

Nouveau Traité de la Fabrication des Liqueurs d'Après les Procédés les Plus Récents  
J. Fritsch  
Париж, 1891  
Стр. 385 - 401

НОВЫЙ ТРАКТАТ  
О  
**ПРОИЗВОДСТВЕ ЛИКЁРОВ**  
ПО  
НОВЕЙШИМ МЕТОДАМ

**J. FRITSCH**

Секретарь редакции журнала *la Distillerie français*  
Лауреат Поощрительного Общества

---

С 51 ИЛЛЮСТРАЦИЕЙ В ТЕКСТЕ

---

**ПАРИЖ**

**G. MASSON, ИЗДАТЕЛЬСТВО  
МЕДИЦИНСКОЙ АКАДЕМИИ**

Бульвар Сен-Жермен 120, напротив Медицинского Института

**1891**

## *Абсент*

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Для изготовления алкогольного напитка, известного под названием абсент, существует множество рецептов, которые, естественно, отличаются по качеству и в то же время по себестоимости продукта.

Из этого следует, что производители абсента изменяют свои рецепты так, чтобы удовлетворить вкусы потребителей той местности, в которой работают.

Растения, формирующие основу напитка:

Полынь горькая  
Полынь римская  
Анис  
Фенхель  
Иссоп

Мы говорим *основу*, т.к. многие производители не ограничиваются этими пятью видами растений и включают в свои дистилляции некоторые другие компоненты, такие как: бадьян, мелисса, мята, крапива, кориандр, ирис, раствор росного ладана<sup>1</sup> и т.д.

Лучшие абсенты, по нашему мнению те, чей состав наиболее прост.

Прежде чем приступить непосредственно к дистилляции, не лишним будет сказать пару слов о выборе трав. Общеизвестно, что существуют 2 сорта полыни: полынь, известная как Pontarlier, и полынь, известная как Paris. Первая собирается в окрестностях Понталье, в Швейцарии..., вторая - в окрестностях Парижа, Орли, и т.д.

Для производителя важно закупать хорошо высушенные, не покрытые плесенью и не подверженные какой-либо порче травы. Для абсентов высокого качества, предпочтительно использовать только полынь Pontarlier. Между тем надо признать, что парижская полынь является сегодня важным объектом торговли, благодаря значительным улучшениям, привнесенным в данную культуру искусной заботой земледельцев окрестностей столицы.

Сказанное выше в равной степени относится и к фенхелю; искусный производитель купит только “толстые” зерна, то есть хорошо сохраненные, полновесные; он не позволит себе соблазниться низкой ценой “худого” фенхеля с сомнительным ароматом, который мы имели возможность часто видеть на рынке.

Анис играет важную роль в абсенте, и, таким образом, должен быть объектом серьезного внимания со стороны абсентовара. У нас во Франции из разновидностей аниса основным выбором является анис из Тура и Алби; но из-за их же качества, эти две разновидности продаются настолько дорого, что они не могут быть включены в экономичный процесс производства *обычного абсента* <sup>2</sup>. Они заменяются анисом из Аликанте или России. Последний, как правило, содержит в себе много нечистот, земли, камней, и т.д., которые необходимо учитывать при закупках; это устраняют промывкой водой перед использованием <sup>3</sup>.

Что касается полыни и иссопа, наиболее тонкий аромат содержат, главным образом, листья и цветущие верхушки; поэтому, производя абсент высокого качества, выгодно, оборвав листья с травы, и, удалив всё древесное, использовать только листья. Это, вероятно, весь секрет изысканности некоторых марок и успеха у публики.

Обычно, разные травы смешиваются для совместной дистилляции; некоторые производители дистиллируют партии полыни, аниса и фенхеля отдельно, чтобы смешать продукты этих трех дистилляций позднее.

Как только все ингредиенты подготовлены, они помещаются в перегонный куб, заливается необходимое количество спирта и половина воды, необходимой для дистилляции; такое размачивание будет лучше, т.к. если бы вся вода была добавлена сразу, спирт оказался бы разведен слишком сильно, его растворяющая способность была бы заметно снижена, и её хватило бы для извлечения из растений только части полезных веществ. Так же и при размачивании в чистом спирте: растения, погруженные в спирт, имеющий высокий градус, по-видимому, подвергаются чему-то вроде “отвердевания”, которое, в некоторой степени, вредит проявлению их аромата.

Перед дистилляцией, допускается размачивание от 12 до 24 часов и дольше, если это позволяет техпроцесс; продукт от этого будет только лучше, а аромат в результате - более сконцентрированным.

## ПЕРЕГОНКА

Дистилляция должна проводиться медленно и тщательно, без резких скачков и “выстрелов” <sup>4</sup>, весьма вредных для качества продукта.

Некоторые абсентовары, в процессе дистилляции, перегоняют до тех пор, пока продукт не достигнет отметки 0° по спиртометру, и ректифицируют его позже, останавливая сбор продукта около 60°, и, объединяя остатки в полынные флегмы <sup>5</sup>. Они также в свою очередь ректифицируются и служат для изготовления *ординарных* абсентов.

Такая манера действий – неправильная, по той простой причине, что при дистилляции до 0° во вкусе абсента всегда будет присутствовать аура, созданная флегмами, несмотря на ректификацию; таким образом, это будет менее качественным и более дорогим в изготовлении <sup>6</sup>.

Самое лучшее – это проводить дистилляцию осторожно, и прекращать сбор, когда продукт достигнет 60° на первом перегоне; избегая, таким образом, ректификации, и, получая продукт более правильный и менее дорогой. Голова и хвост, то есть полынные флегмы, должны быть отобраны и отложены в сторону, как уже оговорено выше, для производства ординарных абсентов. Белёсый, похожий на молоко, продукт, идущий в конце и содержащий много эфирного масла, выливается в последующую партию спирта с растениями.

## ОКРАСКА

Когда вся жидкость тщательно перегнана, экстракт абсента (сердце) бесцветен и совершенно прозрачен. Чтобы подготовить его к употреблению, его необходимо окрасить и в то же время довести его аромат.

Окраска производится горячим размачиванием смеси римской полыни и иссопа в дистилляте. Используется специальный аппарат, известный как *колоратор*, который гальванически омеднен и нагревается циркуляцией горячей воды или пара.

В колоратор помещают вещества, подобранные для тех свойств абсента, которые хотят получить; эти вещества передают алкогольному напитку свой красящий компонент <sup>7</sup> и в то же время свой аромат. Чем сильнее нагрев, тем больше вытяжка желтизны в окраску, и тем больше передаётся напитку неприятный травяной привкус; чем больше пропорция римской полыни, тем более темный цвет получается; чем больше пропорция иссопа, тем больше окраска приближается к *коньячной* или же к осенней листве. За 12 часов жидкость приобретает окраску; её охлаждают и помещают в большие бочки для старения. Это время окончательной доводки качества.

Окраска может быть холодной, но тогда эта операция займет несколько дней и потребует большего количества растений, которое придаст дополнительную едкость абсенту.

Некоторые производители сокращают количество абсента, помещаемое в колоратор, в котором находится количество растений, необходимое для окраски, и которое мы опишем позже. Эта практика может быть полезна, когда требуется придать абсенту скорее окраску осенней желтой листвы, нежели красивой зеленой оливы.

Кроме того, желательно помещать в колоратор абсент той крепости, которая у него была, по окончании дистилляции, то есть примерно 75-76°, и снижать её только после окраски и охлаждения, при переливании в бочки. Причина в том, что более крепкий абсент, лучше захватывает краситель из трав, и, таким образом, получает всё, что они могут дать <sup>8</sup>; если окраска получается слишком насыщенной, всегда можно долить в окрашенную часть неокрашенную. Зелёная составляющая в окраске весьма нестойкая, излишек цвета быстро устраняется во время старения, и после некоторого времени отдыха в бочках, абсент приобретает очень красивую окраску.

Как мы только что увидели, колоратор освобождается от окрашенного абсента. Вещества растений не будут использованы полностью, и можно залить *абсент обычного качества* <sup>2</sup>, который извлечёт остатки. Окрашивание такого абсента будет слабым, его дополняют добавлением карамели и синего раствора.

Растения, использованные для окрашивания, содержат определённое количество спирта и эфирного масла; для извлечения, к ним доливают полынные флегмы, предназначенные для ректификации. Таким образом, экономно проводят две операции разом: окончательную экстракцию из трав и ректификацию флегм. Продукт этой ректификации служит для приготовления ординарных абсентов.

Однако, для этой операции необходимо оснастить колоратор “лебединой шеей”, как у перегонного куба, что не дорого и не сложно. Аппарат сможет последовательно использоваться как смеситель, колоратор, дистиллятор флегм, малых вод, отходов изготовления спирта и ликеров, таких как тонкий осадок, отстой с бочек, остатки фильтрации, и т.д.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ ГВАЯКОВОГО ЭКСТРАКТА <sup>9</sup>

Гваяковая смола, также известная, как *белый экстракт* в терминологии производителей, используется для бланшировки ординарных абсентов из расчёта 2л экстракта на 1000л.

Вот рецепт приготовления гваякового экстракта: Измельчите гваяк в бронзовой ступке, затем поместите в любой горшок, влейте 2л спирта 95 градусов и оставьте вымачиваться в течение 15 дней, перемешивая время от времени лопаткой, для полного растворения вещества. Смола растворяется из расчёта 100г на литр 95° спирта. Гваяковый экстракт должен использоваться в разумной мере, так как, если с одной стороны он имеет преимущество - заставляет абсент опалесцировать от добавления воды при употреблении, он имеет также и недостаток - придает ему характерную едкость, которая вызывает сухость в глубине горла, которая легко распознаётся любителями абсента. Таким образом, следует ограничить его применение использованием в *обычных абсентах* <sup>2</sup> низкого градуса, не поддерживающих добавления в них большого количества эфирного масла.

### ДОБАВЛЕНИЕ ЭФИРНОГО МАСЛА БАДЬЯНА

Эфирное масло бадьяна используется из расчёта 500г на 1000л абсента, то есть, 1/2 грамма на литр. Эфирное масло бадьяна лучше всего растворяется в пропорции бг масла на литр спирта 90 градусов.

### ПРИМЕНЕНИЕ МОЛОТОЙ ЛАКРИЦЫ

Если необходимо ограничить применение гваяковой смолы, то же самое нельзя сказать о молотой лакрице, которая производит на абсент наилучший эффект; она дает ему блеск и бархатистость, как своего рода старение, и в то же самое время служит для осветления. Поскольку она больше растворима в воде, чем в спирте, её разбавляют водой в 10 раз относительно её веса, вливают в абсент и энергично перемешивают; затем оставляют на 12 часов.

Количество порошка лакрицы для применения – 25 грамм на гектолитр абсента.

### ОСВЕТЛЕНИЕ АБСЕНТОВ <sup>10</sup>

Как мы только что увидели, порошок лакрицы может заменить осветление абсента; но предпочтительнее одновременно с ним применять сурьму. Для этой цели мы должны хорошо её измельчить, растворить в горячей воде, хорошо размешать и дать отдохнуть. Эта первая вода имеет очень неприятный вкус, её выбрасываем, и заливаем сурьму водой 10° крепости, гарантируя сохранение, если не используем незамедлительно.

В общем случае сурьма применяется в количестве 100 грамм на гектолитр, приготовив, как мы только что указали.

Абсенты, имеющие высокую крепость, осветляются сами по себе ввиду достатка алкоголя, им достаточно для этого дать отдохнуть в течение некоторого времени.

### СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПАРОВОЙ КУБ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА АБСЕНТА

Изготовление абсента может производиться в обычном перегонном аппарате; но тогда это потребует некоторых манипуляций, которые могут быть значительно облегчены применением хорошо приспособленных специальных кубов.

Куб из красной меди системы Egrot оборудованный всеми приспособлениями можно наклонять, нагревать паром посредством змеевика, который, при желании может быть заменен двойным дном.

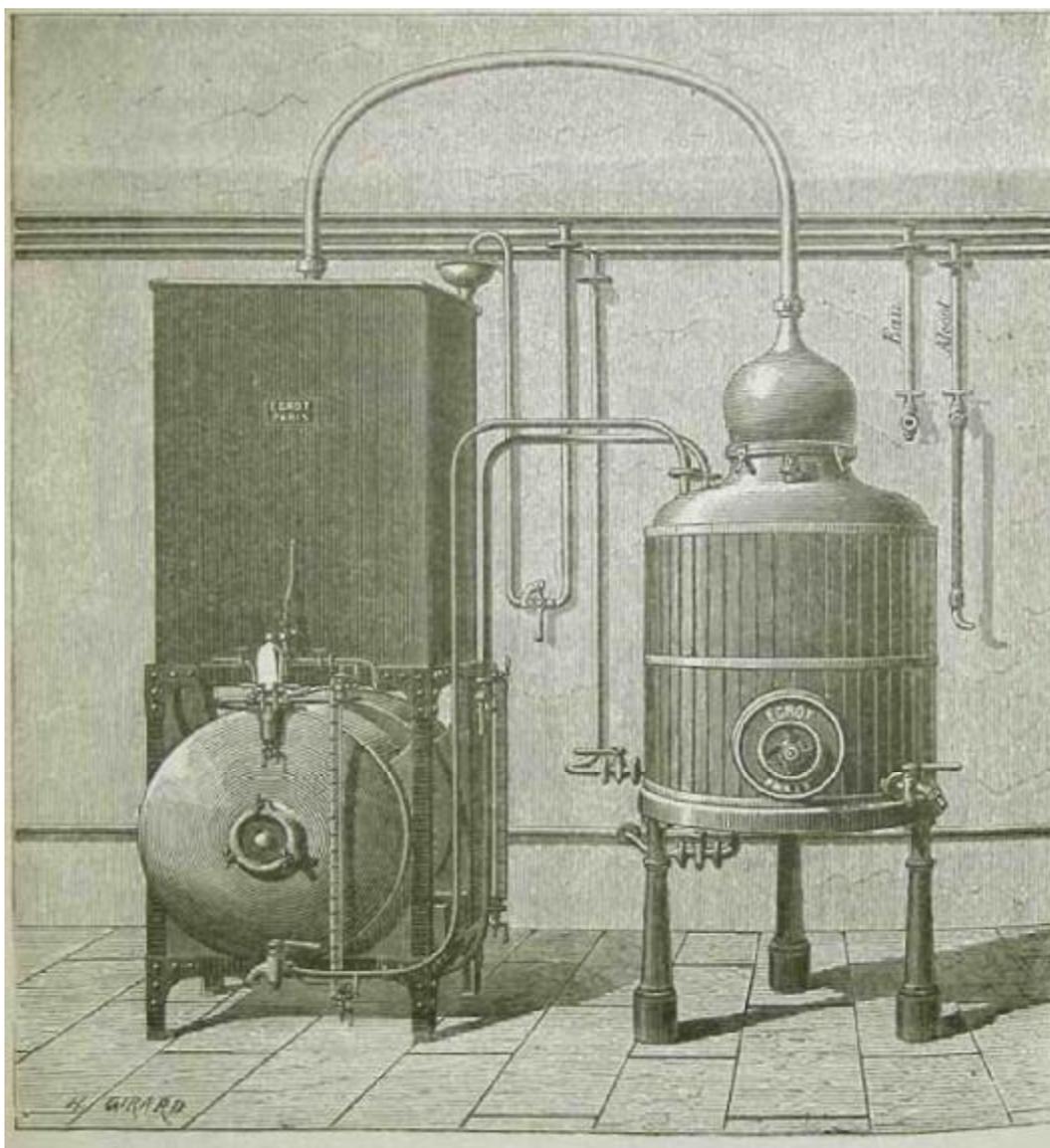


Рис. 46, --- Специальный паровой куб для производства абсента с дистилляционными ресиверами (система Egrot).

Сначала дистиллируются растения со спиртом, получившийся продукт - "белый абсент", накапливается в медном дистилляционном ресивере, размещенном в основании рефрижератора.

Флегмы, идущие в начале и в конце операции, принимаются в отдельный специальный ресивер, размещенный позади первого, от которого они сжатым воздухом возвращаются в куб, чтобы быть передистиллированными в то время, например, пока текущая партия абсента находится в колораторе.

Окрашивание при небольших масштабах изготовления производится в кубе между двумя дистилляциями. Для более крупного производства, используют специальный колоратор, как было сказано выше.

После того, как в куб будут загружены растения для окраски, направляем туда сжатым воздухом "белый абсент", находящийся в дистилляционном ресивере, и оставляем размачиваться, подняв температуру до необходимого уровня.

Затем окрашенный абсент сливается через кран куба, охлаждается и отправляется в бочки.

Растения, которые остались в кубе после окрашивания, будут выгружены только после того, как дистилляцией в том же кубе будет извлечён весь спирт, который они ещё содержат. Восстановленный таким образом спирт будет собран в дистилляционном ресивере для использования в следующей операции.

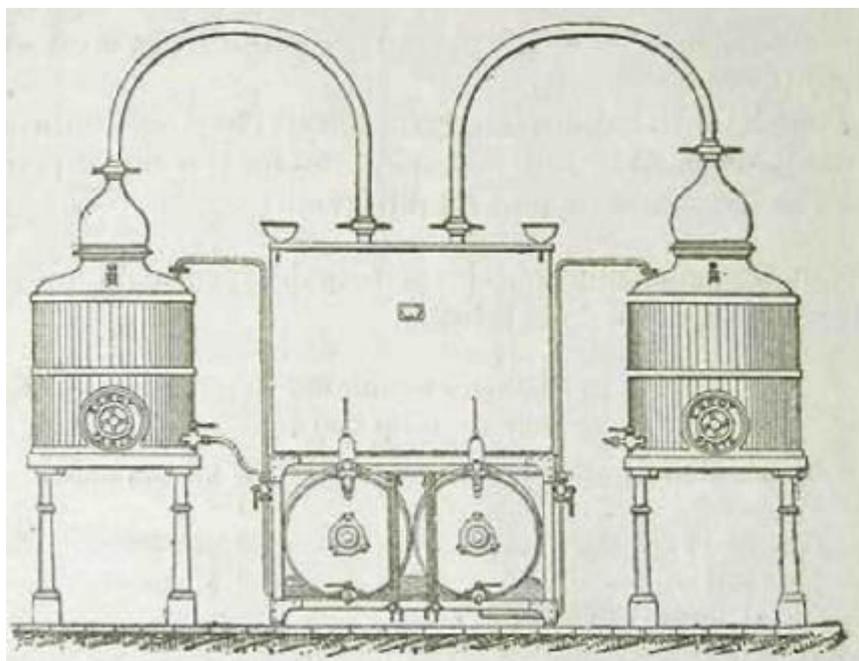


Рис. 47. --- Единый комплекс - паровой куб и колоратор для производства абсента

Рисунок 47 показывает единый комплекс из парового куба и колоратора; такое расположение позволяет производить абсент непрерывно. Он включает помимо куба и ресиверов, описанных выше, отдельный колоратор, снабженный рефрижератором; его конструкция такая же, как у куба, но поменьше. Окрашенный абсент на выходе из колоратора собирается в медный *специальный ресивер*, или же его можно посредством сжатого воздуха и трубопровода направить в резервные бочки, которые могут быть удалены от дистилляционного зала.

Этот агрегат - законченное решение, используемое наиболее крупными предприятиями, не так давно оборудованными компанией Egrot, освобождает от любых ручных манипуляций и значительно сокращает расходы, увеличивает качество продукции и скорость операций.

В установках, не располагающих сжатым воздухом, переливание производится вручную, посредством насоса, который зафиксирован в стойке рефрижератора.

Ниже мы приводим основные рецепты, используемые для изготовления абсента.

#### ABSINTHE ORDINAIRE "Обычный" (на 100 литров 60°)

Горькая полынь, сухая и очищенная. . . . .	5 килограмм
Фенхель . . . . .	3 ---
Корень дягиля .. . . .	400 грамм
Зелёный анис . . . . .	3 килограмма
Спирт в достаточном количестве	

Настаивать всё в перегонном кубе с водяной баней в течение 24 часов, добавить воды и перегнать с мерами предосторожности.

Окраска:

Римская полынь . . . . .	600 грамм
Иссоп . . . . .	600 ---
Мелисса . . . . .	800 ---
Листья перечной мяты . . . . .	800 ---
Порошок лакрицы ... . . . .	30 ---

Порезать римскую полынь и мяту; измельчить в порошок с помощью ступки и пестика иссоп и мелиссу, поместить всё в перегонный куб с ароматным спиртом, тщательно запечатав при необходимости; нагреть медленно до 50-60°C, затем убрать огонь под паром, чтобы избежать дистилляции. Оставить охлаждаться, затем процедить через волосяное сито и разбавить водой до необходимой крепости. После изготовления добавить 1 сантиметр ректифицированного эфирного масла бадьяна.

ABSINTHE DEMI-FINE  
“Полутонкий” (на 100 литров)

Горькая полынь, сухая и очищенная. . . . .	3 килограмма
Римская полынь . . . . .	1 килограмм 500
Фенхель. . . . .	1 килограмм
Зелёный анис . . . . .	3 --
Бадьян . . . . .	1 килограмм 250
Сухие цветы иссопа.. . . .	500 грамм
Сухой Melissa . . . . .	500 ---
Корень дягиля.. . . .	400 ---
Спирт в достаточном количестве	

Настаивать в течение 24 часов, затем добавить воды и перегнать

ABSINTHE FINE  
“Тонкий” (на 100 литров 72°)

Горькая полынь, сухая и очищенная. . . . .	3 килограмма 500
Зелёный анис. . . . .	3 килограмма 500
Фенхель . . . . .	3 килограмма 500
Бадьян..... . . . .	10 грамм
Спирт в достаточном количестве	

Настаивать растения в течение 24 часов в спирте, разбавленном до 80°, затем перегнать уже описанным способом.

Окраска:

Римская полынь . . . . .	550 грамм
Иссоп . . . . .	600 ---
Мелисса . . . . .	800 ---

Действовать по известному методу; после изготовления:

Эфирное масло бадьяна .. . . .	50 грамм
Раствор гваяковой смолы ... . . . .	30 ---
Порошок лакрицы ... . . . .	20 ---

AUTRE  
"Другой" (на 100 литров 72°)

Горькая полынь .....	3 килограмма 750
Зелёный анис . .....	3 килограмма 750
Фенхель. ....	3 килограмма 750
Бадьян .....	500 грамм
Мята (трава) ... ..	250 ---
Рижский тмин .....	125 ---
Спирт в достаточном количестве	

Действовать, как сказано выше.

Окраска:

Мелисса .....	700 грамм
Иссоп .....	700 ---
Римская полынь .....	500 ---

После окраски добавить 50 грамм эфирного масла бадьяна, растворённого в 95° спирте.

ABSINTHE EXTRA-FINE  
"Экстра-тонкий" (на 400 литров 72°)

Горькая полынь.....	15 килограмм
Зелёный анис. ....	12 ---
Фенхель . ....	12 ---
Бадьян.....	2 ---
Тмин .....	500 грамм
Корень дягиля .. ..	250 ---
Спирт в достаточном количестве	

Вымочить растения в течение 24 часов в спирте, разбавленном до 80° и перегнать способом, описанным выше.

Окраска (для 400 литров):

Римская полынь .....	3 килограмма 500
Иссоп .....	3 килограмма 500
Мелисса .....	3 килограмма 500
Мята....	400 грамм

Добавить после окраски:

Эфирное масло бадьяна... ..	150 грамм
Эфирное масло зеленого аниса .....	150 грамм

ABSINTHE SUISSE DE PONTARLIER  
“Швейцарский из Понталье” (на 100 литров)

Горькая полынь, сухая и очищенная. . . . .	2 килограмма 500
Зелёный анис. . . . .	5 ---
Флорентийский фенхель..... . . . .	5 ---
Спирт 85°... . . . .	95 литров

Вымочить в спирте в перегонном кубе с водяной баней в течение 24 часов, добавить 45 литров воды на момент перегонки, перегнать для получения 95 литров ароматного спирта. Для флегм произвести действия, как было сказано выше.

Окраска:

Римская полынь, сухая и очищенная..... . . . .	1 килограмм
Иссоп (сухие верхушки и цветы).... . . . .	1 ---
Мелисса, сухая и очищенная..... . . . .	500 грамм

Действовать согласно уже описанному методу.

ABSINTHE SUISSE DE MONTPELLIER  
“Швейцарский из Монпелье” (на 100 литров)

Горькая полынь..... . . . .	2 килограмма 500
Зелёный анис. . . . .	5 ---
Флорентийский фенхель . . . . .	5 ---
Кориандр . . . . .	500 грамм
Семена дягиля . . . . .	400 ---
Спирт 85°..... . . . .	95 литров

Вымочить и перегнать, как сказано выше.

Окраска:

Римская полынь . . . . .	1 килограмм
Сухие цветы иссопа..... . . . .	750 грамм
Сухая мелисса .. . . .	750 ---

ABSINTHE SUISSE DE FOUGEROLLES  
“Швейцарский из Фужероль” (на 100 литров)

Зелёный анис. ....	7 килограмм	500
Флорентийский фенхель.....	4	---
Очищенная горькая полынь .....	2	--- 750
Спирт в достаточном количестве		

Вымочить и перегнать по известному методу.

Окраска:

Сухая мелисса .....	750	грамм
Иссоп.....	600	---
Римская полынь .....	700	---
Перечная мята .....	600	---

Действовать, как сказано выше.

ABSINTHE SUISSE BLANCHE  
“Швейцарский Белый”

Очищенная горькая полынь .....	2 килограмма	750
Римская полынь .....	1	---
Цветы иссопа .....	1	---
Вероника .....	550	грамм
Альпийская полынь <sup>11</sup> .....	550	---
Римская ромашка <sup>12</sup> .....	225	---
Зелёный анис. ....	5	килограмм
Флорентийский фенхель .....	5	---
Семена дягиля.....	550	грамм
Спирт 85°.....	96	литров

Произвести действия, как для окрашенного абсента; затем ректифицировать продукт и разбавить до 74°.

## АБСЕНТ ИЗ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ

Изготавливаются также абсенты и методом растворения эфирных масел в спирте; такой прием, хотя и менее достоин уважения, чем метод, который был изложен, тем не менее, хорошо работает в определённых условиях, особенно в жарких странах, где не всегда достаточно оборудования для производства обычными способами; мы предоставим, таким образом, несколько рецептов, по которым можно также изготовить продукты хорошего качества, при условии, однако, что используемые эфирные масла были хорошо ректифицированы и очищены от тяжелых примесей.

### ABSINTHE ORDINAIRE

Эфирное масло полыни (горькой) .....	30 грамм
--- бадьяна.. .....	50 ---
--- аниса..... .....	10 ---
--- итальянского фенхеля <sup>13</sup> .... .....	10 ---
Спирт 90°..... .....	51 литр
Вода обычная .....	49 ---

Продукт: 100 литров 46°.

Растворить эфирные масла в спирте и хорошо всё перемешать; добавить предписанное количество воды, и окрасить зелёным растением и карамелью; затем поставить на отдых в течение некоторого времени перед отпуском к употреблению.

### ABSINTHE DEMI-FINE

Эфирное масло горькой полыни.. . .....	25 грамм
--- римской полыни.. .....	10 ---
--- перечной мяты .....	5 ---
--- иссопа .....	3 ---
--- дягиля .... .....	3 ---
--- аниса .....	50 ---
--- бадьяна .. .....	40 ---
--- итальянского фенхеля .....	15 ---
Спирт 90° . . .....	58 литров 50
Вода обычная .....	34 --- 50

Действовать, как сказано выше. Продукт: 100 литров 53°.

ABSINTHE FINE

Эфирное масло горькой полыни.. . . . .	25 грамм
--- римской полыни.. . . . .	10 ---
--- иссопа .....	5 ---
--- мелиссы .....	5 ---
--- аниса .....	75 ---
--- бадьяна .. . . . .	75 ---
--- итальянского фенхеля.....	25 ---
--- кориандра .. . . . .	2 ---

Действовать, как сказано выше. Продукт: 100 литров 65°.

## МГНОВЕННОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙЦАРСКОГО АБСЕНТА ИЗ АБСЕНТНОГО ЭКСТРАКТА

Трудности, связанные с хранением эфирных масел, особенно в жарких странах, подсказали одному химику идею изготовить абсентный экстракт в виде концентрата. Этот экстракт хорошо сохраняется, его можно далеко посылать недорогой ценой, поскольку всего 200г экстракта необходимо для одного гектолитра абсента; достаточно добавить необходимый объем спирта и растительного красящего вещества, чтобы немедленно получить абсент хорошего качества. Этот экстракт изготовлен фирмой G. Prêcheur, 13 Rue Quincampoix, Paris, хорошо известной производителям отличным качеством своей продукции для ликёрной промышленности.

Вот вкратце инструкция для приготовления одного гектолитра абсента из этого экстракта:

Экстракт абсента.....	.....	.....	.....	200	грамм
Растительный краситель.....	.....	.....	.....	250	---

Растворите 200г экстракта в 80л хорошего, вкусного 90° спирта; помешивайте жидкость, для хорошего перемешивания, затем уменьшите крепость, добавляя к ароматизированному таким образом 80 литрам спирта 20 литров чистой воды, которые снизят крепость до 72°.

Как только завершите эту операцию, окрасьте жидкую смесь, влив в неё 250г красителя; уделите особое внимание тому, чтобы размешать краситель перед вливанием в ароматизированную жидкость. Затем перемешайте всё, и 72° абсент, таким образом, готов.

Абсент, полученный таким способом, был проанализирован и признан приятным муниципальной Парижской Лабораторией (16 мая 1889, n° 1825).

*Примечание* --- Не следует никогда окрашивать жидкость, пока разбавление не закончено.

Абсент, имеющий меньшую крепость: 65°, 60°, 55° и даже 45°, получают точно также, по следующим инструкциям.

## РАЗЛИЧНЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Как было сказано выше, следует учитывать пропорции 90°-ного спирта, необходимого для растворения абсентного экстракта, и соответствующего количества воды для разбавления.

Таким образом, для абсента 72°, требуется:  $\frac{72 \times 100}{90} = 80$  л спирта 90° и 20 л воды

---	---	60°	---	$\frac{60 \times 100}{90} = 67$	---	---	33	--
---	---	50°	---	$\frac{50 \times 100}{90} = 56$	---	---	44	--

Этот метод применяется несколькими крупными торговцами Южной Америки, получающими вследствие этого хорошие результаты.

Мы не будем говорить о физиологических эффектах абсента, который кто-то рассматривает, как пагубный напиток. Правда - то, что по своей природе, абсент, употребляемый умеренно, менее вреден, чем некоторые считают.

Плохо – то злоупотребление, которое может возникнуть.

### *Различные ароматизированные спиртные напитки*

#### ШВЕЙЦАРСКАЯ ЦЕЛЕБНАЯ ВОДА <sup>14</sup>

Возьмите по 750 грамм высушенных листьев каждой из трав:

Полынь, дягиль, базилик, пахучка <sup>15</sup>, фенхель, иссоп, лаванда, майоран, донник, мелисса, мята, душица, розмарин, рута, чабер, шалфей, дикий тимьян <sup>16</sup>, чабрец.

Вымочите всё в течение 48 часов в 64 литрах 85° спирта, добавьте 30 литров воды для дистилляции; затем перегоните, собрав 62 литра душистого спирта, к которому добавьте необходимое количество воды, чтобы получить 100 литров 50°-ной крепости.

<sup>1</sup> Ароматическая смола стираксового дерева (*styrax benzoin*), бензойная смола. Имеет приятный запах благодаря присутствию в ней ванилина, коричной и (у некоторых сортов) бензойной кислот.

<sup>2</sup> "*L'absinthe commune*" - Fritsch, вероятно, имел в виду *ordinaire*, но логичнее здесь "недорогой абсент". (если совсем логично – "абсент пролетариата", "абсент простонародья", "вульгарный абсент").

<sup>3</sup> Вероятно, Россия дешево продавала Франции осыпавшийся при сборе анис, вместе с землёй. Франция из экономии и недостатка сырья для анисовых напитков, по-видимому, вынуждена была покупать даже "анис с навозом". Купить хороший анис, можно было у соседей, но для некоторых разновидностей абсента предпочитали взять этот ингредиент дешево, и промыть.

<sup>4</sup> "*coup de feu*" — Fritsch имеет в виду извержения, которые происходят в кубе, когда источник тепла подаёт энергии в систему больше, чем может быть благополучно поглощено процессом. (Иначе говоря, он имеет в виду постоянность температурного режима на протяжении всего процесса, отсутствие скачков стеклянной колбы и проброса травы в холодильник при прорыве "корки" в металлическом кубе)

<sup>5</sup> Выражение "*flegms*" изначально было алхимическим термином. Применительно к абсенту, оно означает дистиллят низкого качества, который продолжает идти после того, как "хороший" дистиллят (*bon chauffe*) собран. Оно может также обозначать остаток в кубе, ничего из этого не выбрасывалось в дни написания документа – спирт облагался высоким налогом и был слишком дорогим для неразумных потерь.

<sup>6</sup> Такую "манеру" в несколько изменённой форме, но с неизменной "аурой" некоторые абсентовары архаично используют до сих пор.

<sup>7</sup> Хлорофилл.

<sup>8</sup> Можно добавить, что разговор здесь об окраске в колораторе и последующем разбавлении ниже 60°. В сегодняшних условиях с холодной окраской не всё так однозначно. Например, 95° спирт вытягивает хлорофилл из травы гораздо медленнее, но зато меньше захватывает другие её компоненты, и цвет "зелёной оливы" получается независимо от времени окрашивания, тогда как 75-76° раствор окрасится быстрее, но при длительном окрашивании получится цвет "осенней листвы" и появится едкость, как говорится в тексте.

<sup>9</sup> "*gaiac*" – смола гваякового (бакаутового) дерева (*guaiacum officinale*), спиртовой раствор смолы под влиянием окислителей окрашивается в зелёный или синий цвет.

<sup>10</sup> "*collage des absinthes*" - в английском переводе данный заголовок отсутствует.

<sup>11</sup> "*génépi*" – *artemisia glacialis*

<sup>12</sup> "*camomille romaine*" – *anthemis nobilis*

<sup>13</sup> "*fenouil doux*" - *foeniculum dulce*, сладкий флорентийский фенхель

<sup>14</sup> "*Eau Vulnenaire Suisse*" — это не было, вероятно, предназначено для питья, но скорее использовалось для местного применения, чтобы способствовать заживлению ран. Это напоминание о корнях абсента в медицине. (Прим. англ. переводчиков)

<sup>15</sup> "*calament*" - *calamintha officinalis*

<sup>16</sup> "*serpolet*" - *thymus serpyllum*