

--- pg 221 ---

exemple, dont le climat est chaud, ne fabrique que des liqueurs sucrées et rafraîchissements ; au contraire, l'Allemagne, la Russie, l'Angleterre, cherchent à donner plus de montant et plus de spirituosité à leurs boissons, afin de parer aux brouillards et à la rigueur de la température. Nous avons donc jugé utile de séparer par sections, les produits fabriqués dans ces diverses contrées, afin de ne pas exposer le liquoriste à choisir une recette dont la liqueur ne serait pas goûtée hors du pays où elle se fabrique, ainsi que nous l'indiquons. D'ailleurs, le fabricant qui se propose d'exporter ses produits à l'étranger, doit connaître les doses qui conviennent aux divers pays où il se propose d'écouler sa marchandise. Cette division par sections l'empêchera de commettre des erreurs qui se traduiraient pour lui par des pertes assez sensibles.

Les liqueurs comprises dans les cinq premières sections sont rangées par ordre alphabétique, afin de faciliter les recherches ; celles de la sixième section sont rangées, d'après leur emploi, comme liqueurs hygiéniques, pouvant au besoin figurer sur la table, et comme produits pharmaceutiques connus sous le nom général de vulnéraires.

SECTION I.

LIQUEURS FRANÇAISES

Crème d'absinthe (surfine) par esprits complexes.

Feuilles sèches et sommités fleuries d'absinthe	250 gram.
Feuilles de menthe poivrée	120
Fenouil de Florence	20
Anis verte	25
Zestes de...	2 citrons.
Alcool à 85°	7 litres.
Sucre	11 kilog.
Eau	5

--- pg 222 ---

On fait macérer, pendant 24 à 36 heures, les feuilles, les sommités fleuries, les graines et les zestes, dans l'alcool ; on ajoute 6 litres d'eau, on distille pour retirer 7 litres 50 d'esprit, on rectifie avec la même quantité d'eau, on retire 7 litres 25, on ajoute le sirop de sucre préparé chaud après qu'il a été refroidi, et enfin de l'eau pour compléter 20 litres.

Crème d'absinthe (surfine) par les essences.

Essence d'absinthe	2 gram.
– d'anis	6
– de menthe anglaise	1.5
– de fenouil doux	1.5
– de citron distillé	6
Alcool à 85°	7 litres.
Sucre	11 kilog.
Eau	5 litres.

L'opération est fort simple, et la produit 20 litres.

Extraits d'absinthe par la distillation.

	ORDI-NAIRE.	DEMI-FINE.		FINE.
		1 ^{re} formule.	2 ^e formule.	
	gram.	gram.	gram.	gram.
Feuilles sèches et sommités fleuries de grande absinthe	600	600	600	600
<i>Id.</i> de petite absinthe	»	200	200	125
Citronelle (mélisse citronée)	125	125	125	200
Sommités fleuries d'hysope	100	100	100	225
Angélique (racines)	»	25	»	»
Anis vert	400	800	800	1000
Badiane	»	400	800	225
Fenouil de Florence	»	250	850	850
Coriandre	»	»	225	225
	litres.	litres.	litres.	litres.
Alcool à 85°	11.75	12	12.8	16.50
Eau	9.50	8	7.50	4

--- pg 223 ---

On fait infuser les plantes et les semences pendant 24 heures dans une portion de l'alcool, on distille avec l'eau, et au produit on ajoute le reste de l'alcool et l'eau. Produit 20 litres.

Les extraits d'absinthe ne comportent pas de sucre.

Les absinthes se colorent souvent en vert au moyen de la distillée d'indigo, dont on verdit la couleur avec le caramel et le safran. Un peu d'alun pour tenir la couleur en suspension.

Les absinthes ordinaires marquent 45° à 46° à l'alcomètre centésimal ; celles demi-fines, 49° à 50°, et celles fines 65° à 66°.

Lorsqu'on veut que les absinthes blanchissent quand on y ajoute de l'eau, il faut augmenter la dose des substances qui cèdent des huiles essentielles à l'alcool, telles que les absinthes, l'anis, la badiane, le fenouil et la coriandre, ou bien ajouter une dissolution dans l'alcool des essences de ces plantes aromatiques ; quand on étend alors ces absinthes avec l'eau, une portion de ces essences, tenues en dissolution par l'alcool, se séparent et blanchissent cette boisson.

Extraits d'absinthe par les essences.

	ORDI- NAIRE.	DEMI- FINE.	FINE.
	gram.	gram.	gram.
Essence de grand absinthe	6	6	6
Essence de petite absinthe	»	3	3
– d'anis	»	12	25
– de fenouil de Florence	2	3	6
– de mélisse	»	»	1
– de menthe poivrée	»	1	»
– de badiane	12	6	30
– de coriandre	»	1	1
	litres.	litres.	litres.
Alcool	11.00	12.00	15.00
Eau	9.25	7.6	5.00

--- pg 224 ---

On colore de même que pour les absinthes par distillation, et on force un peu les essences quand on veut que la boisson blanchisse lorsqu'on l'étend d'eau. Le degré de spirituosité des absinthes par les essences est le même que celui des absinthes par distillation.

Ambroisie, par infusion.

Coriandre	78 gram.
Girofle	20
Anis vert	20
Teinture de musc	14 centigr.
Eau-de-vie vieille	10 litres.
Vin blanc vieux	5 litres.

On fait infuser pendant six semaines les épices dans l'eau-de-vie coupée avec le vin blanc, en agitant de temps en temps pour développer l'arôme et en ayant soin de maintenir à une température moyenne de 25° à 30° C. le vase qui contient l'infusion, puis on décante la liqueur et on la filtre après deux jours de repos.

A ce moment, on fait dissoudre 7 kil. 500 gr. de sirop de sucre dans 5 litres d'eau distillée ou simplement d'eau de pluie. On mélange ensuite la dissolution sucrée avec la liqueur filtrée, puis on met en bouteilles.

Anisette (ordinaire).

Alcool à 85° C	2 litres.
Huile volatile d'anis	8 gouttes.
Eau distillée	1 litre ½.
Sucre	1 kilog.

On fait un sirop à froid, on mêle le tout et on filtre.

Autre formule.

Anis étoile	250 gram.
Amandes amères concassées	250
Coriandre	250

--- pg 221 ---

example, whose climate is hot, manufactures only sweetened liquors and refreshments; on the contrary, Germany, Russia, and England seek to give more substance and spirituousity to their drinks, in order to withstand the dampness and rigors of the temperature. We thus considered it useful to separate by sections, the products manufactured in these various regions, in order not to expose the spirit merchant to choosing a recipe whose liqueur would be unfamiliar outside of the country where it is manufactured, as we indicate. Moreover, the manufacturer who proposes to export his products abroad, must know the amounts which are appropriate for the various countries where he proposes to ship his goods. This division by sections will prevent him from making errors which would be translated into rather significant losses.

Liqueurs included in the first five sections are arranged alphabetically, in order to facilitate research; those of the sixth section are arranged, according to their employment, as hygienic liqueurs, shown according to the need in the table, and as pharmaceutical products known under the general name of 'vulnerary'.

SECTION I.

FRENCH LIQUEURS.

Crème d'absinthe (extra-fine) from complex spirits.

Dried leaves and flowered tops of wormwood	250 gram.
Peppermint leaves	120
Fennel of Florence	20
Green anise	25
Zests of ...	2 lemons.
Alcohol at 85°	7 liters.
Sugar	11 kilog.
Water	5

--- pg 222 ---

One macerates, for 24 to 36 hours, the leaves, flowered tops, seeds and zests, in alcohol; one adds 6 liters of water, and distils to withdraw 7.50 liters of spirit, one rectifies with the same quantity of water, and withdraws 7.25 liters, one adds the cooled sugar syrup that has been prepared by heating, and finally water to complete 20 liters¹.

Crème d'absinthe (extra-fine) from essences.

Essence of wormwood	2 gram.
– of anise	6
– of English mint	1.5
– of sweet fennel	1.5
– of distilled lemon	6
Alcohol at 85°	7 liters.
Sugar	11 kilog.
Water	5 liters.

The operation is extremely simple, and it produces 20 liters.

Extracts of absinthe by distillation.

	ORDI-NARY.	SEMI-FINE.		FINE.
		1 st formula.	2 nd formula.	
	gram.	gram.	gram.	gram.
Dried leaves and flowered tops of grand wormwood	600	600	600	600
<i>Id.</i> of petite wormwood	»	200	200	125
Lemon balm (melissa)	125	125	125	200
Flowered tops of hyssop	100	100	100	225
Angelica (root)	»	25	»	»
Green anise	400	800	800	1000
Star anise	»	400	800	225
Fennel of Florence	»	250	850	850
Coriander	»	»	225	225
	liters.	liters.	liters.	liters.
Alcohol at 85°	11.75	12	12.8	16.50
Water	9.50	8	7.50	4

--- pg 223 ---

One infuses the plants and the seeds for 24 hours in a portion of the alcohol, one distils with water, and to the product one adds the remainder of alcohol and water. Produces 20 liters.

The extracts of absinthe do not contain sugar.

Absinthe is often colored green by means of distilled indigo, which one makes green in color with caramel and saffron. A little alum [is used] to hold the color in suspension. The ordinary absinthes measure 45° to 46° on a percentage alcohol-meter; those semi-fine, 49° to 50°, and the fine 65° to 66°.

When it is desired that the absinthe whiten when one adds water to it, it is necessary to increase the amount of the substances which yield essential oils to alcohol, such as the wormwoods, anise, star anise, fennel and coriander, or to add an alcohol solution of the essences of these aromatic plants; when one then dilutes these absinthes with water, a portion of the essences, held in solution by the alcohol, separate and whiten the drink.

Extracts of absinthe from essences.

	ORDI-NARY.	SEMI-FINE.	FINE.
	gram.	gram.	gram.
Essence of grand wormwood	6	6	6
Essence of petite wormwood	»	3	3
– of anise	»	12	25
– of fennel of Florence	2	3	6
– of melissa	»	»	1
– of peppermint	»	1	»
– of star anise	12	6	30
– of coriander	»	1	1
	liters.	liters.	liters.
Alcohol	11.00	12.00	15.00
Water	9.25	7.6	5.00

--- pg 224 ---

One colors just as for the absinthe by distillation, and one slightly increases the essences when it is desired that the drink whiten when one dilutes it with water. The degree of spirituousity [alcoholic proof] of the absinthes from essences is the same as that of the absinthes by distillation.

Ambrosia, by infusion.

Coriander	78 gram.
Clove	20
Green anise	20
Tincture of musk	14 centigr.
Aged eau-de-vie [brandy]	10 liters.
Aged white wine	5 liters.

One infuses the spices for six weeks in brandy cut with the white wine, agitating from time to time to develop the flavor, and taking care to maintain at an average temperature between 25° to 30°C the container which holds the infusion, then one elutriates [clarifies by decanting] the liqueur and filters it after two days of rest.

At this time dissolve 7.5 kilogr. sugar syrup in 5 liters of distilled water or simply rainwater. One then mixes the sweetened solution with the filtered liqueur, followed by bottling.

Anisette (ordinary).

Alcohol at 85° C	2 liters.
Volatile oil [essential oil] of anise	8 drops.
Distilled water	1½ liter.
Sugar	1 kilog.

A cold syrup is made; one mixes the entirety and filters.

Another formula.

Star anise	250 gram.
Crushed bitter almonds	250
Coriander	250

NOTES

1. Using a point-state model and calculating the alcohol concentrations through the described distillation, rectification and dilution steps, the final product of this process is found to be approximately 25% alcohol by volume.