

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 cucurbitte; 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.

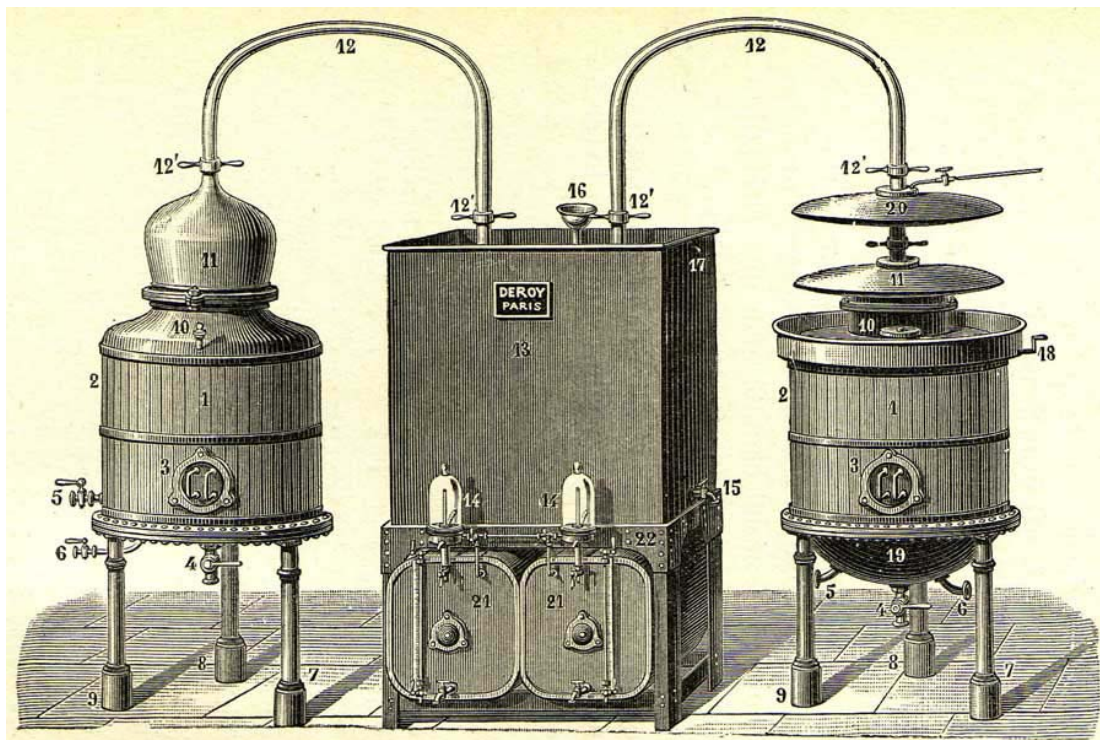


Fig. 57

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 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 |