

AMER DE HOLLANDE

Bittere likeur, gemaakt met de schillen van de Curaçao sinaasappels, ook Laraha genoemd. Een soort, verwilderd ontstaan uit de Valencia sinaasappel, ingevoerd door de Spanjaarden, toen die nog Curaçao in hun bezit hadden. Deze bittere soort wordt ook gebruikt bij het maken van Curaçao likeur.

Uit : "Traité des Liqueurs et de la distillation des Alcools / P. Duplais. – Paris : De Lacroix-Comon, 1855

Alcool à 50 degrés : 100 litres

Ecorces de curaçao de Hollande : 1 kilo

Citrons frais (zestes) : 20

Oranges fraîches (zestes) : 20

Faire infuser à froid pendant un mois, tirer à clair et filtrer.

Les liqueurs hollandaise se mettent dans des cruchons en grès rouge de forme carrée ou ronde, ainsi que dans des bouteilles en verre noire à col allongé ou à forme écrasée : ces dernières sont appelées "marteaux"

Voor 100 liter alcohol van 50° gebruikt men de gedroogde schillen van de Curaçao sinaasappels (Laraha), de zeste van 20 verse sinaasappels en 20 verse citroenen. Deze likeur bekomt men niet door distillatie maar men laat alles een maand "trekken", daarna filteren en bottelen

Amer de Hollande werd in Oostende verkocht door Ernest Bulcke (1875-1889), wijnhandelaar, Bassin 27 (Keizerskaai 27), C. Cnudde-Van Hercke, Torhoutsesteenweg en de SEO (in 1911, 2.10 fr. voor een halve liter)-

Publiciteit in de plaatselijke kranten : tweede helft negentiende en begin twintigste eeuw.