

Liqueur surfine

Infusion de brou de noix

vertes.....	18 litres.
— canelle	50 centil.
— muscade.....	35 —

Liqueur fine

Infusion de brou de noix

vertes.....	25 litres.
— muscade.....	35 centil.
— canelle	20 —

Liqueur ordinaire

Infusion de noix vertes ..	20 litres.
Esprit de muscades	50 centil.
Infusion de canelle.....	25 —
— macis	25 —

Dans la préparation de l'infusion du brou de noix, on emploie un hectolitre d'alcool à 60° par 100 kilogrammes de noix vertes.

Cette infusion ne doit pas être employée après sa fabrication ; il faut la laisser vieillir. Plus elle sera vieille, meilleure elle sera, plus elle formera de dépôt au fond ou sur les parois des bouteilles.

Lorsqu'elle est très vieille, on l'utilise surtout pour vieillir les eaux-de-vie et leur donner un goût de rancio très apprécié et très recherché.

On l'emploie aussi pour préparer de l'eau de brou de noix, liqueur tonique et légèrement astringente, qui acquiert beaucoup de qualités en vieillissant.

Pour cela on prend une certaine quantité d'infusion de brou de noix et on ajoute de l'eau et du sucre dans des proportions voulues, puis on colore la liqueur en jaune foncé avec du caramel.

La préparation du caramel peut s'effectuer de diverses façons. La méthode suivante paraît être la plus usitée :

Prendre 6 litres de bonne mélasse de canne (des raffineries). Le litre de mélasse pèse (1 kil., 400 gr.) ;

2½ litres d'eau ;

5 grammes de cire vierge ou de beurre très fin ;

Quantité suffisante d'eau-de-vie à 22°.

Faire chauffer la mélasse jusqu'à grande ébullition en l'agitant continuellement avec une spatule en bois ou un bâton aminci.

Lorsque les boursoufflements sont trop grands, jeter dessus la cire vierge ou le beurre et continuer à chauffer jusqu'à complète caramélisation de la mélasse.

On reconnaît la caramélisation complète en versant quelques gouttes de mélasse sur une assiette légèrement mouillée : il faut que le produit de la cuisson cesse d'adhérer.

Ce point obtenu, on retire le récipient du feu et l'on ajoute au caramel, peu à peu et toujours en remuant, les 2½ litres d'eau que l'on a eu le soin de tenir bouillante.

On laisse ensuite refroidir, puis on ajoute 12 litres d'eau-de-vie à 22° et on filtre.

Grâce à l'addition de l'eau-de-vie, on obtient un caramel qui ne trouble pas les liqueurs et qui ne dépose jamais.

On indique, pour préparer un hectolitre d'eau de brou de noix fine, les proportions suivantes :

Infusion de brou...	30 litres
Alcool à 90°.....	14 —
Sucre.....	35 kil.
Eau	39 litres

Après avoir bien mélangé, par agitation, le brou de noix, l'alcool et le sirop de sucre, on ajoute l'eau nécessaire pour faire un hectolitre de liqueur.

On peut, d'ailleurs, modérer la force et l'amertume de la liqueur en ajoutant, selon le besoin, de l'eau de-vie, du sucre et de l'eau.

Si, dans la préparation de l'infusion du brou de noix, les épices (cannelle, muscade, etc.) ont été négligées, on ajoute un certain nombre de centilitres d'infusions, diverses, selon les préférences du consommateur.

L. JOUÉ.