avec le temps, et qu'on parvient à leur faire perdre de suite en les exposant dans un bain de glace. M. Chevallier a observé qu'à la même époque toutes contiennent un peu d'acétate d'ammoniaque. L'eau de fleurs d'orange, au moment où elle vient d'être faite, est acide. Au surplus, toutes ou presque toutes les eaux distillées de plantes présentent, au bout de quelques jours, des flocons mucilagineux qui restent en suspension ou se précipitent, et leur communiquent un goût et une odeur désagréables; d'après cela, il faut renouveler souvent ces eaux distillées, les conserver dans un vase de verre ou de faïence, les filtrer souvent pour ôter le mucilage; ne pas les boucher avec du liège, mais seulement avec du papier; car si on bouche avec du liège elles prennent bientôt un goût de moisi, ce que l'on peut voir si on a tenu de l'eau de roses ou de fleurs d'oranger bouchée pendant longtemps avec un liège; aussitôt qu'on veut s'en servir, il faut la rejeter et mettre un bouchon de papier, car autrement l'odeur dont nous venons de parler ne tardera pas à se développer.

Nous allons maintenant passer en revue les principales eaux distillées.

Eau distillée d'angélique.

Racine d'angélique sèche et concassée. . . . . 2 kilog. 447 gram. (5 liv.)
Eau . . . . . litres XV.

On fait macérer la racine d'angélique dans l'eau pendant un ou deux jours, et l'on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu de 12 à 15 litres de liqueur.

On prépare de la même manière :

Les eaux d'aunée,
— de valériane sauvage,
— de calamus aromaticus, etc.

Eau de sassafras.

Râpure de racine de sassafras. 979 gram. (2 liv.)
Eau. . . . . 6 kilog. 363 gram. (13 id.)

Après quatre ou cinq jours de macération, distillez à moitié pour avoir environ quatre litres de produit.

C'est ainsi qu'on prépare également :
Les eaux de cascarille,
de cannelle fine,
de gaïac,

Les eaux de bois de rhodes,
de santal citrin, etc.

L'eau du serpentin doit être tiède, afin de ne pas y laisser figer quelques huiles volatiles, telles que celles d'aunée, qui serait le principal produit perdu.

Eau de laurier-cerise.

Feuilles récentes de laurier-cerise et cueillies au commencement de l'été . . . . . 979 gram. (2 liv.)
Eau. . . . . 4 kil. 405 gram. (9 liv.)

Distillez pour en retirer 979 gram. (2 liv.) de liqueur.

Cette eau distillée, contenant de l'acide hydrocyanique, est aussi d'un emploi dangereux : à plus forte raison, celle de Codex qui conseille de ne retirer par la distillation que moitié du produit ci-dessus.

Les eaux des feuilles de pêcher, d'amandier, de cerisier, d'abricotier, etc., se préparent de la même manière, et jouissent, à peu de chose près, des mêmes propriétés.

Eau de menthe poivrée.

Feuilles mondées fraîches, et sommités fleuries de menthe poivrée. 1 partie,
Eau. 4

Après 24 heures de macération, distillez pour obtenir moitié de l'eau employée. Si on veut l'avoir plus chargée, on la redistille sur de nouvelles plantes. Lorsqu'on en a une grande quantité à distiller, dès qu'on retire l'alambic du feu, on en sort la menthe avec une grande écumoire, et l'on en ajoute de nouvelle dans la liqueur, résidu de la distillation, qui, étant bouillante, abrège beaucoup cette seconde distillation.

On obtient de la même manière les eaux

d'absinthe,
de cerfeuil,
d'hysope,
de lierre terrestre,
de marjolaine,
de matricaire,
de mélisse,
de menthe crépue,
de rue,
de sabine,
de sauge,
de thym, etc.

Eau de fleurs d'orange.

Fleur d'orange récente, mondée des queues . .	5 kil. 875 gram. (liv. xij.)
Eau pure. . . .	17 kil. 621 gram. (liv. xxxvj.)

On porte au point voisin de l'ébullition l'eau de la cucurbite de l'alambic; on y met alors les fleurs qu'on remue soigneusement; on recouvre du chapiteau, etc., et l'on distille. Si l'on retire 979 gram. (2 liv.) de produit pour chaque 979 gram. (2 liv.) de fleurs, cette eau est appelée *eau de fleurs d'orange double*. Si l'on retire 1 kil. 468 gram. (3 liv.) pour chaque 979 gram. (2 liv.) de fleurs, on la nomme *triple*. Enfin, elle est dite *quadruple*, quand on ne retire que 489 gram. (1 liv.) d'eau par 489 gram. (1 liv.) de fleurs.

L'eau de fleurs d'orange simple est la double, coupée avec parties égales d'eau distillée.

Les fabricants de Grasse, et quelques pharmaciens, préparent une autre eau de fleurs d'orange avec les queues des fleurs et les feuilles fraîches, auxquelles ils ajoutent 4 gram. (1 gros) de néroli pour chaque 5 kil. 875 gram. (12 liv.) d'eau. Ainsi obtenue, cette eau est plus amère, moins suave; mais elle est considérée comme cordiale, stomachique et vermifuge.

Enfin, quand on ne peut se procurer de fleurs localement, on en fait venir de salées, soit d'Espagne, soit de Portugal, et, si elles n'ont pas plus de trois ou quatre mois, on en obtient par la distillation une eau de fleurs d'orange très-suave.

Nous recommandons de jeter les fleurs dans l'eau bouillante de l'alambic, parce que MM. Botentint et Boullay ont remarqué qu'en procédant ainsi, l'eau obtenue n'était pas trouble.

M. Boullay a constaté que la qualité de l'eau de fleurs d'orange dépend de la saison dans laquelle la fleur a été récoltée, de la manière dont la distillation est conduite, des proportions de fleurs employées, et de la quantité d'eau que l'on en retire; ce qui m'a conduit à établir que la fleur d'orange, comme celle des autres plantes, est plus abondante en huile volatile, si la saison a été chaude et sèche, *et vice versâ*. Pour 6 kil. 363 gram. (13 liv.) de bonne eau de fleurs d'orange, il faut 2 kil. 447 gram. (5 liv.) de fleurs mondées de leurs calices, qu'on met dans la cucurbite contenant 9 kil. 790 gram. (20 liv.) d'eau bouillante; on sature, si l'on veut, l'acide qui se développe, au moyen de 7 gram. (2 gros) de magnésie par 489 gram. (1 liv.) de fleurs.

Moyen de reconnaître la bonté de l'eau de fleurs d'orange.

L'acide sulfurique, d'après l'observation faite par M. Vahard-Dunesme, jouit de la propriété de communiquer à l'eau de fleurs d'orange une couleur rose plus ou moins intense, suivant que cette eau est plus ou moins chargée d'huile essentielle de fleurs d'orange. Comme les autres eaux distillées aromatiques n'offrent point ce même phénomène, le développement plus ou moins fort de cette couleur peut devenir un moyen de reconnaître la bonté de l'eau de fleurs d'orange du commerce. Il suffit, pour cela, de verser dans une quantité donnée de cette eau première qualité, et dans une autre quantité semblable de celle qu'on veut essayer, une égale quantité de gouttes d'acide sulfurique; on examine ensuite l'intensité des teintes; plus celle qu'on essaie se rapproche de celle qui sert de type à cet essai, plus elle est bonne, *et vice versâ*.

Eau de rose.

Pétales de roses récentes.	7 kil. 342 gram. (xv liv.)
Eau.	19 kil. 580 gram. (xl id.)

On distille pour obtenir environ 7 kil. 342 gram. (15 liv.) d'eau; il est bien évident que si l'on veut l'obtenir plus forte ou plus chargée d'huile essentielle, on la redistille sur une nouvelle quantité de roses, ou bien on retire moins de produit à la distillation. Ainsi, comme l'eau de fleurs d'orange, on peut en obtenir de *double*, *triple*, *quadruple*, etc.

On prépare également de très-bonne eau de rose avec des roses salées, ce qui arrive quand le pharmacien n'a pas assez de roses pour en faire une distillation. Il faut alors dissoudre du sel suffisamment dans l'eau bouillante, y plonger les roses et les conserver en cet état plus de six mois; les roses, quoique devenues brunâtres, n'en donnent pas moins une très-bonne eau. Il est des pharmaciens qui se contentent de les piler avec du sel : l'une et l'autre méthodes sont bonnes à suivre.

De la même manière on distille les eaux de fleurs

d'accacia,	de muguet,
de bluets,	de nymphéa ou nénuphar,
de fèves,	de pivoine,
de giroflée jaune,	de tilleul, etc.
de lis,	

Distillation des roses par J. Cénodella.

Ayant à distiller beaucoup de roses, j'en cueillis un matin une quantité suffisante que je mondai de leurs calices : j'introduisis les pétales et les étamines dans un alambic à large ouverture, dans lequel je versai la quantité d'eau nécessaire, et je le couvris de son chapiteau; je laissai le tout en macération pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'il se développât une odeur vineuse, en ayant soin de remuer de temps en temps le mélange; je distillai ensuite et j'obtins une eau de rose très-odorante; le lendemain, j'enlevai avec une petite spatule une huile essentielle qui nageait à sa surface sous forme d'écailles transparentes, luisantes et un peu jaunâtres, d'une odeur très-suave, ayant enfin tous les caractères de l'huile de rose de l'Orient. Une pareille quantité de roses distillées par le procédé ordinaire a donné une eau moins odorante, et pas la moindre trace de cette essence.

N. B. Ce procédé, de laisser fermenter les pétales de roses, n'est pas nouveau; on le trouve décrit dans l'*antidotorium Bononiense*, édit. de Venise, 1766, en ces termes : *macera per aliquot dies, donec rosæ odorem ferè vinosum acquirant.* Malgré cela, M. Cénodella n'en a pas moins le mérite d'avoir appelé l'attention des pharmaciens sur un procédé qui, quoique tombé dans l'oubli comme tant d'autres choses utiles, n'en offre pas moins des avantages réels.

Eau d'amandes amères.

Amandes amères dont on a tiré
l'huile par expression. . 979 gram. (ij liv.)
Eau bouillante. . . 3 kil. 916 gram. (viij liv.)

On réduit en poudre le tourteau d'amandes, on le délaie dans l'eau bouillante, et l'on distille. Cette eau est chargée d'acide hydrocyanique, reconnaissable même à l'odeur; aussi, de même que celle de laurier-cerise, doit-elle être administrée avec beaucoup de circonspection.

Eau d'anis.

Anis sec. . 2 kil. 447 gram. (v liv.)
Eau. . . 9 kil. 790 gram. (xx id.)

Distillez pour obtenir 2 kil. 937 gram. (6 liv.) d'eau.

C'est ainsi qu'on obtient les eaux
de coriandre, de genévrier,
de fenouil, de laurier,

de piment de la Jamaïque, de zestes d'oranges amères, etc.
de zestes de citron,

Eau de noix vertes, d'après le procédé de MM. Henri et Guibourg.

Noix à peines formées. 2 kil. 937 gram. (vj liv.)
Eau. . . . . 9 kil. 790 gram. (xx id.)

Dès que les fleurs de noyer sont tombées, et que les noix sont à peine formées, on les cueille, et après les avoir pilées dans un mortier de marbre, on les distille avec les proportions d'eau portées dans la formule ci-dessus, pour obtenir environ 2 kil. 937 gram. (6 liv.) de produit.

Eau de thé.

On met dans une cucurbite d'étain, 489 gram (1 liv.) d'excellent thé vert, sur lequel on verse 3 kil. 916 gram. (8 liv.) d'eau bouillante. Après deux heures d'infusion, on distille pour obtenir 2 kil. 937 gram. (6 liv.) d'eau. Après cela, on prend 245 gram. (8 onc.) de thé semblable, sur lequel on verse 489 gram. (1 livre) d'eau bouillante; et après quelques heures d'infusion, on y verse le produit ci-dessus, et l'on distille pour obtenir 2 kil. 937 gram. (6 liv.) d'eau de thé.

Nous allons terminer l'article relatif aux eaux distillées par la description d'un alambic qui en augmente la bonté.

Alambic pour la préparation des eaux distillées, par M. Soubeiran.

La première idée de cet appareil a été donnée à l'auteur par M. Metscherlich. Il consiste en une cucurbite dans laquelle plonge un bain-marie en cuivre, pareil à celui qu'on emploie pour la distillation des liqueurs alcooliques. A travers la partie du bain-marie qui s'élève au-dessus de la cucurbite, passe un tuyau de cuivre recourbé qui descend le long de ses parois, se recourbe et s'ouvre vers le milieu de son fond. Ce tuyau, qui part de la partie supérieure de la cucurbite, est destiné à en porter la vapeur produite par l'ébullition de celle-ci dans le bain-marie. Il est commode de faire pratiquer à celle-ci une seconde douille qui reste fermée avec un bouchon, et qui permet d'ajouter au besoin une nouvelle quantité d'eau. Les plantes que l'on veut distiller sont mises dans le bain-marie; mais pour qu'elles soient traversées également par la vapeur, et qu'aucune partie ne puisse se soustraire à son action, elles reposent sur un diaphragme criblé de trous,

porté par trois ou quatre pieds qui le tiennent soulevé au-dessus de l'orifice du conduit à vapeur. Ce diaphragme est muni de deux anses en cuivre qui servent à l'y introduire et à l'enlever après la distillation terminée.

Quand tout est ainsi disposé, on couvre le bain-marie de son chapiteau, on y adapte le serpentin et l'on distille. La vapeur d'eau passe dans le fond du bain-marie, traverse les plantes, s'y condense d'abord; mais, quand la température est portée à 100, alors la distillation marche avec autant de rapidité qu'à l'ordinaire, sans que les plantes soient exposées à être brûlées. Afin que la cucurbite ne soit pas dépourvue d'eau, en mesurant la quantité qu'on y en a introduite, on juge par celle qu'on en a retirée par la distillation, de celle qui doit y rester.

On peut se contenter de percer la paroi supérieure du bain-marie, et d'y faire passer un tuyau mobile que l'on met et que l'on ôte à volonté. L'appareil peut alors servir alternativement à ses usages habituels ou à la distillation à la vapeur.

FABRICATION DES LIQUEURS.

DES LOCALITÉS ET DES INSTRUMENTS DU LIQUORISTE.

Du Laboratoire et de ses dépendances.

L'emplacement nécessaire aux divers travaux du liquoriste se divise en trois parties principales et essentielles : le laboratoire, le magasin et la cave.

Le laboratoire doit être spacieux, afin que le service puisse s'y faire avec aisance et sans embarras; plus long que large, isolé autant que possible de tous les édifices, afin de pouvoir circonscrire le feu en cas d'incendie; situé au rez-de-chaussée, de plain-pied avec la rue ou avec une cour charretière; pavé en grès, ou carrelé en pierres de liais, ce qui vaut infiniment mieux sous tous les rapports; voûté ou plafonné; suffisamment élevé pour que l'air n'y soit pas étouffé, et pour que les flammes n'atteignent que difficilement le plafond en cas d'accident; enfin, bien aéré et parfaitement éclairé.

Comme il est essentiel d'avoir toujours à sa disposition la quantité d'eau nécessaire pour rafraîchir les appareils, laver les ustensiles et le pavé du laboratoire, s'opposer sur-le-champ aux progrès d'un incendie, et pour une foule d'autres usages, il est indispensable de placer le laboratoire dans le voisinage

d'un puits, d'où l'on puisse, sans sortir, faire arriver l'eau partout où le besoin sera, au moyen d'une pompe et de tuyaux de distribution.

Ce local doit réunir tous les ustensiles nécessaires au service, mais ne contenir ni marchandises fabriquées, ni matières premières : celles-ci seront déposées dans des pièces voisines ainsi que le combustible.

Contre l'une des murailles du laboratoire sera adossée une vaste hotte de cheminée sous laquelle seront : le fourneau distillatoire garni de un ou plusieurs alambics, selon l'étendue des travaux, et un autre fourneau pour les bassines, chaudières, etc., destinées à divers usages. Ce fourneau contiendra, outre plusieurs foyers ronds de diverses grandeurs, un foyer oblong pour le grillage du cacao et du café; celui-ci portera à ses extrémités deux supports pour le cylindre, et sera garni d'un recouvrement demi-cylindrique en tôle, semblable à celui qui garnit les brûloirs portatifs des épiciers et des limonadiers. Il faut, autant que possible, que les deux fourneaux soient séparés par un espace de 65 à 97 centimètres (2 ou 3 pieds), pour la commodité du service.

Les parois de la hotte et le dessus du manteau seront garnis de crémaillères, de râteliers et de crosses pour accrocher tous les ustensiles à feu, les poêlons, bassines, etc.; les autres trouveront leur place dans les diverses parties du laboratoire, selon l'usage auquel ils sont affectés. Contre le mur faisant face à la cheminée, et sur l'un des côtés en équerre, pourront être adossés une longue table en bois de chêne, solide et assise d'aplomb, l'appareil à filtrer, la presse, un vaste cuvier en bois de chêne cerclé en fer pour les mélanges. Il sera bon que le quatrième côté et le milieu restent libres.

L'ordre le plus parfait et une grande propreté doivent régner dans toutes les parties d'un laboratoire, et dans les moindres opérations d'un liquoriste : sans ordre, la confusion entraverait à chaque instant le travail; les ustensiles se dégraderaient très-promptement; les opérations les plus simples seraient souvent manquées faute d'avoir sous la main, à l'instant du besoin, les objets nécessaires. Sans la propreté, on serait assailli par des nuées de mouches; les substances les mieux choisies ne donneraient souvent que des produits très-médiocres; en un mot, sans l'ordre et la propreté, on compromettrait infailliblement sa fortune et sa réputation.

Il est donc plus nécessaire que l'on ne le pense d'assigner à chaque objet la place qu'il doit occuper habituellement; de l'y mettre chaque fois que l'on s'en est servi; de rincer et récurer chaque soir tous les ustensiles qui ont servi dans la journée, si le temps n'a pas permis de le faire immédiatement; de les entretenir dans le meilleur état possible; de visiter souvent les alambics pour voir s'ils n'ont pas besoin de réparation; de laver fréquemment les diverses parties du laboratoire; de n'y laisser séjourner aucune matière susceptible d'attirer les mouches et d'engendrer la malpropreté; d'en faire écouler les eaux au moyen d'une rigole qui le traverserait dans toute sa longueur; de dégorger fréquemment les tuyaux par où passe la fumée, etc.

Le laboratoire doit être pourvu de poids et balances; et il est bon d'avoir une étuve dans son voisinage, quoique cette pièce ne soit pas absolument nécessaire pour la fabrication proprement dite des liqueurs.

Le magasin doit se trouver, autant que possible, de plain-pied avec le laboratoire, sans que le feu puisse cependant se communiquer de cette pièce dans la première. Il serait à désirer qu'il fût carrelé et plafonné comme le laboratoire; mais, comme il est essentiel qu'il ne soit pas humide, il est ordinairement planchéié.

Le pourtour de cette pièce est garni de tonnes de liqueurs confectionnées, et toutes prêtes à être livrées à la consommation : ces tonnes sont posées à demeure et debout sur deux solives ou chantiers, et garnies d'un robinet; on les remplit par le haut. Au-dessus sont placés plusieurs étages de tablettes sur lesquelles sont rangés graduellement, selon l'ordre de leur grandeur, des barils, dames-jeannes, bocaux, flacons et autres vases de même nature; de même que dans une bibliothèque bien ordonnée, les in-folios sont placés dans le bas, et les petits formats dans les étages supérieurs. Les essences, la vanille, et tous les objets qui demandent à être serrés particulièrement, sont enfermés dans des armoires. On place dans le milieu une grande table, ou des tables de décharge sur l'un des côtés.

L'ordre et la propreté ne sont pas moins utiles dans le magasin que dans le laboratoire; cette pièce étant uniquement destinée à servir d'entrepôt aux liqueurs fabriquées, en attendant qu'elles soient employées, ne doit pas contenir autre chose. Il doit être à l'abri des grands froids, des fortes chaleurs, et disposé de manière à ce que l'on puisse l'aérer et l'éclairer à volonté : il faut néanmoins éviter d'y faire du feu, tant pour ne pas exposer les liqueurs à *travailler*, qu'afin d'écarter, autant que faire se peut, la possibilité d'un incendie.

Enfin, il est à remarquer que le bruit de la rue et le voisinage des ateliers à marteaux excite dans les liqueurs des oscillations qui remuent leur lie quand elles en ont, et trouble leur limpidité; d'ailleurs l'ébranlement est souvent assez fort pour faire entrechoquer et casser les flacons. Le magasin serait donc plus convenablement placé dans le fond d'une cour que sur la rue : cette pièce n'a rien de commun avec la boutique où se fait le détail, ni avec les magasins qui renferment les matières premières.

Quant à la cave, je ne saurais mieux faire que de transcrire ici, à peu de chose près, la description qu'en donne M. le comte Chaptal dans son Traité de la Vinification. La meilleure cave, dit ce savant, est sans contredit celle où le thermomètre de Réaumur se maintient toujours aux environs de dix degrés. Plus la température d'une cave s'éloigne de ce point, moins elle est bonne : voilà la véritable pierre de touche et la condition par excellence.

Une cave doit avoir la profondeur de 5 mètres 2 décimètres (16 pieds) environ; la voûte sous la clé aura 3 mètres 895 (12 pieds) de hauteur, et toute la voûte sera chargée de 1 m. 3 (4 pieds) de terre : quant à la longueur, elle est indéfinie. L'expérience, dit M. Chaptal, m'a appris que de telles caves sont excellentes lorsque les autres circonstances s'y rencontrent; si elles sont plus profondes, elles n'en vaudront que mieux.

Ces circonstances sont : l'ouverture ou entrée, les soupiraux et la position de la cave.

L'entrée doit être placée dans la maison et garnie de deux portes, l'une en haut de l'escalier, l'autre en bas. Si l'entrée est hors de la maison, il faut absolument qu'elle soit tournée au nord, et la porte intérieure séparée de l'extérieur par une longue galerie.

C'est la plus grande de toutes les maladresses de faire les soupiraux assez grands pour que l'on y voie, pour ainsi dire, autant dans une cave que dans une chambre. L'action de l'air étant toujours en raison de leur nombre et de leur grandeur, il ne faut pas les multiplier sans nécessité, et ne leur donner que l'ouverture nécessaire pour assainir la cave sans l'éclairer. Il faut même, à mesure que la chaleur de l'atmosphère monte

au-dessus de 8 ou 10 degrés, fermer successivement presque tous les soupiraux, parce que l'air de la cave tend à se mettre en équilibre avec celui du dehors. Il convient au contraire de les ouvrir à mesure que la température diminue, excepté cependant lorsqu'elle baisse de plusieurs degrés au-dessous de huit, parce que le froid entrerait alors dans la cave.

Les caves placées à toute autre exposition que le nord ou le levant sont détestables. Une cave ne saurait être trop sèche. L'humidité pourrit les cerceaux et fait éclater les futailles : d'ailleurs elle pénètre insensiblement le bois et communique à la longue un goût de moisi. J'ai parlé plus haut, et j'aurai occasion de parler encore du mal que les secousses multipliées font aux vins et à toutes les liqueurs susceptibles de se troubler ou de passer à la fermentation acide : c'est donc surtout dans le choix d'une cave qu'il faut éviter le fracas des voitures et celui des ouvriers à marteaux.

Des Ustensiles du liquoriste.

Il est inutile de dire ici que le laboratoire d'un liquoriste doit être abondamment pourvu de poêlons à bec et autres, écumoires, cuillers creuses, terrines et cruches de grès de diverses grandeurs; dames-jeannes, flacons et bouteilles de verre empaillées et nues; balances et poids assortis; mesures métriques en étain étalonnées, pour le mesurage des liquides; entonnoirs en fer-blanc et en verre; pèse-liqueurs et thermomètres; mortiers de diverses sortes et dimensions, et une foule d'autres ustensiles communs à plusieurs professions. Ceux qui appartiennent le plus spécialement à celle-ci sont :

Des bassines en cuivre rouge de plusieurs dimensions. Ces vaisseaux étant le plus souvent destinés à faire réduire des sirops, doivent être plus larges que profonds afin d'offrir une plus grande surface évaporatoire; le fond en est bombé et presque sphérique, tant pour présenter plus de surface à la chaleur que pour éviter les parties rentrantes où les matières pourraient s'attacher et brûler.

Une ou deux chaudières à demeure, enclavées dans le fourneau, et nécessaires à divers usages.

Quelques alambics *portatifs*, dont un ou deux en verre, pour les distillations au bain de sable.

Un petit *alambic de Descroisilles;* cet instrument, qui permet de distiller de très-petites quantités (3 à 4 décilitres), et en quelques minutes, est extrêmement commode pour les essais; on peut se le procurer à Paris, chez l'auteur, rue Neuve-des-Bons-Enfants, n° 7.

Un cylindre pour torréfier le café et le cacao; cet appareil est infiniment plus commode que la poêle, en ce que les grains s'y grillent d'une manière beaucoup plus uniforme.

Un ou deux *mortiers en pierre* avec leur pilon en bois; un mortier en fonte pour les substances dures, et pour concasser le cacao; on le recouvre au besoin d'une sorte de poche en peau, percée dans le fond pour laisser passer le corps du pilon, autour duquel on l'attache; quelques mortiers portatifs, dont un en verre ou en porcelaine pour broyer les substances qui attaqueraient le cuivre ou le marbre.

Un moulin à café.

Des tamis de diverses sortes et dimensions, pour passer les liquides; deux autres tamis couverts, dont l'un en soie et l'autre en crin, pour tamiser les poudres.

Un assortiment de spatules plates et rondes pour remuer les mélanges. On les fait de préférence en buis ou en chêne, parce que des spatules d'une certaine grosseur en métal ne seraient pas maniables.

Des *vases de grès* munis de leur couvercle, pour certaines infusions qui se détérioreraient dans l'étain, telles que celles de violette et d'œillet.

Quelques *matras* de diverses grandeurs pour certaines digestions qui ne demandent pas de très-grands vases. (Le matras est un ballon de verre surmonté d'un long col; on le place au bain de sable si la digestion doit se faire à chaud, sinon on le pose sur un rond de paille.)

Un *siphon* à pompe pour dépoter les liqueurs en tonne; et plusieurs autres plus petits, soit en verre, soit en fer-blanc, pour les petites opérations.

Des *entonnoirs* à couvercle fermant hermétiquement. Les plus grands sont en cuivre étamé ou en fer-blanc; on en fait aussi en verre qui ont à peu près la forme d'un compotier.

Un ample assortiment de *chausses* de toutes nature et dimensions.

La chausse est, comme tout le monde le sait, une sorte de poche de drap ou autre étoffe de laine, terminée en pointe, qui sert à passer les liqueurs. Le bord est monté sur un cercle de fil de fer ou d'osier afin de la tenir ouverte; ce bord lui-même est garni de cordons qui servent à la suspendre quand elle est pleine, ou mieux encore, de petits anneaux que l'on

accroche dans l'intérieur d'un vaste entonnoir à couvercle, afin de prévenir les effets du contact de l'air et l'évaporation. Ces entonnoirs sont ordinairement en cuivre étamé, munis d'une tige très-courte et d'un robinet qui s'ouvre et se ferme à volonté; on les suspend au-dessus du vase destiné à recevoir la liqueur, ou on les pose sur une cruche couverte d'un bouchon percé d'un trou pour recevoir la tige de l'entonnoir.

Dans les grands établissements, on se sert d'un appareil beaucoup plus expéditif : il consiste en un certain nombre de caisses assises sur un fort bâtis de menuiserie. Ces caisses formées de panneaux minces de bois de chêne très-sec, solidement joints entre eux et recouverts d'une forte couche de peinture à l'huile, sont doublées intérieurement d'une feuille de cuivre et garnies d'un couvercle à charnière, le fond forme un plan incliné en avant, et il y a, au niveau de ce fond, une ouverture garnie d'une gouttière en cuivre; on suspend dans chaque caisse un panier carré qui porte une chausse de même forme.

Non-seulement il faut avoir des chausses appropriées à la consistance des liqueurs à filtrer, mais encore il faut les avoir en assez grand nombre pour ne jamais se servir, même après l'avoir parfaitement rincée, de la même chausse pour deux liqueurs d'odeurs et de couleurs tout-à-fait différentes.

Les liquoristes sont souvent obligés d'exprimer plus fortement que l'on ne pourrait le faire à la main, des substances qui ne rendraient que difficilement les parties fluides qu'elles retiennent.

On les enferme alors dans une forte toile ou dans un tissu de crin, et on les soumet à la *presse*.

Enfin les liquoristes doivent avoir, selon l'étendue de leur fabrication, un grand nombre de tonnes et barils en bois de chêne cerclés en fer, et recouverts de plusieurs couches de peinture à l'huile, tant pour les garantir des vers et des effets de l'humidité, que pour prévenir toute espèce d'évaporation à travers les pores du bois. Les liqueurs se bonifient et se conservent infiniment mieux dans ces vaisseaux que partout ailleurs : la peinture et le vernis qui les recouvrent ne sont donc point un ornement inutile.

Des divers modes d'infusion.

Les liquoristes sont fréquemment obligés de recourir à l'infusion pour extraire les principes solubles des substances qui ne doivent pas être soumises à la distillation. Cette opération

consiste à les soumettre à l'action plus ou moins prolongée d'un liquide quelconque, avec ou sans le secours de la chaleur; elle prend, selon les circonstances, les noms d'infusion, digestion ou macératiou, mots qui désignent une même opération, à quelques modifications près dans les procédés.

Lorsque les principes que l'on veut extraire sont solubles dans l'eau, et en même temps peu volatils, on verse le liquide bouillant sur la substance à infuser; on couvre le vase avec soin, et on la laisse tremper pendant quelques minutes ou même pendant quelques heures, selon qu'elle se laisse pénétrer plus ou moins facilement, et selon que l'on veut avoir une infusion plus ou moins chargée; c'est l'infusion proprement dite.

Si l'on fait infuser des feuilles ou fleurs sèches, on commence par les humecter avec un peu d'eau bouillante, et on leur donne le temps de se développer et de se ramollir, avant d'y verser le surplus. Les infusions faites en une seule fois, ainsi que beaucoup de personnes le pratiquent encore, n'ont ni la même saveur ni le même parfum que les autres.

L'infusion prend le nom de macération quand elle se fait à froid. Celle-ci est beaucoup plus longue que l'infusion proprement dite; elle dure rarement moins d'un jour, quelquefois plusieurs semaines. On soumet à cette préparation les substances qui ne peuvent supporter la chaleur, ou dont les principes sont facilement solubles. Pour diverses distillations, l'on emploie ce moyen pour ramollir préalablement les substances soumises à l'alambic et pour faciliter la séparation de leur principe odorant; les liquoristes font macérer dans l'eau-de-vie, pour les conserver jusqu'à ce qu'ils aient le temps de les distiller, les plantes dont ils veulent extraire les principes odorants. Les vins composés et les vinaigres de toilette ou de table se préparent par macération : ces liqueurs se décomposant promptement à la chaleur, toute autre méthode serait défectueuse.

La digestion est une infusion prolongée qui se fait ordinairement à une température moyenne, entre celle de l'infusion proprement dite et celle de la macération. Son objet est le plus souvent d'imprégner l'alcool des principes d'une substance qui ne les lui abandonnerait que difficilement sans le secours d'une certaine chaleur telle que celle du soleil ou des cendres chaudes. On nomme encore digestion, l'action de

laisser, pour ainsi dire, *mûrir* pendant quelques jours un mélange de deux ou plusieurs liquides avant de les filtrer.

Les infusions, soit à chaud, soit à froid, doivent être faites dans des vases qui ne puissent être attaqués par aucune des substances avec lesquelles ils sont mis en contact, et fermés assez hermétiquement pour rendre impossible la volatilisation des principes les plus vaporisables. La cucurbite d'étain, garnie de son couvercle, est, sous ce double rapport, le vase le plus convenable pour l'infusion à l'eau. La macération et la digestion s'opèrent ordinairement dans des vaisseaux de grès ou de verre, que l'on place au bain de sable quand on veut leur donner une chaleur régulière et uniforme.

Quelles que soient la forme et la nature des vases, il faut avoir soin de ne pas les remplir entièrement; de couvrir ceux que l'on doit placer au bain de sable, avec un parchemin mouillé, fortement lié et percé de trous d'épingle. Sans cette double précaution, l'augmentation de volume occasionée par la chaleur et la dilatation de l'air contenu dans le vase, pourraient le faire éclater. D'ailleurs l'opération se ferait moins bien dans un vase trop plein.

Il faut, en outre, briser et réduire en petites parcelles les substances destinées à infuser d'une manière quelconque, afin qu'elles présentent plus de surfaces à la fois à l'action du liquide; agiter de temps à autre le vaisseau qui les renferme, pour renouveler ces mêmes surfaces; proportionner la durée de l'opération à la consistance des matières; enfin, soumettre chacune au genre d'infusion qu'elle exige selon sa nature.

Afin que les diverses substances qui doivent entrer dans la composition d'une liqueur par infusion puissent être pénétrées également, il faut mettre infuser d'abord les substances les plus dures, et y ajouter successivement celles qui le sont moins, à mesure que l'on jugera les premières suffisamment ramollies. Sans cette attention, les unes fourniraient beaucoup trop à l'infusion, tandis que les autres ne donneraient pas assez. Il y a quelques circonstances où il convient de laisser entières les substances à infuser : c'est lorsque la vertu principale réside dans la superficie.

La durée de l'infusion doit être subordonnée à la nature des principes que l'on veut extraire, et à leur solubilité : le principe odorant, par exemple, étant ordinairement le plus soluble de tous, surtout dans l'alcool, il vaut mieux, lorsque c'est celui-là que l'on recherche principalement, forcer un peu la

dose et abréger la durée de l'infusion, afin d'avoir des produits plus suaves; une infusion à froid comme à chaud donne des liqueurs âcres et épaisses quand elle a duré trop longtemps. Il est donc généralement démontré qu'à un petit nombre d'exceptions près, les infusions promptement faites sont les meilleures; et ce principe doit s'appliquer spécialement à presque tous les ratafias autres que ceux de fruits sucrés.

Lorsque l'on juge que l'infusion a duré assez longtemps, il faut retirer de suite la liqueur de dessus son marc en la passant soit au tamis, soit à la chausse, ou enfin dans un linge humide si l'on a besoin de presser. On exprime, soit à la main, soit à la presse, les substances qui retiennent beaucoup le liquide, ou dont la principale vertu ne réside pas à la superficie; mais on évite cette manipulation pour les autres. Afin de n'avoir pas des liqueurs trop chargées et bien claires, on les filtre.

Pour avoir les teintures plus parfumées que chargées en couleur, il faut en général employer de l'esprit à vingt-huit ou trente degrés, et faire macérer pendant une semaine au plus, sous une température de quinze à dix-huit degrés. Mais si l'on est pressé, on peut prendre de l'esprit plus fort, et faire digérer à une chaleur de trente à trente-cinq degrés; on aura soin de remuer de temps en temps pour renouveler les surfaces; et, après avoir laissé pendant quelques heures, on passera en exprimant, s'il est nécessaire, et l'on filtrera avec soin.

Les teintures se bonifient en vieillissant, par une sorte de combinaison plus intime qui s'opère entre les divers principes qui les composent; mais il faut pour cela qu'elles soient conservées dans des flacons bien bouchés, et rangés en lieu ni trop chaud ni trop éclairé : la lumière leur fait subir à la longue une sorte de décomposition. Il est à remarquer que les teintures marquent à l'aréomètre un degré d'autant plus inférieur à celui de l'esprit employé, qu'elles sont plus chargées; mais ce changement n'est qu'un effet des substances qu'elles tiennent en dissolution et qui augmentent la pesanteur, sans que, pour cela, l'esprit ait réellement perdu, à moins qu'on ne l'ait mis en macération avec des substances succulentes.

Les teintures bien préparées ont, sur les esprits distillés, l'avantage de conserver intacts le parfum et la saveur des substances qu'elles tiennent en dissolution; de retenir l'arôme de quelques substances qui n'en fournissent aucun par la distillation; de n'avoir aucun goût de feu ni d'empyreume; enfin, leur préparation est moins embarrassante et plus économique,

tant sous le rapport de la consommation que sous celui de la main-d'œuvre.

Ces consommations seraient donc aussi commodes qu'agréables pour la fabrication des liqueurs fines; il suffirait pour cela d'avoir en réserve les teintures des substances aromatiques les plus usitées, et de les marier, à mesure du besoin, dans les proportions voulues pour en faire un mélange agréable. Les liqueurs préparées de cette manière gagneraient beaucoup sous le rapport du parfum, du goût, du moelleux: elles n'auraient d'ailleurs pas autant besoin de vieillir, que l'emploi des teintures serait plus économique que celui des esprits.

Malgré ces avantages, leur couleur souvent très-foncée empêche que l'on ne puisse s'en servir pour les liqueurs qui doivent être parfaitement blanches, ou que l'on veut colorer à volonté. Mais, en supposant qu'elles fussent sous ce rapport là impropres à la fabrication des liqueurs fines, elles pourraient du moins servir avantageusement à celle des esprits; il s'agirait pour cela d'extraire la teinture de la substance désignée, et de la distiller ensuite au bain-marie pour retirer la presque totalité de l'esprit employé; il resterait dans la cucurbite un extrait qui ne serait pas sans vertu.

Les principaux avantages de cette méthode sur la distillation des substances en nature, seraient d'obtenir des produits meilleurs, en ne soumettant à la distillation que les principes les plus délicats de ces mêmes substances; d'exiger des appareils moins vastes que pour la distillation.

Pour bien connaître les propriétés des teintures, il faut se rappeler que l'alcool, quel que soit son titre, à moins d'être absolu, est toujours mélangé d'une portion quelconque d'eau. Les végétaux, de leur côté, sont composés, dans des proportions différentes, d'huile essentielle, de résine, de sels, de matière extractive colorante, etc.; toutes substances dont les unes ne se dissolvent que dans l'eau, et les autres dans l'alcool.

Ainsi, lorsqu'on met un corps en macération dans une liqueur spiritueuse quelconque, l'alcool ne dissout que les huiles essentielles et les résines; l'eau se charge des autres principes autant qu'elle en peut prendre.

On sent par conséquent que si, toutes choses égales d'ailleurs, on fait macérer une grande quantité donnée d'une même substance dans du 3/6, par exemple, et de l'eau-de-vie ordinaire, la première teinture sera beaucoup plus suave tant sous le rapport de l'odeur que sous celui du goût, et que l'autre à son tour sera plus chargée en couleur. Ce simple exemple suffit pour prouver que le choix de tel ou tel degré n'est pas indifférent, selon la qualité de teinture que l'on veut obtenir.

Les teintures préparées par la simple macération à froid sont meilleures que celles qui ont éprouvé l'action de la chaleur; mais les substances très-dures ont besoin de cet intermède, si l'esprit employé est un peu plus faible, ou que l'on soit pressé.

Les teintures préparées pour les usages des liquoristes doivent être, pour la commodité de leur emploi, autant saturées que possible, et préparées à l'esprit de vin afin d'être plus odorantes et moins colorées. Comme il vaut mieux mettre trop d'aromates que pas assez, et qu'ils ne sont pas entièrement épuisés par une première macération, on peut repasser de l'eau-de-vie un peu plus faible sur le marc, pour en retirer une seconde teinture plus commune, mais qui aura encore beaucoup de vertu.

Il serait utile d'avoir des données positives sur la quantité des substances aromatiques que peut épuiser une dose déterminée d'esprit de vin; mais comme cela dépend essentiellement de la qualité des substances employées, de leur degré de division, de la force de l'esprit et de la température, on ne pourrait donner que des hypothèses très-vagues.

DES TEINTURES AROMATIQUES.

On donne le nom de teinture à l'alcool plus ou moins saturé des principes odorants et rapides d'une ou de plusieurs substances; ainsi, les élixirs, la plupart des ratafias, etc., sont des teintures. Dans les nouvelles nomenclatures, ces composés ont été nommés *alcoolés* ou *alcoolates*, et les teintures faites au moyen du vin, *œnolés*. Les anciens leur avaient donné le nom de *teintures* à cause de leur couleur.

Pour bien préparer les teintures alcooliques, il faut :

1. Employer des substances bien sèches, ou, dans le cas contraire, il faut que l'alcool soit bien concentré.

2. Elles doivent être dans le plus grand état de division possible.

3. L'action dissolvante de l'alcool sera favorisée et augmentée par une chaleur de 30 à 35 c°.

4. Les vases doivent être presque hermétiquement fermés.

5. On doit les agiter de temps en temps et prolonger l'infusion suivant le degré de solubilité du principe mis à infuser, et suivant que sa tecture est plus ou moins grande.

Il est des substances qui, contenant trop d'eau de végétation, affaibliraient un peu trop d'alcool qu'on ferait agir sur elles, par suite la teinture serait peu chargée; aussi fait-on sécher auparavant ces substances. Cependant il est reconnu que dans ce dernier cas, si l'on a des teintures plus fortes, elles sont en revanche moins suaves que lorsqu'on emploie des plantes fraîches.

Lorsqu'on veut distiller des substances aromatiques avec de l'alcool, on doit opérer au bain-marie et conserver les produits dans un endroit frais.

Quoiqu'on doive ranger sous le nom d'alcoolés toutes les solutions des substances végétales dans l'alcool, nous réserverons cependant le nom de teinture aux alcoolés non distillés, et nous désignerons ceux qui auront subi cette opération sous le nom d'alcoolés simples ou composés. Quant à ceux qui constituent les boissons, nous les renverrons à l'article consacré aux liqueurs de table.

TEINTURES SIMPLES.

Teinture d'Iris.

Iris de Florence en poudre. 122 gram. (4 onc.)
Alcool à 32 degrés. . . . 2 litres.

On met le tout en macération dans un matras de verre que l'on place à l'étuve pour que ce composé éprouve une température de 37 degrés centigrades; au bout de quinze jours on passe avec expression, et l'on filtre; cette teinture sert à remplacer la violette.

Teinture de vanille.

Vanille coupée par petits morceaux. 15 gram. (1 gros.)
Alcool à 36 degrés. . . . . 31 gram. (1 once.)

On laisse constamment la vanille dans l'alcool; mais on ne peut s'en servir qu'après quinze jours à trois semaines de macération.

Teinture de girofle.

Faites digérer à une très-douce chaleur, pendant cinq à six jours, 500 gram. (1 liv.) de girofle réduit en poudre grossière, dans 3 kil. (6 liv.) d'esprit à trente degrés; filtrez comme ci-dessus, et repassez sur le marc 1 kil. 500 gram (3 liv.) d'esprit mêlé.

Teinture de cannelle et autres aromates.

Les teintures de cannelle, de muscade, de macis, de cascarille, de ravent-zara, etc., se préparent de la même manière que la précédente, dans la proportion d'une partie sur quatre à cinq de 3/6 faible pour la première macération.

Teinture de cachou.

Faites digérer, comme ci-dessus, 500 gram. (1 liv.) de cachou purifié, ou extrait de cachou, dans 3 kil. (6 liv.) d'eau-de-vie à vingt-quatre ou vingt-cinq degrés, et filtrez.

Teinture ou essence de musc.

Faites digérer pendant quinze jours, à une très-douce chaleur, 31 gram. (1 once) de musc, 15 gram. (4 gros) de vanille et 8 gram. (2 gros) d'ambre gris, dans 367 gram. (12 onces) d'esprit-de-vin très-rectifié; remuez plusieurs fois par jour. Filtrez dans un entonnoir bien fermé, et repassez sur le marc la même quantité d'esprit faible.

Teinture d'ambre.

Faites digérer, de la même manière que pour la recette précédente, 31 gram. (1 once) d'ambre gris dans 306 gram. (10 onces) d'esprit de roses; passez, filtrez, et repassez 245 gram. (8 onces) du même esprit, ou de 3/6 ordinaire sur le marc. La teinture de civette se prépare de même.

Le musc, l'ambre et la civette étant d'une consistance tenace qui ne leur permet pas de se réduire aisément en poudre, on les ramollit dans un mortier chauffé, et on les délaie en cet état avec l'esprit de vin.

Teinture d'anis.

Concassez légèrement 500 gram. (1 liv.) d'anis vert, ni trop frais ni trop sec; faites-le macérer à froid pendant quatre jours dans 1 kil. 500 gram. (3 liv.) d'esprit 3/6; passez sans expression et filtrez; reversez sur le marc 2 kil. (4 liv.) de 3/6 faible, et passez au bout de cinq à six jours de digestion à une douce chaleur, en exprimant fortement.

Cette seconde teinture sera beaucoup plus forte que la première, mais moins agréable. On peut préparer de la même manière les teintures de toutes les graines aromatiques.

Teinture de mélisse.

Faites macérer pendant quatre ou cinq jours 500 gram. (1 liv.) de sommités sèches de mélisse, dans 1 kil. 500 grammes

(3 liv.) d'esprit à vingt-huit degrés; passez en exprimant légèrement; filtrez, et versez de nouveau 1 kil. 500 gram. (3 liv.) d'esprit un peu plus faible sur le marc; passez après une nouvelle macération de quatre ou cinq jours. Les teintures de menthe et d'autres herbes aromatiques se préparent de la même manière. Si l'on veut employer des plantes fraîches, il faut en doubler la dose et employer de l'esprit plus fort. On ne peut retirer la teinture que des plantes qui conservent tout leur parfum en séchant, ou de celles qui contiendraient assez peu d'eau de végétation pour pouvoir être employées fraîches, telles que la lavande, la sauge, le romarin; encore emploie-t-on de préférence celles-ci sèches.

Teinture d'angélique.

Coupez en tranches minces 500 gram. (1 liv.) d'angélique fraîche, racines et tiges, faites-la digérer pendant quatre jours à une très-douce chaleur, dans 1 kil. 500 gram. (3 liv.) de 3/6; passez en exprimant légèrement, et filtrez. Passez sur le marc 1 kil. (2 liv.) d'esprit à vingt-huit ou trente degrés; exprimez fortement après quatre ou cinq jours de macération nouvelle, et filtrez à part cette seconde teinture.

Si l'on emploie la plante sèche, on mettra 2 kil. (4 liv.) d'esprit à trente degrés, et l'on repassera sur le marc 1 kil. ou 1 kil. 500 gram. (2 ou 3 liv.) d'esprit un peu plus faible. On relève quelquefois les teintures d'angélique, en y ajoutant quelques gouttes de teinture de musc par 500 gram. (1 livre) d'esprit.

Teinture d'absinthe.

Faites macérer pendant quarante-huit heures 500 gram. (1 liv.) d'absinthe sèche, dans 2 kil. (4 liv.) d'esprit à vingt-huit ou trente degrés; passez sans exprimer et filtrez. Reversez 1 kil. 500 gram. (3 liv.) de bonne eau-de-vie sur le marc, faites macérer pendant trois jours: passez en exprimant, et filtrez. Cette seconde teinture sera beaucoup plus amère, mais moins aromatisée que la première.

Teinture ou esprit de cassis.

Versez sur 50 kilog. (cent livres) de cassis égrené, cinquante ou soixante litres d'esprit 3/6: au bout de quinze jours ou trois semaines, tirez environ un tiers de la liqueur que vous remplacerez par une pareille quantité d'esprit, et que vous conserverez à part après l'avoir filtrée. Faites un second soutirage au bout de quinze autres jours, en ajoutant la même quantité d'esprit; au bout du même laps de temps, vous tirerez toute la liqueur en une seule fois. Vous aurez ainsi trois infusions différentes de qualité que vous pourrez employer, soit séparément, pour faire des liqueurs de première, seconde et troisième qualités, soit en réunissant les deux premières. Enfin, en soumettant le fruit à la presse, vous en tirerez encore une teinture extraordinairement chargée, qui pourra vous servir à faire du ratafia commun.

On prépare aussi le plus ordinairement, de cette manière, les esprits de fraises et de framboises.

Teinture de benjoin.

Benjoin en larmes, en poudre.	62 grammes	(2 onces).
Alcool à 36.	500 —	(1 livre).

Après cinq jours d'infusion, filtrez. Quelques gouttes de cette teinture versées dans l'eau constituent le *lait* virginal.

Teinture d'ambre.

Ambre gris en poudre . . .	4 grammes	(1 gros).
Alcool à 36.	92 —	(3 onces).

Faites infuser au bain-marie pendant quelques heures, et filtrez dans un entonnoir couvert.

On prépare de la même manière la teinture de musc.

TEINTURES COMPOSÉES.

Teinture d'ambre.

Ambre	31 grammes	(1 once).
Alcool à 36 degrés.	31 —	(1 once).

On fait dissoudre l'ambre dans l'alcool simple pendant le temps nécessaire à l'entière dissolution, puis on filtre et on ajoute l'alcoolat de roses.

Teinture d'œillet rouge.

Fleurs d'œillet rouge. . . .	125 grammes	(4 onces).
Girofle	6 décig.	(10 grains).
Alcool à 22 degrés	500 grammes	(16 onces).

On met digérer ensemble le girofle concassé et l'alcool pendant huit jours, on ajoute ensuite les feuilles d'œillets, on laisse macérer encore huit jours, on passe à la chausse, et on filtre.

On prépare de la même manière toutes les teintures qui

servent à aromatiser les bonbons, les pâtes, les conserves, les ouvrages de four, et enfin toutes celles destinées à la fabrication des liqueurs, lorsqu'on les fait par la méthode dite par infusion.

Quintescence d'Absinthe.

Grande absinthe sèche, Absinthe pontique,	de chacune 62 grammes (2 onces).
Girofle.	8 grammes (2 gros).
Sucre	31 — (1 once).
Alcool à 22 degrés.	1 kilog. (2 livres).

Comme les autres teintures rentrent dans les alcoolats, nous allons en donner le détail.

ALCOOLÉS SIMPLES.

Alcoolats d'Angélique.

Racines sèches d'angélique de Bohême. 500 grammes (1 livre).
Alcool à 22 degrés. . . . . 4 litres.

On distille au bain-marie pour en retirer deux litres d'alcool aromatique.

Alcoolat d'Absinthe.

Sommités fleuries de grande absinthe, sèches. . . . . 250 grammes (8 onces).
Alcool à 22 degrés . . . . 8 litres.
Distillez comme ci-dessus . .

Alcoolat de Basilic.

Sommités fraîches de basilic . 500 grammes (1 livre).
Alcool à 22 degrés . . . . 4 litres.
Opérez comme ci-dessus.

Alcoolat de Bergamotte.

Zestes de bergamotte . . . . 500 grammes (1 liv.)
Alcool à 22 degrés. . . . . 4 litres.

Opérez comme ci-dessus. Les alcoolats de citrons, de cédrats et d'orange, se préparent de même.

Alcoolat de Carvi.

Semences de Carvi . . . . 1 kil. 500 gram. (3 liv.)
Alcool à 22 . . . . . 4 litres.

Opérez comme ci-dessus. On prépare de même l'alcoolat de badiane, etc.

Alcoolé de Café.

Café torréfié et moulu. . . . 500 gram. (1
Alcool à 22 . . . . . 6 litres.
Distillez au B.-M.

Alcoolé de Framboise.

Framboises bien mûres. . . . 2 kil. (4 liv.)
Alcool à 36 . . . . . 4 litres.
Distillez au B.-M.

Alcoolé de Menthe poivrée.

Sommités de menthe poivrée. . 500 gram. (1 liv.)
Alcool à 22. . . . . 4 litres.
Distillez au B.-M.

Alcoolé de Fleur d'orange.

Fleurs mondées de leur calice et d'une partie de leur fructification. . . . . 500 gram. (1 liv.)
Alcool à 33 . . . . . 4 litres.
Eau de fleur d'orange double . . 2 litres.
Distillez au B.-M., pour avoir 2 kil. (4 livres) de produit.

Alcoolé de Roses.

Pétales de roses . . . . . 2 kil. (4 liv.)
Alcool à 33. . . . . 4 litres.
Eau de roses double . . . . . 2 litres.
Distillez pour avoir 4 litres de produit.

Esprit de Lavande.

Fleurs de lavande fraîches et récoltées par un temps chaud et sec . . . . . 3 kil. (6 liv.)
Alcool à 33 degrés. . . . . 6 kil. (12 liv.)
Eau . . . . . 6 kil. (12 liv.)

Après deux ou trois jours de macération, distillez au bain-marie pour retirer environ 6 kil. (12 liv.) d'esprit; il est des parfumeurs qui le redistillent au bain-marie en y ajoutant 500 grammes (1 liv.) d'eau de roses double; il est alors beaucoup plus agréable. On prépare de la même manière, et avec les sommités fleuries, les esprits

de mélisse,
de menthe crépue et poivrée,
de romarin,
de sauge,
de serpolet,
de thym, etc.

ALCOOLÉS COMPOSÉS, DITS EAUX DE TOILETTE.

Eau de mélisse des Carmes.

Alcool à 83.	18 litres.		
Cannelle de Ceylan. . . .	250	grammes	(8 onces).
Coriandre	250	—	(8 onces).
Sommités de romarin . .	185	—	(6 onces).
Semence de cardamome. .	185	—	(6 onces).
— d'anis vert . .	185	—	(6 onces).
Baies de genièvre	500	—	(1 livre).
Zestes de citron	500	—	(1 livre).
Sommités de mélisse . .	370	—	(12 onces).
— de sauge. . . .	250	—	(8 onces).
— d'hysope. . . .	250	—	(8 onces).
— d'angélique . .	250	—	(8 onces).
— de marjolaine. .	250	—	(8 onces).
— de thym . . .	250	—	(8 onces).
— de grande absinthe.	250	—	(8 onces).

On fait macérer le tout dans l'alcool pendant huit jours, ensuite on distille au bain-marie pour retirer seize litres.

Alcoolat composé, dit Eau de Cologne de Jean-Marie Farina.

Sommités sèches de mélisse. .	31	grammes	(1 once).
— de marjolaine. . .	31	—	(1 once).
— de thym	31	—	(1 once).
— de romarin . . .	31	—	(1 once).
— d'hysope. . . .	31	—	(1 once).
— de grande absinthe.	31	—	(1 once).
Fleurs de lavande	62	—	(2 onces).
Racine d'angélique. . . .	31	—	(1 once).
Semences de cardamome . .	62	—	(2 onces).
Baies de genièvre sèches . .	31	—	(1 once).
Semences d'anis	31	—	(1 once).
— de cunin	31	—	(1 once).
— de fenouil. . . .	31	—	(1 once).
— de carvi	31	—	(1 once).
Cannelle de Ceylan. . . .	31	—	(1 once).
Noix muscades concassées. .	62	—	(2 onces).
Girofle	31	—	(1 once).
Ecorces de citrons récentes .	31	—	(1 once).
Huile essentielle de bergamotte.	31	—	(1 once).
Alcool à 33 degrés	10 litres.		

On distille au bain-marie après avoir laissé digérer quelques jours, et on tire jusqu'à siccité.

D'autres marchands préparent l'eau de Cologne de cette manière.

Alcool à 36 degrés	10 litres.		
Alcoolat de mélisse	1 litre.		
— de romarin	1 litre.		
Huile essentielle de cédrat . .	62	grammes	(2 onces).
— de bergamotte .	62	—	(2 onces).
— de citron. . .	62	—	(2 onces).
— de romarin . .	31	—	(2 onces).
Huile de fleurs d'oranger ou néroli .	4	—	(1 gros).

On distille au bain-marie jusqu'à ce que tout le produit soit épuisé; on y ajoute aussi quelquefois, si l'on veut l'avoir meilleure, aux substances ci-énoncées,

Huile essentielle de girofle. . .	4	grammes.	(1 gros).
Alcoolat de roses	62	—	(2 onces).
Alcoolat de jasmin	62	—	(2 onces).

Mais souvent les marchands ne se donnent pas la peine de la distiller. Quand elle est faite par ce procédé, ils mettent le tout dans un vase, agitent le mélange et mettent cette eau de Cologne en petites bouteilles.

Alcoolat de romarin, dit eau de la reine de Hongrie.

Alcool à 33 degrés.	6 kil. (12 liv.)
Sommités de romarin	3 kil. (6 liv.)
— de menthe pouliot (mentha pulegium).	1 kil. 500 gr. (3 liv.)
— de lavande en épis. . .	750 gr. (1 liv. 8 onc.)
— de marjolaine	750 gr. (1 liv. 8 onc.)

On coupe toutes ces plantes, on fait macérer dans l'alcool pendant trois à quatre jours, ensuite on distille au bain-marie; quelquefois on cohobe sur de nouvelles plantes; alors on a un alcoolat extraordinairement concentré, mais qui ne devient bien aromatique que quand on lui rend de l'eau.

Eau d'Hébé pour enlever les taches de rousseur, par M. Willer.

Vinaigre rectifié	6,595 parties.
Citron coupé à petits morceaux .	1,350
Alcool à 38°	880
Essence de lavande	230
Huile de rose	5

Huile de cédrat	60
Eau pure	880

On met le tout dans un vase qu'on expose au soleil pendant trois jours.

Le soir, en se couchant, on trempe une petite éponge dans cette eau, avec laquelle on lave les taches ; on laisse sécher; le matin, on lave avec de l'eau fraîche, et l'on continue ainsi.

Eau régénératrice, par MM. Laugier père et fils.

1. Ecorce de bergamotte concassée.	5 hect.	(1 livre).
Eau de rivière	4 id.	(13 onces).
Alcool à 33 degrés.	3 litres.	

Après un jour d'infusion, on distille.

2. Ecorce de bigarade concassée. .	1 kil. 5 hect.	(3 liv.)
Eau de fontaine.	4 hectog.	(13 onc.)
Alcool de la première opération.	3 litres	

Après 24 heures d'infusion, distillez.

3. Ecorce d'oranges de Portugal . .	3 kilogr.	(6 liv.)
Eau de fontaine.	4 hectogr.	(13 onc.)
Alcool de la deuxième opération.	3 litres.	

Après 24 heures d'infusion, distillez.

4. Feuilles de menthe } d'estragon } parties égales.	4 kilogr.	(8 liv.)
Cannelle fine concassée. . . .	4 kilogr.	(8 liv.)
Fleurs de roses.	2 —	(4 liv.)
Eau de fontaine.	4 —	(8 liv.)
Alcool de la troisième opération.	3 litres.	

Après 24 heures d'infusion, l'on distille, et le produit est l'eau dite *régénératrice*.

Eau spiritueuse et aromatique, dite eau de Cologne de Vourlond.

Huile essentielle de citron. }	de ch. 275 gr.	(9 onc.)
— de bergamotte. }		
— de cédrat. }		
— de Portugal.	185 gr.	(6 onc.)
— de néroli	34 gr.	(9 gros).
— de romarin.	57 gr.	(15 gr.).
— de lavande	23 gr.	(6 gros).
— de girofle	8 gr.	(2 gros).
Eau distillée de mélisse	12 gr.	(3 gros).

Distillez comme à l'ordinaire.

Essence d'ambre.

Ambre gris en poudre. } Sucre id. . . . }	de chacun 8 gr.	(2 gros).
Musc id.	2 gr.	(36 grains.)
Civette id.	3 déc.	(5 id.
Alcool à 36 degrés	250 gr.	(8 onces.)

Après quinze jours de macération, filtrez. Cette eau est très-suave; mais son odeur ne convient pas à tout le monde.

Essence royale.

Ambre gris.	4 gram.	(1 gros).
Musc.	2 gram.	(36 grains)
Civette	9 décig.	(15 id.)
Huile de cannelle. . . .	5 décig.	(9 id.)
Id. de bois de Rhodes. . .	3 décig.	(6 id.)
Huile de fleurs d'orange. } — de roses. }	de ch. 23 gram.	(6 gros).

Après avoir trituré l'ambre, la civette et le musc ensemble, on introduit cette poudre dans un flacon contenant l'alcool et les huiles volatiles ; après quinze jours de macération, l'on filtre.

Eau de bouquet, ou de toilette.

Eau de miel.	62 gram.	(2 onces).
Teinture de girofle. . . .	31 gram.	(1 once).
— d'acore aromatique. } — de lavande. . . . } — de souchet long. . }	15 gram.	(4 gros).
Eau sans pareille.	125 gram.	(4 onces).
Teinture de jasmin.	34 gram.	(9 gros.)
— d'iris de Florence. .	31 gram.	(1 once.)
— de néroli	20 gouttes.	

Eau de Cologne, par M. Pléney.

Alcool à 33 degrés . . .	24 kil.	» cent.	(48 liv.).
Essence de néroli . . .	0	0146	(4 gros).
— de citron. . . .	0	0440	(12 gros).
— de bergamotte . .	0	0146	(4 gros).
— de cédrat. . . .	0	0146	(4 gros).
Eau de la reine de Hongrie.	0	0440	(12 gros).