

## DISTILLATION ET FABRICATION DES LIQUEURS

Conférence de M. Léon Arnou

(Suite).

On fait ces liqueurs de plusieurs façons suivant la proportion d'alcool et de sucre.

La qualité fine est ainsi composée:  
Alcool ou esprits parfumés 6.6 gal.  
Sirop . . . . . 110 liv.  
Eau pure ou eaux distillées 8.8 gal.

Cette quantité doit produire 22 gallons de liqueur que l'on complète au besoin avec de l'eau.

Voici une recette d'anisette pour 100 lbs.

Espirit d'anis . . . . .	2.6 gal.
Espirit de badiane . . . . .	1 1/2 gal.
Espirit de coriandre . . . . .	0.44 gal.
Espirit de fenouil . . . . .	0.44 gal.
Tincture d'iris . . . . .	0.11 gal.
Alcool à 90° . . . . .	1.32 gal.
Sirop raffiné . . . . .	110 liv.
Eau . . . . .	7.9 gal.

Faire le mélange des esprits parfumés avec l'alcool, faire le sirop à chaud, sans bouillir et mélanger le sirop froid en versant sur les esprits; après un repos de deux de repos, on filtre pour obtenir une anisette claire et limpide.

Voici une recette de curaçao:

Espirit de curaçao . . . . .	5.5 gal.
Espirit d'oranges fraîches . . . . .	1.5 gal.
Infusion amère d'écorces de curaçao . . . . .	0.11 gal.
Sirop . . . . .	110 liv.
Eau . . . . .	7.9 gal.

On complète comme pour l'anisette ainsi que je viens de l'indiquer. La coloration s'obtient soit avec du caramel fin, soit au moyen d'un colorant spécial préparé avec du bois de Fernambouc et de sucre de tartre, infusé dans l'alcool. On peut aussi de l'"hématine", extrait de la gomme de campêche; ce colorant qui donne au curaçao une teinte orange foncée, donne à cette liqueur rose si on y ajoute un peu de sucre.

Je n'entendrais pas davantage sur la fabrication, ce que je viens de vous dire suffit pour vous initier à ces liqueurs de fabrication.

**Liqueurs par esprits complexes.** Ces liqueurs de liqueur sont généralement faites par d'importantes maisons de fabrication qui se spécialisent avec quelques-unes, auxquelles elles apportent les connaissances nécessaires. Avec une prudence intelligente on impose en quelque sorte les marques au consommateur.

En résumé sommairement, quelques détails sur la fabrication de ces liqueurs:

**Anisette.** — Le type de l'anisette est celui de Bordeaux, douce, d'une saveur très agréable; bien fondue dans ses éléments, elle est bien appréciée. Elle se compose en majorité de

graines aromatiques: badiane, anis vert, fenouil, coriandre, ambrette, macis, bois de sassafras, etc.; distillées avec soin, ces substances aromatiques donnent un esprit parfumé que l'on rectifie encore à 85° pour l'avoir net de goût. On prépare un sirop pour sucrer cette liqueur auquel on ajoute des eaux et des infusions blanches aromatiques.

**Curçao.** — La qualité de cette liqueur dépend beaucoup de la qualité des écorces d'oranges amères que l'on emploie. Celles de "Curçao" (île des Antilles) sont les plus estimées, aussi le nom lui en a-t-il été donné.

On prépare l'esprit de curçao en distillant les écorces zestées et en rectifiant

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz., avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO, LIMITED,  
MONTREAL.

le produit. On ajoute aussi des zestes d'oranges fraîches, pour en adoucir et en rafraîchir le goût; enfin pour lui communiquer une légère et agréable amertume, on ajoute encore une infusion d'écorce de curaçao.

On prépare le sirop à chaud et on l'ajoute par dessus les esprits d'orange. On donne une légère coloration jaune orangée et après le collage et le filtrage on obtient une liqueur parfaite.

Le curaçao blanc se prépare avec les esprits rectifiés, on n'ajoute pas d'infusion d'écorce et le sirop doit être parfaitement blanc.

Le curaçao triple sec s'obtient en employant des esprits et infusions à un as-