

Distillateur - liquoriste

A.

Distillation à feu nu si on ne place pas une grille dans la cucurbit, à qqe distance de son fond les matières = plantes ou fleurs, touchant le fond brûleront
chauffer d'abord doucement le fond du fourneau - puis on augmente l'intensité de la chaleur - éviter « les coups de feu - maintenir l'eau du réfrigérant aussi basse que possible
au bain-marie Dans la cucurbit pleine d'eau, on plonge le vase qui enferme les substances à distiller
la rectification est une re-distillation

L'eau-de-vie se colore avec de la mélasse caramélisée.

se vieillit avec une infusion de brou de noix & d'amandes amères
prend du bouquet. - avec des additions d'acide sulfurique, d'ammoniaque, ou de savon.

Sirops ~~de sucre.~~

~~caissonade~~

en excès de sucre cristallise – Sucre, eau, blanc d'œufs. 69.

le sirop est préparé à diverses cuites, c'est-à-dire à diverses consistances qui sont relatives au degré d'évaporation de l'eau qu'il contient après avoir été clarifié.

Les principales cuites sont - (69) - le gd & le petit ~~pe~~ lissé - & le gd & le petit perlé - le soufflé - le petit boulé, le gd boulé. - le petit & le gd cassé. – le caramel qui est la dernière cuisson du sucre.

densité des sirops, c'est-à-dire la quantité de sucre que renferme un liquide sucré. – difficile.

table de Neuman (72)

pèse-sirop. mais il faut tenir compte de la température - un sirop bouillant qui marque 31° au pèse-sirop, en marque 35 quand il est froid. ~~Il faut~~ (75)

clarifier avec du Sang de bœuf. – laisse un goût désagréable – Le charbon animal décolore bien les sirops.

–
Les sirops composés sont ceux qu'on fabrique avec du sirop simple, & des décoctions ou infusions de plantes, ou autres substances.

sirop d'écorce d'oranges amères (99). - framboise (99)

sirop d'orgeat. (104) pilage des amandes.

Conservation - un sirop qu'on renferme dans des bouteilles avant qu'il soit refroidi est sujet à fermenter. ou trop cuit

s'il n'est pas assez cuit, il éprouve un mouvemt de fermentation

infusions, macérations - il faut briser & réduire en petites parties les substances destinées à infuser d'une manière quelconque, afin qu'elles présentent plus de surface à la fois à l'action du liquide
les distillateurs-liquoristes doivent avoir des teintures ou des esprits préparés à l'avance p^f en composer toutes sortes de liqueurs.

Esprits parfumés, alcoolats, alcools aromatiques

bien diviser, couper, concasser les matières

laisser les substances macérer pendant 36 h. ~~avant~~ dans l'alcool, avant de verser dans l'alambic ou d'appliquer le feu.

ou esprit de lavande.

... huiles volatiles, essentielles, essences ; arômes, parfums.

s'obtiennent par la distillation. on introduit la plante dans un alambic où l'on a versé de l'eau, & on applique la chaleur. l'huile se volatilise à l'aide de la vapeur d'eau, à une température de 100 degrés.