

TROISIÈME PARTIE

**LES LIQUEURS ARTIFICIELLES**

CHAPITRE 1

**LES LIQUEURS NON SUCRÈES**

**LES ABSINTHES**

*§ 1. --- Absinthes par distillation.*

L'absinthe se prépare suivant un grand nombre de recettes qui toutes ont pour bases les plantes suivantes: *la grande absinthe, la petite absinthe, l'anis, le fenouil et l'hysope.*

En général on mélange ces différentes plantes pour les distiller; mais un certain nombre de fabricants préfèrent traiter à part l'absinthe, l'anis et le fenouil, pour mélanger ensuite les esprits parfumés dans les proportions voulues.

Les matières premières sont placées dans des alambics chauffés à la vapeur, tels que ceux construits par Deroy fils aîné, pour cet usage, avec la quantité voulue d'alcool et la moitié du volume d'eau nécessaire pour la distillation; on laisse macérer les plantes 12 ou 24 heures ou même plus longtemps; on ajoute le restant de l'eau et on procède à la distillation.

Cette opération doit être conduite lentement pour éviter les coups de feu qui nuiraient à la qualité du produit. On arrête cette opération quand le distillat marque 60° au premier jet: on évite ainsi la rectification.

Les produits de tête et de queue sont recueillis à part et servent à la fabrication des absinthes ordinaires; seuls les produits de coeur sont utilisés pour préparer les absinthes fines. Le liquide laiteux qui distille à la fin est ajouté aux nouvelles macérations.

L'esprit parfumé d'absinthe est incolore. Pour le colorer, on y fait macérer un mélange de petite absinthe et d'hysope; à cet effet on se sert d'un colorateur, appareil spécial chauffé par une circulation d'eau chaude ou de vapeur; cette opération dure 12 heures.

L'absinthe est mise à vieillir dans des foudres, puis on la réduit au degré voulu avant de la livrer à la consommation.

**Absinthe ordinaire**  
*dose pour 10 litres à 60°*

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Grande absinthe.....     | 500 gr. |
| Fenouil.....             | 300 gr. |
| Racines d'angélique..... | 40 gr.  |
| Anis vert.....           | 300 gr. |
| Alcool.....              | Q. S.   |

On fait infuser le mélange pendant 24 heures dans la cucurbité; on distille lentement avec précaution. L'esprit obtenu est coloré avec:

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Petite absinthe.....    | 60 gr. |
| Hysope.....             | 60 gr. |
| Mélisse.....            | 80 gr. |
| Menthe poivrée.....     | 80 gr. |
| Réglisse en poudre..... | 3 gr.  |

**Autre recette**

|  |         |
|--|---------|
| Sommités fleuries et feuilles sèches de grande absinthe..... | 250 gr. |
| Sommités fleuries et sèches d'hysope.....                    | 50 gr.  |
| Citronnelle.....   | 50 gr.  |
| Anis Vert.....   | 200 gr. |

Faire macérer les matières légèrement au bain-marie avec 5 litres 60 d'alcool à 85°. Au bout de 24 heures, ajouter 5 litres d'eau et distiller doucement pour retirer 5 litres 60 de bon produit. Compléter 10 litres à 46° par une addition d'eau (4 litres 40). Colorer en vert avec le bleu d'indigo ou mieux à la chlorophylle. Laisser reposer et décanter.

**Absinthe demi-fine**

|   |         |
|---|---------|
| Grande absinthe, sommités fleuries et feuilles..... | 250 gr. |
| Petite absinthe.....                                | 100 gr. |
| Hysope.....   | 50 gr.  |
| Citronnelle.....                                    | 50 gr.  |
| Racine d'angélique.....                             | 12 gr.  |
| Anis vert.....                                      | 400 gr. |

Plier et diviser la matière. Faire un alcoolat par macération avec 2 litres d'alcool à 85°. Distiller après 24 heures avec addition de 2 litres d'eau. Recueillir 2 litres 30 de bon produit, auquel on ajoute 3 litres 50 d'alcool à 85° et 4 litres 20 d'eau, pour compléter 10 litres à 40. Colorer comme l'absinthe ordinaire.

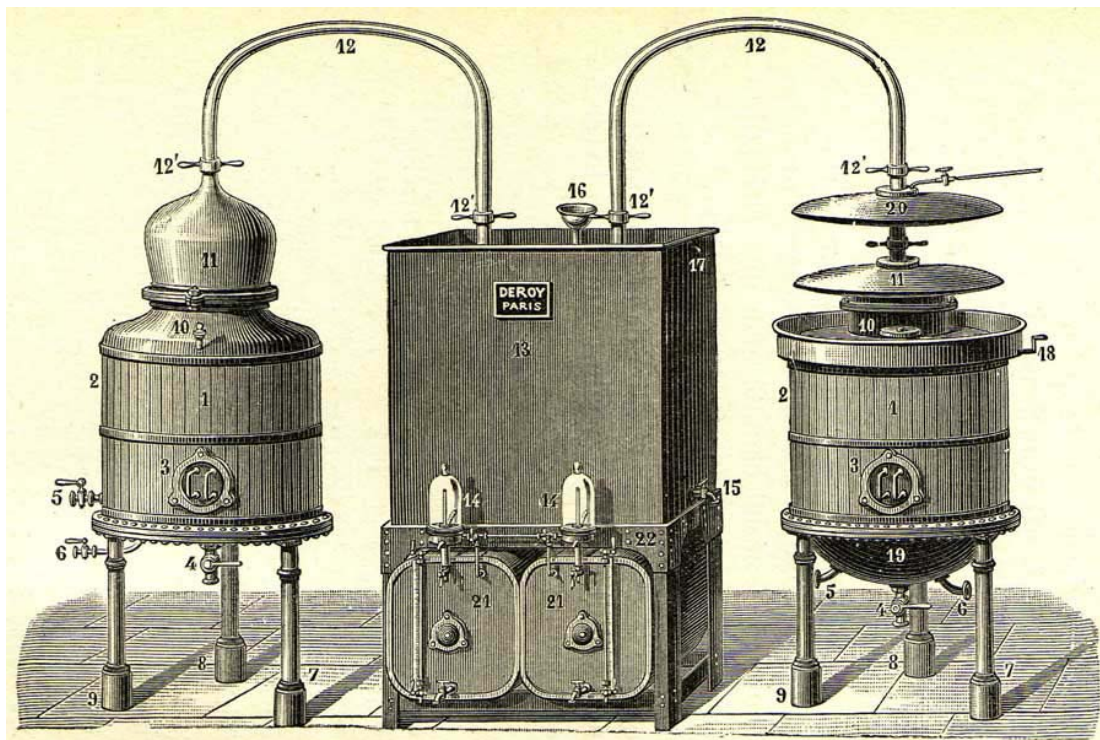


Fig. 57

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Cucurbite                                 | 13. Réfrigérant contenant 2 serpents |
| 2. Garniture bois                            | 14. Éprouvette sortie du serpent     |
| 3. Tampon de décharge                        | 15. Robinet de vidange               |
| 4. Robinet de vidange                        | 16. Entonnoir                        |
| 5. Piétement d'entrée de vapeur              | 17. Trop plein du réfrigérant        |
| 6. Piétement de purge                        | 18. Trop plein de la cuvette         |
| 7, 8, 9. Pieds en fonte supportant l'alambic | 19. Double fond                      |
| 10. Bouchon à vis pour emplir                | 20. Lentille de rectification        |
| 11. Chapiteau                                | 21. Recipients de distillation       |
| 12. Col de cygne                             | 22. Support en fer                   |
| 12'. Raccord rapide                          |                                      |

**Autre formule.**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Grande absinthe.....  | 250 gr. |
| Petite absinthe ..... | 100 gr. |
| Hysope.....           | 50 gr.  |
| Menthe poivrée.....   | 50 gr.  |
| Anis vert .....       | 400 gr. |
| Badiane.....          | 200 gr. |
| Fenouil.....          | 200 gr. |
| Coriandre.....        | 100 gr. |

Macérer avec 4 litres d'alcool à 85°. Ajouter 2 litres 50 d'eau et distiller. Retirer 3 litres 8 de bon produit et ajouter 2 litres 50 d'alcool à 85°. Compléter 10 litres à 53° par 8 litres 7 d'eau ordinaire. Colorer comme plus haut.

**Absinthe fine.**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Grande absinthe.....  | 250 gr. |
| Petite absinthe ..... | 50 gr.  |
| Hysope.....           | 100 gr. |
| Citronnelle.....      | 100 gr. |
| Anis vert.....        | 500 gr. |
| Badiane.....          | 100 gr. |
| Fenouil.....          | 200 gr. |
| Coriandre.....        | 100 gr. |

Faire macérer avec 5 litres 50 d'alcool à 85°. Au bout de 24 heures, ajouter 2 litres 75 d'eau et distiller. Retirer 2 litres 5 d'alcoolat, ajouter 2 litres 75 d'alcool à 85° et 2 litres d'eau pour obtenir 10 litres à 65°. Colorer en vert par le bleu d'indigo et le caramel, ou mieux par la chlorophylle.

#### **Absinthe de Pontarlier.**

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Grande absinthe sèche et mondée..... | 0 k. 250 |
| Anis vert.....                       | 0 k. 500 |
| Fenouil.....                         | 0 k. 500 |
| Alcool à 85°.....                    | 9 l. 5   |

On fait macérer pendant 12 heures les plantes avec l'alcool; on ajoute 4 litres 5 d'eau, lorsqu'on va distiller. On distille et on retire 9 litres 5 d'esprit parfumé. On continue l'opération, pour avoir les flegmes qui serviront pour une nouvelle distillation.

La couleur verte de la liqueur s'obtient au moyen des plantes suivantes:

|  |          |
|--|----------|
| Petite absinthe sèche et mondée.....             | 0 k. 100 |
| Hysope (sommités sèches et fleurs).....          | 0 k. 200 |
| Mélisse citronnée sèche et mondée.....           | 0 k. 050 |
| Esprit parfumé provenant de la distillation..... | 0 l. 40  |

La petite absinthe est coupée en petits fragments; l'hysope et la mélisse sont réduites en poudre dans un mortier; puis on fait digérer le tout avec l'esprit à une douce chaleur dans l'alambic. L'opération terminée, le liquide étant froid, on le filtre à travers un tamis de crin et on fait égoutter les plantes. à cette liqueur colorée, on ajoute 5 litres 5 d'esprit parfumé et on réduit le litre à 74° avec 0 litre 5 d'eau, de manière à avoir 10 litres de produit.

#### **Absinthe de Montpellier.**

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Grande absinthe sèche..... | 0 k. 250 |
| Anis verte.....            | 0 k. 600 |
| Fenouil.....               | 0 k. 400 |
| Coriandre.....             | 0 k. 100 |
| Semences d'angélique.....  | 0 k. 050 |
| Alcool à 85°.....          | 9 l. 5   |

La distillation se fait comme nous l'avons indiqué plus haut et la coloration s'obtient de même avec les plantes suivantes:

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Hysope sèche et fleurie..... | 0 k. 075 |
| Mélisse sèche.....           | 0 k. 075 |
| Petite absinthe.....         | 0 k. 100 |

#### Absinthe de Lyon.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Petite absinthe .....      | 0 k. 300 |
| Anise Vert .....           | 0 k. 800 |
| Fenouil.....               | 0 k. 400 |
| Semences d'angélique ..... | 0 k. 050 |
| Alcool à 85°.....          | 9 l. 5   |

La couleur s'obtient avec les plantes suivantes:

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Mélisse citronnée .....       | 0 k. 100 |
| Petite absinthe sèche . ..... | 0 k. 100 |
| Hysope sèche et fleurie ..... | 0 k. 050 |
| Véronique sèche.....          | 0 k. 050 |

#### Absinthe de Fougerolles.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Anis Vert.....              | 0 k. 750 |
| Fenouil.....                | 0 k. 410 |
| Grande absinthe mondée..... | 0 k. 260 |

La couleur s'obtient avec les plantes suivantes:

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Mélisse citronnée .... | 0 k. 075 |
| Hysope.....            | 0 k. 060 |
| Petite absinthe .....  | 0 k. 066 |
| Véronique.....         | 0 k. 066 |
| Alcool à 85°.....      | 9 l. 5   |
| Eau.....               | 5 l. ”   |

Macération dans l'alcool pendant 12 heures; ajouter l'eau, au moment de distiller. Retirer 9 litres 5 de bon produit. Continuer la distillation, pour recueillir les flegmes. Réduire le titre du liquide à 74°.

#### Absinthe de Besançon

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Grande absinthe mondée ..... | 0 k. 400 |
| Anis vert .....              | 0 k. 500 |
| Fenouil.....                 | 0 k. 660 |
| Coriandre.....               | 0 k. 066 |

La coloration s'obtient avec les plantes suivantes

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Mélisse .....         | 0 k. 050 |
| Petite absinthe ..... | 0 k. 100 |
| Hysope.....           | 0 k. 083 |
| Alcool à 85°.....     | 9 l. 5   |
| Eau.....              | 5 l. ”   |

Opérer comme plus haut.

### Absinthe de Nimes

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Grande absinthe mondée..... | 0 k. 366 |
| Anis vert.....              | 0 k. 366 |
| Fenouil.....                | 0 k. 250 |
| Coriandre.....              | 0 k. 040 |
| Racines d'aunée.....        | 0 k. 025 |
| Racines d'angélique.....    | 0 k. 025 |

La coloration s'obtient avec les plantes suivantes:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Petite absinthe..... | 0 k. 080 |
| Hysope.....          | 0 k. 075 |
| Mélisse.....         | 0 k. 025 |
| Véronique.....       | 0 k. 040 |
| Alcool à 85°.....    | 9 l. 5   |
| Eau.....             | 5 l. ”   |

Opérer comme plus haut:

### Absinthe suisse blanche .

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Grande absinthe mondée..... | 0 k. 275 |
| Petite absinthe mondée..... | 0 k. 112 |
| Hysope fleurie.....         | 0 k. 110 |
| Véronique.....              | 0 k. 055 |
| Génépi.....                 | 0 k. 055 |
| Camomille romaine.....      | 0 k. 025 |
| Anis vert.....              | 0 k. 025 |
| Fenouil de Florence.....    | 0 k. 525 |
| Coriandre.....              | 0 k. 100 |
| Semences d'angélique.....   | 0 k. 055 |
| Alcool à 85°.....           | 9 l. 6   |

On fait macérer les plantes et on distille de la même manière que pour l'absinthe verte. Le bon produit est réduit à 74°.

### Crème d'absinthe surfine

|   |        |
|---|--------|
| Feuilles et sommités fleuries de grande absinthe..... | 25 gr. |
| Petite absinthe.....                                  | 6 gr.  |
| Menthe poivrée (feuilles sèche).....                  | 6 gr.  |
| Anis vert.....  | 6 gr.  |
| Fenouil.....  | 25 gr. |
| Calamus aromaticus.....                               | 15 gr. |
| Zestes de deux citrons.                               |        |

Faire macéré pendant 2 jours dans 4 litres d'alcool à 85°, ajouter 3 litres 50 d'eau, distiller et retirer 3 litres 80. Ajouter à froid un sirop préparé à chaud avec 5 kilogrammes 50 de sucre et 2 litres 50 d'eau. Compléter 10 litres avec de l'eau, trancher, colorer en vert et filtrer.

**§ 2. - Absinthes par les essences**

**Absinthe ordinaire**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Essence de grande absinthe .... | 3 gr.    |
| Essence de badiane ....         | 5 gr.    |
| Essence d'anis .....            | 1 gr.    |
| Essence de fenouil doux.....    | 1 gr.    |
| Alcool à 90° .....              | 5 l. 100 |
| Eau .....                       | 4 l. 900 |

Dissoudre les essences dans l'alcool; ajouter l'eau et colorer avec un vert végétal et du caramel. Laisser reposer quelque temps. Produit 10 litres à 46°

**Absinthe demi-fine**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Essence de grande absinthe ....  | 3 gr.    |
| Essence de petite absinthe ..... | 1 gr.    |
| Essence de menthe poivrée.....   | 0 gr. 5  |
| Essence d'hysope . ....          | 0 gr. 2  |
| Essence d'angélique ... ..       | 6 gr.    |
| Essence d'anis . ....            | 3 gr.    |
| Essence de badiane ... ..        | 0 gr. 2  |
| Essence de coriandre . ....      | 0 gr. 2  |
| Essence de fenouil doux . .      | 1 gr. 5  |
| Alcool à 85° .....               | 6 l. 200 |
| Eau .....                        | 3 l. 800 |

Opérer comme pour l'absinthe ordinaire. Produit 10 litres à 53°

**Absinthe fine**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Essence de grande absinthe ....  | 3 gr. ”  |
| Essence de petite absinthe ..... | 1 gr. ”  |
| Essence d'hysope.....            | 0 gr. 6  |
| Essence de mélisse ....          | 0 gr. 6  |
| Essence d'anis .....             | 10 gr. ” |
| Essence de badiane ....          | 10 gr. ” |
| Essence de fenouil doux.....     | 3 gr. ”  |
| Essence de coriandre . ....      | 0 gr. 2  |
| Alcool à 85° .....               | 7 l. 5   |
| Eau .....                        | 2 l. 5   |

Opérer comme plus haut. Produit 10 litres à 65°



## SPIRITUEUX DIVERS

### Eau vulnéraire Suisse

Prendre 100 grammes de feuilles sèches de chacune des plantes suivantes:

|              |            |           |
|--------------|------------|-----------|
| Absinthe     | Lavande    | Romarin   |
| Angélique    | Marjolaine | Rue       |
| Basilic      | Métilot    | Sarriette |
| Calament     | Méliste    | Sauge     |
| Fenouil      | Menthe     | Serpolet  |
| Hysope       | Origan     | Thym      |
| Alcool à 85° |            | 6 l. 4    |

Macération: 48 heures. Ajouter 3 litres d'eau et distiller à feu nu; retirer 6 litres 2 d'esprit parfumé; réduire la liqueur avec 3 litres 8 d'eau. Produit: 10 litres.

### Elixir vulnéraire (révulsif)

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Absinthe mondée.....      | 0 k. 052 |
| Angélique (semences)..... | 0 k. 052 |
| Basilic.....              | 0 k. 052 |
| Calament.....             | 0 k. 052 |
| Fenouil.....              | 0 k. 052 |
| Hysope.....               | 0 k. 052 |
| Lavande.....              | 0 k. 052 |
| Marjolaine.....           | 0 k. 052 |
| Métilot.....              | 0 k. 052 |
| Méliste.....              | 0 k. 052 |
| Menthe.....               | 0 k. 052 |
| Origan.....               | 0 k. 052 |
| Romarin.....              | 0 k. 052 |
| Rue.....                  | 0 k. 052 |
| Sarriette.....            | 0 k. 052 |
| Serpolet.....             | 0 k. 052 |
| Thym.....                 | 0 k. 052 |
| Alcool à 85°.....         | 5 l. ”   |
| Sucre blanc.....          | 2 k. 500 |

Distiller et rectifier deux fois. Amener le volume à 10 litres avec de l'eau.

### Baume humain

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Baume du Pérou.....    | 15 gr. ” |
| Absinthe.....          | 15 gr. ” |
| Semences de cumin..... | 450 gr ” |
| Coriandre.....         | 30 gr. ” |
| Ecorces d'orange.....  | 15 gr. ” |
| Alcool à 80°.....      | 5 l. 65  |
| Sucre blanc.....       | 2 k. 500 |