

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.

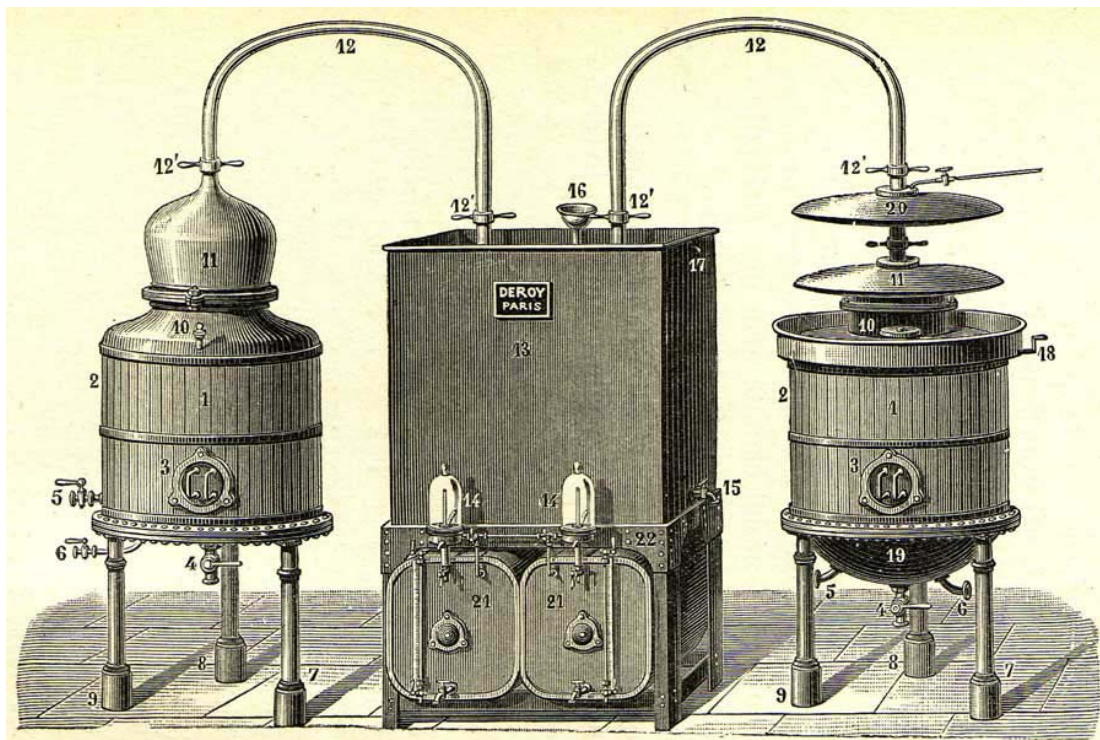


Fig. 57

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