

lentement doit donner 2.2 gallons d'eau parfumée.

L'eau de marasque, dont on se sert dans la confiserie, dans certaines liqueurs et pour les glaces, s'obtient par une macération dans l'eau pure de merises, de feuilles de merisier, de framboises, de noyaux de pêches concassés et de poudre d'iris; pour 4 gallons d'eau, on obtient 2 gallons d'eau de marasque.

Je ne puis m'étendre davantage sur les eaux distillées, dont il y a encore un grand nombre, je préfère vous parler des huiles volatiles et essences que l'on obtient encore par les mêmes procédés.

Huiles volatiles ou essences

En distillant les eaux aromatiques sur de nouvelles fleurs ou plantes, on obtient une eau extrêmement chargée d'essence, qui surnage sur l'eau recueillie.

Les huiles volatiles sont ordinairement liquides à la température ordinaire, elles n'ont pas l'aspect huileux et le toucher gras des huiles ordinaires; elles sont toutes odorantes, cependant, il y en a qui n'ont pas le goût suave de la plante ou de la matière dont elles proviennent.

On rencontre ces essences dans toutes les parties de la plante; mais, dans certains fruits, comme les oranges, les citrons, les cédrats, elles existent dans l'écorce ou le zeste, renfermées dans les glandes ou utricules qu'il suffit de déchirer pour en recueillir l'huile essentielle. Toutes les plantes de cette famille des "aurantiacées", sont remarquables en ce que toutes leurs parties donnent des essences, selon que l'on traite les fleurs, les feuilles ou leurs fruits à peine formés et enfin le zeste des fruits mûrs. On obtient ainsi les essences de "néroli", de "petit grain" ou "d'orange".

Le néroli est l'essence de la fleur d'orange. En la distillant avec une assez grande quantité de fleurs, on obtient une eau très chargée d'essence. Les premières parties de la distillation sont laiteuses et très odorantes et on y découvre quelques bulles huileuses, c'est l'essence de néroli. Pour recueillir complètement cette huile essentielle, on se sert d'une sorte de carafe en verre avec un long col qui se rétrécit par le haut; à la base est disposé un bec recourbé qui s'étend le long de la carafe sans atteindre la hauteur du col. Par cette disposition, l'huile reste dans la partie supérieure du vase et se rassemble dans le col, tandis que l'eau sort par le bec à mesure de la distillation. Cette carafe est appelée "récipient florentin", du nom de la ville où il a été imaginé.

L'essence de roses est obtenue de la même façon. On cultive dans l'Orient pour cette distillation de grandes étendues de terrain, couvertes de cette fleur. L'essence de roses se fige à une température moyenne, on doit, pour la recueillir, maintenir l'eau à 138.2° F.; cette

huile offre une masse cristalline transparente, d'un blanc verdâtre, d'une odeur très forte.

L'essence de menthe, dont la production est assez grande, s'obtient par la distillation de la menthe poivrée, séparée de sa tige. La qualité de cette essence dépend de l'espèce de menthe cultivée; celle de Mitcham, dans le comté de Surrey (Angleterre), est renommée par sa fraîcheur de goût et son odeur piquante. Dans la même série d'essence, on a celles de romarin, de lavande, de sauge, de thym, d'absinthe, de tanaisie, d'estragon, etc.

Les essences de cannelle, de girofle, de poivre, de macis, ainsi que celles de bois de Rhodes, de sassafras, etc., sont préparées avec ces substances écrasées ou broyées grossièrement et distillées avec environ dix fois leur poids d'eau salée.

L'essence de noyaux ou d'amandes amères est obtenue par distillation du tourteau d'amandes dont on a extrait l'huile. On ne doit pas confondre cette huile essentielle avec l'essence "d'amande au sucre artificielle" ou essence de Mirbane qui est un produit chimique, dont on ne se sert que pour des préparations industrielles non alimentaires.

Esprits parfumés

Ces "alcools aromatisés", désignés sous le nom d'"alcoolats", sont chargés et imprégnés par la distillation des principes odorants de diverses substances.

Les essences contenues dans ces produits aromatiques se dissolvent par la chaleur et sont entraînées dans la distillation avec les vapeurs alcooliques. On ne peut obtenir du premier coup des produits nets de goût, il faut rectifier, c'est-à-dire distiller à nouveau la première distillation. On a ainsi des esprits parfumés absolument purs et débarrassés des produits inférieurs empyreumatiques, d'odeur et de goût désagréables.

Ces alcoolats donnent de meilleurs produits dans la fabrication des liqueurs que les essences. Par la vieillissement, ils gagnent beaucoup de qualité, tandis que les essences rancissent et deviennent mauvaises.

Voici les principaux esprits parfumés; parmi les plantes, on a les esprits d'absinthe, de mélisse, de menthe, de lavande, etc.; pour les plantes ou fleurs sèches, on prend 5-1.2 livres de ces produits pour 4.4 gallons d'alcool, et le double si on emploie des plantes fraîches.

Les esprits d'anis, de cannelle, de cardamome, etc., sont obtenus de la même façon, en employant, suivant la force aromatique de ces produits, la quantité voulue pour en saturer l'alcool.

Enfin, les esprits de citron, cédrat, orange, bergamotte, sont obtenus encore par la distillation du zeste de ces fruits.

Teintures alcooliques

Les teintures alcooliques sont des solutions alcooliques de différents matériaux aromatiques opérées de manière à en fixer les principes. Ce sont généralement des substances résineuses, des racines, des plantes, enfin des produits dont l'emploi restreint n'en nécessite que de petites quantités minimales, mais d'une pureté absolue.

Les teintures de benjoin, de muscade, de tolu, de cachou, de storax, d'aloès, de musc, d'ambre, etc., se préparent en faisant macérer ces substances pendant quelques jours dans un matras avec de l'alcool à 185-194°. On facilite et on achève la dissolution au bain-marie. Après quelques jours de repos, on tire à clair et on filtre ce liquide.

On opère les teintures des matières sèches en les faisant digérer à une douce chaleur pendant huit à dix jours et en agitant de temps en temps. C'est ainsi que se préparent les teintures de cannelle, de girofle, de macis, de cardamome, de badiane, d'anis, de muscade; la quantité à employer est de 4.4 onces par 0.22 gallon d'alcool à 90°. On peut repasser sur le marc de l'eau-de-vie à 60° pour le puiser; cette seconde infusion sert dans une nouvelle macération.

Pour les teintures de gentiane, de quina, de gayac, de rhubarbe, de ginseng, de galanga, la dose est de 5-1.4 onces par 0.22 livres d'alcool; on opère de la même façon.

Pour obtenir la teinture d'iris, on emploie 5-1.4 onces d'iris de Florence en poudre; la macération s'opère à l'ébullition chauffée à 96.8-100.4° pendant quinze jours. Dans l'été, on peut faire cette infusion au soleil. Cette teinture aromatique, qui possède l'agréable parfum de la violette, s'emploie au lieu et place de l'extrait des fleurs de violettes.

La teinture de vanille et celle de safran se préparent avec 231-2 grains par 0.22 gallon d'alcool; après un mois de fusion à une douce chaleur, on presse avec expression et on filtre.

On prépare aussi, avec les écorces zestées de citrons, d'oranges, de cédrats, de bergamotes et avec celles de curaçao trempées préalablement, des teintures alcooliques; la quantité à employer est de 4.4 onces de zeste par 0.22 gallon d'alcool. On emploie ces teintures pour aromatiser les sirops, les glaces, les liqueurs. On préfère de préférence aux essences qui ont tendance à rancir.

(A suivre).

Le sol de Cuba est très fertile. Les choux y deviennent si gros qu'il n'est pas rare d'en voir du poids de vingt livres. Tous les légumes viennent bien dans ce sol. Les radis sont prêts pour la table quatorze ou dix-huit jours après avoir été semés; la laitue demande cinq jours et le maïs donne trois récoltes par