

Traité des Liqueurs & de la distillation des alcools  
ou Le liquoriste & le distillateur moderne Duplais 1855.

- Dédicace à ma mère ! daigne accepter etc.
- le rhume distillation - L'estomac est la cucurbit, le cerveau le chapiteau, & le nez le réfrigérant par lequel s'écoule goutte à goutte le produit de la distillation » Avicenne.
- appareil chauve-vin inventé par Argand en 1780.
- L'appareil de Woulf fut en 1800 appliqué par Éd. Adam à la distillation des vins.
- Bière des Égyptiens deux - (Diodore de Sicile) la ~~douce~~<sup>forte</sup> zichès, la douce curmi
- Le cidre importé par les Biscayens en normandie.
- les liquori importés par les Italiens lors du mariage d'Henri II. Jusqu'alors l'eau-de-vie était un médicament.  
élixir de garus  
eau cordiale de Colladon de genève  
huile de Vénus de Bouillerot.
- distillation per ascensum, celle qu'on fait dans les alambics.  
per descensum quand on met le feu au-dessus de la matière à distiller.  
per latus celle qu'on fait dans une cornue.
- appareils. quatre alambics - alambic à col de cygne - à tête de More ou Maure, - à colonne en verre qu'on appelle cornue ou retorte.
- Vases & ustensiles bassines en cuivre rouge. - filtres. - congés = fontaine en cuivre ayant une échelle intérieure  
X sébille soutenue par 4 cordes, & mise en mouvement par un boulet de canon p-broyer les amandes du sirop d'orgeat. - cylindre brûloir, tamis, tables, barils, spatules en bois de chêne - dame-jeannes, poêlons.
- Le foyer doit être petit & construit de telle sorte que le fond de la cucurbit reçoive toute l'action du feu & que la flamme & l'air circulent dessous  
ne doivent pas excéder 85 à 90 C. afin de n'être pas obligé de monter dessus lorsqu'on voudra luter les alambics. & pouvoir facilement enlever les bassines à sirops & à fruits.
- Combustibles - houille - grasse donne une flamme blanche & longue, se gonfle, & s'agglutine par la chaleur  
- sèche ou maigre flamme bleuâtre & fumée sulfureuse donnant plus de cendres.
- coke lorsqu'il est en masses frites, il brûle sans peine jusqu'à complète combustion
- distillation X au préalable, bien rincer le serpent, p<sup>f</sup> s'assurer qu'il n'est pas bouché car une explosion, dans ce cas-là, serait inévitable.
- X | Le feu poussé avec force fait monter les flegmes avec l'eau (ou avec l'esprit de l'huile volatile) ce qui donne au liquide un goût d'empyreume - parfois, par un coup de feu forcé, le liquide de la cucurbit passe en nature dans le serpent & entraîne avec lui les substances destinées à l'aromatiser.