et qui quitteront le fruit facilement, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois et les Officiers en font un ratafia d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias s'il est très bien à employer, à cause de ce goût vineux et parfumé : il fermente aisément, ce qui fait qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conserver ce fruit par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, et ajouter même un degré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'attention qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme et la figue ; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits que l'on confit à l'eau-de vie pour les conserver, la pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la cerise à ceux que nous avons dits ci-dessus.

La pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits : il faut un sirop qui ait plus de corps, et mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles pêches qu'il sera possible de trouver, qui ne soient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en saison sèche et chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en fait bien essuyée, les prendre sans taches; il faut bien essuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au sirop et aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur et de les confire à fond, et afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettez votre sucre dans une poêle à confiture, et le tout relativement et par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire, comme nous le dirons à la recette : vous mettez de l'eau à proportion, et clarifierez votre sucre.

Quand votre sirop sera fait à moitié, vous mettez dans ce sirop une partie de votre fruit (il faut qu'il soit bouillant), et le laisserez blanchir : il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage, et mieux vaudrait encore qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire à mesure qu'ils blanchiront, et il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuisent trop sont perdus, et tout au plus, on peut les servir comme compote; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau de vie.

Quand vous retirerez les fruits du blanchissage, il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc, pour les laisser égoutter, et observer de les poser sur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a prise au blanchissage s'écoule, et qu'il ne reste que le fruit du fruit, c'est-à-dire, ce parfum qui en est l'âme.



Pendant que votre fruit s'égoutte et se refroidit, vous achèverez le sirop que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à se cristalliser; vous le retirerez et le passerez dans un tamis; ensuite le laisserez reposer et refroidir : ensuite vous mettrez en pareille quantité moitié esprit de vin et de sirop et quand vos pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de sirop et d'esprit. Ce fruit, quoique gros et lourd, se soutient dans la liqueur qui fait son sirop, sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du sirop et des esprits elles tomberont au fond ; et pour lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire et conserver les pêches, et la conduite à observer pour le faire avec succès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre que vous voudrez confire, pour remplacer celles qui périront au blanchissage. Vous prendrez pour faire votre sirop, huit livres de sucre avec six pintes d'eau ; quand votre sucre sera fondu, et que le sirop sera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œuf fouettés. Vous ne les mettrez pas tous à la fois ; mais vous les partagerez et les emploierez par quart; et quand vous les aurez clarifiés, et en y mettant la moitié desdits blancs d'œufs, et que votre sirop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches, ainsi que nous l'avons dit dans le chapitre précédent. Quand vos pêches seront blanchies, vous achèverez le sirop jusqu'à ce qu'il commence à se cristalliser ; et mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entièrement, vous attendrez, en le laissant exposé, qu'il soit refroidi à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit de vin, et verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de cassonade, afin de clarifier votre sirop; et vous mettrez autant de cassonade que de sucre.

49. De la presse

La presse est une autre espèce de pêche qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres pêches ; on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confit à l'eau-de-vie, elle est supérieure à la pêche. La pêche est un fruit fondant et mou, il se ride quand l'eau en est sortie ; mais la presse garde tout son brillant, parce qu'elle a la chair ferme et serrée ; ce qui fait qu'elle conserve son sucre et sa beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des presses à l'eau-de-vie, afin qu'elles soient bonnes à manger, il faut essayer le duvet qui les couvre, les fendre comme les pêches jusqu'au noyau, les faire blanchir au sirop et les égoutter. Ensuite faire le sirop à fond ; quand il fera fait, le retirer de dessus le feu, et le laisser refroidir ; quand ce sirop sera froid, et vos presses bien égouttées, vous les remettrez dans le sirop, les couvrirez, et laisserez l'espace de vingt-quatre heures infuser ; au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos presses, et remettrez le sirop dans la poêle, que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau et le retirerez encore de dessus le feu, le laisserez refroidir pour y remettre encore vos presses infuser pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois ; après quoi vous retirerez vos presses, et les mettrez égoutter sur une claie. Pendant que vos presses s'égoutteront, vous ferez le sirop à la plume ; et quand il commencera à candir, vous le laisserez refroidir, et le mettrez dedans l'esprit de vin, et vos presses étant rangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce sirop spiritueux, vous les boucherez bien, et au bout de deux mois vos presses seront bonnes à manger, et délicieuses au goût.



Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite, qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit et le perd ; au lieu que le sirop le conserve et le fortifie ; d'autres ne mettent ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit de vin ; le sirop se trouve trop faible, et le fruit n'est ni beau ni bon, et même ne peut se conserver. Comme les pêches et les presses sont à peu-près de même grosseur, la recette précédente servira pour ce fruit.

50. De la reine-claude et de la mirabelle

La reine-claude est une prune verte qui mûrit au mois d'août. Malgré sa maturité, elle conserve toujours sa verdure, mais ce vert est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre, succulente et extrêmement douce ; la peau est fine et colorée d'un rouge brun aux endroits où elle est exposée au soleil, son goût est sucré, et c'est des fruits de cette espèce, le fruit le plus parfait.

La mirabelle est une autre prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnate quand elle est bien exposée au soleil. Cette prune est douce, très propre à confire, et bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la prune de reine-claude, il faut la prendre quand elle commence seulement à mûrir ; il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie longtemps auparavant ; ce que vous connaîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous-mêmes, ce qui serait infiniment mieux, après que la chaleur aurait essuyé la rosée qui les couvre, vous les essuiez légèrement pour en ôter la fleur, les piquerez autour avec une épingle, seulement pour percer la peau, et les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdure ; vous les blanchirez ensuite au demi-sirop, comme il est dit ci-dessus, les retirerez et laisserez égoutter ; pendant que vos prunes s'égoutteront, vous achèverez votre sirop ; étant achevé, vous le retirerez du feu, et quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures ; au bout de ce temps, vous les retirerez avec une écumoire, et les remettrez égoutter ; ensuite vous ferez bouillir et clarifier votre sirop, l'écumerez et le rendrez à la grosse plume, le laisserez refroidir, arrangerez vos prunes dans vos bouteilles ; et quand votre sirop sera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin, selon le temps, que vous les voudrez conserver, et vous en remplirez vos bouteilles ; au bout de six semaines elles seront bonnes à manger.

Les mirabelles, vous les cueillerez à-peu-près mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours. Observez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille, remplissant votre bouteille de bonne eau-de-vie de Cognac portant épreuve, ensuite vous les retirerez, et les passerez au sirop comme pour les blanchir, qui est l'ouvrage le plus prompt, à cause de la petitesse du fruit, les mettant refroidir sur une table couverte d'un linge blanc afin qu'elles se serrent l'une sur l'autre jusqu'à ce que le sirop soit froid ; et l'eau-de-vie que vous aurez retirée de vos prunes, vous la passerez à l'Alambic, et vous mêlerez cet esprit avec le sirop. C'est ici la meilleure de toute façon ; au bout de quinze jours elles seront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cents prunes de Reine-claude.

Prenez la même quantité de sirop, et d'eau-de-vie qui est portée dans celle de l'abricot.

Pour la mirabelle, vous en confirez quatre cents par la même recette.



51. Du rousselet

Le rousselet est une petite poire qui a le goût sucré ; il y en a de gros et de petits ; celui de Reims est le plus estimé ; et c'est presque la plus estimée des poires ; elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très fine, grise, jaune en mûrissant, et rouge-brun du côté qu'elle est exposée au soleil ; la chair en est tendre, fine et sans marc ; son eau est agréablement parfumée, mais d'un parfum qui lui est particulier, et qu'elle seule possède ; elle mûrit ordinairement en Août ou au commencement de Septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crue ou cuite, confite ou sèche.

Pour confire le rousselet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mûr, mais seulement prêt à mûrir. Il faut les prendre sans tache, les tourner bien finement, de sorte qu'il ne paraisse pas que le couteau y ait passé ; vous aurez soin en les tournant de laisser la queue, afin qu'on les puisse prendre promptement et proprement. Vous ferez votre sirop à fond : vous y passerez vos poires pour les blanchir ; et afin qu'en les blanchissant elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite, et les faire égoutter sur des claies ; pendant qu'elles égoutteront, vous ferez bouillir votre sirop pour le clarifier ; ensuite vous le retirerez, et vous le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin dans le sirop, selon le temps que vous vous proposerez de conserver vos fruits ; vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, et les remplirez de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie. Plusieurs officiers blanchissent les poires de rousselet dans l'eau simplement avant que de la tourner, et ils en ôtent la peau après qu'elles ont été blanchies, et l'incorporent dans le sirop et l'eau-de-vie tout de suite.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, et qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le pays *Panse*, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de Damas, et le mettrez tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours ; au bout de ce temps, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis ; vous mettrez l'eau-de-vie dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un sirop que vous ferez comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de sirop ; c'est-à-dire que pour trois pintes de sirop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie ; quand vous aurez mêlé le sirop avec l'eau-de-vie, vous passerez le mélange à la chausse ; et quand il sera clair vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avait confit jusqu'ici.

52. De tous les fruits à l'eau-de-vie

Les Chapitres ci-dessus sont pour les fruits qu'on est le plus en usage de confire à l'eau-de-vie ; mais il est nécessaire de dire un mot, dans celui-ci, sur tous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits, excepté la pomme et la figue, peuvent se confire dans un sirop spiritueux ; mais ces deux fruits n'ont jamais été d'usage.

On peut faire confire les cédrats, les bergamotes, les citrons et tous les fruits à écorce de cette façon ; les amandes, toutes sortes de poires, de prunes, de cerises, groseilles, bigarreaux, raisins, etc.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choisirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaisse, parce qu'ils sont plus quintessencieux que les autres, et que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamotes, bigarades, limons, citrons, etc. vous les tournerez



si délicatement, qu'il ne paraisse pas que le couteau y ait passé; il faut même que cette superficie jaune, que vous tournerez, ne soit prise qu'à moitié, et laisse sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, et la meilleure partie de la partie quintessencieuse, parce qu'il ne resterait plus aucun goût au fruit que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est sa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni qu'il sera possible ; vous le couperez ensuite par quartiers que vous lèverez de dessus cette partie succulente, qui est proprement le fruit ; ce que vous ferez le plus délicatement qu'il sera possible, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier ; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, et l'autre à l'opposé, sans presser le fruit ; vous en ferez sortir le jus, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, et les ferez égoutter sur des claies ; vous ferez ensuite votre sirop, le clarifierez, et y mettrez cuire vos fruits, et votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égoutter, ainsi que nous avons dit ; et pendant qu'ils égoutteront, vous ferez bouillir votre sirop, le clarifierez, et quand il sera clair et refroidi, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, et le verserez ensuite sur vos fruits que vous devez avoir eut soin de bien arranger dans des bouteilles, et au bout de deux mois vos fruits seront bons à manger.

Pour ce qui est des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit au premier Chapitre ; il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture, et qu'on puisse le sécher pour garnir les cristaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, et qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec son sirop chez les confiseurs ; vous le retirerez du sirop, et le ferez égoutter comme ci-dessus, et bouillir le sirop que vous clarifierez ; et quand il sera froid l'emploierez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit sec, on le passe au sirop, comme si on voulait le mettre à l'eau-de-vie ; et quand il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

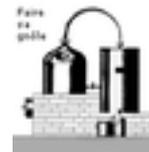
53. Des épices

Voici la partie essentielle de notre traité, comme celle qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue, et la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention pour l'expliquer, et pour mettre nos lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Cannelle.

La cannelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le cannellier, qui croît aux Indes Occidentales ; c'est surtout aux Iles de Ceylan, de Java et en Malabar, qu'il est plus commun. Les latins l'ont appelé *Cinnamomum*.

Les Distillateurs font une liqueur à laquelle ils ont donné ce nom latin, parce que la cannelle est la base de cette liqueur, et que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur. Pour bien choisir la cannelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, et de couleur rougeâtre. Cette épice est un des plus excellent cordiaux qu'il soit possible de trouver, Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quintessences, en fait spécialement l'eau de cannelle et le cinnamomum, desquels nous allons parler.



Eau de Cannelle.

Pour la faire, prenez la quantité de cannelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre cannelle sera pilée, vous la mettrez dans l'Alambic avec très peu d'eau et d'eau-de-vie ; et distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord (ce qui est essentiel), que vos esprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la cannelle qu'on distille ; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur et le goût de cette épice montent, et s'enlèvent avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de flegmes avec les esprits, si vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices que vous distillez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau qu'aux autres distillations, dans votre Alambic. Quand vous aurez tiré vos esprits ; vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche ; et lorsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le sirop, le passerez à la chausse; et quand le tout sera clarifié, votre liqueur sera faite.

Recette pour six pintes d'Eau de Cannelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle ; mettez la cannelle pulvérisée dans votre Alambic avec trois poissons d'eau ; mettez aussi dans l'Alambic trois pintes et chopine d'eau-de-vie, et pour faire votre sirop, une livre et un quart de sucre et trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum

La cannelle est donc la base de cette liqueur ; nous avons dit de quelle façon il faut choisir, comment on l'emploie pour faire l'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le Cinnamomum, qui est une autre liqueur, mais infiniment supérieure à la première.

La cannelle seule ne ferait qu'une liqueur sèche ; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis ; ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la cannelle et du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément ; vous les mettrez dans votre Alambic avec de l'eau, et les distillerez sur un feu ordinaire ; vous tirerez un peu de flegme, par la raison que nous avons dite dans ce Chapitre même ; et quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche ; et quand il sera fondu, vous passerez cette liqueur à la chausse, qui sera faite dès qu'elle sera passée et clarifiée.

Recette pour six pintes, ou environ, de Cinnamomum.

Vous prendrez une once et demi de cannelle, deux gros de macis, que vous pilerez et réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre Alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau ; vous distillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de flegme, et vous prendrez, pour faire le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes et chopine d'eau. Vous emploierez une demi-livre de cassonade sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse, afin de pouvoir engraisser votre liqueur, et vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre sucre plus facilement.



54. Du macis

Le macis est le nom que l'on donne à la seconde écorce de la noix muscade. Cette écorce est tendre et de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre ; elle se sépare de la noix muscade à mesure qu'elle se sèche ; on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muscade. Le macis est rouge quand il est frais, et devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en tirent les esprits pour l'assaisonnement de leurs liqueurs, des quintessences, et l'eau appelée l'eau de macis, dont nous allons parler.

L'eau de Macis.

Le macis dont nous venons de parler, qui fait la base de cette liqueur, est de toutes les épices la meilleure à employer, et celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire, d'un roux foncé, et qu'elle soit brillante comme si on avait mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez et le mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie et un peu d'eau ; vous distillerez cette drogue comme toutes les autres épices ; vous ferez le sirop ainsi que nous avons dit au précédent Chapitre ; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chausse, et votre liqueur étant clarifiée, sera faite.

Recette pour environ cinq pintes et demie d'eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi-once de macis, que vous réduirez en poudre très fine, et les distillerez avec trois pintes, et demi-setier d'eau-de-vie et un peu d'eau ; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes et trois-demi-setiers d'eau, et une livre un quart de sucre.

Recette pour environ six Pintes d'Eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus; mettez dans l'Alambic ledit macis pulvérisé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, et prenez pour faire le sirop, quatre livres de sucre, et deux pintes et chopine d'eau.

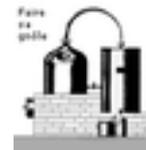
Recette pour environ cinq pintes et demie de ladite Eau, fine et sèche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisé, que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, et ne mettez, pour faire le sirop, que deux pintes d'eau ; et deux livres un quart de sucre.

55. De la muscade

La muscade est une espèce de noix solide, qui croît à l'Isle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux sortes qu'on trouve chez les droguistes ; une grosse ou muscade mâle ; qui est de figure oblongue, et croît sur un muscadier sauvage ; l'autre est plus ronde. Cette dernière est infiniment meilleure, et plus petite que la précédente ; elle est en dehors brune et ridée, et rougeâtre en son intérieur. Les Distillateurs en tirent des esprits, et des quintessences *per descensum*, et au bain de vapeur, comme nous le dirons dans le Chapitre LVII. Elle est la base de la liqueur qui suit, qu'on appelle eau de muscade.



Eau de Muscade.

Nous n'avons d'autres règles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, et si elle est pesante.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire ; vous la mettrez dans le mortier et la réduirez en poudre ; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parce qu'elle est très huileuse, vous pourrez la râper ; vous la distillerez ensuite comme les autres épices décrites dans les Chapitres ci-dessus ; vous ferez le sirop de même qu'aux autres, mêlerez les esprits avec le sirop, et le passerez à la chausse ; et lorsque votre liqueur sera claire, elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, et tirer avec vos esprits un peu de flegme, si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillez. -

Recette pour l'Eau de Muscade commune, fine, sèche et double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celles du macis ; vous mettrez une muscade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double une et demie pour la fine et sèche, et les quantités de sucre et d'eau portées aux recettes susdites pour le sirop. Nous ne les donnons pas séparément, à cause de leur ressemblance.

56. Du girofle

Les Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs, pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chambéry, pour l'eau des quatre épices, pour l'esprit des quatre épices ; les autres épices y entrent aussi. On en tire la quintessence, ou l'huile, en distillant le clou de girofle *per descensum*. Le girofle échauffe, il est très cordial, céphalique, et empêche l'effet du mauvais air ; on prétend même qu'il attire toute l'humidité qui l'approche sans qu'il paraisse lui-même mouillé, ni humide. C'est ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît sous son ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déjà dit que sa couleur était brune ; et plus elle est rembrunie, meilleur aussi est le clou de girofle ; sur ce vous aurez soin de choisir cette épice, et vous pouvez vous assurer que celle dont le brun est moins foncé, n'a pas tant de qualité que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez la quantité de girofle portée par vos recettes, et le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver ; celui qui est d'une couleur plus claire ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'Alambic avec un peu d'eau et l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous le dirons.

Vous mettrez très peu d'eau dans l'Alambic, ainsi que pour la cannelle, parce que le goût et l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage on est toujours obligé, pour avoir leur odeur et leur goût de tirer un peu de flegmes, ainsi que nous avons dit au Chapitre de la cannelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire, du sucre dans de l'eau fraîche, pour en faire le sirop de votre liqueur ; et quand ce sirop sera fait, vous y verserez vos esprits que vous mêlerez bien, vous passerez le mélange à la chausse ; et quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.



Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de girofle, réduisez-les en poudre, et les mettez dans l'Alambic, avec trois pintes et chopine d'eau-de-vie, et les distillerez sur un feu ordinaire en observant de tirer un peu de flegmes, pour donner aux esprits le goût et l'odeur de l'épice que vous distillerez. Prenez, pour faire votre sirop, une livre un quart de sucre que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau Clairette d'Ardelle de Chambéry.

L'eau clairette, qu'on appelle eau d'Ardelle, ou clairette de Chambéry, n'est, à proprement parler, qu'une liqueur tierce ; elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines et les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple et de fabrique ordinaire, peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On emploie du clou de girofle, auquel on ajoute du macis qui est fort agréable, et qui, se partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen qui tient du girofle et du macis ; mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, et couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajouter à son parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez le clou de girofle et le macis sur les marques que nous avons décrites ci-dessus ; vous les mettez dans le mortier, et les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettez dans votre Alambic, avec de l'eau et de l'eau-de-vie, selon ce qui fera dit de la quantité de chacune dans votre recette ; ensuite vous mettez votre Alambic, ainsi garni, sur son fourneau, où vous allumerez un feu tant soit peu vif, et vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de flegmes, parce que les épices ne donnent leur goût et leur odeur, que sur la fin du tirage, comme je l'ai déjà dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche pour le sirop de votre liqueur ; vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit sirop, quand le sucre sera bien fondu, et vous passerez le tout à la chausse pour le clarifier, et votre liqueur sera faite quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur avant de la passer à la chausse, c'est un point à observer ; autrefois on donnait à cette couleur un rouge tendre et clair ; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit au Chapitre des couleurs et teintures de fleurs, de la couleur rouge et ses nuances ; et vous diminuerez autant d'eau sur le sirop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le sirop, au lieu de sucre, de la cassonade, comme si c'était une liqueur commune, à cause de la couleur.

Recette pour environ sept pintes d'Eau clairette d'Ardelle de Chambéry, ordinaire.

Comme cette liqueur est tierce, vous mettez dans votre Alambic un demi-gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau ; et pour faire le sirop, vous mettez deux livres et trois quarts de sucre dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même liqueur en fin.

Cette liqueur en fin est meilleure ; ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettez du sucre autant de livres que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire, cinq pintes d'eau-de-vie et deux pintes et demie d'eau pour le sirop.



57. Des quintessences des épices

Voici la partie la plus fine, la plus belle et la plus difficile ; c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement chères par elles-mêmes, les quintessences doivent être d'un grand prix, et surtout la quintessence de cannelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très peu, son écorce ayant infiniment plus d'esprits ou parties volatiles, que de substances huileuses.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti, qui soit plus avantageux au public, et qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle, et une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire.

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de cannelle, qui approchera fort de la quintessence huileuse, en la faisant aux esprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du musc et de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la cannelle et la réduire en poudre la plus fine qu'il fera possible. Afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus déliées de la cannelle, vous aurez soin d'envelopper le mortier dans lequel vous la pilerez, d'un sac de peau que vous attacherez au pilon, de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu pour pouvoir s'élever et s'abaisser, sans faire tirer celui qui la pile ; vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus et dessous, et vous pilerez le restant et le passerez, comme il est dit, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien ; vous mettrez ensuite cette cannelle, réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand goulot, avec de l'esprit de vin rectifié ; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liège bien uni, et qui serre bien, et achèverez de fermer le passage à toute transpiration, avec de la cire blanche ou de la résine fondue, et observerez de mettre deux pouces d'esprit de vin au-dessus de la cannelle ; vous la laisserez en cet état, en digestion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, sans la déboucher, pour émouvoir la cannelle et les esprits à fond, et donner lieu à l'esprit de vin de dissoudre la quintessence, et de se charger en même temps des esprits de la cannelle, et au bout de ce temps, vous la laisserez reposer quelques jours, afin de soutirer les esprits doucement, le plus clair qu'il vous fera possible ; il faudra pour cela incliner doucement la bouteille et verser avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quintessence ou teinture aux esprits rectifiés, sera rouge ou rougeâtre ; elle est beaucoup moins ingrate que la quintessence huileuse, faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, et elle est tout au moins aussi bonne. Voilà la façon la moins dispendieuse de tirer la quintessence de la cannelle ; vous pourrez vous servir de l'une des deux proposées mais une once d'huile de cannelle est d'un prix excessif.

La quintessence de clou de girofle se fait de la même façon que la quintessence ou teinture de cannelle ci-dessus ; on peut aussi la faire de la même façon que les quintessences de macis et de muscade.

Pour faire la quintessence de muscade, il en faut prendre une livre, la piler ; elle se réduira en poudre. Quand vous l'aurez bien pilée, vous la mettrez sur un linge neuf que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez ensuite ce tamis sur un bain de vapeur ; observez qu'il faut que votre muscade, ainsi préparée, soit bien étendue sur le linge ; et pour bain vous pourrez vous servir d'une poêle ou terrine un peu profonde et proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez ensuite dans cette poêle ou terrine, de l'eau jusqu'à moitié, et vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, si le besoin l'exige. Nous disons qu'il ne faut mettre de l'eau que jusques à la moitié de votre bain, et que le vase qui servira à cet effet soit un peu profond, afin, premièrement, que l'eau ou sa vapeur ait du jeu ; et en second lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canevas de votre tamis, et que la seule vapeur de l'eau imbibe et chauffe la muscade. Vous aurez soin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre chose qui embouche bien le dessus, et ferme le passage à une trop grande évaporation. Vous laisserez le bain sur le feu arrangé comme il est dit, jusqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, soit chaud à n'y pouvoir souffrir la main. D'abord que la



muscade a reçu les impressions humides et chaudes de la vapeur de l'eau, elle se dispose à rendre quintessence ; dès que vous vous apercevez, par la chaleur du plat, que votre muscade sera suffisamment disposée, vous prendrez deux plaques de fer ou de cuivre rouge bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'est-à-dire, chaudes à-peu-près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge, ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de dessus le bain ; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, et prendrez promptement les coins du linge qui sert de lit à la muscade, les lierez avec un fort cordon, et les mettrez entre vos deux plaques chaudes avec toute la diligence possible ; vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées sous la presse ; et en pressant, vous ferez sortir la quintessence ; qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade, vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera et vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, et en très peu de temps, car cette épice rend beaucoup. Vous tirerez par le même moyen la quintessence du macis, et vous pourrez aussi tirer de la même façon celle du clou de girofle ; mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de cannelle, qui est trop ingrate, et qui ne peut se réduire en quintessence, comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences d'épices comme vous feriez celles des végétaux, vous en emploierez quatre livres et six pintes d'eau ; et si vous le tirez au bain de vapeurs, vous n'en emploierez que deux livres au plus c'est surtout pour les quintessences d'épices qu'il est question d'un bon choix ; ainsi vous aurez soin de les prendre et les employer avec toutes les qualités décrites chacune dans leur Chapitre.

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle d'une autre façon que celle ci-dessus.

On tire l'huile ou quintessence de girofle en le distillant *per descensum*. Il faut prendre plusieurs grands verres à boire, par proportion à la quantité que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile que vous lierez fortement autour ; de sorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité pour mettre dessus vos clous de girofle que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettrez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelque vase fait exprès, et qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord et celui du verre ; remplissez ensuite vos terrines ou bassins de balance de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, et feront distiller au fond des verres, premièrement, quelques esprits qui, se condensant, se résoudreont en liqueur au fond du verre, après une huile claire et blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce, qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiritueuse, qui est tombée l'a première, comme vous faites pour séparer le Néroli d'avec l'eau de fleur d'orange, vous la garderez dans une fiole bien bouchée.

58. Des grains

Après avoir donné, dans les Chapitres précédents, la manière d'employer les fleurs, les plantes aromatiques et vulnérables, les fruits et les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, et nous commencerons par l'anis.

L'anis est une graine, ou semence, assez semblable à celle de l'ache, longuette, d'un goût qui tient en même temps du doux, du piquant et de l'amer ; cette semence est chaude et sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une grande consommation, à cause de la propriété que nous avons dit qu'elle a de chasser les vents.



Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connaître cette graine, et distinguer la meilleure espèce. Pour bien choisir l'anis, il faut savoir qu'il y en a trois espèces ; l'anis de ce pays, que plusieurs Distillateurs achètent vert, et qu'ils emploient vert et sec ; l'anis de Verdun, ou de Tours, dont nous parlerons dans ce Chapitre spécialement, et l'anis d'Espagne ; cet anis est gros à-peu-près comme les baies du genièvre, d'un goût excellent ; mais il rend assez peu à la distillation, et foisonne moins que les autres. Sa couleur est une nuance moyenne entre le vert et le gris, qu'on ne peut pas bien définir ; son goût est plus fin que l'anis vert, et même que celui de Verdun ; mais on ne l'emploie guère à cause de sa cherté, et par la raison que nous avons dite. L'anis de ce pays est appelé l'anis vert ; sa couleur lui reste très longtemps même après qu'il est séché ; mais il est ordinairement amer et peu sucré. Quelques Distillateurs le préférèrent à l'anis de Verdun. L'anis de Verdun ressemble en tout à l'anis vert, si ce n'est qu'il est plus plein que ce dernier ; sa couleur est grise, et il a un goût plus agréable que l'anis vert. Il faut observer, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choisir toujours le plus pesant ; il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rousse, parce que c'est une marque que cet anis a souffert, ou qu'il n'est pas de l'année ; ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connaître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien et à celui qu'il a d'ordinaire ; vous pourrez connaître par sa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre quand il a sa force ordinaire ; cet anis est plus sucré que l'anis vert, et on attend toujours qu'il soit dans sa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de le faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussitôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir, et je crois que c'est celui qu'il faut employer préférablement à tout autre ; vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, et y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire ; vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil, et quand l'un et l'autre seront pilés, si cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre Alambic avec l'anis et le fenouil, et réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons ; vous mettrez ensuite votre Alambic sur le feu, le luterez exactement, et graduerez le feu par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller ; vous aurez soin de rafraîchir votre chapeau, et celui de ne point tirer de flegmes. Quand-vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, et quand il fera fondu vous y mettrez vos esprits distillés, et mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous avons dit qu'il fallait réserver, dans votre sirop ; mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé, pour les passer ensemble à la chausse, jusqu'à ce que la liqueur soit claire.

Deux raisons essentielles obligent le Distillateur à ne pas mettre à la fois toute l'eau-de-vie, qu'il doit distiller, ou plutôt à en réserver un tiers qu'il ne distille pas. La première est que si toute l'eau-de-vie de l'eau d'anis était distillée, elle serait bien à l'épreuve ; mais elle blanchirait au moindre froid ; et quoique la liqueur fût meilleure que celle qui est faite comme nous venons de dire, elle n'en serait pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, et même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement ; mais les raisons qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul était trop fade ; et comme le fenouil a un goût plus sec et plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, et m'a convaincu par plusieurs expériences qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande surtout d'être réfléchie, et j'invite tous ceux qui distillent, à y faire beaucoup d'attention ; elle est très importante par rapport au grand commerce que l'on fait de cette marchandise.



Recette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre Alambic deux pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau ; mettez une once de fenouil et deux onces d'anis, une livre et un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, et quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-setiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le sirop, et passerez le tout à la chausse, et votre liqueur étant clarifiée, elle sera faite.

L'Esprit d'Anis.

L'esprit d'anis est très commode pour une infinité de Débitants. Le Distillateur, très souvent, est obligé d'en faire, ou pour mieux dire, de l'esprit de vin à l'anis, pour la commodité des Débitants, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller, ni de faire infuser ; c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitants qui avec une pinte d'esprit d'anis font dix pintes de cette liqueur ; d'autres douze, d'autres quinze, d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le degré de force que chacun d'eux veut donner à sa liqueur mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout, et que ces quantités ci-dessus de liqueurs sentent suffisamment le fruit ; il n'est question pour cela, que d'un peu de raisonnement, qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter ; s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit, destinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainsi, pour faire de l'esprit d'anis, il faut mettre dans l'Alambic de l'eau-de-vie et de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer, et mettre aussi dans ledit Alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis que vous y aurez mis, afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbite, lorsque vos esprits sortiront de l'Alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'Alambic avec la recette ci-dessus ou qu'on n'y met pas la quantité qu'on en doit mettre ; c'est que, tout étant esprit, on s'expose à faire brûler sa marchandise, ou quand les esprits sont élevés, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux esprits distillés, et donne un très mauvais goût à l'Alambic, qu'on aurait par la suite une peine infinie à faire perdre.

Votre Alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, et prendrez garde de ne point tirer de flegmes ; et ces esprits vous les garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueur, vous mettrez dans votre Alambic cinq onces d'anis, avec une pinte et demie d'eau-de-vie et une pinte d'eau ; vous observerez de ne pas tirer de flegmes, parce qu'infailliblement vos esprits blanchiraient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces et demie d'anis que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie que dans la recette précédente, et ajouterez seulement à l'eau qu'il faut dans la première, une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie que nous avons fixée pour les deux premières, et ajouterez encore, pour cette troisième recette, une chopine d'eau de plus que la quantité dite pour la seconde recette.



59. Du fenouil

La semence, ou graine de fenouil, est assez semblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie ; ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil et l'anis, et même on vend à Paris cette graine pour celle de l'anis, quand on crie l'anis vert. Il y a de fenouil dont la semence est amère ; telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espèce de fenouil dont la graine est douce ; mais c'est toute la différence qu'il y ait entre elles, car d'ailleurs elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil un fort grand usage ; elle a les mêmes vertus et les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs, pour peu qu'ils soient connaisseurs, savent discerner ces deux semences, et ne s'y trompent pas. Le fenouil a toujours un goût tant soit peu sauvage et plus sec que l'anis ; ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté et au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même, la rend plus agréable, ainsi que nous le dirons après ; elle est la base de l'eau de fenouillette, et entre aussi dans beaucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'Eau de Fenouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connaisseurs qui sachent véritablement la distinguer ; celle-ci a un petit goût sec et sauvage qui ne déplaît pas ; elle a passé, dans ces jours de mode, pour une des meilleures liqueurs ; ce goût anisé et sauvage fait une espèce de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure et la plus estimée, qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connaître et la bien choisir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée et plus cannelée que celle de l'anis ; la meilleure est celle qui est la plus blanche ; la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle ; celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, et souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil ; vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur ; vous pourrez, si vous voulez, le piler, son goût se développera mieux, et son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre Alambic ; vous mettrez votre fenouil, pilé comme nous avons dit, avec de l'eau et de l'eau-de-vie en quantité raisonnable ensuite mettez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les flegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand il fera fondu, vous mettrez votre esprit de vin distillé dans ce sirop, remuerez bien le tout pour le mêler, et le passerez à la chausse.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette ; et comme tout est essentiel dans ce Chapitre nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour six pintes d'eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes et chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil, vous mettrez le tout dans l'Alambic, en y joignant une chopine d'eau ; et vous prendrez, pour faire le sirop, une livre de sucre et trois pintes d'eau.



Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour six pintes d'eau de fenouil double vous mettez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, et un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre sirop avec trois livres de sucre.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine et sèche.

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'Alambic ; ainsi qu'à la seconde recette ; vous mettez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre et demie de sucre, pour faire le sirop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur pour la fenouillette de l'Ile de Ré, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à celle-ci ; c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là à celle qui se fabrique à Paris.

60. De la coriandre

La graine de coriandre est ronde ; elle est d'un mauvais goût quand elle est fraîche ; mais elle devient très douce et d'un goût agréable en vieillissant et quand elle est desséchée ; on ne se sert dans la distillation, que de graine de coriandre sèche ; elle est stomacale et cordiale, bonne pour les maladies occasionnées par les vents ; on en fait le même usage que de toutes les autres graines ; on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre ; elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de mélisse et autres eaux d'odeurs ; mais elle est aussi de toutes les graines ou semences qu'emploie le Distillateur, la plus ingrate pour la quintessence, et je ne crois pas qu'on en puisse tirer ; elle a plus d'esprit volatil que d'huile essentielle.

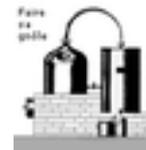
Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il faut bien choisir cette graine. Voici à quelle marque on peut distinguer celle qui est la meilleure. Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune comme elle est dans sa nouveauté, ou même un peu rousse ; si elle est d'un roux foncé, elle est trop vieille ; si elle est grisâtre, c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante et pour se tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ; si elle est douce et de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment et en toute sûreté. Cette graine est trop légère pour juger de sa bonté par sa pesanteur ; elle n'a aucune substance huileuse comme les autres graines ; aussi elle se clarifie facilement, et on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse et très légère ; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum ; Cette graine, au défaut de substance quintessencieuse, a beaucoup d'esprits volatils qui montent dans la distillation avec les premiers esprits, lorsque la coriandre a été pilée. Vous éviterez quand vous la distillerez de tirer des flegmes ; vous la mettez comme les autres graines dans votre Alambic, avec de l'eau et de l'eau-de-vie, le tout suivant les recettes que nous en allons donner ; et quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche, qui est le sirop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce sirop, les mêlerez bien ensemble le sirop et les esprits, en les remuant, et passerez ensuite ce mélange à la chausse.

La recette maintenant va régler les quantités de chaque chose qui entre dans cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes et chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, tirez vos esprits sur un feu modéré ; une livre de sucre et trois pintes et demi-setier d'eau pour faire le sirop.



Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, et réserverez l'autre tiers pour mettre avec les esprits dans le sirop.

Si vous voulez faire du fin et sec, ou du double et moelleux, vous ferez une division de recette en même proportion que celle que nous avons donnée à l'eau de fenouillette.

61. De l'angélique

Les Distillateurs emploient toute cette plante ; mais c'est surtout de la graine qu'ils font le plus d'usage. Cette graine a la figure d'un croissant ; elle est plate et un peu blanche, très légère, mais beaucoup moins que celle de la coriandre, peu huileuse, et qui par conséquent ne rend pas beaucoup de quintessence. La graine est de toute la plante la partie dont on tire le meilleur parti ; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entière, et le sien d'autre part, et rend aussi plus en esprits que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, et l'emploient toute entière, parce que la tige, la racine, les branches et les feuilles ont à peu de chose près, le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'emploie guère que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine avant que de l'employer pour développer son parfum ; elle abonde plus en goût et en odeur que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce serait en un mot la meilleure des graines à employer, si elle n'était pas si chère.

Pour faire l'eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année qui ait tous les signes de bonté, décrits plus hauts, vous la mâcherez pour en juger au goût ; l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique, vous la pilerez et la mettrez dans l'Alambic, avec une quantité suffisante d'eau et d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine ainsi préparés par la trituration, monteront assez vite. Ainsi, c'est à vous de faire attention aux flegmes, pour n'en pas tirer et ne pas gêner votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le sirop, que vous aurez soin de faire pendant que l'Alambic sera sur le feu, en faisant fondre, à l'ordinaire, du sucre dans de l'eau fraîche, et remuerez le tout pour le mêler avec le sirop ; ensuite vous passerez ce mélange à la chausse ; et si c'est en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, et mêlerez ensemble le sirop, le tiers d'eau-de-vie réservé, et les esprits d'angélique distillés, que vous passerez, comme il est dit ci-dessus, à la chausse ; et quand ces mélanges seront clarifiés, votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette dernière observation pour toutes les liqueurs communes faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique est toujours plus blanche que jaune ; et plus elle est blanche, meilleure elle est. Celle qui est vieille tire sur le roux ; celle qui a souffert sur la plante a ordinairement une couleur qui tire sur le noir ; faites attention à toutes ces circonstances.

Il nous reste une petite remarque à faire ; c'est que, lorsque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde si la graine est mûre ; et si elle est dans sa parfaite maturité, le reste de la plante sera bon à employer aussi.



Recette pour environ six pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'angélique que vous pilerez bien, faites distiller avec cette angélique, ainsi préparée, trois pintes et chopine d'eau-de-vie ; mettez, pour faire le sirop, une livre de sucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine et sèche ou double ou moelleuse, nous vous renvoyons au Chapitre cinquante neuf de l'eau de fenouillette.

62. Du genièvre

Pour faire de l'eau-de-vie du genièvre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter, au bout de quelques jours, il fermentera et acquerra une qualité spiritueuse et vineuse ; quand vous vous apercevrez que votre genièvre aura acquis par la fermentation assez de force, vous le passerez à la chaudière, et vous tirerez de l'eau-de vie de genièvre ; vous pourrez, si vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour lors le marc à la presse et vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudière ou dans un alambic, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorsqu'on met le marc dans la chaudière, que la chaleur l'enlève, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorge, et on risque de mettre le feu et le jus n'expose jamais à de semblables inconvénients. Mais si vous mettez le marc dans la chaudière, ménagez bien votre feu, parce que ce grain est fort sujet à monter et je ne réponds pas de ce qu'il en pourrait arriver.

Comment on fait de l'eau de Genièvre en liqueur.

Pour faire l'eau de genièvre en liqueur, vous pilerez une certaine quantité de baies de genièvre, selon qu'il sera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau de vie. Il faut observer quand on distille du genièvre, qu'il faut mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, pour imbiber à fond les baies de genièvre, et donner aux esprits la facilité de sortir, sans que le genièvre s'attache au fond de la cucurbite.

Et comme le genièvre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre alambic et vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos chapitres des accidents qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche ; et lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau de vie, comme nous avons dit aux chapitres précédents, et mêlerez le tiers réservé et non distillé, avec le sirop et les deux tiers distillés, et passerez le mélange à la chausse ; quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genièvre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau, vous le connaîtrez facilement à ces marques : il faut, que les baies de genièvre (soient rondes, bien pleines, et bien noires : car si elles sont sèches et ridées elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, et ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connaît encore mieux, par une certaine moisissure qui paraît sur le grain ; et dans le genièvre que vous achèterez, si vous trouvez des grains secs, le genièvre n'est pas nouveau.



Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genièvre ; et s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr qu'il n'est pas nouveau ; et il est d'ailleurs rare que le genièvre n'ait un goût aigre et échauffé quand il est vieux.

Une remarque essentielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessencieuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire.

En général, le genièvre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour six pintes d'eau de Genièvre, liqueur simple.

Pour faire six pintes d'eau de genièvre, en liqueur simple, vous pilerez un demi-litron de baies de genièvre que vous mettrez avec trois pintes et demie d'eau-de-vie dans votre alambic : vous prendrez une livre et un quart de sucre, et trois pintes et demi d'eau pour faire le sirop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, deux pintes et demi setier d'eau pour le sirop, et augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie. Pour la même quantité en liqueur sèche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au sirop et à l'eau de vie et mettre un demi litron de genièvre.

63. Du céleri

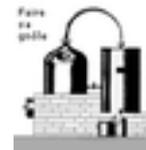
Pour faire l'eau de Céleri.

Prenez de la graine de céleri qui soit fraîche, nouvelle et de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pesante, et celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré, elle n'est pas propre à la distillation ; comme elle est d'un goût fort, et qui se communique aisément, il en faut très peu mettre, parce que si la liqueur était forcée en graine, elle ne vaudrait rien ; vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans votre Alambic avec de l'eau-de-vie et de l'eau, et ferez distiller votre recette à feu ordinaire et modéré ; Vous prendrez garde de tirer des flegmes, si vous voulez que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au céleri, vous les mêlerez avec le sirop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche ; et le mélange étant bien fait, vous passerez votre liqueur, et quand elle sera claire, elle sera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne quand on la boit, dans sa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire ; ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, et de l'oublier jusqu'à ce temps-là. Ceux qui aiment cette liqueur pourront en faire assez pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelle ; et ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque, verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

Recette pour environ six pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de céleri que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes d'eau-de-vie, une livre de sucre, et trois pintes d'eau pour faire le sirop.



Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine et sèche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres et demie de sucre, et trois gros de graine de céleri pilée.

64. Du persil

La graine de persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de persicot, est une semence menue, arrondie, cannelée sur le dos, d'un goût aromatique et piquant. Elle entre dans le vespéto, dans la recette de l'eau des sept graines, et dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de persicot, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Persicot.

Quand vous aurez choisi la graine de persil qui soit fraîche, et qui ait le goût de la plante (car elle serait vieille ou gâtée si elle avait un goût étranger), vous la pilerez et la mettrez dans votre Alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie, ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré ; quand vos esprits seront distillés, vous les verserez dans un sirop qui se fera avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche ainsi qu'il se fait ordinairement, et passerez le tout à la chausse ; quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Persicot.

Mettez trois pintes et chopine d'eau-de-vie dans votre Alambic, et une demi-once de graine de persil pilée ; et pour le sirop, une livre de sucre et trois pintes et demi d'eau.

65. Eau des sept graines

L'eau des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus ; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, et trois autres graines dont nous parlerons au ratafia de vespéto, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

L'eau des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus ; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, et trois autres graines dont nous parlerons au ratafia de vespéto, auxquelles vous pourrez ajouter l'aneth.

L'Anette.

L'aneth est la graine d'une plante appelée l' Janet. Ses semences sont ovales, aplaties et cannelées sur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant et aromatique ; elle sert aux Distillateurs dans plusieurs liqueurs comme l'eau des sept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Vénus, dans le ratafia de vespéto, et on en tire des quintessences, comme de toutes les autres graines.

Pour faire l'eau des sept graines.

Vous prendrez de toutes les quantités de graines susdites les quantités portées par vos recettes ; que vous choisirez suivant les instructions que nous avons données de la bonté de chacune dans les Chapitres qui



en traitent. Votre choix fait vous pilerez vos graines ; car il est toujours meilleur de les piler ; tout se développe mieux quand elles le sont, les esprits ont une issue plus facile, et le goût des matières qui entrent dans les recettes, se communique plus facilement aux esprits de l'eau-de-vie. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie et le double d'eau de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au genièvre près, à cause des quantités et de la différence des graines. Votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu modéré ; il ne faut pas tirer de flegmes, si vous voulez que votre liqueur soit délicate.

Quand vous aurez tiré vos esprits vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand le sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce sirop, le passerez à la chausse ; et quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de vespéto, quoique ce soit les mêmes choses en même ou différente quantité ; mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, et ne tire que ce qu'il y a de plus fin ; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelques mauvais retour. On perd doublement aux infusions ; premièrement, sur le goût qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible, et sur l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi-once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi-once de carvi, demi-once de chervis ; vous pourrez y ajouter demi-once d'anette et de daucus ; trois demi-setier d'eau dans l'Alambic, et prenez pour faire le sirop une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes et demi setier d'eau.

66. Du café

Le café est un grain, ou le fruit d'un arbre qu'on ne trouve pas en Europe ; le café qui nous vient du Levant est le meilleur et le plus estimé ; il est vert, plus pesant et de meilleur goût. Il y a plusieurs espèces de café, différentes en grosseur, couleur et goût. Le café qu'on appelle le Moka, tient à Paris le premier rang ; quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au café du Levant. Il y a le café de la Martinique, qui passe pour la meilleure espèce de tous les cafés des Iles. Sa couleur est d'un gris cendré ; ses grains sont petits. Après celui-là, nous avons le café Bourbon, c'est la plus belle espèce de tous les cafés, et celui que toutes sortes de personnes jugeraient le meilleur à l'apparence ; il est le plus menu de tous et d'une couleur verte, il paraît toujours frais ; il a enfin l'apparence plus séduisante que le Moka ; les connaisseurs s'y trompent eux-mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer ; c'est que dans le Moka il se rencontre assez ordinairement des grains écornés, et que le café est d'une couleur blanche tirant sur le jaune mais le café Bourbon est toujours plus vert, et ses grains sont toujours entiers. Il y a encore une marque qui ne trompe guère sur le café de Moka, c'est qu'il vient dans des balles couvertes d'une espèce de natte, faite avec des feuilles de palmier ; c'est le seul qu'on voit arriver avec cet emballage ; on le connaît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, et se tient presque au même état ; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presque impossible de s'y méprendre, et surtout à la dernière qui n'est pas impraticable, puisque les Marchands vous permettent de tirer d'une poche, ou sac, et du milieu même, du café pour le brûler et l'éprouver ; et quand vous auriez pu vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût et à l'odeur en le brûlant, et cette épreuve vous fera connaître s'il est vert ou



mariné, et s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le café de Saint-Domingue est le café commun. Nous en avons de plusieurs autres espèces communes. Il y a encore une espèce de café qu'on appelle le café de Java ; Celui-là et celui de Saint-Domingue dont gros et d'un prix commun ; le plus grand usage qu'on en fait est de le faire rôtir, de le moudre ; et de cette poudre de café on fait une infusion ou teinture, dont on fait à présent usage partout. Les Distillateurs en tirent l'esprit et la quintessence, et en font une liqueur appelée l'eau de café, parce que ce grain en est la base ; et c'est de cette eau dont nous allons parler et donner les recettes.

Eau de Café.

Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez comme si vous vouliez faire la teinture du café et en mettrez dans l'Alambic la quantité qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits ; ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un sirop à l'ordinaire ; et quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le sirop ; et quand le sirop et les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez, ce mélange à la chausse ; et quand il sera clair, la liqueur sera faite, et on pourra la vendre sur le-champ. La nouveauté, dans cette liqueur est bonne, et la vieillesse n'y ajoute rien.

Recette pour six pintes d'eau de Café.

Vous emploierez une once de café rôti et moulu, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'Alambic, avec la recette ci-dessus ; et prenez, pour faire le sirop, une livre un quart de sucre, et trois pintes et demi-setier d'eau.

Recette pour six pintes d'eau de café fine et sèche.

Vous emploierez pour faire cette liqueur fine et sèche, une once et demie de café rôti et moulu ; quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic. Pour faire le sirop, vous prendrez quatre livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes et demi-setier d'eau, et même presque chopine ; ayez soin de distiller ces deux recettes à un feu tempéré ; car le café est sujet à monter ; on courrait risquer, sans cette précaution, et celle de mettre de l'eau dans l'Alambic, de faire engorger le chapiteau, et brûler les endroits où l'on distillerait.

67. Du chocolat

Le chocolat est une confection, ou breuvage, composée de plusieurs drogues broyées et mises en pâte avec le cacao, la vanille, le sucre, la cannelle, etc., on en fait des tablettes brunes, qu'on pulvérise, et qu'on délaie dans l'eau bouillante. Philippe Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon, dans son Traité du Thé, du Café, du Chocolat, a ramassé tout ce que les Auteurs ont dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues ou matières qui entrent dans le chocolat. Les seules que nous employons sont le cacao et la vanille ; c'est de la vanille surtout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes ; le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat est surtout la vanille et le cacao, ce sont ces deux fruits qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat ; il semble qu'il serait plus à propos d'employer le chocolat même,



puisque dans sa composition se trouvent la cannelle et d'autres drogues très cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon était impraticable. C'est donc au cacao et à la vanille seule qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un et l'autre comme si vous vouliez faire du chocolat ; vous broierez ensuite le cacao seulement, et laisserez la vanille sans la piler ; vous les mettrez ensemble dans l'Alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; vous les distillerez à un feu ordinaire, et ne tirerez point de flegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un sirop que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche ; vous passerez la liqueur à la chausse, et quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.

Prenez deux onces de cacao ; trois gros de vanille, trois pintes demi-setier d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre, et deux pintes trois demi-setiers d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once et demie de cacao, six gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, et deux pintes et chopine d'eau pour le sirop.

68. Des liqueurs compliquées

Après avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appelons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines ou épices qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, et demandent aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'Eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis longtemps. Il semble que la recette en devrait être invariable ; cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits ; d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'or, je prends le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-dessus, de la cannelle choisie, et pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre selon la quantité que nous prescrirons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quintessencieuse, sans couper de blanc, et sans laisser de jaune, s'il est possible. Vous pilerez la cannelle et la coriandre et quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre Alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes, de l'eau, et de l'eau-de-vie ; et votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tempéré, et vous tirerez vos esprits avec un peu de flegmes, à cause de la cannelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, et même qu'avec les flegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et lorsqu'il fera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre sirop pendant le tirage ; ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le sirop ; et après vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le Chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mélange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré que vous avez attrapé le vrai point ; vous la passerez ensuite à la chausse, et quand votre liqueur sera claire, elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chausse, où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé avec celle qui n'y aura pas passé, et



vosre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur ; vous agitez la bouteille jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille ou l'aile d'un moucheron ; ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille, que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'Or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de cannelle, trois pintes et chopine d'eau-de-vie, trois pintes et demi-setier d'eau avec une livre et un quart de sucre pour faire le sirop, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes ci-dessus, pour qu'elles ne brûlent pas, et tirez un peu de flegmes, ainsi que nous avons dit.

Cette liqueur enfin est très bonne, en ajoutant un gros de graine de carotte, un citron et de plus, la même quantité de cannelle et de coriandre, c'est-à-dire, pour six pintes, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes d'eau pour votre sirop ; votre couleur et feuilles d'or comme à l'eau d'or commune. Si vous vouliez cette liqueur en double, observez les règles des autres Chapitres, et vous aurez une liqueur très exquise.

69. De l'eau d'argent

La plupart des Distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or et pour l'eau d'argent mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent et qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; mais au lieu de coriandre et de cannelle, j'emploie le girofle et la graine d'angélique, pilés ensemble et la liqueur, comme il est facile de juger se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or, et quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche et bien nette ; et lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce sirop, et passerez le mélange et à la chausse et quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent, et vous ferez pour cela comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agitez, de même dans une petite bouteille où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille par proportion égale, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matières qui composent cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau d'Argent.

Vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique pilé, avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie et une chopine d'eau.

Pour le sirop, vous prendrez trois pintes et demi-setier d'eau, et une livre de sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer pour cette liqueur un peu de flegmes, à cause du girofle, si l'on veut que le goût, de cette épice se sente dans la liqueur.

70. De l'eau d'abricots, de l'eau de noyaux et les qualités des amandes propres à la faire

L'Eau d'abricot est fort estimée, et la façon de la faire est fort simple et très facile. C'est une espèce de ratafia ; le fruit ne passe point à l'Alambic ; on se sert de l'eau-de-vie tout simplement ; on pourrait bien se



servir de l'esprit de vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire, il est même inutile, à moins que ce travail ne soit commandé.

L'eau d'abricot se fait avec le sirop d'abricot confit ; lorsque l'on tire les abricots confits de leur sirop pour les faire sécher, on a soin de prendre tout de suite le sirop, sans mélange d'autres ; vous en mettez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, selon la force que vous voulez donner à votre liqueur ; quand ce sirop est bien mêlé avec l'eau, vous y mettez de l'eau-de-vie, afin que cette liqueur soit plus agréable, et pour relever le goût de l'abricot, qui est assez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou de pêches ; et au défaut de celles-là, vous pourrez employer des amandes amères ; il faut les piler à sec, sans y mettre d'eau ; et quand elles seront pilées, vous les mettez dans la liqueur. Il faut observer qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le sirop d'abricot, avant que votre eau-de-vie y soit ; car la liqueur pourrait se blanchir, et aurait de la peine à se clarifier ; il ne faut donc les y mettre que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie ; il faut aussi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie et vos amandes seront dans le sirop, vous la passerez à la chausse ; et lorsqu'elle sera claire fine, vous la mettez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le temps de se faire, s'il s'en fait ; mais cette liqueur dépose ordinairement ; et quand vous l'aurez laissée reposer quelque temps, si elle a déposé, vous la soutirez, et remettez votre liqueur ainsi clarifiée dans d'autres bouteilles.

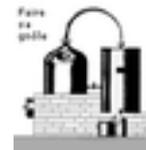
L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise ou de prune ; mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser ; d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas ; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile ; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, et lui donnent un goût fade et insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étaient pas mûrs, ils se gâtent, et en les pilant, ils gâtent les autres, et la liqueur par conséquent. Le plus sûr et le meilleur, est d'employer des amandes amères, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées ; vous ôterez celles qui pourraient être gâtées ; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir et lui donnent le goût d'huile ; vous choisirez donc les plus fraîches et les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du sirop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneraient en lait, et votre liqueur ne pourrait jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand il sera fondu, vous mettez dans ce sirop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un et l'autre se pénètrent bien ; ensuite vous mettez dans ce mélange vos amandes pilées, pour passer ensuite le tout à une grande chausse.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le sirop avant d'y mettre les amandes ; parce que si vous mettiez les amandes dans le sirop avant que l'eau-de-vie y eût été mise, infailliblement elles feraient le lait, ce qui empêcherait entièrement la clarification de votre liqueur ; une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, et l'autre n'étant pas si échauffée conservant son lait, on donnerait tout d'un coup à l'eau de noyau toutes les mauvaises qualités de nébuleuse et d'huileuse, contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos lecteurs.

Enfin, quand votre liqueur sera faite, ainsi que nous venons de le dire, vous la ferez passer à une grande chausse, et quand elle sera claire, votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la



distillation et si on se sert des amandes amères d'amandier elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant le goût du fruit qu'il lui en faut, en passant à la chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable ; si vous faites infuser vos amandes, elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette pour l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, prenez douze pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, neuf pintes d'eau, et une livre d'amandes amères.

Recette nouvelle.

Prenez les noyaux de cent pêches en sortant de leurs fruits, cassez les sur-le-champ sans piler les amandes ; vous mettrez la coque cassée, avec les amandes, dans deux pintes d'esprit-de-vin ; et un mois après, vous passerez vos esprits que vous mêlerez avec le sirop que vous aurez fait avec trois livres de sucre et deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée ; le goût et le profit qu'on y peut faire sont les seules règles que nous donnons aux Distillateurs, pour la fabrique de cette liqueur.

Je suppose, pour faire du bon, qu'on veuille faire d'une livre de sirop deux pintes d'eau d'abricots. Vous mettrez cette livre de sirop dans une pinte dont vous remplirez le reste d'eau ; vous y ajouterez encore un poisson d'eau, avec lequel vous rincerez la pinte ; et après, vous mesurerez une pinte d'eau-de-vie, que vous mettrez dans le sirop, avec huit amandes ou noyaux pilés ; et lorsque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer, ou attendre que votre liqueur ait déposé ; et quand vous l'aurez soutirée, vous la colorerez, et pourrez encore la passer à la chausse, si elle n'était pas assez claire.

71. De l'eau de mille-fleurs

L'eau de mille-fleurs était autrefois en grand renom lorsque l'ambre était en usage ; car l'ambre était la base de cette liqueur, et les parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre et de mille-fleurs aux esprits-de-vin, avec l'ambre, comme autrefois ; et je crois qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs-Liquoristes ne peuvent pas faire de même, ils ont aboli totalement l'ambre. Pour la rapprocher de sa première recette il faut donc choisir quelque chose qui ne soit pas l'ambre, et qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux ; il faut prendre du citron de Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres espèces.

Vous prendrez ensuite du macis, qui est l'épice la plus musquée et la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré et aromatique ; vous choisirez donc le citron, le macis, et l'angélique, selon les qualités que nous avons dites.



C'est le choix que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs; et tout le monde saura que, si cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle fera toujours un alliage des plus agréables, et que ce parfum qui est ambré en a tout l'agrément sans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériser l'angélique et le macis dans un mortier, et couper les zestes du citron de la même façon qui est dite dans le Chapitre XLI du citron, et mettre vos zestes dans l'Alambic, avec l'angélique et le macis ; vous mettrez de l'eau et de l'eau-de-vie ; vous ferez un feu ordinaire, et mettrez votre Alambic dessus, et tirerez vos esprits sans flegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; mais vous n'emploierez pas tant d'eau pour ce sirop que pour les autres, afin que la couleur que vous mettrez n'affaiblisse pas votre liqueur ; j'aurai soin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorsque votre sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce sirop, le remuerez pour bien mêler les esprits, et après vous y jetterez votre couleur faite, ainsi que nous avons dit dans le Chapitre XXX ; il faut observer, qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le sirop, avant d'y avoir mis les esprits ; car elle serait moins belle ; mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits ; vous les passerez à la chausse, et lorsque cette liqueur sera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de Mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur trois citrons moyens, demi-once d'angélique, un gros de macis, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, et une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic.

Pour le sirop, vous prendrez une livre de sucre, trois pintes d'eau, et un demi-setier d'eau-de-vie pour faire la couleur.

Prenez garde de ne mêler aucun ratafia avec l'eau de mille-fleurs, car les acides feraient tourner votre couleur, sans pouvoir la faire revenir. Vous pouvez la faire en double, en combinant la recette comme les précédentes ; elle est excellente.

72. Des eaux cordiales

Pour bien faire l'eau cordiale, inventée par Coladon de Genève, il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité ; il faut que lesdits citrons soient employés bien frais ; vous mettrez double fruit, et distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de flegmes. Vous ferez un court sirop, dans lequel vous mettrez très peu de sucre, afin que votre liqueur soit sèche, et mettrez vos esprits, lorsqu'ils seront tirés, dans le sirop, et le passerez à la chausse ; et aussitôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer, si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre ; la recette vous dira la quantité de chaque chose qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On emploie du jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau et le plus frais qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cédrat et quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matières de la recette sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés, et passerez le tout à la chausse ; et quand votre liqueur, sera claire, elle sera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette ville emploient pour faire cette liqueur, la bergamote, le macis et quelques clous de girofle ; autrefois ils y mettaient de



l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit et les épices, vous couperez les zestes de la bergamote, et pilerez les épices, mettez le tout ensemble dans l'Alambic, avec de l'eau et de l'eau-de-vie, la quantité que nous déterminerons dans la recette ; votre Alambic ainsi garni, vous le mettez sur le feu, et distillerez vos recettes sur un feu ordinaire ; et quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le sirop que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le sirop étant fait, vous y mettez vos esprits distillés, ferez passer le tout à la chausse pour le clarifier ; et quand votre liqueur aura été tirée à clair fin, elle sera faite, et en état d'être livrée sur-le-champ.

Recette de l'eau cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'Alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au Chapitre sur la conduite de cette opération, c'est-à-dire, à un feu vif. Pour votre sirop, une pinte et chopine d'eau simplement, avec une livre et demie de sucre ; et mettez encore avec ce sucre une demi-livre de cassonade, pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vite, se clarifie davantage ; vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité du sucre portée par la recette ; vous pourrez l'augmenter ou la diminuer ; mais quelque quantité que vous ayez de liqueurs à passer ne mettez jamais plus de demi-livre de cassonade ; et comme le goût d'à présent n'est pas celui des liqueurs sèches, vous ferez bien d'augmenter le sucre, c'est-à-dire, qu'au lieu d'une livre et demie, vous en pourrez mettre deux livres et plus.

Recette de l'eau cordiale de Jasmin.

Mettez trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, et chopine d'eau dans l'Alambic, six onces de jasmin d'Espagne, douze gouttes de quintessence de cédrat, deux gros de coriandre ; et pour faire le sirop, vous prendrez trois pintes d'eau et une livre et demie de sucre.

Recette de l'eau cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes et chopine d'eau-de-vie ; vous mettez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie dans l'Alambic, avec les zestes d'une bergamote, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce fruit, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle. Pour faire de cette liqueur, vous prendrez trois pintes et demi-setier d'eau, et une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez, faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprit, de fruit et de sucre qu'aux présentes recettes ; et ces liqueurs en liqueurs doubles sont excellentes.

73. De l'eau de pucelle

Pour faire de l'eau de pucelle, vous prendrez du genièvre, le meilleur qu'il se pourra trouver. Vous le pilerez avec de la graine d'angélique et les mettez dans la cucurbite de votre alambic, avec de l'eau et de l'eau-de-vie et mettez votre Alambic sur le feu. Il est essentiel d'y mettre de l'eau, car ces graines pourraient donner une âcreté qui nuirait à la liqueur, et d'autres inconvénients qui gêneraient absolument votre marchandise ; ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce Traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les sirops de toutes sortes de liqueurs. Vous mettez ensuite vos esprits dans ce sirop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange et le tout étant bien mêlé, vous le passerez à la chausse et quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.



Cette composition, comme on peut juger par l'exposé et la recette qui suit ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains sont tombés dans un grand discrédit, si à la place du genièvre on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode ; le moindre changement peut la rajeunir et la faire reprendre. Voici la recette, telle qu'elle a été jusqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genièvre, une demi-once d'angélique, pilés ensemble, et un demi-poisson de bonne eau de fleurs d'orange, trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, en tirer les esprits, et trois pintes et demi-setier d'eau pour le sirop, trois livres et un quart de sucre, mêlez les esprits avec le sirop et les passez à la chausse, la liqueur sera faite.

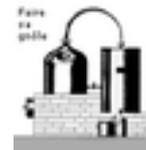
74. De l'eau divine

Voici une de ces liqueurs qui ont besoin de leur nom, pour faire fortune.

La base de l'eau divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût ; les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple ; d'autres, d'eau de fleurs d'orange double ; et d'autres mettent du Néroli dans l'esprit de vin ; d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon que nous l'avons dit au Chapitre de l'orange et quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin ; il n'y a point de quantité déterminée pour cela ; ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines ou deux mois ; après ce temps, ils font leur sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement, et quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce sirop, après l'avoir séparé des fleurs, en le passant par le tamis ; ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le Distillateur, au contraire, sans toutes ces préparations, expédie l'opération plus promptement, plus facilement, et d'une meilleure façon pour la perfection de son ouvrage ; et même la met, en sortant de l'Alambic, en état d'être livrée, et même bue, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre et de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son Alambic, avec de l'eau de fleurs d'orange, ou au défaut d'eau de fleurs d'orange, il met quelques gouttes de Néroli qu'il ajoutera à sa recette, avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; il pose ensuite son Alambic ainsi garni sur un feu ordinaire, et fait distiller sa recette ; quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau qu'il jugera à propos, selon le degré de force et d'odeur qu'il veut donner à sa liqueur ; mais pour l'ordinaire, on fait cette liqueur moelleuse plutôt que sèche ; cependant il ne faut pas se figurer qu'il faille qu'elle soit plutôt douce que sèche, moelleuse que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre à un certain degré ; c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette ; il faut la changer si vous la trouvez trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes mes liqueurs ci-dessus, et celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre astreindre mes lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables que les règles que nous avons données pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les arts un point de conduite qui est de tous les temps.

Je reviens à notre Chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette ; mais il faut toujours laisser la fleur d'orange pour la base de cette liqueur ; vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvu que l'alliage soit raisonné avec les connaissances ci-dessus ; vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelque chose de bon dans les différentes méthodes que vous essayerez.



Recette pour l'eau Divine en commun.

Vous prendrez pour faire cette liqueur, soixante gouttes de Néroli de fleurs d'orange, une once de coriandre, une petite muscade, les zestes de trois beaux citrons ; vous distillerez ces matières avec trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, trois pintes et demi-setier d'eau, et une livre un quart de sucre pour faire le sirop.

Recette pour l'eau Divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, quatre-vingt-dix gouttes de Néroli, une once et demie de coriandre, une muscade ordinaire, et le zeste de trois beaux citrons, trois livres de sucre, et deux pintes d'eau pour faire le sirop.

Recette pour faire la même eau en liqueur fine et sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, cent gouttes de Néroli, une once et demie de coriandre, une belle muscade, le zeste de trois beaux citrons, deux livres de sucre, et deux pintes d'eau ; pour l'ordinaire on fait cette liqueur plus moelleuse que sèche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'orange au lieu de Néroli, vous en mettrez à proportion de la force que vous voudrez donner à votre liqueur, en diminuant l'eau du sirop, de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez ; je conseille aux Distillateurs de se servir plutôt de l'eau de fleurs d'orange que du Néroli, pour l'eau divine ; elle est plus excellente.

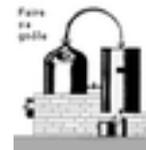
75. De l'eau du père André

L'Eau du père André porte le nom de celui qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vu les matières qui entrent dans sa composition, est fort bonne ; il est surprenant qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est un alliage de fleurs qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, et la giroflée. Il faut, pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose en certaine quantité ; on les pile, on en exprime le jus ; on met ce jus dans l'Alambic, avec la giroflée et de la fleur d'orange ; il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs à grand feu et lorsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court sirop chargé de sucre ; et votre sirop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit de vin ; et après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, et vous passerez le tout à la chausse ; et quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'absorbe point l'odeur de la rose et de la giroflée, vous en prendrez la moitié moins ; il faut toujours que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites dans les Chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nu, en mettant dans votre Alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez pour faire votre sirop avec cette eau de fleurs distillées, sans y mêler d'eau crue.



Recette pour l'eau du père André.

Vous prendrez trois pintes et chopine d'eau pour en tirer environ trois pintes ; mettez ensuite dans l'Alambic l'eau d'une demi-livre de rose ; vous ajouterez demi-livre de giroflée, deux onces de fleurs d'orange ; et l'eau qui sortira de cette recette sera assez forte en odeur pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le sirop avec une livre de sucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'esprit de vin de trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine, avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres et demie de sucre, et l'esprit de quatre pintes et demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire sèche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers, vous mettrez quatre livres de sucre, et l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, et la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'artiste intelligent, avec les matières proposées, ne peut manquer de faire de bonne liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

76. De l'eau à la béquille du père Barnaba

L'auteur de cette liqueur a fait un alliage de cannelle, de branches d'angélique et de racine d'iris ; elle n'a d'original que son nom ; car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise ; le nom a peut-être plus nui à cette liqueur que toute autre chose ; en changeant le nom, elle ne déplairait sûrement pas.

L'iris a un goût ambré et qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, et pilerez la cannelle ; vous en garnirez votre Alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau et de l'eau-de-vie ; vous distillerez votre recette à petit feu, sans tirer de flegmes, à cause de la racine d'iris. Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez le sirop de votre liqueur, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme il se fait ordinairement, et mettez vos esprits dans ce sirop que vous passerez à la chausse ; et quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée, elle sera faite.

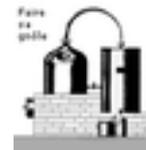
Recette pour faire l'eau à la Béquille du père Barnaba.

Prenez une once d'angélique, une demi-once de cannelle, et deux gros de racine d'iris ; pilez la cannelle et l'angélique, et concassez l'iris en petits morceaux ; mettez une chopine d'eau dans l'Alambic, avec trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie ; et pour faire le sirop, une livre un quart de sucre, et trois pintes et demi-setier d'eau.

77. De l'eau de cédrat blanc

Nous avons déjà donné diverses recettes de l'eau de cédrat ; mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, sont les liqueurs les plus fines de la distillation, nous reprenons l'eau de cédrat, pour donner une façon de la faire supérieure à celles que nous avons données ci-dessus.

Vous choisirez le cédrat, le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez légèrement les zestes, et les distillerez avec les quantités d'eau et d'eau-de-vie, que nous allons dire, et prenez garde de ne pas tirer de flegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espèce, commandées hors la saison de ce fruit, et que vous



soyez par conséquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup parce que, au défaut du fruit, vous emploierez la quintessence du cédrat ; mais il faut qu'elle soit fine et bien faite. Il s'en trouve de parfaite ; et voici comment vous distinguerez la meilleure, et comme vous en pourrez faire un bon choix ; vous en verserez une goutte sur le dessus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt, et sur-le-champ vous la porterez au nez, son parfum se fera sentir tel qu'il sera, et vous distinguerez d'abord ses qualités ou ses défauts ; vous vous servirez de cette quintessence, après l'avoir bien choisie.

Quelques-uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédrat ; cela est vrai, mais je soutiens que non, quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite ; et que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre qu'une demi-livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse ; et si au lieu de six pintes que vous en tirerez par supposition, vous en aviez vingt à passer il ne faut toujours que la demi-livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer qu'il faut employer, pour cette liqueur, le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédrat fin et moelleux.

Vous mettrez dans votre Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau et deux cédrats moyens ; et pour le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine et poisson d'eau ; si vous employez de la quintessence au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit gouttes dans l'Alambic ; et le tout comme il est dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cédrat fine et sèche.

Vous mettrez dans votre Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau et trois cédrats moyens, et pour le sirop, deux livres de sucre, et deux pintes d'eau.

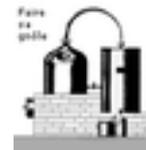
Si vous employez de la quintessence, vous en mettrez quatre-vingt gouttes dans l'Alambic, et tout le reste de même.

78. Du parfait amour

Après le cédrat blanc, vient le cédrat rouge ou parfait amour ; ces liqueurs sont les liqueurs du temps. J'aurais tort de dire que le nom de cette liqueur fût son mérite, ni qu'on se fût pris de fantaisie pour elle et pour le cédrat blanc. Ceux qui connaîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut pas trouver en aucun fruit à écorce plus de parfum, plus d'odeur, et rien de plus susceptible d'un travail agréable et avantageux.

On faisait autrefois le parfait amour avec l'ambre et la coriandre ; mais depuis que l'ambre est devenu odieux dans les choses purement comestibles et de goût, il a fallu supprimer avec la coriandre ; et on ne se sert plus que du cédrat, qui a toujours fait la base de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui est le cédrat feu, coloré ; ainsi, pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes de cédrat ; si ce n'est que vous pourrez, au lieu de sucre, employer toute cassonade, comme si c'était pour des liqueurs communes, à cause de la couleur ; et pour faire votre sirop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, et plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le sirop,



que vous en aurez mis pour faire votre couleur ; de sorte que, si vous employez trois poissons de couleur, vous diminuerez trois poissons d'eau sur le sirop ; et lorsque vos esprits seront mêlés avec le sirop, vous y jetterez votre couleur, que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs et teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge et ses nuances est expliquée fort au long. Vous passerez enfin cette liqueur à la chausse ; et lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur sèche ; ainsi la recette du cédrat et celle du parfait amour sont absolument pareilles ; il n'y a entre elles que la couleur de différence.

79. De l'eau des quatre fruits

Les fruits à écorce, comme nous l'avons montré dans chacun des Chapitres qui en traitent donnent du parfum, des esprits, des quintessences, et chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déjà du temps que cette liqueur règne, et il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire les fruits les plus en usage et les meilleurs ; tels sont le cédrat, la bergamote, le citron et l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant, il faut connaître la qualité, de chacun de ces fruits ; c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce ; la force de leur parfum, la quantité de chacun de ces fruits a de quintessence ; enfin comment on doit allier ces fruits pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres ; mais que tous, se faisant sentir malgré l'alliage, fassent un ensemble des plus agréables. Le cédrat est de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La bergamote est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide et le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espèce. L'orange de Portugal enfin est la plus douce et la plus quintessencieuse de ces quatre espèces.

Or, pour faire un juste alliage, et où aucun des fruits ne domine, il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion.

Vous mettrez par supposition un beau cédrat ; et comme l'odeur de la bergamote l'emporte sur celle du cédrat, vous mettrez une petite bergamote, afin que par la moindre quantité, la bergamote ne l'emporte pas sur le cédrat.

Comme il faut que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédrat et de la bergamote avec le citron, qui est d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne soient pas suffisants, et que deux gros ne soient trop, ainsi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur est toujours surpassée par les deux premiers fruits, et dont la douceur doit servir ici à corriger l'âcreté du citron ; il faut en choisir deux belles, et suppléer par la quantité, au moins de force de ce fruit.

C'est par un alliage si bien combiné qu'on fait rentrer tous ces différents goûts en un seul qui, sans en faire un particulier, laisse distinguer les uns et les autres. Nous avons assez parlé du choix qu'il en faut faire.

Ainsi, quand vous ferez cette liqueur, s'il vous manquait l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendrait un fruit de la grosseur de celui qui vous manque ; on pourrait même, au défaut des fruits, se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences aux moins fortes ; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes avec l'attention prescrite ci-devant.



Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'Alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; votre Alambic étant ainsi garni, vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le sirop, et passerez le tout à la chausse et quand ce mélange sera clair, votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'Alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqué plus au long dans le Chapitre des quintessences des fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits, fine et double.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine et poisson d'eau pour le sirop, et une chopine d'eau dans l'Alambic, avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur, avec la quintessence desdits fruits ; vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédrat, dix-huit gouttes de celle de bergamote, vingt-huit ou trente de quintessence de citron, et trente-six de celle d'orange de Portugal ; pour le reste de la recette, vous mettrez le sucre, l'eau et l'eau-de-vie, en pareille quantité qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits, fine et sèche.

Vous emploierez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie et d'eau, pour mettre à l'Alambic, qu'à la recette précédente ; si ce n'est que pour le sirop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau et deux livres de sucre.

Mais si vous employez la quintessence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédrat, vingt de bergamote, trente à trente-deux de quintessence de citron, et trente-six de celle d'orange de Portugal et conservant pour le reste de la recette les quantités déterminées dans la recette.

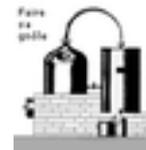
80. De l'eau des quatre épices

Ce que nous venons de dire sur l'eau des quatre fruits, prévient nos Lecteurs sur ce que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices, En raisonnant cette seconde opération sur les principes de conduite que nous avons donnés pour la première, il n'est personne qui ne sente d'abord que cette combinaison-ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités et de force.

Avant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit ci-devant des épices et des quintessences d'épices, pour connaître leurs qualités et les marques auxquelles on peut distinguer et choisir les meilleures.

Avec ces connaissances on pourra faire un bon choix ; et ce choix fait, il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres, mais que leurs goûts différents, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices, selon la quantité que nous déterminerons dans la recette ; et quand vous les aurez pilées le plus fin qu'il fera possible, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie,



vous en tirerez les esprits avec un peu de flegmes, parce que le goût et l'odeur des épices ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le sirop, à cause des flegmes que vous aurez tirés. Cette liqueur est une des meilleures et des plus cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite ; et afin que rien ne manque, à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection et à son brillant, vous n'emploierez que le plus beau sucre, et un peu de cassonade pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vite se clarifie mieux. Pour le sirop ; vous emploierez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier ; ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Epices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie et chopine d'eau dans l'Alambic, six gros de cannelle, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle, et une belle muscade ; et pour le sirop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres et demie de sucre bien beau, et prendrez pour engraisser la chausse, une demi-livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences des épices, parce qu'il n'en est pas d'elles comme des fruits, on en trouve toujours ; les fruits n'ont qu'un temps dans l'année, après lequel ils passent ; mais les épices se conservent toujours assez, pour attendre commodément l'arrivée de celles qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine et sèche.

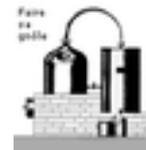
Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres et demie de sucre, une pinte et chopine d'eau, une once de cannelle, trois gros de macis, un demi-gros de clous de girofle, deux petites muscades, et vous ferez chauffer l'eau pour votre sirop, comme il est dit, en observant, pour l'une et l'autre recette, de tirer un peu de flegmes. Cette liqueur est la plus excellente pour l'estomac, et très agréable au goût.

81. De l'eau des quatre graines

Nous avons déjà donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des graines ; mais la liqueur dont nous allons donner la recette, a quelque chose de si supérieur et de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance ; et quelque peu de crédit qu'aient actuellement les graines, je crois cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flatteuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique et l'aneth ; et vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, et qu'elles n'aient point souffert en aucune façon, soit du transport ou sur la plante, etc.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert ; s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie et de l'eau proportionnellement à la quantité de vos graines. Votre Alambic ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matières qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, ne vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des flegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre, vous pouvez vous flatter de faire une excellente liqueur, et sans contredit la meilleure



de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre pour faire votre sirop, indifféremment à l'eau froide ou à l'eau chaude, et vous choisirez le plus beau sucre pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de cassonade à cette liqueur, il n'en est pas besoin, parce qu'elle se clarifie assez bien.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine et sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, et vous mettrez trois demi-setiers d'eau dans l'Alambic, une once et deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, et une once d'aneth, quatre livres de sucre, deux pintes et chopine d'eau pour faire le sirop.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine et sèche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une once et demie de fenouil, deux onces de coriandre, six gros d'angélique et dix gros d'aneth ; deux livres de sucre et deux pintes d'eau pour faire le sirop.

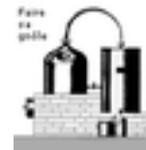
82. De l'eau des quatre fleurs, ou le bouquet des bouquets

Les fleurs que nous employons pour cette liqueur, sont la fleur d'orange, le jasmin, la jonquille et l'œillet. Voyez sur le choix de ces fleurs et sur les précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos et les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous rassemblons toutes celles qui ont le plus de parfum et le plus exquis, d'où nos Lecteurs peuvent inférer que la liqueur que nous leur donnons est l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'est plus question que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs sont presque toutes de la même saison, à la jonquille près qui est précoce, on peut dans ce cas mettre la jonquille en infusion dans l'eau-de-vie dans laquelle vous mettrez les autres fleurs, et distillerez le tout ensemble ; il faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple et du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange ; vous ôterez du jasmin ce calice vert découpé qui soutient la fleur ; de la jonquille et de l'œillet le bas de la fleur. Vous garnirez ensuite votre Alambic de la quantité de chaque fleur qui sera indiquée dans la recette ; vous y mettrez de l'eau-de-vie et de l'eau, et tirerez vos esprits à petit feu ; il faut surtout éviter les flegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer ; ainsi il faut une extrême attention au degré du feu et au tirage des esprits. Cela fait, vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcherait la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits et le sirop ensemble ; et quand les esprits auront été bien incorporés au sirop, vous passerez ce mélange à la chausse pour le clarifier ; et quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure et la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la bien conduire, sans quoi on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine et double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, avec deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquilles, et quatre onces d'œillets ; et pour le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes et chopine d'eau.



Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine et sèche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie pour mettre dans l'Alambic avec trois onces de fleurs d'orange, demi-livre de jasmin, six onces de jonquilles, et six onces d'œillets ; deux livres de sucre et deux pintes d'eau pour le sirop. La jonquille fait toute la difficulté de cette liqueur, attendu qu'elle fleurit un mois ou six semaines plutôt ; on y met ordre en mettant cette fleur en infusion dans de l'eau-de-vie jusqu'à ce que les autres fleurs nécessaires soient venues ; on met l'eau-de-vie et les fleurs qui sont dans l'infusion, comme nous avons dit ci-dessus, avec les autres fleurs portées dans la recette.

Nota. Que si l'on veut colorer cette liqueur et qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans l'Alambic, mais il faut en tirer la couleur par infusion au feu, comme nous avons dit au Chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, et vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On se sert de la giroflée, parce que la jonquille seule ne donne pas une teinture bien jaune, et la giroflée peut, en ajoutant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille ; on peut aussi se servir d'une légère teinture de safran.

83. De l'eau romaine

L'Eau romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, surtout quand cette liqueur est bien faite ; et même elle égale le parfait-amour, pour laquelle on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connaisseurs, et qui n'ont pas le goût du cédrat familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez des citrons de Portugal, avec les qualités requises et expliquées au Chapitre quarante-unième ; et pour nuancer ou diviser le goût du citron vous ajouterez du macis choisi ; cette épice rend la liqueur parfaite ; et lorsque vous aurez choisi le citron et le macis, vous couperez les zestes du citron avec les attentions que nous avons dites dans nos Chapitres. Vous pilerez le macis et vous le mettrez dans l'Alambic avec les zestes du citron, de l'eau et de l'eau-de-vie, et vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de flegmes pour donner à la liqueur l'odeur et le goût du macis ; et quand vous aurez tiré les esprits de votre recette, vous les mettrez dans le sirop que vous ferez en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu et vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit vous passerez le mélange à la chausse ; et quand votre liqueur sera claire, elle fera faite.

Vomis colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlate, et un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, un beau cramoisi, de même que le parfait-amour, ainsi qu'il est dit au Chapitre des couleurs et teintures des fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge, et vous diminuerez autant d'eau sur le sirop que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affaiblir votre liqueur.

Recette pour environ sept pintes d'eau Romaine, en liqueur fine et sèche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau ; et pour le sirop, deux livres et trois quarterons de sucre, et trois pintes d'eau.



Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double et fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double et fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour ; vous n'en supprimerez que le cédrat, et vous n'augmenterez ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un et de l'autre sont suffisantes.

84. De la favorite de Florence

La favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses et très nouvelle, elle tient un juste milieu entre la fine orange et la crème des barbades ; la recette n'est pas compliquée. Cette liqueur est fort bonne et doit durer longtemps ; elle n'est faite qu'avec le citron et le macis, de même que l'eau romaine. La différence n'en est que dans la couleur ; il est vrai que la cochenille, qui est dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence on croirait que la recette en est différente, quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la favorite de Florence, vous vous servirez de la recette même de l'eau romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette dernière, et que vous supprimerez totalement.

85. De Rossoly de Turin

Le rossoly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur était un composé de fleurs et d'épices, infusées et exposées au soleil dans les grandes chaleurs, comme c'était autrefois la coutume, et comme il se pratique encore dans beaucoup d'endroits ; mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'infusion, et qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en sert plus guère.

Pour faire le Rossoly de Turin.

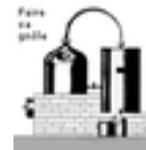
Vous prendrez des roses musquées, du jardin d'Espagne, de la fleur d'orange, de la cannelle et du clou de girofle, le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choisi, selon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'Alambic, selon les quantités prescrites dans la recette, avec de l'eau, et distillerez ces matières avec de l'eau simple, sur un feu tant soit peu vif ; quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation, et quand il sera fondu, vous verserez dans ce sirop distillé, de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur ; ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi, comme nous l'avons dit au Chapitre des couleurs et teintures des fleurs ; Ensuite vous passerez cette liqueur à la chausse, et lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon rossoly.

J'ai supprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon qu'il a été dit dans chacun des Chapitres qui en traitent, avant de les distiller.

Recette pour sept pintes de Rossoly de Turin.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre onces de roses musquées, quatre onces de fleurs d'orange, et quatre de jasmin, une demi-once de cannelle, un demi-gros de clou de girofle, quatre pintes et chopine d'eau, pour en tirer trois pintes et demi-setier ; vous distillerez ces matières sur un feu un peu vif. Quand votre eau sera distillée, vous ferez fondre deux livres et trois quarterons de sucre, ou plutôt trois livres dans cette eau distillée, et vous mettrez dans le sirop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin. Vous mettrez



ensuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoisi, que vous trouvez au Chapitre des couleurs et teintures des fleurs. Quand votre liqueur sera colorée, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; et pour mieux la rendre claire et fine, vous pourrez employer toute cassonade, comme pour une liqueur commune, à cause de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demi-livre ; ce qui sera suffisant pour engraisser la chausse.

Si vous mettez de l'esprit de vin, vous n'en mettez que trois pintes et demi-setier ; et vous ne changerez rien au reste de la recette.

86. De l'eau nuptiale

L'Eau nuptiale est une liqueur composée de trois graines ; mais très différente, et fort supérieure à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale, sont différentes ; ce sont celles du *daucus creticus*, du chervis, et de carotte, auxquels on ajoute la muscade et le cédrat. Cette liqueur est un élixir ; ceux qui l'ont goûtée dans le temps qu'elle fut inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne savons pas pourquoi ; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits et du sucre lui donne du corps ; et pour la beauté et le brillant, aucune liqueur n'en est plus susceptible ; on la colore ordinairement d'un rouge cramoisi un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines et le fruit, ou la quintessence du fruit, avec les qualités requises et indiquées dans les Chapitres qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les graines et épices, et vous mettrez le tout dans l'Alambic, avec les zestes du cédrat ou la quintessence de ce fruit, de l'eau et de l'eau-de-vie ; votre Alambic ainsi garni, vous distillerez ces matières sur un feu tempéré ; vous ne tirerez point de flegmes ; et pour faire le sirop vous mettrez du sucre dans une poêle à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce qu'il y faut mettre très peu d'eau, et que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits que vous aurez tirés avec ce sirop, et vous donnerez à cette liqueur le cramoisi foncé, dont nous avons parlé ci-dessus. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chausse, et quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre Alambic une once de graine de *daucus creticus*, une once de graine de chervis, une demi-once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quintessence de cédrat, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'Alambic ; et pour faire le sirop, vous prendrez quatre livres de sucre, et une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit ; vous pourrez employer tout cassonade, à cause de la couleur comme si c'était une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demi-livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse ; car, sans cette précaution, votre liqueur ne clarifierait point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées ; ce que nous avons déjà fait remarquer dans plusieurs de nos Chapitres.

87. De la belle de nuit

Cette liqueur est dans son règne ; elle est bonne, mais elle n'a point de recette fixe ; les uns la font d'une façon, et les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appelée plus improprement belle de nuit, car elle n'a



rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, et les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus précieux que toutes les liqueurs blanches ; et si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille-fleurs, et l'épiscopale, qu'on pourrait appeler belle de nuit, avec autant de raison que celle-ci. Voici comment se fait cette liqueur.

On choisit la muscade, le limon, l'angélique, le chervis, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, et on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisit les matières de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres qui en traitent ; on fait chauffer l'eau, pour faire le sirop, à cause que la quintessence de la muscade blanchirait la liqueur sans cette précaution, et le tout étant passé à la chausse et clarifié, la liqueur est faite. Souvenez-vous de faire le sirop avec de l'eau rose.

Recette pour environ six pintes de Belle de Nuit en liqueur double.

Prenez deux limons ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi-once d'angélique, autant de chervis ; vous pilerez les graines et la muscade, et vous distillerez les matières ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, pour prévenir les accidents du feu, ou du goût de feu ; pour le sirop, quatre livres de sucre, et deux pintes et chopine d'eau rose.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez, à cet effet, de la façon de la faire, que nous avons donnée au Chapitre des couleurs et teintures des fleurs, où se trouve celle de faire la couleur susdite ; et vous ôterez du sirop la quantité d'eau que vous emploieriez pour la couleur, et mettez sur le total de la recette une demi-livre de cassonade, pour engraisser la chausse, clarifier la liqueur et prévenir le dépôt qu'elle pourrait faire sans cette précaution. Vous pourrez aussi la faire en fin et en sec, selon la conduite que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le sucre de moitié, et en augmentant le fruit d'un tiers.

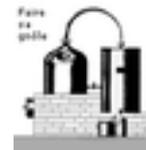
88. De la crème des Barbades

Voici une des liqueurs des plus à la mode et celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cédrat, l'Orange de Portugal, le macis, la cannelle et le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une des plus flatteuses au goût, et c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas ; on peut employer les quintessences mais le fruit est toujours meilleur que sa quintessence pour les liqueurs, et la quintessence est meilleure pour les esprits d'odeur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu du cédrat, emploient le citron de Portugal ; ce fruit peut passer, mais il ne rendra jamais la liqueur aussi parfaite que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laisse aux Distillateurs se gouverner à leur fantaisie : tout ce que je puis dire, c'est que de quelque façon qu'ils en usent, dans la recette de la crème des Barbades, voici la seule vraie et bonne façon de la faire, et comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorsque vous aurez choisi vos fruits, ou vos quintessences de fruits et les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit, qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zestes avec toute l'attention possible, comme nous avons dit de le faire dans plusieurs Chapitres de ce Traité : vous pilerez les épices, et mettez le tout dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie, et les distillerez sur un



feu ordinaire ; et quand vous aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; et quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce sirop, et vous clarifierez ce mélange, en le passant à la chausse ; et quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crème des Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cédrat, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de cannelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau ; et pour le sirop, trois livres et demi de sucre, une demi livre de cassonade, deux pintes et chopine et poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; et quand on la fait en sec, elle change de nom; elle n'est plus appelée crème, on l'appelle eau des barbades simple : et comme on ne trouve pas toujours du cédrat, et qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit ou de la quintessence, s'il n'y a pas de cédrat, vous mettrez trente gouttes de quintessence du cédrat, et soixante de celle d'orange.

89. Des eaux des Barbades

Les eaux des barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a des brillantes, comme l'esprit de vin ; d'autres plus ambrées. Nous allons donner des recettes des unes et des autres.

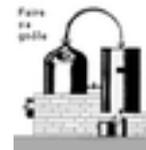
Je dis qu'on en fait de tout goût, et qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamote, au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de Madère, qu'on appelle autrement citron chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la cannelle, du macis, de la muscade ; on y ajoutait encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisait les eaux des barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonnait d'épices. Si on les faisait d'épices réciproquement aussi on y mettait du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisait cette liqueur avec plusieurs fruits et épices, mêlés ensemble ; quelquefois avec plusieurs fruits, et d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux des barbades. Pour les faire comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées et que les marchandises aient toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans ce Traité.

J'ai dit qu'il y a des eaux des barbades extrêmement belles et brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, et rectifiées ensuite ; et quand on les rectifiait, on mettait dans l'Alambic, chaque fois, la moitié de la recette ; en voici la raison.

Comme on voulait que ces liqueurs eussent une violence extrême, et qu'il fallait faire fondre du sucre dans de l'eau, ce sirop aurait affaibli considérablement la liqueur, et beaucoup plus qu'il n'aurait fallu pour la force dont on voulait qu'elle fût ; on la soutenait au moyen de la rectification, au plus haut degré de force et la liqueur ainsi rectifiée, ne pouvait manquer d'être très belle, et extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit de vin ; on met les matières de la recette dans cet esprit de vin ; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois ou six semaines ; on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a mises, et on a soin de remuer l'infusion de tous les jours sans déboucher la bouteille. Après ce temps, on râpe du sucre, que l'on



met dans ladite infusion, avec les recettes, et on les remue aussi tous les jours jusqu'à ce qu'il soit fondu ; et quand il l'est, on le passe au clair ; et c'est le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cause de l'infusion, et même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs ; elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes et chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédrat, il faut en prendre quatre beaux, et une demi-once de cannelle, par conséquent vous mettrez dans l'Alambic, avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cédrats et deux gros de cannelle que vous aurez pilée ; et lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'Alambic le reste de la recette et pour faire le sirop, une livre de sucre, et une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par infusion, vous mettrez simplement vos zestes et vos épices pilées dans l'esprit de vin simple ; et au bout d'un mois, vous râpez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite ; et lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine où vous aurez déjà fait passer du cédrat, et que vous ne nettoierez pas, afin que votre eau des barbades puisse se mieux clarifier, et prendre encore à ce passage de bonnes impressions du cédrat qui y aura passé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des barbades à la bergamote, pour la clarifier, vous engraissez d'abord la chausse avec de l'eau de bergamote fine et moelleuse, et cela lui donnera encore un bon goût de fruit, et du parfum, qui ne fera qu'ajouter à sa perfection ; vous ferez ainsi des autres fruits et épices, et votre eau des barbades sera parfaite. Il s'agit maintenant de savoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque espèce ; ce sont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes suivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamote.

Vous mettrez quatre pintes et chopine d'eau-de-vie, et vous emploierez quatre petites bergamotes, et deux gros de macis.

Eaux des Barbades à l'orange de Portugal.

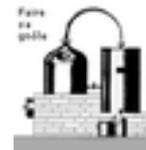
Et pour la même quantité d'eau-de-vie, vous emploierez huit belles oranges de Portugal, et un demi-gros de clous de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux limons, et une muscade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarade.

De l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il est dit, douze bigarades, deux gros de cannelle et un gros de macis.



Eaux des Barbades au Citron de Madère ou chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie ci-dessus dite, trente de ces petits citrons de Madère, qu'on appelle autrement citrons chinois verts, de la grosseur d'un œuf de pigeon ; et vous ajouterez à la présente recette une demi-once de macis.

Eaux des Barbades aux épices, et premièrement à la Cannelle.

Vous emploierez, comme pour cette liqueur faites aux fruits, quatre pintes et chopine d'eau-de-vie, et vous mettrez trois onces de cannelle, pilée et pulvérisée, dans votre Alambic, avec un cédrat moyen.

Eaux des Barbades au Macis.

Vous prendrez pour quatre pintes et chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamote.

Eaux des Barbades aux clous de girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie deux gros de clous de girofle, et deux grosses oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes ; vous mettrez deux gros de muscade et deux beaux limons.

Eau des Barbades aux quatre fruits, sans Epices.

Vous emploierez un cédrat moyen, une petite bergamote, deux belles oranges de Portugal, et deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie que ce que nous avons dit.

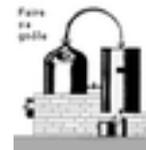
Eaux des Barbades aux quatre épices.

Vous ajouterez aux épices un cédrat, ou une petite bergamote, vous emploierez six gros de cannelle, deux gros de macis, un demi-gros de clous de girofle, un demi-gros de muscade comme nous avons dit ; vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de sucre et d'eau, marquée pour le sirop, que dans la première recette.

Toutes ces liqueurs et leurs différentes recettes se conduisent de la même façon, qu'il est dit à la même recette, et on ne met point d'eau dans l'Alambic pour la distiller ; et il est naturel de les distiller à petit feu, à cause de la rectification.

On peut faire aussi toutes ces liqueurs de couleur ambrée, de la façon décrite à la seconde recette ; et c'est de faire infuser les matières.

J'ai donné la façon de faire les eaux des barbades ; mais je n'en conseille pas l'usage.



90. L'escubac de France

Cette liqueur a régné fort longtemps, et règne encore, mais elle n'est plus, dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, et non pas celle de la liqueur, de ne pas s'être soutenue dans le point de perfection où elle était ci-devant.

Le véritable escubac est une recette compliquée, dont le safran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquait cette liqueur ; il ne reste plus que le safran, l'eau-de-vie et le sucre ; aussi le public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'escubac ; j'y en ajouterai une troisième.

Du Safran.

Le safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres ; il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croit l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre ; et s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu ; car il est beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les Distillateurs, que celui de France. Le safran quand il est vieux brunit. Sa bonne couleur est un jaune rouge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux. Le meilleur des safrans vient du Gâtinais ; sa couleur est plus vive, par cette raison colore plus, et son parfum est plus agréable.

Si on pouvait faire sa provision de cette marchandise d'abord après la récolte, le mettre dans un vaisseau vernissé et bien bouché, le tenir dans un endroit sec, on aurait du bon safran toute l'année ; ce qui ne peut pas être, en allant au détail, parce que le marchand, pour conserver son poids, le met dans des endroits humides qui occasionnent une fermentation ; et pour lors le safran dégénère au goût et à la couleur.

Vous mettrez dans l'Alambic du safran, avec un peu de vanille, un peu de quintessence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de girofle, un peu de graines d'angélique, quelques graines de coriandre, et un peu de chervis, avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; et vous distillerez le tout sur un feu tempéré à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; et lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits avec le sirop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, et vous en mettrez une partie dans une terrine ou un verre, ou quelque autre vase, selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran, et vous le remuerez et le presserez avec une cuiller, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement ; et quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, et vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours et pressant le safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, et le mêlerez ; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier ; on ne peut en venir à bout qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier et le moins serré.

Le superfin escubac, qui est blanc, ne diffère du précédent qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'Alambic ; mais cette liqueur jaunit en vieillissant ; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer, et sa couleur s'affaiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre ; vous en verserez donc un peu, et vous rejetterez dans le vase où sera votre escubac, ce que vous en aurez



mis dans le verre ; si la couleur tient au dit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

Recette pour l'Escubac simple, ou teinture de safran.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie ; et pour le sirop, vous ferez fondre quatre livres de sucre dans trois chopines d'eau, si vous employez de l'eau-de-vie ; mais si vous employez de l'esprit de vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; et pour la teinture, vous prendrez trois gros de safran et une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée, vous pourriez y suppléer en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'escubac, de façon qu'on ne le connaît plus, et s'en tiennent à cette teinture. D'abord cette opération est toute unie, et il ne faut pas raisonner. On s'épargne de cette façon du temps et des soins ; mais il est vrai de dire que la plus forte raison qui leur ait fait négliger la véritable recette, s'ils l'ont sue, c'est qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Escubac.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de safran dix gouttes de chaque quintessence des fruits à écorce, de cédrat, bergamote, orange de Portugal et limon, un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis aussi pilé, huit gros de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, un demi-gros de graine de chervis, le tout pilé, que vous distillerez sur un feu tempéré, et vous ne tirerez pas de flegmes ; et pour le sirop, vous emploierez quatre livres de sucre et deux pintes d'eau ; et pour la teinture, une demi-once de safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le superfin Escubac blanc.

Vous vous servirez pour le superfin escubac blanc de la même recette que celle ci-dessus ; mais vous mettrez tout le safran, c'est-à-dire, une once dans l'Alambic, parce vous n'aurez point de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de sucre et deux pintes d'eau, pour faire le sirop.

On n'a que faire d'employer la cassonade, pour engraisser la chauffe par laquelle doit passer la liqueur pour être clarifiée, parce que la teinture de l'escubac est assez grasse par elle-même pour faciliter la clarification.

91. De l'escubac d'Irlande

L'Escubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubac ; mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert pour cette liqueur d'eau-de-vie de grains. On pourrait bien facilement tirer de l'esprit de bière ; mais comme l'eau-de-vie de bière est houblonnée, et que le houblon nuirait au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grain, fermenté comme l'orge, et c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, et on le fait germer d'abord ; ensuite on le fait sécher ; et lorsqu'il est sec, on le fait bouillir, et après on met du levain pour le faire fermenter ; la fermentation lui donne une force spiritueuse, et lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie, et c'est de cette eau-de-vie dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Premièrement, observez en faisant cette eau-de-vie de ménager votre feu ; le premier bouillon est dangereux et monte facilement, et votre opération deviendrait inutile ; secondement, qu'il faut repasser par l'Alambic ou chaudière, le produit de la première distillation, à cause de la trop grande quantité de



flegmes qui rend faible et mauvaise la première eau-de-vie ; troisièmement, que l'eau-de-vie de la seconde distillation est plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains, et mettant quatre pintes de cette eau-de-vie, vous réglerez votre recette comme si vous y aviez mis cinq pintes d'eau-de-vie de vin ; et alors vous emploierez les matières de la seconde et la troisième recette de la façon ci-dessus, et vous y ajouterez une demi-once de cannelle, et un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'Alambic, et vous réserverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau et de sucre sont différentes, et nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu tempéré.

Et pour faire le superfin escubac d'Irlande vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire, que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Escubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, et la plus spiritueuse qu'il sera possible d'avoir, avec une chopine d'eau ; vous mettrez d'abord quatre gros de safran, dix gouttes de quintessence de cédrat, dix de celle de bergamote, dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, et dix gouttes de celle de limette, une demi-once de cannelle, un demi-gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de celle de coriandre, un demi-gros de graine de chervis, et vous pilerez toutes ces graines et épices susdites, et distillerez cette recette sur un feu tempéré. Vous emploierez pour faire le sirop, cinq livres de sucre, deux pintes et demie d'eau, et quatre gros de safran et chopine d'eau bouillante pour faire la teinture ; et vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'escubac de France.

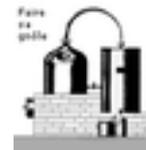
Recette pour le superfin Escubac d'Irlande blanc.

Vous emploierez la même recette et la même quantité de sucre pour le sirop ; mais vous le ferez fondre dans deux pintes et chopine d'eau n'ayant point de couleur à faire, et vous le mettrez tout dans l'Alambic, c'est-à-dire, une once. Il est à propos de ne point employer de cassonade, pour la raison décrite à la fin de cette recette de l'escubac de France.

92. De l'huile de Vénus

Les eaux d'odeurs aux fleurs

L'Huile de Vénus est une espèce d'élixir, dont feu M. Cicogne Médecin, fut l'inventeur. Cette liqueur est digne d'éloges ; on ne peut les lui refuser, et nous devons de la reconnaissance au travail de son auteur, autant que le public doit être mécontent de voir que les Distillateurs ont peu suivi sa recette. Les matières de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur est les graines de chervis, de carvi, et celle du daucus, et la teinture qu'on lui donne, est celle du safran. C'est une espèce d'escubac extrêmement cordial que cet élixir que nous devons à M. Cicogne ; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait ; le degré de force, la légèreté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajouté le macis à ces graines, et pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matières en même temps dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie et un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordinaire, il ne faut pas tirer de flegmes ; et quand on a tiré les esprits, on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante ; quand le sucre est fondu, et que le sirop est froid, on y verse les esprits distillés, et sur le champ, on y met une teinture de safran, faite de la façon décrite dans les Chapitres précédents de l'escubac ; et lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chausse et quand elle est claire, elle est faite.



Il faut observer, qu'il faut toujours laisser refroidir la liqueur avant de la passer à la chausse, afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible

Il est à propos et même essentiel de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement et plus facilement ; or cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'escubac. Le safran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet d'une chausse faite avec un drap commun et point serré, plus fin cependant que pour l'escubac, parce qu'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Vénus que dans l'escubac, et qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée ; mais aussi faut-il le choisir moins serré que pour des liqueurs fines et moins moelleuses.

Recette pour environ quatre pintes d'huile de Vénus.

Vous mettrez dans l'Alambic une once de carvi, une once de chervis, une once de daucus creticus, deux gros de macis ; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau ; et pour faire le sirop, quatre livres et demie de sucre, et une pinte d'eau bouillante ; et pour faire la teinture, environ un demi-setier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran et le presserez ; comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée ; vous emploierez un gros, et vous verserez cette teinture dans la liqueur, observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, et de supprimer ce qui pourrait en rester.

93. Des eaux-de-vie d'Andaye et de Dantzig

Je n'aurais pas fait de ces deux espèces d'eaux un Chapitre particulier, si l'on n'avait trouvé le secret de les faire ; un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc, il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; en sorte que si vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous mettrez dans votre Alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver ; et pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que soient les matières dont vous voudrez lui donner le goût, vous mettrez dans le vin que vous distillerez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

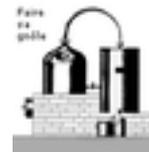
94. Des odeurs

L'Ambre, le Musc et la Civette.

Comme les odeurs font partie de la distillation, et que nous tâchons d'être utile à tous égards, et à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeurs ; et comme l'ambre, le musc et la civette ont été de tout temps l'âme des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, et nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'Ambre.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont se servent les Distillateurs ; c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à-peu-près comme la cire ; sa couleur est tantôt gris de souris-clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc ; de gris et de jaune, et quelquefois noirâtre ; d'une odeur très douce, lorsqu'elle est étendue ou mêlée parmi quelque autre drogue odoriférante ; car lorsqu'elle est nouvelle, elle a très peu



d'odeur. On ramasse l'ambre aux bords de la mer, dans plusieurs contrées ; mais surtout on le trouve plus communément aux Maldives.

Tout le monde parle de son origine, et tout le monde en parle différemment. Je me contenterai d'expliquer la manière de l'employer.

Quintessence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode qu'il y fut jadis, il tient encore assez son coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence ; un goût se perd et revient. L'ambre a essuyé ces vicissitudes de goût ; mais il faut savoir l'employer.

La première préparation qu'on fait à l'ambre, est de le réduire en quintessence, qui sert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueurs, esprits, meubles, etc.

On fait de trois sortes de quintessence d'ambre ; d'ambre, de musc et de civette ; d'ambre et de civette, et d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de quintessences, il faut dire ce que c'est que le musc et la civette ; et c'est ce que nous allons faire.

Le Musc.

Le musc est une espèce de fang bilieux ; fermenté, caillé, et presque corrompu, qu'on tire d'une vessie grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre pieds, et qui porte le même nom. Quelques-uns l'appellent gazelles des, Indes. Cet animal est une espèce de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les royaumes de Tonkin et de Bhoutan.

La Civette.

La civette est une liqueur épaisse et odoriférante, qu'on tire d'un animal qui porte le même nom. Cet animal est gros à-peu-près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou avec l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde si le musc est vieux, ce qu'on connaît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé et pétrifié en quelque façon, et que la vessie ou pellicule dans laquelle il est renfermé, soit entière, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore ; et quoique le musc puisse, malgré qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt ans, cependant quand on veut en tirer la quintessence, il est bon qu'il n'ait perdu de son odeur, que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus claire et la moins brune qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur et le plus nouveau.

Sur ces connaissances, vous emploierez ces matières, ainsi que nous l'allons dire ; vous mettrez dans une fiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc et civette que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit de vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matières dans ladite fiole, ou bouteille, mais toujours avec de l'esprit de vin rectifié. A l'ambre, de même, on ne met que l'ambre seul ; et cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre. C'est à ceux qui doivent les employer à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres, ou si



ce sont des quintessences simples, ou mélangées, pour en connaître les qualités, et leur donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre simple est plus chère que les autres.

Quelques drogues desdites que vous mettiez en quintessences, ou simples, ou mélangées, vous aurez soin de les pulvériser, et d'en mettre la poudre dans la bouteille ; ensuite vous achèverez de la remplir, pas tout-à-fait pourtant ; vous la boucherez ensuite, de façon que rien ne puisse s'en évaporer, et vous la mettez fermenter dans le fumier pendant six semaines, et de huit en huit jours vous changerez de fumier, pour conserver toujours à-peu-près le même degré de chaleur ; et toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agitez bien la bouteille, pour remuer à fond les matières, afin que la quintessence s'en détache mieux. Ce temps écoulé, vous retirerez votre quintessence ainsi digérée, la laisserez reposer quelque temps, et après la tirerez à clair en la versant doucement dans une autre bouteille par inclination ; et le reste des matières, qui ne sont pas bonnes à être vendues, vous les emploierez pour votre travail ; ces matières sont trop précieuses et trop chères pour en laisser perdre quelque chose ; ces quintessences servent ensuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1° la recette de la quintessence de civette et de musc, ensuite je donnerai celle de l'ambre, sur laquelle nous aurons encore quelques remarques à faire.

Recette de la quintessence de Musc, Ambre et Civette.

Prenez demi-once d'ambre gris, demi-once de civette, et un gros de musc, que vous pulvériserez et mettez dans une bouteille, avec une chopine d'esprit de vin, et le ferez digérer dans le fumier le temps qu'il est dit dans votre Chapitre et comme il est dit.

Recette de la quintessence d'Ambre et de Civette.

Vous prendrez six gros d'ambre et six gros de civette bien pulvérisés, que vous mettez dans une bouteille, avec pareille quantité d'esprit de vin que ci-dessus ; et tiendrez pour le reste de la même conduite qu'il est dit à la recette précédente.

Recette pour la quintessence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériserez, et mettez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'esprit de vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes ; vous ferez digérer cette infusion comme les précédentes, ou vous exposerez ladite infusion au soleil pendant le même espace de temps que nous avons dit ; ce qui fera encore mieux. Comme cette quintessence est extrêmement chère vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, et pour votre usage particulier ; et vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes ; selon ce qu'elle sera et ce que vous voudrez parfumer.

J'ai oublié de dire que, pour piler ces drogues, soit ambre, musc ou civette, il faut faire chauffer un mortier et pilon de fonte, dans lequel vous faites votre trituration, et vos matières viennent en pâte ; pour lors vous versez un peu d'esprit de vin, et le mêlez bien avec le pilon, et mettez après dans la bouteille par la digestion, comme nous l'avons dit ci-dessus.



95. Des eaux d'odeurs, aux fruits à écorce en esprits simples et rectifiés

Ce que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation. C'est aussi l'ouvrage des parfumeurs. Mais comme elle est la plus belle, aussi elle est la plus dangereuse parce que la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici, est des fruits à écorce. Nous avons déjà dit dans plusieurs endroits de ce Traité, que non-seulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur aux esprits simples ; mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette partie. S'il en fait, c'est uniquement parce que les personnes qui en veulent, ne mettent pas aux esprits rectifiés, le prix que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeurs de tous les fruits à écorce : on emploie les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabricant : ce sont les quintessences qu'on emploie le plus ordinairement ; elles flattent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissements ; elles sont par conséquent de plaisir et d'utilité, et souvent de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent, c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut, pour la conduite de ces opérations, redoubler d'attention, bien gouverner son feu, et n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici surtout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, et de leurs quintessences, et ce que nous avons écrit des dangers de la rectification, des moyens de remédier aux accidents qui arrivent, soit en rectifiant les esprits, soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce, ou les quintessences, dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie.

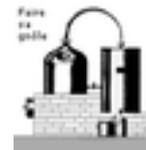
Pour celles aux esprits simples, et pour celles aux esprits rectifiés, vous mettrez de même les zestes des fruits à écorce, ou les quintessences desdits fruits dans l'Alambic, avec des esprits simples qu'on repasse à l'alambic pour les rectifier ; et quand ils ont été dépouillés de leurs flegmes, l'opération est faite.

Une recette générale sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs, aux fruits à écorce ; et avec ce secours, vous pourrez les faire toutes aux esprits, tant simples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs aux fruits à écorce, en esprits simples et rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes et chopine de bonne eau-de-vie, si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple ; si vous la faites au cédrat, vous y mettrez les zestes de vingt-quatre beaux cédrats, ou quatre onces de quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamote, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamotes, ou deux onces de sa quintessence.



Si c'est à l'orange de Portugal, vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou quatre onces de sa quintessence, et toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous mettrez les zestes de quarante citrons, ou quatre onces de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruits ou de quintessences qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeurs à la bigarade, vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espèce, ou, quatre onces de quintessence, toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeurs auxdits fruits, en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, ensuite vous les rectifierez ; et à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits, et distillerez le tout une seconde fois.

C'est surtout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des flegmes ; sans cela l'opération serait absolument manquée, et d'ailleurs la marchandise serait gâtée, s'il y en avait jusqu'à un certain point.

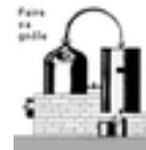
96. Des eaux d'odeurs, aux épices, en esprits, tant simple que rectifiés

Les épices sont encore meilleures que les fruits à écorce pour remédier aux accidents, et fortifient le cerveau et l'estomac mieux que les fruits, quoiqu'elles flattent beaucoup moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue et pénible, et il est plus difficile de tirer l'odeur des épices que de toutes les autres matières sujettes à la distillation ; car, pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, et ne vient bien qu'avec les flegmes. Or, comme il ne faut point de flegmes, et qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever et baisser ; cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, et quand elles auront été bien pulvérisées, vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, et achèverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, et le passerez comme ci-dessus au tamis : les épices étant ainsi pulvérisées et réduites en poudre impalpable, et passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit de vin, si elle doit être faite en esprits rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion et la remuerez tous les jours sans la déboucher ; il faut observer que cette digestion se fait mieux l'été que l'hiver, et si cette opération se fait l'hiver, et qu'il gèle je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le temps prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très chaud ; et si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits, rien n'est plus capable de les bien développer ce temps expiré, vous les distillerez comme nous allons le dire.



Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mélanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux espèces ensemble, et conduire toujours l'opération sur les mêmes principes, c'est-à-dire, proportionner ces épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne fassent ensemble que la quantité que ferait une seule, comme il sera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviserez par tiers, et par quart, si vous en employez quatre ; toujours en même quantité que vous en mettriez, si vous n'en employez qu'une seule.

Observez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, si vous voulez faire vos esprits forts parfaits.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeurs en esprits simples, vous emploierez six pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digestion en consomme d'abord bien une chopine.

Si c'est à la cannelle qu'il faut qu'elle soit faite, vous emploierez six onces.

Si c'est au girofle, vous n'en emploierez qu'une once avec la même quantité d'eau-de-vie que nous venons de dire pour la digestion.

Si c'est au macis, deux onces.

Si c'est à la muscade, deux onces comme au macis.

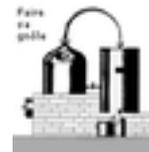
Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous emploierez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées, et ensuite vous les distillerez et repasserez à l'Alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tous flegmes.

Je crois que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en toute autre) qu'il ne faut employer d'épices que les meilleures et dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.

97. Des eaux d'odeurs aux fleurs en esprits, tant simples que rectifiés

Nous avons déjà donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeurs aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très facilement de l'eau simple aux fleurs ; mais les esprits d'odeurs aux fleurs sont très rares, si ce n'est de la fleur d'orange, et des fleurs des autres fruits à écorce ; ce n'est pas cependant qu'on n'en puisse tirer de très parfaits d'une infinité de fleurs, telles que sont, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinthe desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits ; mais tirer ces quintessences de fleurs est un travail très considérable et très difficile ; à Paris l'on ne se donne pas cette peine.



Il est vrai, que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence que celles des Pays chauds ; et d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce, que les esprits prendraient toujours sur elles le dessus ; et ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence ; mais en général, les fleurs qui devraient, sans contredit, faire le parfum par excellence, sont négligées, et on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourraient donner ; cependant, si pour la plupart d'entre elles, on voulait faire la même chose, et tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr, qu'en employant le sel, on tirerait d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeurs aux fleurs, en esprits simples et rectifiés.

Vous emploieriez cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, et deux onces de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeurs aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés, vous emploieriez sept pintes d'eau-de-vie, que vous mettez dans l'Alambic : vous en tirerez d'abord les esprits, et vous les rectifierez ensuite avec deux onces de la quintessence de la fleur dont vous voudrez que vos esprits aient l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits, fleurs et épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'Alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quintessences ; vous en mettez autant de l'une que de l'autre, et vous en ferez une once de toutes ; c'est-à-dire, que si vous en employez de deux sortes, vous mettez une demi-once de chacune ; et si vous employez de quatre sortes, vous en mettez deux gros de chacune.

Recette d'esprits, faite aux fleurs, sans employer la quintessence.

La Violette.

Pour quatre pintes, six pintes d'eau-de-vie, une livre de violette, une once de racine de Florence, tirée au bain de sable ou marie, à petit feu surtout, jusqu'à ce que vous ayez retiré un quart des esprits que vous devez tirer ; observez la même règle à toutes les distillations où il y aura des fleurs ; et à celle-ci, de concasser votre iris.

La Jonquille.

La même quantité d'eau-de-vie, deux livres de fleurs, douze gouttes d'ambre pour faire sortir la fleur ; si l'ambre est fort, on doit diminuer les gouttes à proportion de sa force s'il est faible, les augmenter de même.

La Fleur d'orange.

Une livre de fleurs épluchées, même quantité d'eau-de-vie, même conduite qu'aux précédentes.

L'œillet.

Epluchez votre œillet comme pour le ratafia et en mettez une livre, une once de clous de girofle pilé ; opérez comme ci-dessus.



Eau Rose aux esprits.

Pilez deux livres de feuilles de rose, et râpez une once de bois rose pour aider à l'odeur, même eau-de-vie, même conduite. Nous traiterons plus au long les fleurs dans le Traité des odeurs.

98. De l'eau sans pareille

Quelques Distillateurs font leur eau sans pareille du citron qu'ils distillent simplement à l'eau-de-vie, et tirent par-dessus tout beaucoup de flegmes, au point même d'être obligé de filtrer leur distillation au coton ; mais les vrais Distillateurs emploient les quatre quintessences des fruits à écorce ; savoir, de cédrat, de bergamote, d'orange de Portugal et de limon, et rectifient les esprits.

Voilà en peu de mots avec quoi et comment on fait l'eau sans pareille ; il ne s'agit à présent que de bien, opérer, et de distiller les matières sur un feu ordinaire, sans flegmes, et de donner la recette des unes et des autres eaux sans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, au fruit en esprits simples ou communs.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de trente citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, et chopine d'eau, et vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes ou environ ; il y aura des flegmes ; mais quand les esprits seront tirés, vous les filtrerez au coton, et votre eau d'odeur deviendra aussi claire que les esprits tirés sans flegmes. Cette eau est la plus commune, et il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix. -

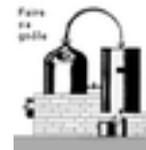
Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, en quintessence des quatre fruits, aux esprits simples.

Vous mettrez dans votre Alambic deux gros de quintessence de cédrat, demi-once de celle de bergamote, six gros de quintessence d'orange de Portugal, et six gros de celle de limette, avec cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, sans eau, dont vous tirerez les esprits.

Recette pour pareille quantité de la même, aux mêmes quintessences, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie pour les rectifier, et vous mettrez la même quantité de chaque quintessence que nous avons dite à la recette précédente pour les esprits simples, et votre eau sans pareille sera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs, qui pour s'éviter la peine, les frais et les risques de la rectification, ne font d'autre façon pour faire leur eau sans pareille, que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits ci-dessus dans de l'esprit de vin ; aussi vous pouvez voir que leurs esprits d'odeur n'ont jamais la qualité et le brillant qu'ils doivent avoir.



99. De l'eau de Chypre

On continue de faire des esprits ambrés sous, le nom d'eau de Chypre, et cette eau est fort à la mode, d'où l'on voit qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'est la seule aussi qui soutienne ce parfum, qu'on a regardé longtemps comme ce qui était de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on emploie la quintessence d'ambre gris, la plus pure et la meilleure qu'il est possible, sans mélange de musc et de civette. Si vous la faites en esprits simples, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre Alambic, que vous tirerez en esprits. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit de vin dans l'Alambic avec la quintessence, et jamais d'eau ; et vous ne ferez jamais dissoudre sa quintessence dans l'esprit de vin, si vous voulez que les esprits aient le brillant qu'il leur convient d'avoir vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en esprits simples.

Vous mettrez dans l'Alambic deux gros de quintessence d'ambre gris, sans mélange de musc ni de civette, et la meilleure qu'il sera possible d'avoir, avec cinq pintes et chopine d'eau-de-vie sans eau, et observerez surtout de ne point tirer de flegmes ; cela est essentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quintessence d'ambre gris, comme il est dit ci-dessus pour les renifler.

100. De l'eau de vestale

Cette eau, comme beaucoup d'autres, est une eau de fantaisie, elle est ancienne, mais elle est fort agréable, et ce qui la compose en a fait un parfum fort bon ; elle est des meilleures quand elle est faite en esprits rectifiés.

Cette eau se fait tout simplement avec de la graine de carotte et de l'eau-de-vie. Quand l'Alambic est ainsi garni, vous distillez votre recette à petit feu, et surtout sur la fin, de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbitte, ce qui perdrait vos esprits, et vous tirerez les esprits sans mettre d'eau dans l'alambic, et comme la graine boit les flegmes si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent pour déluter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'Alambic donne aux esprits le goût d'empyreume et de feu et votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajouterez de la quintessence de limette et de celle d'ambre gris ; ces odeurs mises en très petite quantité, n'en font point une dominante, et ce mélange fait une odeur des plus agréables, où on aperçoit un mélange, sans distinguer précisément de quelle nature sont les odeurs qui la composent vous ferez distiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, et votre eau de vestale sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale en esprits simples.

Vous emploierez cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, et deux onces de graine de carotte, sans eau ni flegmes.



Recette pour pareille quantité de ladite eau, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carotte, sans eau ; vous les distillerez d'abord à un feu modéré et quand vous en aurez tiré les esprits, vous remettrez lesdits esprits dans l'Alambic, avec une once de quintessence de limon, et trois gouttes, seulement de quintessence d'ambre gris ; et quand vous repasserez lesdits esprits avec les quintessences susdites, vous les rectifierez sur un petit feu, pour prévenir les accidents.

101. De l'eau d'Artus

L'eau d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très bonne. Le clou de girofle et l'iris font ; la base de cette eau. Comme nous avons déjà parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on emploie le plus volontiers est celui de Florence ; sa racine est fort odoriférante, et c'est la racine seule qu'on emploie. Quand on la met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût et une odeur agréables.

Elle a été ainsi appelée, parce que les couleurs de ces fleurs ressemblent assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe*.

La diversité de ces couleurs provient des différents climats dont on nous les apporte, et le mélange de leurs semences fait qu'en dégénéralant, elles se revêtissent de toutes les couleurs que nous leur voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous le dirons dans ce chapitre.

Pour faire donc l'eau d'Artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, et de la racine d'iris, que vous casserez et hacherez par petits morceaux ; vous la mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie, sans eau ; vous en tirerez les esprits sans flegmes, et remettrez ensuite ces esprits dans l'Alambic pour les rectifier ; on ajoute encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamote, et du Néroli de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, et vous la rectifierez à petit feu.

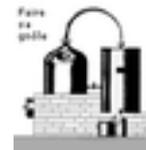
Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'Alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clous de girofle, et sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matières à un feu ordinaire, sans tirer de flegmes, et sans mettre d'eau dans l'Alambic. Quand ces esprits seront tirés, vous les remettrez dans l'Alambic, sur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quintessence de bergamote, et deux gros de Néroli, ou quintessence de fleurs d'orange. On voit, par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très agréable, et que l'eau d'Artus n'a de défaut que celui d'avoir duré longtemps.

102. De l'eau de bouquet

L'Eau de bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose et la jonquille, toutes fleurs dont l'odeur est très agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeurs aux fleurs, c'est-à-dire, au bain de sable ou au bain-marie, à petit feu, jusqu'à ce qu'un quart de vos esprits soient tirés.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquets en esprits, tant simples que rectifiés.



Vous mettrez dans l'Alambic quatre gros de Néroli, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demi-livre de jasmin d'Espagne, quatre bottes d'œillets à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille et sept pintes d'eau-de-vie.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, et vous n'en tirerez qu'environ trois pintes et demie ; vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs susdites pour les distiller.

103. De l'eau royale

L'Eau royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de royale, et qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédrat, de muscade et de macis, duquel alliage résulte un tout excellent, du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce temps, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la première fois que vous la passerez à l'Alambic, et vous mettrez la quintessence du cédrat, lorsque vous voudrez ; rectifier, et elle fera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'Eau Royale.

Vous emploierez cinq pintes et chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, et une demi-once de muscade aussi pilée, deux onces de quintessences de cédrat. Vous ne mettrez point d'eau dans votre Alambic, et vous aurez l'attention de ne point tirer de flegmes.

Si vous voulez rendre votre eau royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier ; et pour ce, vous distillerez d'abord les épices, et ne mettrez la quintessence de cédrat, que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit ; vous éviterez de tirer des flegmes ; et pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, et tirerez moins d'eau royale ; on peut ajouter, quelques gouttes d'ambre.

104. De l'eau de beauté

L'Eau de beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatiques, dont nous avons donné les définitions aux Chapitres des plantes. On la fait en eau simple et aux esprits. Elle dégrasse le visage et laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thym, lorsqu'il est en fleurs ; on dérame les branches on met les feuilles et les fleurs de cette plante dans l'Alambic avec de la marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, et qui flatte très fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles et les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie et de l'eau, et vous les distillerez au bain-marie, à grand feu, et vos esprits seront très bons.

Si, au contraire, vous faites cette eau à l'eau simple, vous mettrez la même recette dans l'Alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, et vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une et l'autre eau sert à dégrasser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits dégrasse mieux, et dessèche les boutons qui pourraient être au visage.



Recette pour quatre pintes d'Eau de Beauté, simples et aux esprits.

Vous prendrez une demi-livre de thym, et une demi-livre de marjolaine, feuilles et fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'Alambic, avec six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau ; et distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple, vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine et de thym et sept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous distillerez pareillement au bain-marie, et toutes deux seront parfaites.

105. Du Pot-pourri

Qui dit pot-pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes fortes de choses ; c'est ici précisément la même chose ; c'est un assemblage de plusieurs fleurs et épices, auxquelles on pourrait ajouter des quintessences de fruits à écorce, de l'ambre, du musc et de la civette, en un mot, de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne soit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choisi, et vous ôterez le cœur, pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier et bien frais, des roses musquées blanches dont vous arracherez les feuilles, des épices, de la lavande, de la fleur de romarin, et les sommités des branches de cette plante, des branches de thym, de sauge, d'armoise, de marjolaine bien déramées, du basilic, du mélilot ; vous mettrez de chaque chose partie égale, après vous prendrez des quatre épices que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs et les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée ; vous y mettrez d'abord au fond un lit de sel et un peu d'épices pilées ; ensuite vous mettrez un lit de fleurs et plantes, sur lequel vous mettrez un autre lit de sel et épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs et plantes, ainsi jusqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en observant de ménager vos épices, de sorte que tout soit assaisonné également, et vous finirez par un dernier lit d'épices. Quand tout sera arrangé comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle qui lui soit bien ajusté, afin de pouvoir le luter, pour obvier à l'évaporation des odeurs qui y sont contenues ; vous l'exposerez au soleil, et tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, et remuerez lesdites matières jusqu'au fond avec une spatule, et la recouvrirez chaque fois de même qu'à la première ; vous continuerez le même exercice tous les deux jours pendant six semaines, après lequel temps votre pot-pourri se trouvera fait et parfait, et son odeur sera très bonne.

On se sert du pot-pourri, pour mettre dans les appartements ; on en fait des sachets de senteurs que plusieurs personnes portent sur elles, qu'on met sur les toilettes dans les armoires, et enfin pour se garantir des mauvaises odeurs, et même pour chasser le mauvais air.

Recette du Pot-pourri.

Vous emploierez une livre de chaque fleur et une livre de chaque plante, une livre des quatre épices, c'est-à-dire, un quarteron de chacune ; autant de lits de sel que de lits de plantes et de fleurs ; et quand votre pot-pourri fera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre, pour ceux qui pourraient l'aimer ; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.



106. Des eaux simples

Quoique je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme la partie principale d'un Distillateur de liqueurs et eaux d'odeur, et que tout ce qui se distille soit de mon art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples, a été abandonnée par les Distillateurs de Paris, aux Apothicaires de cette ville ; ils leur ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses ; car les eaux simples telles que celles qu'on tire de la fleur d'orange ; les eaux simples de rose, de lavande, et des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences, soit de rose, soit du Néroli, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun ; et beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achètent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils distillent en esprits, auxquels ils ajoutent les quantités d'eaux simples qui suffisent à leur donner le goût et l'Odeur des fruits ou fleurs dont ils veulent faire des liqueurs ; et de cette façon, ils s'en rendent la fabrique extrêmement aisée.

Si vous vous servez d'une semblable pratique, vous suivrez au moins ce que nous en avons dit, et vous raisonnerez vos recettes ; vous tirerez autant d'eau qu'il vous en faudra pour faire votre sirop, que vous mêlerez avec l'esprit de vin.

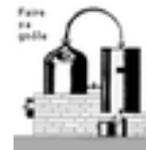
Les eaux simples des fruits à écorces sont d'une odeur très flatteuse et très agréable ; on s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains, elles sont propres aussi à parfumer les crèmes et autres mets, tant de cuisine que d'offices, dans lesquels entre du fruit à écorce ; on se sert à présent des eaux simples, des fruits à écorces pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés que personne jusqu'ici ne s'est donné la peine de chercher, ainsi que les épices. J'ai hasardé quelques expériences, que je donne au public, dont on pourra faire un très bon usage, et que j'expliquerai au long dans mon Traité des Odeurs.

Les eaux simples des fines herbes, et distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avait imaginé qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine ; quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnaître qu'on pouvait très bien distiller toutes ces plantes d'odeurs dont on se sert dans les ragoûts. On emploie déjà dans la cuisine l'esprit de vin ; il relie à savoir comment on peut avoir de fines herbes en hiver, plus odorantes et de meilleur goût qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil en eau simple, et du meilleur goût. Après leur saison on ne peut les employer ; elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses et presque corrompues, et par conséquent, ne peuvent donner qu'un mauvais goût aux ragoûts auxquels on les emploie.

La distillation les conserve et les rend dans les saisons où elles ne sont plus, meilleures et plus odorantes qu'elles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les chefs de cuisine, aux personnes qui leur procureront toutes ces ressources ? C'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices comme je le fais journellement ; il est d'expérience que les épices distillées ont infiniment plus d'odeur et de parfum, que les épices telles qu'on les emploie.



La distillation les dépouille de tout ce qu'elles ont de grossier, et n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut assaisonner, les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature que la distillation n'a pas dépouillées des parties grossières, corrosives et caustiques. Cet esprit d'épice servira surtout pour les gelées, pour les crèmes et autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent et du brillant, et que les épices rendent obscures et nébuleuses ; et dans notre méthode, on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, surtout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvénients. Je conseille encore de se servir de l'eau distillée des fruits à écorce à la place de celle de fleur d'orange dont le goût est bien usé, comme nous le voyons par l'orgeat ; dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

J'ai travaillé à contenter les personnes qui voudront faire l'essai des eaux et esprits ci-dessus, en faisant une suite à cet ouvrage, et qui a pour titre ; Traité des Odeurs, et qui se vend chez les mêmes libraires.

Pour continuer notre Chapitre des eaux simples, si vous en tirez les fleurs, vous emploierez la fleur d'orange et le lys dans leur entier ; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires qu'on trouve en France, il faut hacher les feuilles et les plantes, afin de faire monter plus facilement les flegmes qui sont précisément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux qu'on peut tirer du cerfeuil, du cresson, du séneçon, de la bourache, la scolopendre, le plantain, la chicorée sauvage, la buglose, et toutes fortes de plantes de cette nature propres pour les remèdes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix, vous emploierez des noix, quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger en cerneaux ; vous les pilerez et les distillerez à grand feu.

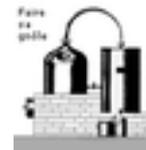
Enfin on peut tirer des eaux simples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner des recettes de toutes ; on laisse à l'intelligence des Distillateurs à travailler sur cette partie, ils ne doivent point être embarrassés de faire des eaux simples ; il y a assez de recettes dans le présent traité, pour y prendre un raisonnement juste pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez assez de règles essentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir besoin dans la distillation.

107. Du ratafia rouge et les matières qui entrent dans la composition

Le ratafia est une liqueur d'un très grand usage. Il n'y a personne qui ne le sache, ou qui ne croie le savoir faire, particulièrement celui au fruit rouge.



Il faut en premier lieu savoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges sont propres à en faire, la grosse et la petite cerise, la guigne noire. La merise, la fraise, la framboise, la groseille et la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin, le sec et le commun, et tous les trois se tirent des fruits rouges ci-dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus longtemps, je passe aux qualités qu'ils doivent avoir. Il faut premièrement dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits qu'on pourra trouver ; c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle fois grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus, qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce ; il faut cependant prendre garde qu'elle ne le soit trop ; car une partie de son jus est desséché sur l'arbre ; il faut aussi qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire et transparente, et qu'elle soit du meilleur goût qu'il sera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'emploie que pour colorer le ratafia quand la cerise manque.

On connaît qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est extrêmement noire ; L'usage de ce fruit est d'autant meilleur et plus profitable, qu'étant fort doux sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr qu'il est possible. Il faut que ses grains soient transparents, qu'ils soient gros. Il faut que la groseille soit fraîchement cueillie, et l'employer aussitôt, parce que si elle était échauffée et qu'elle eût fermenté avant le temps, elle gâterait le ratafia.

On se sert de la groseille pour rendre le ratafia plus sec, et par conséquent moins moelleux. On s'en sert pour faire foisonner le ratafia commun.

4°. La merise. Il faut que la merise, pour être bonne, soit petite, ait la peau très fine, soit noire et pleine d'un jus qui ressemble presque à l'encre ; il faut surtout observer qu'elle ne soit ni échauffée ni pourrie. Elle est d'un grand usage pour le ratafia ; elle corrige par la douceur les acides des autres fruits, veloute la liqueur, et sert surtout pour colorer le ratafia. La mûre sert pour colorer celui qui est moins moelleux.

5°. La fraise et la framboise mêlées, sont très bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité ; il faut les choisir beaux et bien colorés ; ce sont les meilleurs.

108. Du ratafia fin, en fruits rouges

LA connaissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

Recette pour le ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit qui ait, autant que faire se pourra, le goût et la beauté que nous avons dits dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cerise, de la merise, des fraises et framboises ; vous les écraserez et les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau de cerise, de se



décharger dans le jus ; deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression, vous mettrez, à proportion du jus que vous aurez tiré, suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse ; et quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie ; cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le marc, qui en emporterait une partie, et diminuerait sa force ; le passage à la chausse la diminuerait aussi.

Tous les fruits qui sont la base de ce ratafia, seraient assez insipides et ne donneraient pas grand goût à la liqueur, si la framboise qu'on y mêle n'ajoutait par son parfum à la qualité qui leur manque. Ajoutez pour l'assaisonnement des épices. Voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de cannelle que de macis ; et du macis quatre fois plus que de girofle ; distillez cette eau-de-vie à l'Alambic, et de cet esprit épicé, assaisonnez sur le champ votre ratafia au degré que vous jugerez à propos ; votre ratafia sera très bon sur le champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez-le dedans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, et mettent ce linge dans le ratafia jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épicé. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise, mettez deux livres de merise, une livre et demie de framboise, qui sentent bon, qui n'aient point été cueillies en temps de pluie, mais dans un temps bien chaud, c'est le temps qu'elles ont le plus de parfum et le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre et demie de fraises bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La règle pour le sucre est de quatre onces pour une pinte de jus, que vous y ferez fondre, et le passerez à la chausse ; à ce jus vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

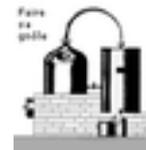
Pour faire une pinte d'esprit épicé, vous prendrez une once de cannelle, deux gros de macis, et un gros de clou de girofle ; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'Alambic, en tirerez les esprits avec un peu de flegmes ; et de ces esprits vous assaisonnerez votre liqueur, et vous aurez du meilleur et du plus fin qu'on puisse avoir ; ainsi de tout pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau-de-vie et les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoutant à deux pintes d'eau-de-vie, qui sont la quantité que j'ai réglé pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre ; mais prenez garde et réglez si bien le tout, que vous ne diminuiez pas le corps du fruit, en ajoutant du côté des esprits.

Observation. Plusieurs personnes font fermenter les fruits pendant plusieurs jours ; je ne puis croire qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage ; car la fermentation dépouille le goût du fruit, enlève les esprits et donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien surtout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, et je fais cette observation à cet effet.

La règle pour la quantité d'eau-de-vie, est une pinte pour deux pintes de jus, parce que des cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, et qu'on ne peut statuer pour le jus sur le poids du fruit.

Observez que la fraise, qui donne un goût exquis au ratafia, a cependant un grand inconvénient qui est de rendre le ratafia nébuleux, tout au moins très louche, et perd le brillant de sa couleur, ce qui est cause que plusieurs Artistes la suppriment, et doublent la framboise.



109. Du ratafia fin et sec, en fruits rouges

Le ratafia dont nous avons donné, la recette dans le Chapitre précédent flatterait le goût de plusieurs personnes, et ne flatterait pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin et moelleux, fin et sec, pour contenter les goûts différents.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent ; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise et de groseille égale quantité ; on emploie ce dernier fruit, parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec ; on aura soin de n'employer que des groseilles qui aient toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant des cerises qu'il faut choisir grosses et mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des merises qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des mûres dans celui-ci ; la raison en est, que la merise étant plus douce que la mûre, et son jus plus épais et plus limoneux, est moins propre que la mûre à faire le ratafia sec. Il faut la choisir la plus mûre et la plus noire qu'il se pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût et du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboise, et surtout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dites, et dont je recommande particulièrement l'observation.

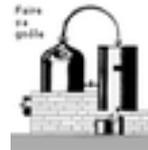
Il entre dans celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, et moins de sucre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque chose, et c'est la véritable façon de faire le ratafia fin et sec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le ratafia fin et sec.

Prenez trente livres de cerise, trente livres de groseille, un panier d'environ dix livres de mûres, sept livres de framboise, tout fruit choisi, bien épluché ; écrasez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infusion tout au moins, et tout au plus l'espace du soir au matin, pour que la couleur puisse se décharger, et que ce mélange ne fermente pas ; pressez-le ensuite, pour en tirer tous les jus ; mesurez le jus que vous aurez exprimé ; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre ; et quand il sera fondu, vous le passerez à la chausse ; quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes ; vous mettrez douze pintes et chopine d'eau-de-vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moelleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie qu'il faut ; pour chaque pinte de jus, c'est chopine et demi-poisson. Pour l'assaisonnement, vous vous réglerez sur le plus ou moins de jus ; et pour vos épices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit de vin épicé.

Observation. J'ai réglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé ; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprits qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia ; cette, quantité, doit être proportionnelle à celle du ratafia, et au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, sauf à se faire pour le goût particulier une connaissance particulière, parce que quelques personnes aimeront le ratafia plus épicé, et d'autres moins.

J'avance, sans crainte d'être chicané, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'assaisonnement, et épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité et la dépense.



110. Du ratafia commun

Les ratafias précédents font honneur, et sont profitables au Distillateur ; mais celui-ci ne servant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise et la groseille sont la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri ; écrasez ce fruit, et laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps ; car dans ce mélange il entre très peu d'eau-de-vie, et même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation lui donne la couleur, et qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la merise, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse avant de l'entonner dans votre futaille ; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans le jus qui aura été passé par la chausse, parce que les acides le fondront promptement ; vous l'entonnerez ensuite dans la pièce, où il se reposera et se fera tout seul ; il fera même une espèce de lie ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On passe à la chausse, comme nous venons de le dire, et aux Chapitres précédents ; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le ratafia mêlé.

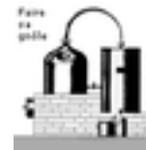
Pour faire un muids de ratafia mêlé, prenez environ quatre cents cinquante livres pesant de cerises communes, cependant bonnes et mûres, et environ deux cents vingt-cinq livres pesant de groseilles, aussi très mûres, cinquante livres de merises bien noires ; et si votre pièce tient trois cents pintes, il faut y mettre deux cents cinquante pintes de jus, et verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, et une pinte d'eau-de-vie pour cinq pintes de jus ; ce qui conservera votre ratafia.

Ajoutons encore qu'il est très à-propos et même nécessaire de le goûter au moins tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venait à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveler.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserverait pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléait par son savoir à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auraient pas la force de le conserver plus longtemps ; le fabricant serait en danger de faire des pertes considérables.

Il n'est pas possible, en gardant la douceur qui lui est propre, qu'il puisse se conserver plus d'une année, de sorte que le Distillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courrait le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux ; mais il est un remède pour obvier à cet inconvénient, et le renouveler lorsqu'il commence à vieillir et à dégénérer.



Le ratafia rouge, en vieillissant, perd le goût du fruit, et c'est ce qui fait tout son mérite, et ce qui le fait rechercher ; il perd aussi la vivacité de ses couleurs et le brillant de rouge bruni ; ainsi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum, et de la couleur qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant qu'il fallait goûter tous les mois son ratafia, surtout le ratafia mêlé, parce que l'un et l'autre peuvent fermenter dans le cours d'une année, surtout le mêlé, parce que le peu qu'il y a d'eau-de-vie n'est pas suffisant pour le contenter, et comme la fermentation l'altérerait, on prévient les inconvénients et les pertes par le remède qui suit, qui est très facile.

Prenez pour le ratafia mêlé quelques pintes d'eau-de-vie, et vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste de ratafia de quelque espèce qu'il soit dans le temps du fruit, vous prendrez pour le renouveler, du même fruit, dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de merise, et moitié plus d'eau-de-vie qu'au ratafia ancien ou nouveau.

Cette quantité de merise est pour rétablir la couleur qui s'affaiblit, ou qui s'en perdue ; et l'eau-de-vie, pour réparer les forces qui se sont perdues pendant l'année ; il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien, pour le renouveler.

S'il reste, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus, ainsi de tout par même proportion, et huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités, du nouveau.

C'est celui-ci qu'il faut consommer le premier, quoiqu'il y ait des Distillateurs qui en ont conservé pendant quatre ou cinq ans, sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

111. Du ratafia muscat

Pour suivre l'ordre des choses, nous mettons à la suite des ratafias rouges ceux qu'on appelle ratafias blancs.

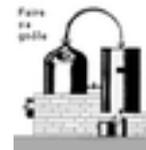
Comme les fruits rouges sont la base des premiers, et les rangent sous l'étiquette des ratafias rouges, ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compositions, et dont le jus est la base.

On les appelle ratafias, parce que ces liqueurs se font par infusion et par filtration dans l'Alambic ; au lieu que ce qui passe par l'Alambic est appelé eau ou esprit.

Quoique le ratafia soit fait par infusion, il faut bien distinguer les infusions du ratafia ; car toute liqueur dont le jus de fruit est la base, peut seule être appelée de ce nom.

Voici les différentes espèces de ratafias blancs, le ratafia muscat, celui de noix, le ratafia de coing, de pêche, de reine-claude, le cassis, le vespéto. La connaissance de ceux-là suffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs qui soient en usage.



Il faut, pour faire ce ratafia, choisir du muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit ni pourri, ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe, en les mettant à mesure que vous les éplucherez, dans des vases bien propres, où vous les écraserez ; car si on écrasait les grains, attachés à la grappe, la grappe pressée donnerait son goût au jus, et de mauvaises qualités au ratafia, et surtout un goût âcre. Vos grains donc détachés et écrasés dans les vases à ce destinés, vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc et fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous les passerez à la chausse aussitôt, il ne passera que difficilement mais dès qu'il sera passé, mettez-y votre sucre ; et quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin. Pour les épices qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia, vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Ce ratafia est exquis, mais le passage à la chausse est onéreux par sa longueur. ; ce qui occasionne une évaporation des esprits, et du parfum du muscat qui est la partie précieuse de ce ratafia ; pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre des cruches de grès, les remplir aux trois-quarts de grains de muscat, sans les écraser, et remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus spiritueuse que faire se pourra, les laisser infuser pendant six semaines, et après passer le jus, écraser le fruit, mêler le jus pressé avec l'eau-de-vie, y ajouter un quarteron de sucre par pinte ; et l'esprit d'épice comme ci-dessus ; vous remuerez vos cruches tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien fondu ; ensuite vous le passerez à la chausse huit jours après, pour donner le temps de faire un dépôt au fond des cruches, et verserez doucement dans la chausse, lorsque l'épais viendra, vous vous arrêterez ; et après, quand votre ratafia sera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chausse, vous en tirerez ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moyen ce ratafia avec les qualités qu'il doit avoir.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge, vous choisirez à cet effet du muscat rouge, de couleur qui tire sur le noir ; et quand vous aurez écrasé votre grain dans des vases propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laisserez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le presser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau du grain, de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reste comme aux recettes du ratafia rouge, et l'aurez parfait.

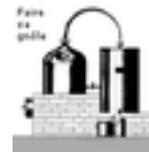
Recette simple.

Si vous avez vingt pintes de jus muscat, vous mettrez quatre-vingt-dix onces de sucre qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, et de l'esprit au macis et à la muscade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'assaisonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit de vin, et d'esprit au macis et à la muscade suffisante quantité pour le parfait assaisonnement de votre liqueur.

Si vous voulez un ratafia fort naturel, vous laisserez votre fruit six semaines dans l'eau-de-vie ; au bout duquel temps vous le retirez de l'eau-de-vie et l'écraserez à part, et après le presserez. Le jus que vous aurez est un ratafia tout fait qu'il faut clarifier ; l'eau-de-vie qui a été à l'infusion vous servira à autre chose ; il ne faut point de sucre pour ce ratafia ; le suc du fruit fait tout.



112. Du ratafia de noix

LE ratafia de noix est une liqueur que le vulgaire imagine être très propre pour le mal d'estomac et la colique ; le remède est un peu imaginaire. Il est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, et sûrement plus saines et plus efficaces au mal d'estomac, que le ratafia de noix si vanté.

Quoi qu'il en soit, il est toujours très nécessaire au fabricant de savoir faire ce ratafia.

La noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiseur qui s'en sert, que pour le Distillateur.

On confit la noix avant qu'elle soit en maturité ; il faut, pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse, avec son écorce, que la noix dépouillée de la sienne dans sa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage ; vous les laisserez dans cette eau l'espace, de vingt-quatre heures.

Au bout de ce temps, vous verserez cette eau, et en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette règle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix ; vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, et piquerez les autres de lardons d'écorce de citron, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines, et au bout de ce temps vous retirerez vos noix.

Vous ferez ensuite fondre du sucre ou de la cassonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce sirop dans l'eau-de-vie, passerez l'un et l'autre dans la chausse, et votre ratafia sera fait.

On peut aussi, si l'on veut, employer le sirop de noix confites, tant petites que grosses.

Le sirop des petites noix est beau, celui des grosses est noir ; il ne faut point mettre d'eau dans ce sirop, il y faut mettre simplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de sirop, c'est-à-dire, les deux tiers pour un tiers de sirop. C'est ainsi que se fait ce ratafia dont j'ai déjà conseillé de ne pas faire beaucoup, à cause du peu de débit.

Si la noix a quelques bonnes qualités, c'est en la distillant, par la raison qu'elle laisse dans l'Alambic le sel fixe dont elle est trop chargée, et la liqueur est plus belle, mieux faisante, meilleure au goût, et moins coûteuse ; pour faire cette liqueur, vous prendrez vos noix de la grosseur comme ci-dessus, vous les écraserez dans un mortier, et les mettrez dans l'Alambic avec les épices aussi pilées, et les tirerez à petit feu, et rafraîchirez souvent.

Recette pour six pintes.

Prenez cinquante noix que vous pilerez ; un demi-gros de clous de girofle, un gros de macis, deux gros de cannelle, demi-gros de muscade, le tout pilé, mis à l'Alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes et demie d'eau pour le sirop, le sucre étant fondu, vous mêlerez vos esprits, les passerez la chausse ; et votre eau de noix sera parfaite.



Recette pour le ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies, changées et piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle et des lardons d'écorce de citron ; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois-quarts, vous achèverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie ; et quand vous aurez retiré votre eau-de-vie ; vous la mesurerez ; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre et la mettez dans l'eau-de-vie où vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, et aurez votre ratafia.

Il y a encore le ratafia de brou de noix. Il faut prendre environ un cent de noix vertes au commencement du mois d'Août, et piler dans un mortier le brou et le cœur du fruit ensemble, ; le mettre infuser dans six pintes d'eau-de-vie pendant trois mois, après le mettre égoutter dans un tamis, et faire fondre quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, mêler le tout ensemble avec un peu d'esprit de cannelle, et le passer à la chausse. Le ratafia de brou de noix n'est bon que vieux.

113. Du coing

Le coing est le fruit d'un arbre qu'on appelle cognassier ou cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire ; excepté qu'il commence d'abord en pointe et tout de suite s'élargit beaucoup, et s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange et le citron, d'une odeur forte et suave quand il est fraîchement cueilli ; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le garde un peu trop ; étant cueilli, ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme et dure, âpre à manger crue, et excellente quand elle est cuite. On le confit et on en fait un ratafia parfait, quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du temps pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomacal d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coing

Les ratafias sont si multipliés, que le grand nombre fait qu'un fabricant n'en fait de chaque espèce, que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou toute au moins l'embaras de le renouveler tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours ; l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la première année.

Il en est tout autrement de celui-ci, Il lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coings qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, et bien mûrs ; vous connaîtrez facilement qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur : il faut que ces coings soient bien jaunes ; observez surtout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coings bien choisis, vous les essuiez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une râpe, et râpez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pépin. Quand vous aurez râpé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel temps vous le presserez dans un linge blanc et fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.



Vous passerez ensuite ce jus à la chausse, vous y ferez fondre du sucre ; et quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, et y mettrez comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis et cannelle, pour l'assaisonner, selon la recette que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chausse pour le clarifier de plus en plus : ce qui se fera facilement ; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, et les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia ; car c'est le temps qui lui donne sa perfection.

Après ce temps, cette liqueur est d'un goût délicieux, et du goût de bien des personnes ; c'est d'ailleurs un spécifique excellent pour le mal d'estomac, il arrête le cours de ventre les plus opiniâtres, et l'expérience des guérisons qu'il a opérées tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire ; mais quelque facile qu'il soit, on ne réussit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucune des choses que j'ai prescrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant, on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut qu'il ait toute la perfection qu'on peut désirer, il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave, et ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à-peu-près le temps qu'il faut à cette liqueur pour être à sa dernière perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coing, faites fondre dans ce jus passé à la chausse, sept livres et demie de sucre, six pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit de vin, et de l'esprit de vin à la cannelle, au girofle et de macis ; ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit être.

Autre Recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres et demie de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, et de l'esprit des quatre épices distillées, ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypothèque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit de vin, d'esprits épicés, ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, et quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette, et la poire de rousselet, donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double hypothèque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux espèces ; car les bonnes matières seules peuvent donner de bonne liqueur. Il est entre les ratafias de pomme de reinette et de rousselet, par rapport au coing, une différence seulement qui est à l'avantage des deux derniers ; c'est que les ratafias de pomme de reinette et de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, et qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coing.



114. Du ratafia de pêche

La pêche est de tous les fruits le meilleur et le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse, qu'il faut épier son point de maturité pour l'employer aussitôt ; cette délicatesse fait qu'il est très sujet à se gâter ; car la pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût et du parfum qui la met au dessus de tous les autres fruits.

Recette.

Choisissez, pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles et les plus mûres qu'il sera possible de choisir ; choisissez celles qui auront le plus de jus ; observez qu'elles ne soient point gâtées ; vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un temps chaud, parce que les fruits ont toujours plus de saveur et de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraserez et les passerez tout aussitôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer tout le jus ; vous ferez fondre le sucre dans ce jus sans y mettre d'eau ; quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, selon la qualité que vous voudrez lui donner, et le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie ou votre esprit de vin sera dans le jus de pêche sucré, vous passerez le tout à la chausse ; quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher et même de cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût par l'évaporation qui s'en pourrait faire, si les bouteilles n'étaient pas exactement bouchées ; vous les laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge ou couleur de vin gris, vous laisserez fermenter la pêche écrasée dans son jus, plus ou moins, à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner, sept ou huit heures, si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré, soit plus, si on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau et à celle du cœur de la pêche, le temps de se décharger et de colorer le jus. Je ne dis rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'esprit de vin, qu'il faut y mettre, cela est du goût des Distillateurs ; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence ; pour l'esprit de vin ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner, sera la règle de la recette.

115. Du ratafia de prune de reine-claude

La reine-claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, et pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, et son jus est d'une douceur extrême ; c'est en un mot la reine des fruits de cette espèce ; aussi est-elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, et celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussitôt qu'elles feront cueillies, choisir les plus grosses ; les plus mûres qu'il se pourra, observer de ne les cueillir qu'en temps chaud, si cela se peut, par la raison que nous avons dite dans les Chapitres précédents ; ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes seront essuyées, vous



les ouvrirez et en ôterez le noyau, les écraserez dans un vase bien propre, où vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, et que la fermentation ne l'aigrisse ; ce qui lui ôterait ce goût délicieux qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce temps passé, vous les ôterez, les mettez dans un linge bien propre, et en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettez suffisante quantité d'esprit de vin à la cannelle pour tout assaisonnement, sans autre épice ; vous y mettez de l'eau-de-vie, passerez le tout à la chausse, et quand il sera clair, vous le mettez en bouteilles que vous aurez soin de bien boucher et cacheter, de peur qu'il ne s'affaiblisse par l'évaporation ; vous les mettez à la cave, pour le faire reposer l'espace de six semaines ; et au bout de ce temps, vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil que j'ai donné ci-dessus de goûter souvent le ratafia ; mais j'ajoute encore celui-ci, c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre, pour bien connaître sa qualité ou ses défauts.

On s'assure par-là qu'il ne manque rien à ses recettes, on fait ses réflexions, on raisonne son opération, et on tire ses conséquences pour faire de même, si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque ; si on avait omis quelque chose, ou enfin pour y ajouter, si la liqueur est encore susceptible de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raisonnant ces principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'est qu'on s'assure de sa propre science ; et que, sans compter qu'on se met hors d'atteinte, et qu'on n'aura point de reproches à recevoir, souvent encore on se distingue et on se met au-dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui qui veut exceller, il tire avantage de tout ; et quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettez huit livres et dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, et de l'esprit de cannelle distillé, ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypothèque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit de vin simple et d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour prunes de ratafia de mirabelle et pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche et prune de reine-claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus ; et y mettre la quantité de sucre prescrite pour le ratafia de pêche et pour le sirop de celui-ci.

Ceux qui voudront l'avoir plus facile pour la clarification, et pour exprimer le jus du fruit, pour la pêche, l'abricot et la reine-claude, car ; il faut être véritablement Artiste pour en venir à bout, mettront lesdits fruits dans des cruches ; remplies les trois-quarts d'un de ces trois fruits, et les rempliront d'eau-de-vie, les boucheront bien, les laisseront pendant un mois ; au bout dudit temps, les passeront et presseront les fruits ; ils mettront neuf onces de sucre par pinte de jus ; il faut donner le temps au sucre de fondre avant de le passer à la chausse ; on y ajoutera des esprits épicés. Si l'on veut en faire une hypothèque, on mettra un tiers d'esprit de vin avec l'eau-de-vie, et dix onces de sucre par pinte.



116. Du vespéto et les qualités de la graine de carotte

Le ratafia de Vespéto fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode ; elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents ; elle réunissait deux excellentes qualités ; elle guérissait et fait fort plaisir. Son règne est passé, elle est tombée en bourgeoisie. Sa chute n'est pas encore si mauvaise, et la bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société ; on pourrait dire plus ; un nouveau nom fait quelquefois fortune plus qu'un mérite ancien et reconnu.

On emploie à ce ratafia sept sortes de graines ; qui sont, l'anis, le [fenouil](#), l'angélique, la coriandre, la graine de carotte celle de l'aneth et de carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premières aux chapitres qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernières.

La carotte est une racine annuelle, potagère, faite comme un pivot, de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce ou d'un pouce et demi de circonférence, et au de-là, jusqu'à cinq, six et plus, charnue, ferme, unie et diminue jusqu'en bas, de la longueur de cinq à six pouces, sans fibre, ni chevelu ; ses feuilles sont d'un beau vert, velues par dessous, découpées en plusieurs segments, qui se divisent encore en une infinité d'autres ; sa tige est ferme, droite cannelées et garnie par intervalles de quelques feuilles semblables aux premières ; au sommet de cette tige naît un large bouquet en parasol, composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale aplati, de couleur rougeâtre dans sa maturité ; elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après ; elle est aromatique, cordiale et chasse les vents.

Le carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue et grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre ; ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'une côte ; elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvage ; ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagère, en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys ; sa graine est étroite, un peu longue, cannelée sur le dos, d'un goût âcre et peu aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation ; elle est stomacale, cordiale et aromatique, chasse les vents. Les Anglais en font grand usage, il en entre dans beaucoup d'aliments.

Le chervis est une racine potagère, composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, et très blancs en dedans, doux, et d'un goût un peu aromatique, et se ramassent en bottes à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cercifi [salsifis] dont il est une espèce ; du milieu sort une tige grêle, ferme et cannelée. Ses fleurs sont blanches, sa graine est ovale, longuette, menue, rayée dans sa longueur ; beaucoup ressemblante à celle du persil, d'un blanc gris ; plate dans une de ses extrémités : aromatique et bonne pour les vents.

Voilà les graines qui entrent dans la composition du Vespéto, et voici comme on les emploie.

Pour faire le ratafia de Vespéto, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, et y mettrez de l'eau-de-vie ; vous boucherez bien le vaisseau, et vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours ; observez cette pratique pendant six semaines ; au bout de ce temps, vous la passerez dans un tamis, et laisserez égoutter vos graines ; vous ferez fondre du sucre, dans l'eau-de-vie qui sera séparée de votre infusion d'eau comme aux autres sirops ; vous le remuerez tous les jours,



jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; il faut toujours boucher le vaisseau pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point ; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mélange à la chausse. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, et votre ratafia sera parfait.

Recette

Pour vingt pintes de ratafia, vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de carotte, six d'aneth, et six de carvi.

117. Le ratafia de cassis

Le cassis est une espèce de groseilles, qu'on appelle groseillier noir en beaucoup d'endroits ; il ne diffère des groseilliers rouges, qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges et qui jaunissent en vieillissant ; son fruit vient en grappe, il est fort doux et même un peu fade et très noir. On en fait un ratafia qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieuse et mille merveilles ; la feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, et cette infusion fait des miracles, si l'on en croit les partisans du cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux ; on le mit à la mode il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que les effets soient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat et de brillant dans le monde ; en fait même un extrait de ce fruit, comme du genièvre auquel on donne le grand nom de panacée. Il n'est pas sans mérite, il est fort cordial, il aide à la digestion, et presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidents de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore, voici la façon de l'employer, elle est fort simple.

Vous prendrez les feuilles de cassis dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuser dans de l'eau-de-vie pendant un mois, vous mettrez dans ladite infusion du macis, du clou de girofle, de la cannelle ; et quand la vertu du cassis aura bien passé et bien pénétré votre eau-de-vie, vous passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion passée, et vos feuilles bien égouttées, vous mettrez du sucre dedans, sans y mettre d'eau. Ce sucre ne fondra pas d'abord, car il fond difficilement dans l'eau-de-vie, et il lui faudra du temps, que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous observerez surtout de ne point laisser le vaisseau, dans lequel vous aurez mis votre infusion, débouché pendant le temps que votre sucre sera à fondre, la force de vos esprits, et la vertu des feuilles de cassis s'évaporerait ; pour cet effet, vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès ou un autre vaisseau dont l'embouchure soit étroite, et puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point ou elle doit être, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; et quand elle sera claire, vous la mettrez en bouteille que vous boucherez bien, et cachetterez bien pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomac et aide à la digestion des aliments. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre et la chaleur même du cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu qu'on lui donne, est nécessaire, tout y est cordial et bon.



Recette

Pour faire dix pintes de ce ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de cannelle, demi-gros de girofle pulvérisé, et deux livres et demie de sucre. Si l'on fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypothèques.

Pour faire ce ratafia au fruit, il faut le cueillir dans sa parfaite maturité, prendre garde qu'il ne soit pas gâté, choisir les grains les plus beaux, les écraser, et sur chaque livre de cassis, vous mettrez chopine d'eau, et le laisserez fermenter vingt-quatre heures, ensuite le presser; et vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus, et mettrez quatre once de sucre par pintes, c'est à dire, si vous faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, et une livre et demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus ; avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicé, et le passerez à la chausse. On peut aussi mettre le grain écrasé dans l'eau-de-vie pendant trois mois, ensuite le passer et le presser, faire un sirop et l'incorporer avec votre infusion, et le passer à la chausse.

118. Du ratafia de fleurs d'orangers et du ratafia commun et hypothèque d'orange du Portugal

Nous aurions compris dans le Chapitre de l'orange ces trois liqueurs, si nous ne nous étions proposé de faire des ratafias une partie séparée, parce qu'à parler proprement, le ratafia n'est point l'ouvrage de la distillation, quoiqu'il soit une partie essentielle du commerce du Distillateur.

Les fleurs aussi-bien que les fruits, sont propres à faire le ratafia ; généralement ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit de vin, est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la supériorité de son parfum, y est plus propre que toute autre chose ; quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit, il lui reste encore des partisans ; c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleur d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison ; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très peu d'eau, vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très peu de temps dans le blanchissage ; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides ; et quand elles le seront, et bien égouttées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie tout au moins six semaines ou un mois ; ce temps écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie ; et quand votre infusion sera passée, et que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau ; et quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce sirop, et le passerez à la chausse pour le clarifier ; voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion était trop forte en fleurs, vous ajouterez de l'eau-de-vie et du sirop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force. Il n'y a de règle pour ce point que le discernement du fabricant, et le goût général, qui doit étudier et connaître autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'Orange, parce que l'infusion ne donne pas tant, et qu'il en faut beaucoup moins que lorsqu'on les fait blanchir ; il est simple que, quand on les blanchit, une partie du parfum s'évapore ; mais aussi quand on ne les blanchit pas, il a beaucoup plus d'âcreté, qui se perd absolument au blanchissage ; d'autres ne se servent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit, et en mettent au point qu'ils jugent au goût convenir à la force qu'ils veulent donner à la liqueur.



Ces façons différentes de faire ce ratafia sont relatives au goût ; ce sont autant de chemins différents qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons, et s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur pour lui ôter ce goût âcre ; on ne la blanchit pas, pour épargner sur la quantité qu'il en faut quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange pour épargner les incommodités et trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes ; je propose aussi ma recette.

Recette pour faire le ratafia de fleurs d'orange simple.

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci-dessus, vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre sucre dans cinq pintes d'eau, et sous ne mettrez de sucre que deux livres.

Si la fleur d'orange n'est pas blanchie, vous mettrez sept pintes et demie d'eau-de-vie, sept pintes et demie d'eau, et trois livres de sucre.

Recette pour faire le même ratafia double.

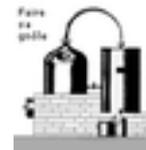
Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infusion, blanchies, comme il est dit ci-dessus, dans la même quantité d'esprit de vin simple, vous mettrez, pour faire votre sirop, au lieu de trois livres de sucre qu'il faut dans la recette précédente pour le ratafia commun ; sept livres demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du ratafia et hypothèque d'orange de Portugal.

Ce ratafia que nous donnons n'est pas commun, le jus de l'orange de Portugal en est la base ; il est parfait quand il est bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange est un fruit très commun dans la Provence et le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun aussi dans l'Italie et surtout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles et les meilleures. Ces oranges sont grosses comme de grosses pommes, d'un jaune d'or, elles sont d'abord couvertes d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée ; cette peau ou écorce, qui est la partie quintessencieuse de l'orange, couvre une autre écorce blanche, épaisse, charnue et très ferme ; sa chair, ou substance intérieure, est spongieuse, vésiculeuse, molle, et séparée par plusieurs pellicules qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un suc aigrelet dans quelques-unes, et doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron blanches, dures, oblongues et pointues d'un côté. Nous parlons, dans plusieurs endroits de ce Traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à-dire, pour ce pays-ci sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril ; choisir celles qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine. Ces oranges ainsi choisies, coupez légèrement la première écorce, qu'on appelle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce ; gardez ces zestes Pour l'usage que nous dirons ci-après ; ouvrez vos oranges ; exprimez-en le jus ; mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre sucre, et mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur, et les laisserez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce temps, et quand votre sucre sera bien fondu, passez le tout à la chausse pour le clarifier ; et quand votre infusion aura passé au clair, votre ratafia sera fait.



Observez surtout de ne vous servir que d'oranges douces et des plus douces qu'il vous sera possible d'avoir ; quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'amères, ce sont les plus mauvaises, avec les cotonneuses ; les aigres sont encore les plus supportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, sur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, et les zestes de dix oranges, que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

Pour l'hypothèque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés, huit livres et demi de sucre et les zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypothèque.

Au lieu de mettre infuser les zestes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus et de sucre qu'à l'hypothèque précédent, et faites distiller les zestes en rectifiant les esprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypothèque ci-dessus.

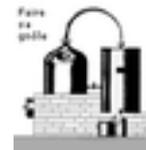
Observation. Dans les recettes que nous venons de donner, nous avons donné la quantité de sucre, eau-de-vie, ou esprits, relativement à celle du jus ; mais il est facile de voir que nous ne statuons notre recette que pour une quantité déterminée, et on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus ; on ne détermine rien non plus sur la quantité d'orange qu'il faut employer, parce que les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du Fabricant doit tomber sur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il sera possible.

119. De la grenade

Le grenadier est un arbrisseau très commun en Languedoc, en Provence, et très connu dans ce pays-ci ; Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, et que les Languedociens appellent miogranne, est de la classe des fruits à écorce. Celle de la grenade est dure comme un cuir, de couleur brune, obscure en-dehors, et jaune en-dedans ; ce fruit est rond, garni d'une couronne formée par les échancrures du calice. Il est divisé dans son intérieur par plusieurs membranes, qui sont tout autant de loges remplies de grains entassés les uns sur les autres, et d'une substance charnue, très succulente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût et très rafraîchissante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différencie les espèces, en grenades aigres et en grenades douces ; on distingue encore ces espèces entre celles à petits et celles à gros grains.

Pour faire le ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir celles dont les grains sont les plus gros ; les grenades à petits grains sont d'un emploi très ingrat, et ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades, les plus fines, qu'elles ne soient surtout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur tout le reste du fruit, lui donne un goût pourri ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, et la gâte absolument ; Il faut aussi que ce fruit soit pris dans sa parfaite maturité ; ce que vous connaîtrez par le vermeil du grain, qui est d'un brillant frappant, quand le fruit est à son point.



Ce choix fait selon les connaissances que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, et vous aurez surtout une extrême attention à ne point laisser ces pellicules ou membranes, qui sont les séparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles sont très amères, et donneraient à votre ratafia une amertume très contraire à la douceur qui lui est essentielle.

Quand vos grenades seront égrainées, et que vous aurez arraché les membranes susdites, vous les presserez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mélange de grains ou autres choses, parce que si le jus de vos grenades s'exprimait avec un linge, les grains froissés donneraient encore un goût amer à votre liqueur ou ratafia ; votre jus étant ainsi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le sucre, sans autre sirop ; vous mettrez ensuite l'eau-de-vie et de l'esprit à la cannelle, et autres épices, le passerez ensuite à la chausse pour le clarifier ; quand votre ratafia sera clair, vous le mettrez en bouteilles, et votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté et d'un goût rares, et à coup sûr nouveau pour Paris, mais aussi très coûteux.

Recette pour le ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus mettez cinq demi-setiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, et de l'esprit de cannelle ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

Recette double ou d'hypothèque.

Sur deux pintes de jus de grenade, vous mettrez une livre et demie ou deux livres de sucre, cinq demi-setiers d'esprit de vin pour trois pintes environ, et de l'esprit aux quatre épices ; selon l'assaisonnement que vous jugerez le plus convenable.

120. Sur l'hypothèque en général

L'origine du nom d'hypothèque n'est pas connue des Distillateurs qui l'emploient ; moi-même, je ne sais à quoi il vient pour les liqueurs ; mais comme tout est de convention dans ce monde ; hypothèque en termes de distillation ; signifie liqueur double, et c'est ce qu'on est convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothèque donc est une liqueur double, et à laquelle le Distillateur a donné toute la perfection dont elle puisse être susceptible, ou plutôt ; toute la perfection qu'il est capable de lui donner.

L'hypothèque et sa véritable signification, est un ratafia double en fruit, fait avec des esprits et des épices, qui a tout le corps et le parfum de fruit, la force des esprits et la cordialité des épices.

Les vrais hypothèques se font avec le corps du fruit, qui sert à composer le sirop de ces liqueurs ; il n'entre point d'eau dans les hypothèques pour faire fondre le sucre, c'est dans le jus du fruit qu'il est fondu.

Les hypothèques les plus ordinaires et les meilleurs sont ceux de pêches, d'abricots, de coings, de muscat et de grenade.

Ces hypothèques, quand ils sont bien faits sont d'excellentes liqueurs, infiniment supérieurs aux ratafias, dont ils font l'âme, aussi clair que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moelleux et conséquemment aussi faciles, et mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué et plus fin. L'hypothèque le rend après plusieurs années avec tout son parfum.



On peut, si l'on veut, faire des hypothèques avec toutes sortes de sirops, en observant cependant de ne point augmenter le sirop en y mettant de l'eau ; mais il faut mettre simplement dans votre sirop autant d'esprits qu'il en faudra pour donner à votre hypothèque la force qu'il doit avoir.

Si donc vous vous servez des sirops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces sirops soient faits avec des fruits qui aient été confits seulement depuis trois ou quatre mois au plus, parce que c'est alors que le fruit et le sirop sont à leur perfection, et c'est le seul temps qu'on puisse s'en servir pour faire des hypothèques ; à moins que ce ne fussent des sirops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus longtemps, et ce parfum est la partie essentielle de ces fortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes d'hypothèques que vous pourrez faire ; vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices ; ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flatteur ; mais les hypothèques ci-dessus sont les meilleurs et les plus usités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau, et quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit de vin, le tout selon les recettes de chacun ; vous les passerez ensuite à la chausse, et quand ils seront clair-fins vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, et vous attendrez quelques jours pour les livrer au public, afin de donner le temps aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire ; car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas ; mais au bout de six semaines, vous pourrez les livrer en toute sûreté.

Au cas qu'il se fit dans vos hypothèques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair ; Vous remettrez de l'esprit de vin dans votre dépôt ; et le passerez à la chausse des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous remettrez le tout ensemble, et vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothèques. Ce Chapitre, tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espèce qu'ils puissent être, et sera la règle de toutes vos opérations en cette partie.

121. Des huiles

Les huiles ou essences dont nous parlons sont des huiles parfumées, d'amande ; de ben et de noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, ensuite nous dirons la manière de les parfumer.

L'Amande.

L'amande est le fruit d'un arbre qu'on appelle l'amandier, et est très connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotonneuse en-dehors, au dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques-uns de ces arbres, elle est douce, à d'autres amère. Cette semence est proprement le fruit de l'amandier, et la seule chose qu'on emploie. On en fait des huiles, des pâtes ; on le mange ; on s'en sert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussâtre, sa chair est ferme et blanche, fort douce et fort huileuse ; on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à peu près comme celui des noix ; on les essuie pour ôter le duvet qui les couvre, et on les cueille, à cet effet, auparavant que les coques ou parties osseuses de l'une et de l'autre aient durci, et on les confit ensuite ; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement dont nous parlerons.



Le Ben.

Le ben [voir *glans unguentaria*] est un fruit à coque comme l'amande ; d'un arbre qu'on appelle ben ou behen. Cet arbre croît dans l'Arabie ; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs emploient, parce qu'elle n'a point d'odeur d'elle-même ; mais elle est extrêmement susceptible des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger ; elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, et de se conserver très longtemps, au même, degré de bonté. Cette Huile sert à effacer les tâches et les lentilles du visage, appliquée seule ou mêlée dans les pommades ; elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils emploient aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeurs et des pommades.

La noisette.

La noisette est un fruit à coque, que produit un arbre qu'on appelle le noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, et enveloppé encore dans une espèce de coupe évasée et échancrée par le haut. Le fruit, qui est la semence de l'arbre, est renfermé dans une coque dure, de couleur roussâtre quand la noisette est sèche et couverte d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche et ferme, douce et huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'emploie encore avec succès pour les essences d'odeurs, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broie, et on le met dans une forte toile ; sous la presse, et on en exprime l'huile sans feu ; ou si on la tire au feu, on broie de même les fruits, que l'on met dans une poêle ou casserole point étamée, sur un fourneau, à un feu tempéré, remuant continuellement avec une spatule, jusqu'à ce que votre fruit ait acquis une bonne chaleur ; et quand les fruits, ainsi broyés, sont assez échauffés, et qu'ils distillent l'huile ; on les met comme ci-dessus, dans une forte toile qu'on met sous presse, et on tire l'huile comme ci-dessus.

122. Les essences pour les cheveux, parfumées aux fleurs

Ceci est véritablement la partie du Parfumeur, mais comme les essences sont aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, et que les Parfumeurs ne savent, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoute au présent Traité la façon de faire ces essences ; ceux qui en voudront profiter la trouveront ; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles et essences il faut prendre une boîte de fer blanc carrée, d'environ un pied et demi de chaque face, ou plus, et haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une coulisse ; vous poserez une grille aussi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte ; et l'ouverture ou coulisse commencera deux doigts au-dessous, et se terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces essences vous aurez plusieurs boîtes de la même façon ; vous prendrez ensuite une toile de coton neuve, qui soit pliée en quatre, et qui soit d'un pied et demi ou deux pieds en carré, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben ou celle de noisette, et vous choisirez de la toile de coton par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile ; mais au cas que sous n'en eussiez pas, ce qui ne se rencontre guère, vous pourriez vous servir d'autre bonne toile, pourvu qu'elle n'eût point été à la lessive ; votre toile étant ainsi imbibée, vous la poserez sur ladite grille ; et pour le parfum desdites huiles, vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte et agréable, telles sont la jonquille, le jasmin d'Espagne et le petit jasmin, le lis, la tubéreuse, l'œillet, la fleur



d'orange, le muguet, et autres fleurs qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet est une plante qui croît dans les bois et les vallées ; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable ; il y en a de blancs, de rouges d'incarnat ; mais tous ne diffèrent que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, .mais vous emploierez les petits œillets marbrés, blancs et d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, et dans leur force, vous en mettrez un lit de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence, sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge ou tirée sans feu, ou vous pourrez mettre, un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile, de coton, semblable à la première, et pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dite. Toutes les vingt-quatre heures ; vous lèverez la toile de dessus, et remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, et changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit pour dépouiller absolument leur parfum, dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumé. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile et chargées du parfum de vos fleurs sur la presse, et les presserez pour exprimer toute l'huile dont elles feront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement sèche ; et ce qui en sortira sera votre essence, que vous mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile qui se sera trouvée au fond de votre boîte ; vous lui donnerez, quelque temps pour reposer et faire son dépôt, s'il s'en fait ; et ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se font les essences. Il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, et l'olive, et à donner une façon de faire l'huile ou essence pour les cheveux, parfumée de même aux fleurs, tirée de la pâte d'amande douce ; ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du lys, en calice, évasées par le haut, et partagées en quatre ou cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, et d'une odeur si forte qu'une tubéreuse parfume une chambre entière. Au cœur de la fleur est un pistil et quelques étamines garnies d'une poussière très fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premières ; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, et cependant agréable, et par conséquent d'un usage excellent en cette partie des essences parfumées aux fleurs.



L'Olive.

C'est le fruit d'un arbre très commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Espagne et autres pays chauds, etc. Son fruit est oblong, vert, d'un goût extrêmement amer avant les préparations qu'on lui fait, âpre au manger ; il est charnu et extrêmement huileux ; il devient noir en mûrissant ; au cœur est un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur et épais, et sillonné par plusieurs gerçures, ayant très peu de vide, dans lequel est une espèce d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, et qui fait une des plus considérables parties du commerce de ces pays. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge ; c'est de celle-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

123. L'huile ou essence pour les cheveux, parfumées aux fleurs et tirées de la pâte d'amande douce

Comme il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer les huiles ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs ; et voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs ; ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, et l'amande dépouillée d'huile se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, et qu'on vend très bien, outre l'essence ; car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin ; vous passerez cette poudre au tamis, et continuerez de piler et repasser au tamis ce qui n'y aura pas passé les première et seconde fois, jusqu'à ce que tout soit bien pulvérisé et bien fin ; vous aurez une ou plusieurs boîtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez sur la planche de fer blanc piquée, un lit des fleurs dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, et mettez sur ce lit de fleurs un lit d'amande pulvérisée ; vous fermerez votre boîte, et la laisserez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce temps, vous retirerez les fleurs et les amandes pulvérisées, remettez les fleurs et amandes dans le tamis, vous les pilerez pour en séparer les fleurs ; vous les remettrez ensuite dans votre ou vos boîtes, comme la première fois, sur un nouveau lit de la même ou des mêmes fleurs, que vous laisserez encore vingt-quatre heures, et continuerez la même pratique pendant huit jours, en observant de changer ainsi les fleurs, comme ci-dessus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce temps, vous mettez votre poudre d'amande dans un linge ou plusieurs, mais qui soient neufs et forts ; vous les mettez à la presse, et votre presse étant serrée, vous la laisserez trois heures en cet état, et l'huile qui en sortira sera parfaitement parfumée ; vous la mettez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché, et lui donnez quelque temps pour se reposer et faire son dépôt, après quoi vous la tirez à clair, en la versant par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se fait l'huile ou essence pour les cheveux, à la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'en point perdue, oh la remet dans le mortier, on la pile, et on la remet en poudre comme la première fois ; on la met ensuite dans des pots qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire et ne s'évapore ; et quand votre pâte est sèche, elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, ni dans celui ci-dessus, des



huiles et essences du cédrat, ou de la bergamote, et autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles ou essences, en employant leurs quintessences.

124. Des sirops

Le Sirop de Capillaire.

Il est d'une extrême importance à un Distillateur de savoir faire les sirops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, et d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il doit savoir manier le sucre.

Les sirops les plus usités, ce sont les sirops gracieux ; le reste est la partie des Apothicaires. Ce sont les sirops de capillaire, d'orgeat, du limon, de groseille, de violette, desquels je vais donner des recettes à la suite du sirop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante qui donne le nom à ce sirop.

Le Capillaire.

Le capillaire est une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux secs et pierreux, sur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la scolopendre. Ses feuilles naissent immédiatement de sa racine, et sont rangées symétriquement le long d'une côte déliée, mais ferme, raide et cannelée, sur laquelle sont plusieurs petites taches ou raies roussâtres et élevées ; les feuilles sont petites, rondes, fermes, unies, d'un beau vert, rangées symétriquement des deux côtés, le long de cette côte, et se touchent ; elles sont quelquefois d'un vert moins foncé, quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers donne à l'infusion qu'on en fait, un goût aromatique, mais fin et très agréable, et est d'un vert terne. Celui qui vient sur les murs est d'un vert tendre et gai, et est encore fort aromatique, celui des puits est du plus beau vert, mais le moins fort en odeur. Cette plante est très pectorale, et très rafraîchissante.

Le capillaire de Montpellier est surtout renommé et le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada que de tout autre, parce qu'il est le plus commun. C'est celui-là surtout qu'on emploie pour faire le sirop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le capillaire, ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poêle à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; et lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée et infusée, et qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le retirerez du feu, ou vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égoutter votre capillaire ; vous nettoierez ensuite la poêle, et mettrez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire, le mettrez sur le feu, et remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, et ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les battrez bien avec des branches d'osier, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre et l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés, et vous attendrez que l'écume soit montée et attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le sirop ; alors vous l'écumerez ; et après avoir écumé votre sirop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la première fois, jusqu'à ce que votre sirop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, et se réduire en consistance de sirop, ce que vous pourrez connaître en bouillant ; car quand le sirop avance d'être fait, un très petit feu le fait monter, et d'ailleurs on le goûte ; et quand il est fait, on le passe par le tamis ; ensuite il faut le laisser refroidir, et quand il est froid, on le met en bouteille.



C'est-là la véritable façon de faire le sirop de capillaire. Observez qu'il faut que votre sirop ne soit ni trop clair, ni trop épais ; trop clair votre sirop fermenterait ; trop épais, il candirait et se cristalliserait. Le point véritable est de savoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune règle ne donne, et que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique et beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre sirop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez simplement que faire infuser le capillaire du soir au matin sur la cendre chaude, sans le faire bouillir, et quand vous aurez passé votre infusion, vous ferez votre sirop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades que, celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le sirop Capillaire.

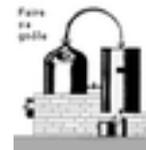
Vous prendrez deux onces de capillaire, et quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade, trois œufs, si vous employez du sucre, et six œufs, si vous vous servez de cassonade ; le tout pour trois pintes, ou trois pintes et chopine au plus, s'il doit être employé promptement, le réduire à trois pintes, et suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez bien faire et le faire bon.

125. Le sirop d'orgeat

Le sirop d'orgeat est de ceux qui sont le plus en tirage. On s'en sert dans plusieurs, maisons ; préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, et un grand travail. Le sirop cependant est inférieur à la pâte ; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte en vieillissant, se sèche et s'aigrit, et d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire ; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de sirop d'orgeat, que vous battrez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur-le-champ, et vous le pouvez boire ; mais que la pâte soit meilleure, et le sirop plus commode, je laisse cette question à décider ; pour dire à mes Lecteurs comment se fait le sirop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur, elles sont ordinairement plus blondes et moins ridées quand elles sont fraîches.

Vous mettrez quatre onces d'amandes amères, par livre d'amandes douces ; vous mettrez les dites amandes dans un vaisseau ou terrine, avec de l'eau bouillante par-dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pelées ; et lorsqu'elles le seront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, et les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de temps à autre quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, et la passerez par l'étamine, vous presserez fort pour en exprimer bien la substance ; et comme il pourrait rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous le redélayerez dans de nouvelle eau une seconde fois, et même une troisième, s'il 'est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très peu d'eau à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais ; vous ferez ensuite du sirop à l'eau simple avec le sucre, et le réduirez à casser, c'est-à-dire, qu'il se cristallise et qu'il soit prêt à candir ; alors vous mettrez votre lit d'amande et le laisserez bouillir ; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque temps aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre ; et quand vous vous apercevrez que votre sirop sera assez épais, vous le retirerez du feu pour le laisser refroidir, et de temps à autre vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre sirop. Si vous voulez que votre sirop sente la fleur



d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur dont vous voudrez que votre sirop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous ses points, ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de sirop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de sirop, vous emploierez sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes amères, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles sont beaucoup moins amères que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de, la fleur d'orange, vous en mettrez à discrétion, le tout selon votre jugement, le goût général et le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

126. Le sirop de Limon

Le sirop de limon, est autant en usage que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraîchissements dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce sirop, il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaisse, et la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdure, et que sa couleur cependant ne fait pas bien jaune, parce que lorsqu'il est vert, il n'en est pas si succulent, et le jus est plus acide et moins bon que quand il est pris à sa maturité ; et lorsqu'il est trop jaune, le suc en devient trop doux et moins propre parce que, s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre, aussi faut-il qu'il ait une petite pointe qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, et on passe cette décoction par le tamis ; ensuite il faut faire un sirop à casser, c'est-à-dire, prêt à se cristalliser ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes, et pendant le temps que votre sirop cuira, vous presserez vos limons pour en tirer le jus ; et quand vous les aurez pressés, vous passerez le jus à la chausse pour le clarifier ; et lorsque votre sirop sera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le sirop, en le versant doucement, et vous remuerez le sirop ; quand tout le jus sera versé et suffisamment remué, vous le laisserez refroidir pour le mettre en bouteille ; c'en ainsi que se fait le sirop de limon ; et si ayant besoin de faire ce sirop, vous ne trouviez pas de limons, vous emploierez des citrons à leur place, en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité. Et pour la façon de le faire, vous observerez de ne mettre le jus dans le sirop qu'après la cuisson, et vous ne le ferez plus bouillir quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre qui fait la meilleure partie de son mérite, se dissiperait et votre sirop ne vaudrait plus rien.

Recette pour quatre pintes de sirop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de sirop de limon, vous ferez votre décoction comme pour le sirop de capillaire ; vous mettrez les zestes du fruit, avec quatre pintes et chopine d'eau, sept livres de-sucre ; et votre sirop étant prêt à casser, vous mettrez une pinte de jus de limon ou citron ; mais la quantité de limons ou citrons n'est pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire, plus ou moins qu'un autre.

127. Le sirop de groseille

Le sirop de groseille est une boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; et dans le reste, il se trouverait un vide pour ceux qui aiment ce rafraîchissement ; c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le sirop de groseille.



Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison, qui soient parfaitement mûres, vous en ôterez les grappes, les écraserez, et les passerez dans un linge blanc et fort, pour en bien exprimer tout le jus ; pour ce, vous les presserez bien fort, vous clarifierez votre jus en le faisant passer à la chausse, et lorsqu'il sera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout seul de ce jus deviendrait gelé, au lieu d'être simplement sirop ; vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mélangé avec de l'eau. Si vous employez du sucre, vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonade que vous employez, vous commencerez votre sirop à l'eau simple avec la cassonade, et le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, sans être mêlé d'eau, dans votre sirop simplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise, vous la mettrez égoutter dans un tamis, et vous mettrez ce qui, sera égoutté dans votre sirop ; vous ferez cuire votre sucre à propos dans une poêle à confiture ; et quand il sera comme il doit être, vous le retirerez du feu, et le laisserez refroidir pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le sirop de groseille ; nous donnons tous ces Chapitres abrégés ; mais aussi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce sirop une très grande attention, sans quoi vous pourriez bien le manquer ; ce qui ne laisse pas d'arriver fort souvent à ceux qui se croient supérieurs aux règles, et cherchent de nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement, toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce sirop soit très épais, et cependant il ne faut pas qu'il fige.

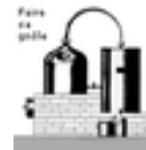
Recette pour quatre pintes de sirop de groseille.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous prendrez sept livres de sucre, deux pintes et demi d'eau, deux pintes de jus de groseille, ensuite vous clarifierez votre sirop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire. Il faut, pour le mieux, mettre avec le jus de groseille, un quart de jus de framboise.

128. Le sirop de violette

De toutes les fleurs dont on peut faire des sirops, telle que la fleur d'orange et autres, il n'y en a pas de plus en usage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce sirop est particulier par sa façon et par sa couleur, qui est d'un beau violet foncé, le seul de tous les sirops qui ait cette couleur ; il conserve la suavité de son odeur, et on s'en sert pour plusieurs remèdes ; mais ce sirop est très difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du Printemps, c'est toujours la meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple ; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le temps le plus chaud et le plus sec de la saison ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, et mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille, parce que la couleur deviendrait verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu, pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion ; ainsi que nous venons de dire ; vous la passerez dans un tamis, et ferez ensuite votre sirop à casser, prêt à candir ; et lorsque votre sirop sera fait, et parfait, vous l'ôterez de dessus le feu, et le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion, afin que le sirop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussitôt que le sirop sera passé par le tamis, et mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mélange, jusqu'à ce que le sirop et l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; et quand le tout sera froid ; vous le mettrez en bouteille. Il faut observer qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs pour y mettre le sirop, parce qu'en passant par le tamis, et tombant dans l'infusion froide, il se figerait sur l'infusion, attendu que ce sirop est prêt à candir lorsque vous le retirerez du feu ; et en conservant la chaleur de l'infusion, votre sirop se mêlera plus facilement.



Ce sirop est très agréable à prendre avec le thé, et si on s'en sert rarement, c'est parce qu'il est très coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement d'attention pour ce sirop, parce que faute d'attention à l'infusion ou au sirop, une infinité de personnes le manquent ; et le seul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, est de suivre exactement et de tout point ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie de fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de sirop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous emploierez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, et deux livres de fleurs de violette, et que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissaient davantage, le sirop ne serait pas assez épais, et il pourrait fermenter comme il arrive souvent, faute d'observer les règles ci-dessus, qui sont cependant d'une grande conséquence, à cause que ce sirop est pour les remèdes.

129. Sur tous les sirops

Les différents sirops dont nous venons de donner les recettes, suffisent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les sirops qu'on peut faire, en suivant avec attention pour chaque espèce, le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire, et on sera toujours bien. Le sirop d'orgeat suffit pour l'instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines et semences froides. Le sirop de capillaire est la règle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte, la grenade, et autres, etc. Le sirop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarade, la bergamote, le cédrat et l'orange de Portugal ; de sorte que, dans tous les cas, vous avez une méthode servant de règle pour tous ceux de cette espèce, et l'un de ces fruits fait règle pour tous les autres dans les matières de même espèce.

Si vous voulez faire quelque sirop de fleurs blanches, vous ferez une infusion, qui vous tienne lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre sirop, après avoir passé ladite décoction, ou infusion, par le tamis.

Si vous voulez extraire la couleur de certaines fleurs, vous ferez comme pour le sirop de violette. Nous avons dit qu'on la faisait infuser à chaud, c'est-à-dire, sur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, et vous serez toujours sûr de réussir, et de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, et même de leur parfum, en observant ce point. Si vous faites du sirop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau, et ferez votre sirop, avec cette décoction.

Si vous faites des sirops de racine, comme celui de guimauve et autres, vous raclerez et laverez vos racines, les fendrez, et les ferez bouillir, et l'eau qui aura servi à faire cette coction, vous servira pour faire votre sirop, quand vous l'aurez passé au tamis.

Ces sortes de sirops ne sont pas d'un grand usage pour le goût précisément ; mais il est bon de les savoir faire, parce qu'ils sont remèdes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'est recette en cette partie, parce que, dans le même sirop, les uns le veulent plus fort en fruit racine, vulnéraire, fleurs ou amandes, que d'autres ; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper ; le jugement et beaucoup de pratique, sont pour ce point les seules recettes.



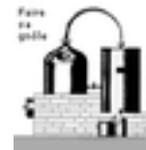
130. Sur les infusions

L'infusion, par laquelle nous terminons le présent Traité, a cependant précédé la Distillation. Nos pères, qui ignoraient la Distillation, s'étaient d'abord servis de l'infusion ; elle venait la première à l'esprit, sans étude et sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions ; cependant, d'elle à la Distillation, quelle prodigieuse différence pour la beauté, le goût, et même le profit ! Cependant, quelque supérieure que soit la Distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument ; il lui est extrêmement utile de la connaître, et de savoir la pratiquer dans une infinité de circonstances, et ce pour beaucoup de raisons. La première est qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très persuadées, et auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'Alambic est préjudiciable à la santé. En second lieu c'est qu'elle fait la plus grande partie de la science même des Distillateurs d'à-présent, et qu'il serait honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens qui n'ont de connaissance du métier que cette seule, et parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisièmement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instruments pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut passer à l'Alambic, sans dommage, et pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson qui a pris le goût ou la couleur de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau pour les sirops et remèdes. On en fait au vin, pour remède aussi. A l'eau-de-vie et à l'esprit de vin pour des liqueurs et ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien ; on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les voulait distiller, et on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel temps, on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec ; et ensuite vous les mêlerez avec le sirop préparé à cet effet, qui n'affaiblisse point votre infusion, et après on passe le tout à la chausse. Il est des infusions plus promptes ; il y en a de huit jours telles sont les infusions ou digestions d'épices ; d'autres de vingt-quatre heures, comme seraient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, et autre dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce Traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques ; cet usage est commun parmi les bourgeois. On exposait autrefois les infusions au soleil ; d'autres les mettaient sur le feu ; quelques personnes en font encore de cette façon ; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, et diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans les endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, et quelques autres. Nous avons donné assez de recettes d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassés, et assez de règles de conduite pour les mettre à même de ne pas se tromper.



131. Les unités de mesure

Dans notre XXIème siècle moderne on a oublié les poissons, pintes et autre chopines. Voici de quoi établir une correspondance avec nos unités habituelles.

Les unités de volume pour les liquides

Unité	Correspondance	Valeur en litres ou cl
La roquille		2,9 cl
le poisson	4 roquilles	11,6 cl
le demi-setier	2 poissons	23,28 cl
la chopine	2 demi-setiers	46,56 cl
la pinte	2 chopines	93,13 cl
le setier ou velte	8 pintes	7,45 l
la quartaut	9 setiers	67 l
La feuillette	2 quartauts	134 l
le muid	2 feuilletes	268 l

Les unités de volume pour les matières sèches

Unité	Correspondance	Valeur en hecto, litres ou cl
Un litron	1/16 boisseau	79,345 cl
Un quart	4 litrons	3,174 l
Un boisseau	unité	12,695 l
Un minot	3 boisseaux	38,086 l
Une mine	2 minots ou 6 boisseaux	76,172 l
Un setier	2 mines ou 12 boisseaux	152,343 l
Un muid	12 setiers ou 144 boisseaux	18,281 hl

Les unités de masse

Unité	Correspondance	Valeur en kg ou grammes
le grain		0,053 g
le denier	24 grains	1,275 g
le gros	3 deniers	3,824 g
l'once	8 gros	30,59 g
le quarteron	4 onces ou 1/4 de livre	122,36 g
le marc	8 onces	244,75 g
la livre	2 marcs	489,50 g
le tonneau	2000 livres	979 kg

