

NOUVEAU TRAITÉ
DE LA
FABRICATION DES LIQUEURS

D' APRES
LES PROCÉDÉS LES PLUS RÉCENTS

PAR
J. FRITSCH

Secrétaire de la Rédaction du Journal *la Distillerie française*
Lauréat de la Société d'Encouragement

AVEC 51 FIGURES DANS LE TEXTE

PARIS
G. MASSON, ÉDITEUR
LIBRAIRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE
120, Boulevard Saint-Germain, en face de l'École de Médecine

1891

Absinthe

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

Pour la fabrication de la boisson alcoolique connue sous le nom d'absinthe, il existe une foule de recettes qui font naturellement varier la qualité en même temps que la prix de revient de ce produit.

Il en résulte que les fabricants d'absinthe modifient leurs recettes suivant le goût de consommateurs des pays où ils opèrent.

Les plantes qui forment la base de cette boisson sont :

La grande absinthe.
La petite absinthe.
L'anis.
Le fenouil.
L'hysope.

Nous disons la *base*, car beaucoup de fabricants ne se contentent pas de ces cinq sortes de plantes, et font entrer dans leur distillation plusieurs autres produits, tels que : anis étoilé, mélisse, menthe, ortie, coriandre, iris, dissolution de benjoin, etc.

La meilleure absinthe est, à notre avis, celle dont la composition est la plus simple.

Avant d'aborder la distillation proprement dite, il n'est pas inutile de dire un mot du choix des herbes. Comme tout le monde sait, il y a deux sortes d'absinthe : l'absinthe dite de Pontarlier et l'absinthe dite de Paris. La première se récolte aux environs de Pontarlier, en Suisse, etc., et la seconde aux environs de Paris, à Orly, etc.

Il est important pour le fabricant de n'acheter que des herbes bien sèches et non moisies, n'ayant subi aucune altération. Pour les absinthes de qualité supérieure, il est préférable de n'employer que de l'absinthe de Pontarlier ; Il faut cependant reconnaître que les absinthes dites de Paris sont aujourd'hui l'objet d'un commerce très important, grâce aux soins intelligents que les cultivateurs des environs de la capitale ont apportés à la culture de cette plante, qui en a été considérablement améliorée.

Ce qui vient d'être dit du choix des plantes s'applique également au fenouil ; le fabricant intelligent n'achètera que des grains qui ont du corps, c'est-à-dire des grains pleins, bien conservés ; il se gardera de se laisser tenter par le bon marché de ces fenouils maigres, à odeur équivoque, comme nous avons eu l'occasion d'en voir fréquemment sur les marchés.

L'anis joue un grand rôle dans l'absinthe, il doit donc être l'objet d'une sérieuse attention de la part du distillateur. Nous avons en France des variétés d'anis de premier choix, telles que l'anis de Tours et d'Albi ; mais, en raison même de leur qualité, ces deux variétés se vendent tellement cher qu'elles ne peuvent entrer économiquement dans la fabrication de l'absinthe commune. On les remplace par l'anis d'Alicante ou par celui de Russie. Ce dernier renferme généralement beaucoup d'impuretés, de la terre, des cailloux, etc., dont il est important de tenir compte dans les achats ; on l'en débarrasse par un lavage à l'eau avant de l'employer.

En ce qui concerne l'absinthe et l'hysope, ce sont surtout la feuille et les sommités fleuries qui contiennent l'arôme le plus fin ; de sorte que, pour produire une absinthe de qualité supérieure, il y aurait avantage à effeuiller ces herbes et à exclure tout le bois pour n'employer que les feuilles. C'est peut-être là tout le secret de la finesse de certaines marques et de leur succès auprès du public.

Généralement, on mélange les différentes plantes pour les distiller ensemble ; certains fabricants distillent à part l'absinthe, l'anis et le fenouil pour mélanger ensuite les produits de ces trois distillations.

Une fois qu'on a préparé la dose d'ingrédients, on la met dans l'alambic, on charge la quantité voulue d'alcool et la moitié de la quantité d'eau nécessaire pour la distillation ; la macération n'en sera que meilleure, car si l'on ajoutait immédiatement toute la quantité d'eau, l'alcool serait trop dilué, son pouvoir dissolvant en serait notablement diminué, et il ne s'emparerait que d'une partie des matières utilement extractibles des plantes. Il en serait de même si l'on faisait la macération avec de l'alcool pur : les plantes plongées subitement dans l'alcool à haut degré semblent subir une sorte de racornissement qui, jusqu'à un certain point, nuit au développement de leur arôme.

Avant de distiller, on laisse macérer pendant 12-24 heures, et plus longtemps si le travail le permet ; le produit n'en sera que meilleur et le parfum plus concentré.

LA DISTILLATION

La distillation doit être conduite lentement et avec beaucoup de soin pour éviter les soubresauts et les coups de feu très nuisibles à la qualité du produit.

Quelques distillateurs, une fois la distillation en train, distillent jusqu'à ce que le produit marque 0° à l'alcoomètre et rectifient ensuite en arrêtant le bon produit à 60° environ, et réunissent le restant aux flegmes d'absinthe. Ceux-ci sont ensuite rectifiés à leur tour et employés pour la confection des absinthes ordinaires.

Cette manière d'opérer est défectueuse, par cette raison bien simple qu'en distillant jusqu'à 0°, l'absinthe aura toujours un goût prononcé de flegmes malgré la rectification ; elle sera donc moins bonne et coûtera plus cher à fabriquer.

Le mieux est de conduire la distillation avec ménagement et de l'arrêter lorsque le produit marque 60 degrés au premier jet ; on évitera ainsi la rectification tout en ayant un produit plus correct et moins coûteux. La tête et la queue, c'est-à-dire les flegmes d'absinthe, seront mis à part, comme il a été dit plus haut, pour la confection des absinthes ordinaires. Le produit blanchâtre et laiteux qui coule à la fin renferme beaucoup d'essence, on le verse dans l'opération subséquente avec l'alcool et les plantes.

COLORATION

Comme tout liquide distillé soigneusement, l'extrait d'absinthe (cœur) est incolore et parfaitement limpide. Pour se conformer à l'usage, il faut le colorer et affiner en même temps son parfum.

La coloration s'obtient à chaud, en faisant macérer un mélange de petite absinthe et d'hysope dans le liquide provenant de la distillation. On se sert d'un appareil spécial, dit *colorateur*, en cuivre étamé chauffé par une circulation d'eau chaude ou par la vapeur.

On place dans le colorateur les substances choisies pour la qualité d'absinthe que l'on veut obtenir ; ces substances cèdent alors au produit alcoolique leur principe colorant en même temps que leur parfum. Plus on chauffe, plus la couleur tire sur le jaune, et plus elle tend à communiquer à la boisson un goût d'herbe désagréable ; plus on force la proportion de petite absinthe, plus la couleur tire sur le noir ; plus on force la proportion d'hysope, plus on se rapproche de la teinte *cognac* ou feuille morte. Après 12 heures de contact, la couleur est acquise au liquide ; on le refroidit et on le loge dans des foudres pour l'y laisser vieillir. C'est le temps qui complète la qualité.

On peut aussi obtenir la coloration à froid, mais alors cette opération demande plusieurs jours et une plus grande quantité de plantes, lesquelles viennent augmenter l'âcreté de l'absinthe.

Certains distillateurs font la réduction de l'absinthe avant de la transvaser dans le colorateur, déjà garni de la quantité de plantes nécessaires à la coloration, et dont nous donnerons les bases plus loin. Cette pratique peut avoir son bon côté lorsqu'on veut donner à l'absinthe une couleur jaune feuille morte plutôt que d'un beau vert d'olive.

En dehors de cette considération, il est préférable de mettre dans le colorateur l'absinthe au degré qu'elle avait à sa sortie de l'alambic, c'est-à-dire à environ 75-76°, et de ne la réduire qu'à sa sortie du colorateur et après refroidissement, en la transvasant dans les foudres. La raison en est que l'absinthe à ce degré élevé s'empare mieux du principe colorant des herbes qui rendent ainsi tout ce qu'elles peuvent donner ; si la coloration de l'absinthe est trop intense, on peut toujours la diminuer par une addition d'absinthe blanche. La partie verte de la couleur étant très instable, l'excès de couleur se précipite rapidement pendant le vieillissement, et après un repos de quelque temps dans les foudres, l'absinthe acquiert une très belle coloration.

Le colorateur venant d'être déchargé d'une coloration d'absinthe comme nous venons de le voir, les plantes ne seront pas complètement épuisées et l'on peut les recharger d'absinthe de qualité commune qui achèvera de les épuiser. La coloration de ces absinthes étant faible, on la complète par une addition de caramel et une dissolution de bleu.

Les plantes infusées retiennent une certaine proportion d'alcool et d'essence ; pour les récupérer, on verse dessus les flegmes d'absinthe destinés à être rectifiés. On peut ainsi faire économiquement deux opérations à la fois : épuisement des herbes et rectification des flegmes. Le produit de cette rectification servira à la préparation des absinthes ordinaires.

Mais pour cette opération, il est indispensable de faire adapter au colorateur un col de cygne, ce en qui n'est ni coûteux ni difficile. L'appareil pourra successivement servir de trancheur, de colorateur et d'alambic pour distiller les flegmes, les petites eaux, les résidus de fabrication de spiritueux et des liqueurs, tels que pied de colle, fonds de fûts, résidus de filtration, etc.

PRÉPARATION ET EMPLOI DE L'EXTRAIT DE GAÏAC

La résine de gaïac, aussi appelée *extrait blanc* en terme de distillateur, s'emploie généralement pour le blanchiment des absinthes ordinaires à raison de 2 litres d'extrait par 1000 litres.

Voici la manière de préparer l'extrait de gaïac : Piler le gaïac dans un mortier de bronze, le mettre ensuite dans un pot de grès, verser dessus 2 litres d'alcool à 95 degrés, laisser macérer pendant 15 jours en remuant de temps en temps avec une spatule pour favoriser la complète dissolution de la matière. La résine se dissout à raison de 100 grammes par litre d'alcool à 95°. L'extrait de gaïac doit être employé dans une sage mesure, car si d'une part il a l'avantage de faire blanchir l'absinthe par l'addition de l'eau à la consommation, il a aussi l'inconvénient de lui donner une âcreté caractéristique qui produit une sécheresse au fond de la gorge et qui est facilement reconnue par les buveurs d'absinthe. Il faut donc limiter son emploi aux absinthes communes à bas degré qui ne supportent pas une grande addition d'essence.

ADDITION D'ESSENCE DE BADIANE

L'essence de badiane s'emploie à raison de 500 grammes par 1000 litres d'absinthe, soit 1/2 gramme par litre. La dissolution de l'essence de badiane se fait le mieux dans la proportion de 6 grammes d'essence par litre d'alcool à 90 degrés.

EMPLOI DE LA RÉGLISSE PULVÉRISÉE

S'il y a lieu d'apporter des restrictions à l'emploi de la résine de gaïac, il n'en est pas de même de la réglisse pulvérisée qui exerce sur l'absinthe le meilleur effet ; elle lui donne du brillant, du moelleux, comme une sorte de vieillissement, et en même temps elle sert de collage. Comme elle est plus soluble dans l'eau que dans l'alcool, on la mélange avec 10 fois son poids d'eau, on verse dans l'absinthe et on agite vivement ; ensuite on laisse en contact pendant 12 heures.

La quantité de poudre de réglisse à employer est de 25 grammes par hectolitre d'absinthe.

COLLAGE DES ABSINTHES

Comme nous venons de le voir, la poudre de réglisse peut remplacer le collage des absinthes ; mais on emploie de préférence et concurremment avec la poudre de réglisse la terre d'Espagne. À cet effet, on aura soin de bien la pulvériser, la dissoudre dans l'eau bouillante, bien agiter et laisser déposer. Cette première eau a un goût particulièrement désagréable, on la jette, et on recharge la terre d'une nouvelle eau alcoolisée à 10 degrés, de façon à assurer sa conservation si on ne l'emploie pas immédiatement.

La terre d'Espagne s'emploie généralement à la dose de 100 grammes par hectolitre, préparée comme nous venons de l'indiquer.

Les absinthes à haut degré se clarifient d'elles-mêmes en raison de leur richesse alcoolique, il suffit pour cela de les laisser reposer pendant quelque temps.

ALAMBIC A VAPEUR SPÉCIAL POUR LA FABRICATION DE L'ABSINTHE

La fabrication de l'absinthe peut se faire dans un alambic ordinaire ; mais elle nécessite alors plusieurs manipulations qui sont facilitées considérablement par l'emploi d'alambics spéciaux bien appropriés.

L'alambic en cuivre rouge, système Ergot, muni de tous les perfectionnements et qui peut être fait basculant, est chauffé par la vapeur au moyen d'un serpentin qui, sur demande, peut être remplacé par un double fond.

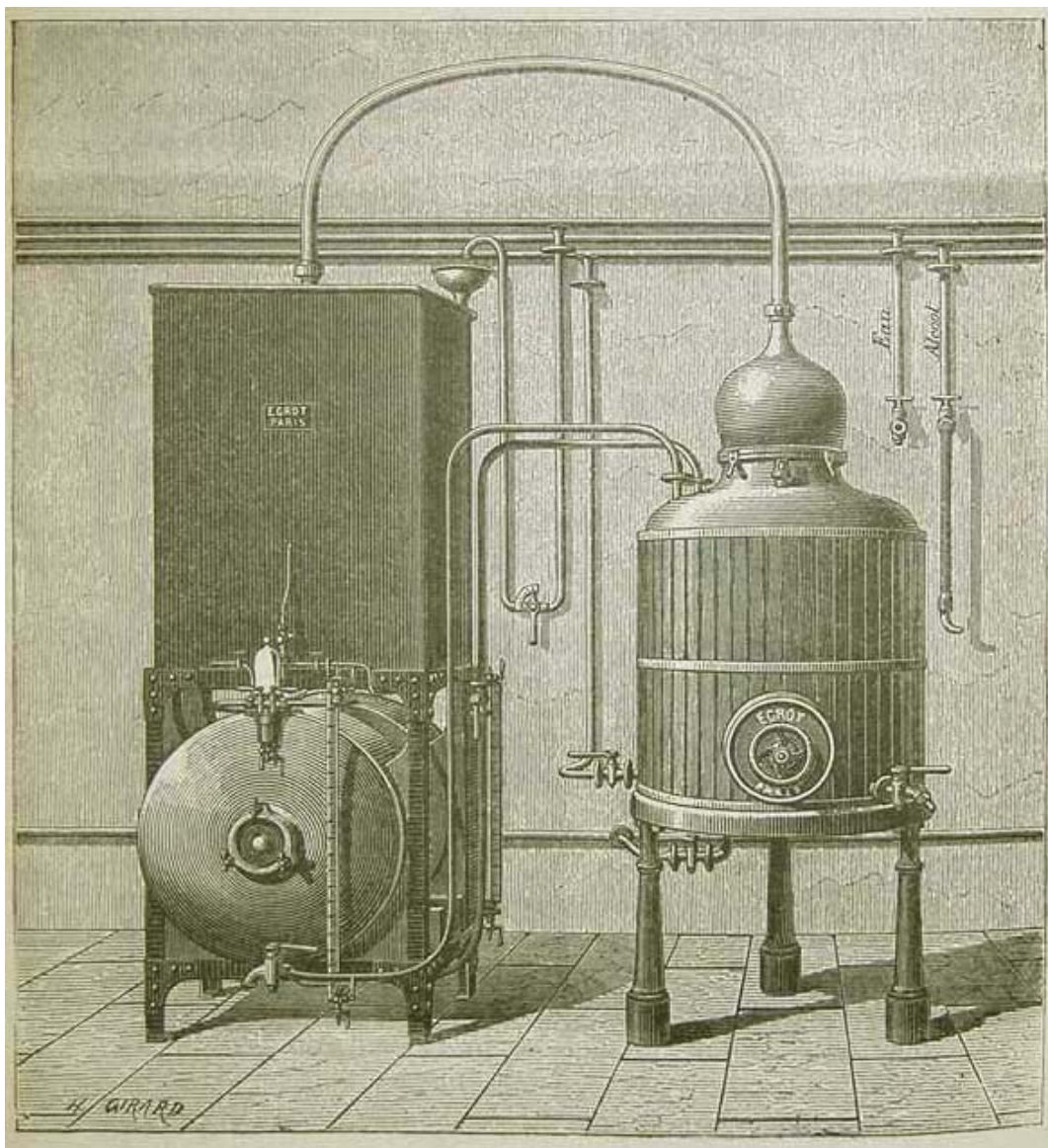


Fig. 46, --- Alambic a vapeur spécial pour la fabrication de l'absinthe, avec récipients de distillation (système Egrot).

Il distille d'abord les plantes et l'alcool, dont le produit « absinthe blanche » est reçu dans un récipient de distillation en cuivre placé dans le pied du réfrigérant.

Les flegmes, qui coulent au commencement et à la fin de l'opération, sont reçus à part dans un récipient spécial placé derrière le premier, d'où ils sont renvoyés au moyen de la pression d'air dans l'alambic pour être redistillés en même temps que la suivante charge d'absinthe, soit dans le colorateur selon le cas.

La coloration, pour une petite fabrication, se fait dans l'alambic même entre deux distillations. Pour une fabrication plus importante, on emploie un colorateur spécial, comme nous l'avons dit plus haut.

Après que l'alambic a été chargé de nouveau avec les plantes colorantes, on y envoie, par la pression de l'air comprimé une partie de l'absinthe blanche contenue dans le récipient de distillation, on laisse macérer le tout après avoir chauffé jusqu'au degré voulu.

L'absinthe colorée est ensuite tirée par le robinet de l'alambic, refroidie et mise en fûts.

Les plantes qui sont restées dans l'alambic après la coloration n'en sont déchargées à leur tour qu'après qu'on en a extrait, par distillation dans l'alambic même, tout l'alcool qu'elles contiennent encore. Cet alcool ainsi récupéré est recueilli dans le récipient de distillation pour être utilisé dans l'opération suivante.

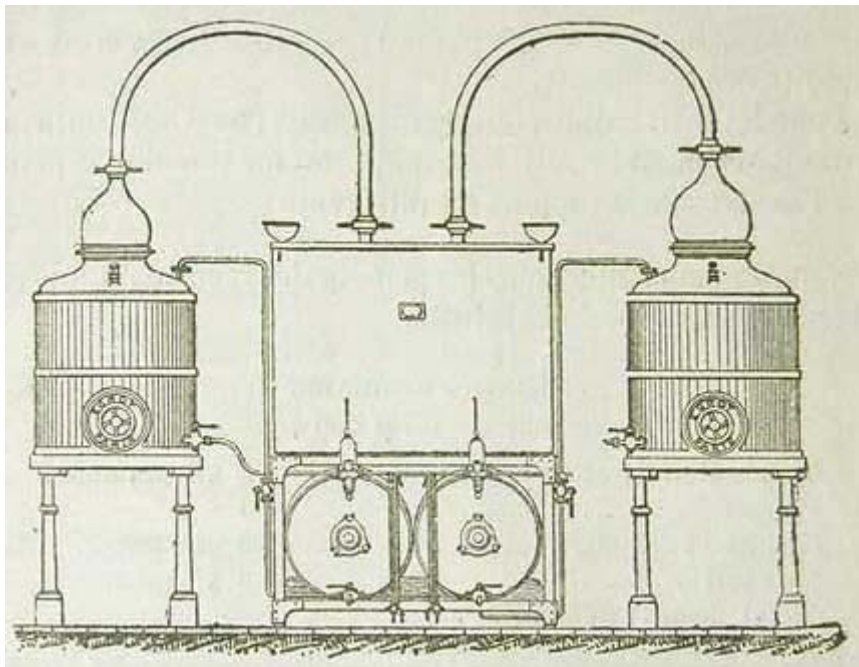


Fig. 47. --- Ensemble d'alambic à vapeur et de colorateur jumelés pour la fabrication de l'absinthe

La figure 47 représente un ensemble d'alambic à vapeur et de colorateur jumelés ; cette disposition permet de produire l'absinthe sans interruption. Il comporte, indépendamment de l'alambic et des récipients décrits ci-dessus, un colorateur séparé, muni de son réfrigérant ; il est construit comme l'alambic, mais plus petit. L'absinthe, colorée au sortir du colorateur, est recueillie dans un *récipient spécial* en cuivre, d'où on peut l'expédier, au moyen de la pression d'air et d'une tuyauterie, dans les foudres de réserve qui peuvent être éloignés de la salle de distillation.

Ce dispositif, très complet, adopté dans les plus grands établissements récemment installés par la maison Egrot, évite toute manipulation manuelle et diminue considérablement le coulage, tout en augmentant la qualité du produit et la rapidité des opérations.

Pour les installations qui ne disposent pas d'air comprimé le transvasement se fait à la main, au moyen d'une pompe que l'on fixe sur le support du réfrigérant.

Nous donnons ci-dessous les principales recettes employées pour la fabrication de l'absinthe.

ABSINTHE ORDINAIRE
(Dose pour 100 litres à 60 degrés)

Grande absinthe sèche et mondée.	5 kilogrammes
Fenouil	3 ---
Racines d'angélique	400 grammes.
Anis vert	3 kilogrammes
Alcool quantité suffisante.	

Faire infuser le tout dans la cucurbitte pendant 24 heures, ajouter l'eau et distiller avec précaution.

Coloration :

Petite absinthe	600 grammes
Hysope	600 ---
Mélicse	800 ---
Menthe poivrée en feuilles	800 ---
Réglisse en poudre	30 ---

Couper la petite absinthe et la menthe ; réduire en poudre Dans un mortier, à l'aide d'un pilon, l'hysope et la mélisse, mettre le tout dans l'alambic avec l'esprit parfumé, luter soigneusement s'il y a lieu ; chauffer ensuite doucement jusqu'à 50-60° C, puis supprimer le feu ou la vapeur pour éviter que le liquide ne distille. Laisser refroidir, puis faire passer le liquide à travers un tamis de crin, et réduire au degré voulu avec la quantité d'eau nécessaire. Ajouter après la fabrication 1 centilitre d'essence de badiane rectifiée.

ABSINTHE DEMI-FINE
(Dose pour 100 litres)

Grande absinthe sèche et mondée	3 kilogrammes
Petite absinthe	1 kilogramme 500
Fenouil	1 kilogramme
Anis vert	3 ---
Badiane	1 kilogramme 250
Hysope fleurie sèche	500 grammes
Mélicse citronnée sèche	500 ---
Racines d'angélique	400 ---
Alcool quantité suffisante .	

Faire infuser pendant 24 heures, ajouter l'eau puis distiller.

ABSINTHE FINE
(Dose pour 100 litres à 72°)

Grande absinthe sèche et mondée	3 kilogrammes 500
Anis vert	3 kilogrammes 500
Fenouil	3 kilogrammes 500
Badiane	10 grammes
Alcool quantité suffisante .	

Faire infuser les plantes pendant 24 heures dans l'alcool réduit à 80 degrés, puis distiller de la manière déjà décrite.

Coloration :

Petite absinthe	550 grammes
Hysope	600 ---
Mélicse	800 ---

Opérer d'après la méthode connue ; ajouter après la fabrication :

Essence de badiane	50 grammes
Dissolution de résine de gaïac	30 ---
Réglisse pulvérisée	20 ---

AUTRE
(Dose pour 100 litres à 72°)

Grande absinthe	3 kilogrammes 750
Anis vert	3 kilogrammes 750
Fenouil	3 kilogrammes 750
Badiane	500 grammes
Menthe (herbe)	250 ---
Carvi de Riga	125 ---
Alcool quantité suffisante .	

Opérer comme ci-dessus.

Coloration :

Mélisse	700 grammes
Hysope	700 ---
Petite absinthe	500 ---

Ajouter après la coloration 50 grammes d'essence de badiane dissoute dans de l'alcool à 95 degrés.

ABSINTHE EXTRA-FINE
(dose pour 400 litres à 72°)

Grande absinthe	15 kilogrammes
Anis vert	12 ---
Fenouil	12 ---
Badiane	2 ---
Carvi	500 grammes
Racines d'angélique	250 ---
Alcool quantité suffisante .	

Faire macérer les plantes pendant 24 heures dans l'alcool réduit à 80 degrés, distiller de la manière décrite plus haut.

Coloration (pour 400 litres) :

Petite absinthe	3 kilogrammes 500
Hysope	3 kilogrammes 500
Mélisse	3 kilogrammes 500
Menthe	400 grammes

Ajouter après coloration :

Essence de badiane	150 grammes
Essence de anis verte	150 grammes

ABSINTHE SUISSE DE PONTARLIER
(dose pour 100 litres)

Grande absinthe sèche et mondée	2 kilogrammes 500
Anis vert	5 ---
Fenouil de Florence	5 ---
Alcool a 85 degrés	95 litres

Faire macérer dans la cucurbite pendant 24 heures dans l'alcool, ajouter 45 litres d'eau au moment de distiller, procéder a la distillation pour retirer 95 litres d'esprit parfumé. Pour les flegmes, opérer comme il a été dit plus haut.

Coloration :

Petite absinthe sèche et mondée	1 kilogrammes
Hysope (sommités sèches et fleuries) . . .	1 ---
Mélisse citronnée sèche et mondée	500 grammes

Opérer suivant la méthode déjà décrite.

ABSINTHE SUISSE DE MONTPELLIER
(dose pour 100 litres)

Grande absinthe	2 kilogrammes 500
Anis vert	5 ---
Fenouil de Florence	5 ---
Coriandre	500 grammes
Semences d'angélique.	400 ---
Alcool a 85 degrés	95 litres

Faire macérer et distiller comme ci-dessus.

Coloration :

Petite absinthe	1 kilogrammes
Hysope fleuries et sèches	750 grammes
Mélisse sèches	750 ---

ABSINTHE SUISSE DE FOUGEROLLES
(Dose pour 100 litres)

Anis vert	7 kilogrammes	500	
Fenouil de Florence	4	---	
Grande absinthe mondée	2	---	750
Alcool quantité suffisante .			

Faire macérer et distiller d'après la méthode connue.

Coloration :

Mélisse citronnée sèche	750	grammes	
Hysope	600	---	
Petite absinthe	700	---	
Menthe poivrée	600	---	

Opérer comme ci-dessus.

ABSINTHE SUISSE BLANCHE

Grande absinthe mondée	2 kilogrammes	750	
Petite absinthe	1	---	
Hysope fleurie	1	---	
Véronique	550	grammes	
Génépi	550	---	
Camomille romaine	225	---	
Anis verte	5	kilogrammes	
Fenouil de Florence	5	---	
Semences d'angélique.	550	grammes	
Alcool a 85 degrés	95	litres	

Opérer comme pour l'absinthe colorée ; puis rectifier le produit et réduire a 74 degrés.

ABSINTHE PAR LES ESSENCES

On fabrique aussi des absinthes ou moyen des essences qu'on dissout dans l'alcool ; ce mode de fabrication, quoique moins recommandable que la méthode que nous avons exposée, peut rendre néanmoins de grands services dans certaines circonstances, surtout dans les pays chauds qui ne possèdent pas toujours un outillage suffisant pour une bonne fabrication par les moyens ordinaires ; nous allons donc donner quelques recettes qui peuvent encore fournir des produits de bonne qualité à la condition toutefois que les essences employées soient bien rectifiées et débarrassées des produits lourds qui y sont mélangés.

ABSINTHE ORDINAIRE

Essence d'absinthe (grande)	30 grammes
--- de badiane	50 ---
--- d'anis	10 ---
--- de fenouil doux	10 ---
Alcool a 90 degrés	51 litres
Eau commune	49 ---

Produit : 100 litres a 46 degrés.

Dissoudre les essences dans l'alcool et bien mélanger le tout ; ajouter la quantité d'eau prescrite et colorer avec du vert végétal et du caramel ; laisser ensuite reposer pendant quelque temps avant de livrer à la consommation.

ABSINTHE DEMI-FINE

Essence de grande absinthe	25 grammes
--- de petite absinthe	10 ---
--- de menthe poivrée	5 ---
--- d'hysope	3 ---
--- d'angélique	3 ---
--- d'anis	50 ---
--- de badiane	40 ---
--- de fenouil doux	15 ---
Alcool a 90 degrés	58 litres 50
Eau commune	34 --- 50

Opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres a 53 degrés.

ABSINTHE FINE

Essence de grande absinthe	25 grammes
--- de petite absinthe	10 ---
--- d'hysope	3 ---
--- de mélisse	5 ---
--- d'anis	75 ---
--- de badiane	75 ---
--- de fenouil doux	25 ---
--- de coriandre	2 ---

Opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres a 65 degrés.

FABRICATION INSTANTANÉE D'ABSINTHE SUISSE PAR L'EXTRAIT D'ABSINTHE

Les difficultés que présente la conservation des essences, surtout dans les pays chauds, ont inspiré à un chimiste l'idée de fabriquer l'extrait d'absinthe à un état concentré. Cet extrait, d'une conservation facile, peut être expédié au loin à peu de frais, puisqu'il n'en faut que 200 grammes pour un hectolitre d'absinthe, et il suffit d'y ajouter la quantité alcool voulue et la matière colorante végétale pour avoir immédiatement une absinthe de bonne qualité. Cet extrait est préparé par la maison G. Précheur, 13 rue Quincampoix, à Paris, avantageusement connue des distillateurs pour la qualité supérieure de ses produits pour liquoristes.

Voici en peu de mots le mode d'emploi de cet extrait pour la fabrication d'un hectolitre d'absinthe :

Extrait d'absinthe	200 grammes
Couleur végétale	250 ---

Faire dissoudre les 200 grammes d'extrait dans 80 litres d'alcool bon goût à 90° ; agiter le liquide pour bien opérer le mélange, réduire ensuite le degré alcoolique en ajoutant à ces 80 litres ainsi parfumés, 20 litres d'eau pure, ce qui ramène le degré alcoolique à 72°.

Cette opération une fois terminée, colorer le liquide mélangé en y versant les 250 grammes de couleur ; surtout avoir soin de bien agiter la couleur avant de la verser sur le liquide parfumé. Remuer ensuite le tout, et l'absinthe à 72° est ainsi fabriquée.

L'absinthe obtenue par ce procédé a été analysée et trouvée bonne par le Laboratoire municipal de Paris (16 mai 1889, n° 1825).

Observation. --- Il ne faut jamais colorer le liquide que lorsque la réduction alcoolique est terminée.

L'absinthe, à des degrés inférieurs, soit 65°, 60°, 55° et même 45°, s'obtient de même en suivant les instructions.

SPIRITUEUX AROMATIQUES DIVERS

Ci-dessus, et en ayant soin d'employer la proportion d'alcool à 90° nécessaire à la dissolution de l'extrait d'absinthe et la quantité d'eau nécessaire pour la réduction.

Ainsi, pour l'absinthe à 72°, il faudra :	72x100=80 l. alcool à 90° et 20 l. eau.
	90
--- --- 60° ---	60x100=67 --- --- 33 --
	90
--- --- 50° ---	50x100=56 --- --- 44 --
	90

Ce procédé a été adopté par plusieurs grands négociants de l'Amérique du Sud, qui en obtiennent de bons résultats.

Nous ne parlerons pas des effets physiologiques de l'absinthe que certains considèrent comme une boisson pernicieuse. Ce qui est vrai c'est que, par sa nature, l'absinthe prise avec modération est moins malfaisante qu'on ne croit.

Ce qui est mauvais, c'est l'abus qu'on peut en faire.

Spiritueux aromatiques divers

EAU VULNÉRAIRE SUISSE

Prendre 750 grammes de feuilles sèche de chacune des plantes suivantes :

Absinthe, angélique, basilic, calament, fenouil, hysope, lavande, marjolaine, mélilot, mélisse, menthe, origan, romarin, rue, sarriette, sauge, serpolet, thym.

Faire infuser le tout pendant 48 heures dans 64 litres d'alcool à 85 degrés, ajouter 30 litres d'eau pour distiller; rectifier ensuite pour retirer 62 litres d'esprit parfumé, auquel on ajoute une quantité d'eau suffisante pour former 100 litres à 50 degrés.