

LE BROU DE NOIX

Le brou de noix, est ainsi appelé, parce qu'il est préparé par simple infusion des fruits, encore morveux, du noyer. On désigne, en effet, sous le nom de *brou* non seulement le péricarpe de la noix mais encore tout le fruit lorsque, à peine développé, son enveloppe, sa coque et sa semence constituent une substance molle, aqueuse et légèrement acerbe.

A ce moment, le fruit peut être traversé sans aucune difficulté au moyen d'une simple aiguille à tricoter.

Peu à peu ce fruit prend de la consistance, durcit et le *brou*, constitué alors par le péricarpe seul perd les sucs que l'on recherche pour fabriquer la liqueur. Il prend même un goût amer si développé qu'il n'est guère possible de s'en servir pour fabriquer une liqueur potable.

Le meilleur moment pour opérer la récolte des noix, destinées à la préparation du brou, est donc celui où le fruit n'est encore qu'à l'état de *cerneaux* c'est à dire vers la fin du mois de juin.

On doit éliminer avec soit toutes les noix qui ne paraissent pas saines et ne choisir que les plus belles.

Ces noix sont aussitôt écrasées et pilées dans un mortier; le plus souvent on commence par les ouvrir et on enlève l'intérieur pour n'utiliser que le péricarpe.

Certains fabricants considèrent cette opération comme inutile, et estiment même qu'il vaut mieux broyer le tout ensemble, car la partie charnue de la noix contient d'après eux, des principes qui ne sont pas à dédaigner.

C'est là une affaire d'appréciation, et c'est à chacun à voir par des essais comparatifs, quel est le mode le plus avantageux.

Les noix broyées sont ensuite exposées à l'air pendant un certain temps afin d'en obtenir le brunissement. La durée d'exposition à l'air varie évidemment avec le degré de coloration que l'on désire obtenir; d'une façon à peu près générale, on les laisse à l'air pendant un laps de temps variant entre quatre-vingt et quarante-huit heures.

Le point de brunissement obtenu, on prend la masse pâteuse, on la met dans un récipient, le plus souvent en grès et on les couvre avec de l'alcool, en agitant vigoureusement le tout.

Cela fait, on ajoute des épices (*cannelle, muscade, etc...*) destinés à modifier la liqueur, suivant le goût du client et on laisse macérer pendant deux ou trois mois. On peut réduire le temps en tenant le récipient dans un endroit où la température est élevée.

Lorsque la macération paraît suffisante, on tire au clair en versant la liqueur sur un tamis fin; puis on filtre.

L'infusion est ensuite additionnée de sucre dans la proportion de 6 $\frac{3}{4}$ onces par pinte et laissée au repos. Une semaine après, on filtre à nouveau, et l'on met en bouteilles.

La pâte restant au fond du récipient à macération, peut être utilisée pour une seconde infusion. On en extrait ensuite tout le liquide, qu'elle a pu retenir, en la soumettant à la pression.

On obtient ainsi, trois qualités de brou de noix, auxquelles on peut donner les noms de surfine, fine et ordinaire, que l'on vend séparément ou mélangées.

Il existe de nombreuses formules et chacun peut en établir une en rapport avec le genre de clientèle à laquelle il s'adresse. Nous indiquons celles qui, étant considérées comme donnant les meilleurs résultats, sont les plus usitées :