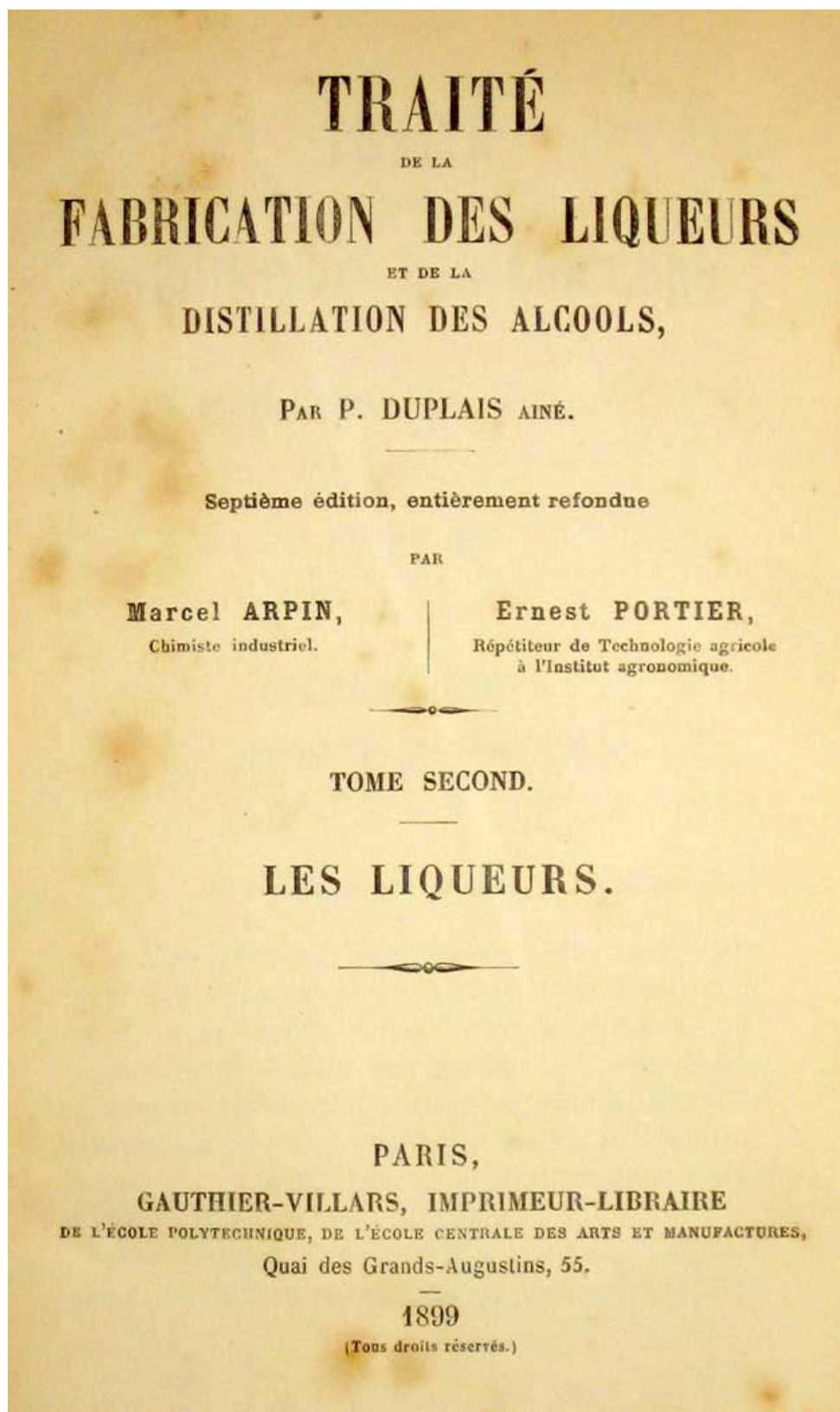


Duplais Vol II: Title Page



CHAPITRE XII.

DES EXTRAITS D'ABSINTHE ET DE DIVERS SPIRITUEUX AROMATIQUES.

Les liquides dont nous allons parler sont de diverses natures : ceux-ci sont employés comme boissons, ceux-là servent à la toilette, d'autres enfin sont considérés comme médicaments. Tous ces liquides s'obtiennent par la distillation, l'infusion ou la dissolution des essences.

Extraits d'absinthe.

On nomme extraits d'absinthe les alcools chargés du principe aromatique de diverses substances et principalement de celui de l'absinthe. Ces liquides ne contiennent point de sucre, et leur degré de spirituosité, comme pour les autres alcools, peut s'apprécier au moyen de l'alcoomètre et du thermomètre.

Comme les liqueurs, les extraits d'absinthe se divisent en quatre classes : *absinthes ordinaires*, *demi-fines*, *fines* et *suisses*; ces dernières se subdivisent encore en *absinthes de Pontarlier*, *de Montpellier* et *de Lyon*.

Les absinthes ordinaires ne sont guère connues que dans Paris et dans quelques grandes villes; elles sont généralement fabriquées, ainsi que les ab-

DES LIQUEURS.

343

sinthes demi-fines et les fines, par les liquoristes :
aussi allons-nous en donner les recettes dans ce Traité.

ABSINTHE ORDINAIRE.

Grande absinthe sèche et mondée.....	2 kilog. 500 gr.
Hysope fleurie sèche.....	500 grammes.
Mélisse citronnée sèche.....	500 grammes.
Anis vert pilé.....	2 kilogrammes.
Alcool à 85 degrés.....	16 litres.

Faire infuser le tout dans la cucurbite pendant vingt-quatre heures, ajouter 15 litres d'eau et distiller avec précaution pour retirer 15 litres de produit, auxquels on ajoute :

Alcool à 85 degrés.....	40 litres.
Eau commune.....	45 litres.

Produit : 100 litres à 46 degrés; mélanger et laisser reposer.

La filtration n'est pas nécessaire pour les absinthes. Après un repos de quarante-huit heures elles s'éclaircissent d'elles-mêmes.

L'*absinthe verte* ordinaire se fabrique de la même manière : on ajoute du bleu préparé par le drap de laine, avec du safran et du caramel, suivant la nuance que l'on veut obtenir.

On exige quelquefois qu'en lui ajoutant de l'eau, l'absinthe ordinaire blanchisse fortement; dans ce cas, il faudrait doubler la dose d'anis vert, ou faire dissoudre, dans l'alcool non distillé, 45 grammes d'essence de badiane.

On fabrique aussi l'absinthe ordinaire au moyen de la dissolution des essences; voici une recette très usitée :

Essence d'absinthe (grande)	30 grammes.
— de badiane.....	60 grammes.
— de fenouil doux.....	10 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	54 litres.
Eau commune	46 litres.

Produit : 100 litres à 46 degrés.

ABSINTHE DEMI-FINE.

Grande absinthe sèche et mondée.....	2 kilog. 500 gr.
Petite absinthe sèche et mondée.....	1 kilogramme.
Hysope fleurie sèche.....	500 grammes.
Mélisse citronnée sèche.....	500 grammes.
Racines d'angélique.....	125 grammes.
Anis vert	4 kilogrammes.
Badiane.....	2 kilogrammes.
Fenouil.....	1 kilogramme.
Alcool à 85 degrés	21 litres.

Faire infuser pendant vingt-quatre heures, ajouter 20 litres d'eau, puis distiller pour retirer 20 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Alcool à 85 degrés.....	38 litres.
Eau commune.....	42 litres.

Produit : 100 litres à 49 degrés.

AUTRE.

Grande absinthe sèche et mondée.....	2 kilog. 500 gr.
Petite absinthe sèche et mondée.....	1 kilogramme.
Hysope.	500 grammes.
Menthe poivrée	500 grammes.
Anis vert	4 kilogrammes.
Badiane.....	2 kilogrammes.
Fenouil.....	2 kilogrammes.
Coriandre.....	1 kilogramme.
Alcool à 85 degrés.....	26 litres.

DES LIQUEURS.

345

Faire macérer vingt-quatre heures, distiller pour retirer 25 litres d'esprit parfumé, ajouter ensuite :

Alcool à 85 degrés.....	38 litres.
Eau commune.....	37 litres.

Produit : 100 litres à 53 degrés.

L'*absinthe verte* demi-fine se colore de la même manière que l'ordinaire.

On peut encore préparer une absinthe demi-fine, par la dissolution des essences, en employant :

Essence de grande absinthe.....	30 grammes.
— de petite —	10 grammes.
— de menthe poivrée	5 grammes.
— d'hysope.....	2 grammes.
— d'angélique.....	2 grammes.
— d'anis.....	60 grammes.
— de badiane.....	30 grammes.
— de coriandre	2 grammes.
— de fenouil doux.....	15 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	62 litres.
Eau commune.....	38 litres.

Produit : 100 litres à 53 degrés.

ABSINTHE FINE.

Grande absinthe sèche et mondée.....	2 kilog. 500 gr.
Petite — —	500 grammes.
Hysope fleurie sèche.....	1 kilogramme.
Mélisse citronnée sèche	1 kilogramme.
Anis vert	5 kilogrammes.
Badiane.....	1 kilogramme.
Fenouil.....	2 kilogrammes.
Coriandre.....	1 kilogramme.
Alcool à 85 degrés.....	51 litres.

Faire macérer pendant vingt-quatre heures et distiller au bain-marie en ajoutant 25 litres d'eau ; reti-

346

TRAITÉ DE LA FABRICATION

rer 50 litres d'esprit parfumé; verser ensuite ce produit dans un tonneau ou dans un conge avec :

Alcool à 85 degrés	30 litres.
Eau commune	20 litres.

Produit : 100 litres à 65 degrés.

Le degré de cette absinthe étant trop faible pour soutenir la coloration par les plantes, et afin d'éviter le dépôt considérable qui se formerait dans les bouteilles, il est préférable de la colorer en vert olive avec le bleu et le caramel.

ABSINTHE FINE PAR ESSENCES.

Essence de grande absinthe.....	30 grammes.
— de petite —	10 grammes.
— d'hysope	6 grammes.
— de mélisse.....	6 grammes.
— d'anis	100 grammes.
— de badiane	100 grammes.
— de fenouil doux	30 grammes.
— de coriandre.....	2 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	75 litres.
Eau commune	25 litres.

Produit : 100 litres à 65 degrés.

DES EXTRAITS D'ABSINTHE SUISSE.

Les extraits d'absinthe suisse forment aujourd'hui l'objet d'un commerce considérable et d'une fabrication spéciale. Pontarlier, Montpellier et Lyon sont les villes où il s'en fabrique de très grandes quantités; nous allons faire connaître le genre de fabrication de chacune de ces localités, en prenant pour exemple,

DÉS LIQUEURS.

347

ainsi que nous l'avons fait pour les liqueurs, la fabrication de 1 hectolitre d'extrait d'absinthe suisse.

ABSINTHE SUISSE DE PONTARLIER.

Grande absinthe sèche et mondée.....	2 kilog. 500 gr.
Anis vert.....	5 kilogrammes.
Fenouil de Florence.....	5 kilogrammes.
Alcool à 85 degrés.....	95 litres.

Faire macérer dans le bain-marie, pendant douze heures au moins, les ingrédients avec l'alcool, ajouter 45 litres d'eau au moment de distiller, luter l'alambic et procéder à la distillation pour retirer 95 litres d'esprit parfumé. Continuer l'opération afin d'obtenir tous les flegmes, qui seront mis à part et serviront pour une autre opération.

On obtient la couleur verte de la manière suivante :

Petite absinthe sèche et mondée.....	1 kilogramme.
Hysope (sommités sèches et fleurs).....	1 kilogramme.
Mélisse citronnée sèche et mondée.....	500 grammes.
Esprit parfumé (produit de la distillation).	40 litres.

Diviser ou couper la petite absinthe ; réduire en poudre dans un mortier, à l'aide du pilon, l'hysope et la mélisse : mettre le tout au bain-marie avec l'esprit parfumé et luter immédiatement ; chauffer ensuite doucement de manière à ne produire qu'une chaleur modérée et graduée, et, aussitôt que l'on ne pourra plus tenir la main sur le haut du chapiteau, retirer vivement le feu qui se trouve sous l'alambic, afin d'éviter que le liquide ne vienne à distiller. Laisser refroidir complètement avant de retirer le bain-marie de la cucurbite, puis passer le liquide coloré à travers un tamis de crin, et faire égoutter les plantes ; ajouter le produit aux 55 litres d'esprit parfumé qui ont été mis en réserve, et réduire à 74 degrés avec 5 litres d'eau afin de compléter les 100 litres.

ABSINTHE SUISSE DE MONTPELLIER.

Grande absinthe sèche.....	2 kilogr. 500 gr.
Anis vert.....	6 kilogrammes.
Fenouil de Florence.....	4 kilogrammes.
Coriandre	1 kilogramme.
Semences d'angélique.....	500 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	95 litres.

Même manière d'opérer la distillation que pour la recette précédente. La coloration se fait aussi de même avec les doses suivantes :

Hysope sèche et fleurie.....	750 grammes.
Mélisse sèche de Moldavie.....	750 grammes.
Petite absinthe.....	1 kilogramme.

ABSINTHE SUISSE DE LYON.

Grande absinthe sèche.....	3 kilogrammes.
Anis vert.....	8 kilogrammes.
Fenouil de Florence.....	4 kilogrammes.
Semences d'angélique.....	500 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	95 litres.

Couleur.

Mélisse citronnée sèche et choisie..	1 kilogramme.
Petite absinthe sèche.....	1 kilogramme.
Hysope sèche et fleurie.....	500 grammes.
Véronique sèche.....	500 grammes.

ABSINTHE SUISSE DE FOUGEROLLES.

(Pour 600 litres.)

Anis vert.....	45 kilogrammes.
Fenouil de Florence.....	25 kilogrammes.
Grande absinthe mondée.....	16 kilogrammes.

Couleur.

Mélisse citronnée	4 kilogr. 500 gr.
Hysope.....	3 kilogr. 500 gr.
Petite absinthe	4 kilogrammes.

DES LIQUEURS.

349

Véronique	4 kilogrammes.
Alcool à 85 degrés.....	570 litres.
Eau.....	300 litres.

Faire macérer dans l'appareil pendant douze heures au moins les ingrédients avec l'alcool; ajouter l'eau au moment de distiller, pour retirer 570 litres d'esprit parfumé; une fois cette quantité retirée, continuer la distillation, pour obtenir les flegmes, qui seront mis à part pour être employés dans une autre opération; réduire à 74 degrés.

ABSINTHE SUISSE DE BESANÇON.

(Pour 600 litres.)

Grande absinthe mondée.....	24 kilogrammes.
Anis vert.....	30 kilogrammes.
Fenouil de Florence.....	40 kilogrammes.
Coriandre.....	4 kilogrammes.

Couleur.

Mélisse.....	3 kilogrammes.
Petite absinthe.....	6 kilogrammes.
Hysope.....	5 kilogr. 500 gr.
Alcool à 85 degrés.....	570 litres.
Eau.....	300 litres.

Opérer comme ci-dessus.

ABSINTHE SUISSE DE NÎMES.

(Pour 600 litres.)

Grande absinthe mondée.....	22 kilogr. 500 gr.
Anis vert.....	22 kilogr. 500 gr.
Fenouil.....	15 kilogrammes.
Coriandre.....	2 kilogr. 500 gr.
Racines d'aunée.....	1 kilogr. 500 gr.
Racines d'angélique.....	1 kilogr. 500 gr.

Couleur.

Petite absinthe.....	5 kilogrammes.
----------------------	----------------

Hysope.....	4 kilogr. 500 gr.
Mélisse.....	1 kilogr. 500 gr.
Véronique.....	2 kilogr. 500 gr.
Menthe.....	2 kilogr. 500 gr.

Opérer comme ci-dessus.

Il est toujours facultatif de diminuer ou d'augmenter ces doses, selon le goût ou le prix de vente ; mais il faut bien se pénétrer de ce fait, que ce n'est qu'en vieillissant que les absinthes acquièrent ce velouté si apprécié des consommateurs.

Observations. — On doit apporter le plus grand soin dans le choix des substances, et principalement des plantes destinées à la coloration ; celles-ci doivent être bien vertes, sèches et privées de feuilles noires ou moisies. Les graines doivent être pilées et la grande absinthe choisie et mondée.

La distillation de l'absinthe suisse doit se faire au bain-marie ou à la vapeur de préférence, et de telle sorte que les huiles essentielles puissent monter avec plus de facilité, principalement à la fin de l'opération, car les flegmes ont une grande utilité, attendu qu'ils sont réemployés dans une autre opération, et qu'ils viennent ainsi augmenter la quantité de parfum par la masse d'huiles essentielles qu'ils apportent.

La coloration est de la plus grande importance. Les plantes sont divisées ou réduites en poudre et recouvertes avec de l'esprit parfumé, puis chauffées doucement, afin d'extraire la chlorophylle, c'est-à-dire la partie colorante. Après le refroidissement, cette couleur est tirée au clair et les plantes sont mises à égoutter ; elles peuvent encore, après cette opération, servir à colorer une petite partie d'absinthe ; ensuite on les

met sur une distillation pour retirer le peu d'alcool qu'elles contiennent.

Dans la grande fabrication, on opère la coloration de l'extrait d'absinthe suisse dans des vases de cuivre étamé, d'une contenance de 20 hectolitres environ, auxquels on donne le nom de *colorateurs*. Ces vases, hermétiquement fermés, sont chauffés jusqu'à 60 degrés au moyen de la vapeur.

On peut aussi obtenir la coloration à froid, mais alors cette opération demande plusieurs jours et une plus grande quantité de plantes, lesquelles viennent augmenter l'âcreté de l'absinthe suisse.

Lorsque le mélange de la couleur et de l'esprit parfumé mis en réserve est opéré, on s'assure de sa pesanteur alcoolique et on le réduit à 74 degrés; quoiqu'on ne livre jamais l'absinthe suisse qu'à 72 degrés; mais par le repos et avec le temps, il y a toujours une déperdition qu'il faut prévoir.

La couleur verte de l'absinthe jaunit en vieillissant et prend alors une teinte feuille morte. La nuance verte peut être conservée, en ajoutant, après le mélange, 15 grammes d'*alun de Rome*, dissous dans un verre d'eau; mais généralement la nuance jaunâtre est préférée par les consommateurs. En vieillissant, l'absinthe acquiert de la qualité; elle perd ce goût d'âcreté et d'empyreume que lui communiquent la distillation et la coloration.

Il est à remarquer que ce n'est pas la grande variété de substances introduites dans la fabrication qui constitue le mérite des absinthes, mais bien la combinaison raisonnée d'un petit nombre possédant des vertus particulières : ainsi l'anis sert à faire blan-

chir; le fenouil corrige la saveur piquante et sucrée de l'anis, en même temps qu'il fournit du montant; l'hysope remplit le même but, tout en donnant une belle couleur verte, que la mélisse augmente encore en grande quantité. Enfin la petite absinthe, par sa teinte un peu jaunâtre, modifie la trop grande vivacité de nuance de cette couleur verte et vient aussi, par sa légère amertume et son arôme, joints à ceux de la grande absinthe, apporter à l'ensemble du liquide ce caractère propre aux absinthes de bonne fabrication.

L'absinthe suisse est considérée comme étant de bonne qualité, lorsque, étendue d'eau, elle blanchit et présente les couleurs de l'opale, ce qui est dû à la présence des huiles essentielles des graines et à la matière résineuse et colorante des plantes, qui, dans ce cas, sont mises en liberté et forment avec l'eau ce liquide laiteux tant recherché. Dans cet état, elle doit être agréable, douce, parfumée et légèrement sucrée. L'âcreté et la fadeur sont toujours les signes d'une fabrication récente.

Dans le commerce, on rencontre souvent des absinthes de mauvaise qualité : les unes fabriquées sans distillation, avec des essences pour remplacer les plantes et graines; les autres distillées en employant des trois-six de betteraves ou autres, dont le goût laisse beaucoup à désirer; celles-ci préparées avec des substances vieilles ou avariées; d'autres enfin dans lesquelles après la distillation on a ajouté des résines aromatiques, telles que benjoin, gaïac, etc., afin de les faire blanchir davantage.

DES LIQUEURS.

353

ABSINTHE SUISSE BLANCHE.

Grande absinthe mondée.....	2 kilogr. 750 gr.
Petite — —	1 kilogr. 125 gr.
Hysope fleurie —	1 kilogr. 100 gr.
Véronique.....	550 grammes.
Genepi.....	550 grammes.
Camomille romaine.....	225 grammes.
Anis vert.....	5 kilogr. 250 gr.
Fenouil de Florence.....	5 kilog. 250 gr.
Coriandre.....	1 kilogramme.
Semences d'angélique	550 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	96 litres.

Opérer la macération et la distillation de la même manière que pour l'absinthe verte, puis rectifier le produit et réduire à 74 degrés.

L'abus de l'absinthe, même additionnée d'eau, est des plus funestes pour l'économie. Prise pure, elle occasionne de graves désordres dans l'estomac et au cerveau. Ce n'est pas seulement à l'alcool que doivent être attribués les effets signalés, mais plus particulièrement à la grande quantité d'huiles volatiles d'anis et de fenouil qu'elle renferme.

La fabrication de l'absinthe peut se faire dans un alambic ordinaire, mais elle nécessite plusieurs manipulations, qui sont facilitées considérablement par l'emploi d'alambics appropriés et capables de réaliser en même temps une économie de plantes et d'alcool.

L'alambic qu'emploie généralement la grande industrie pour la fabrication de l'absinthe est analogue à l'alambic ordinaire que l'on connaît déjà, sauf quelques petites modifications (*fig. 51*). Le double fond, à vapeur, y est remplacé la plupart du temps par un serpentín, qui permet d'obtenir une plus grande surface de chauffe, mais qui est d'un net-

II.

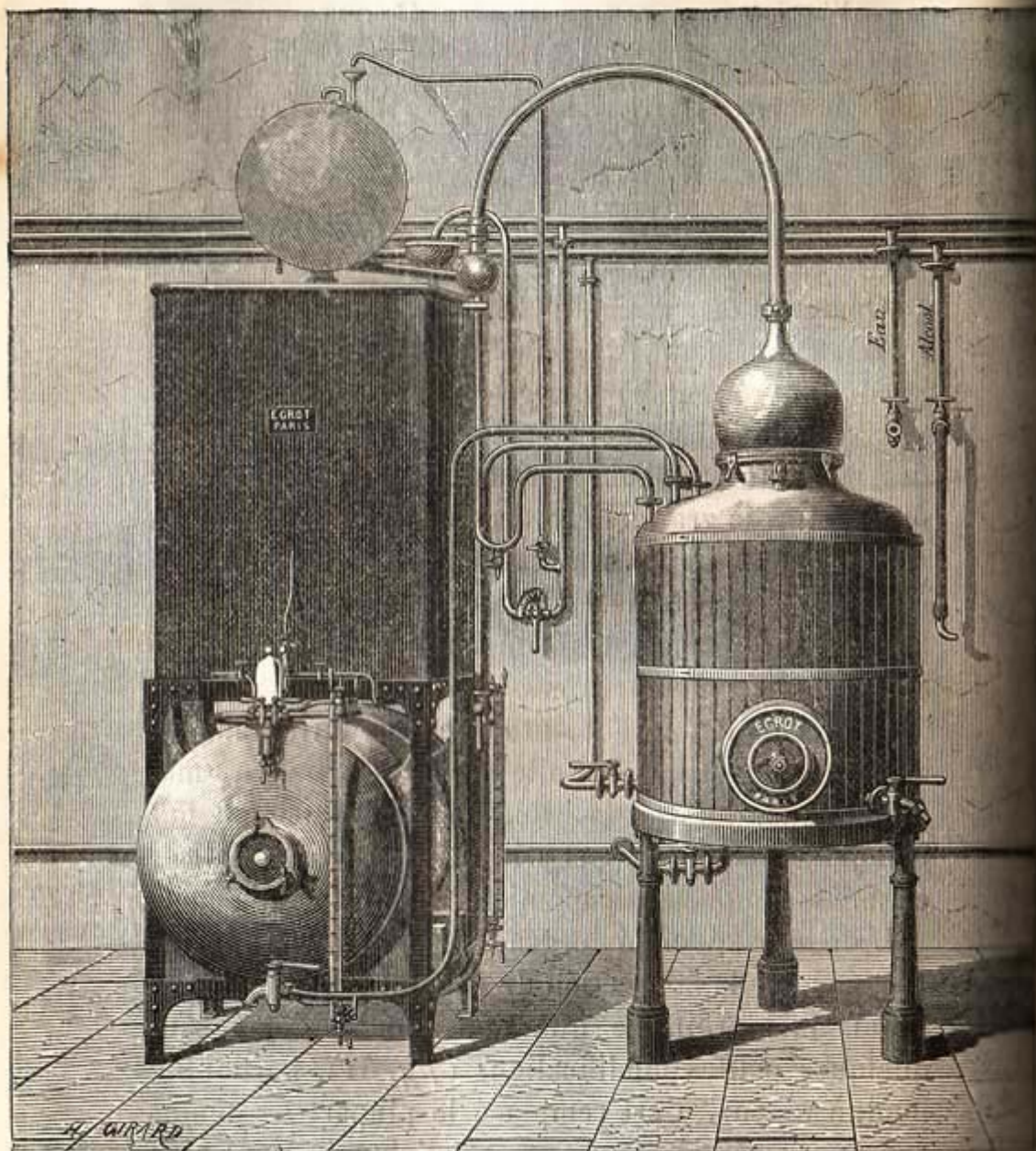
23

354

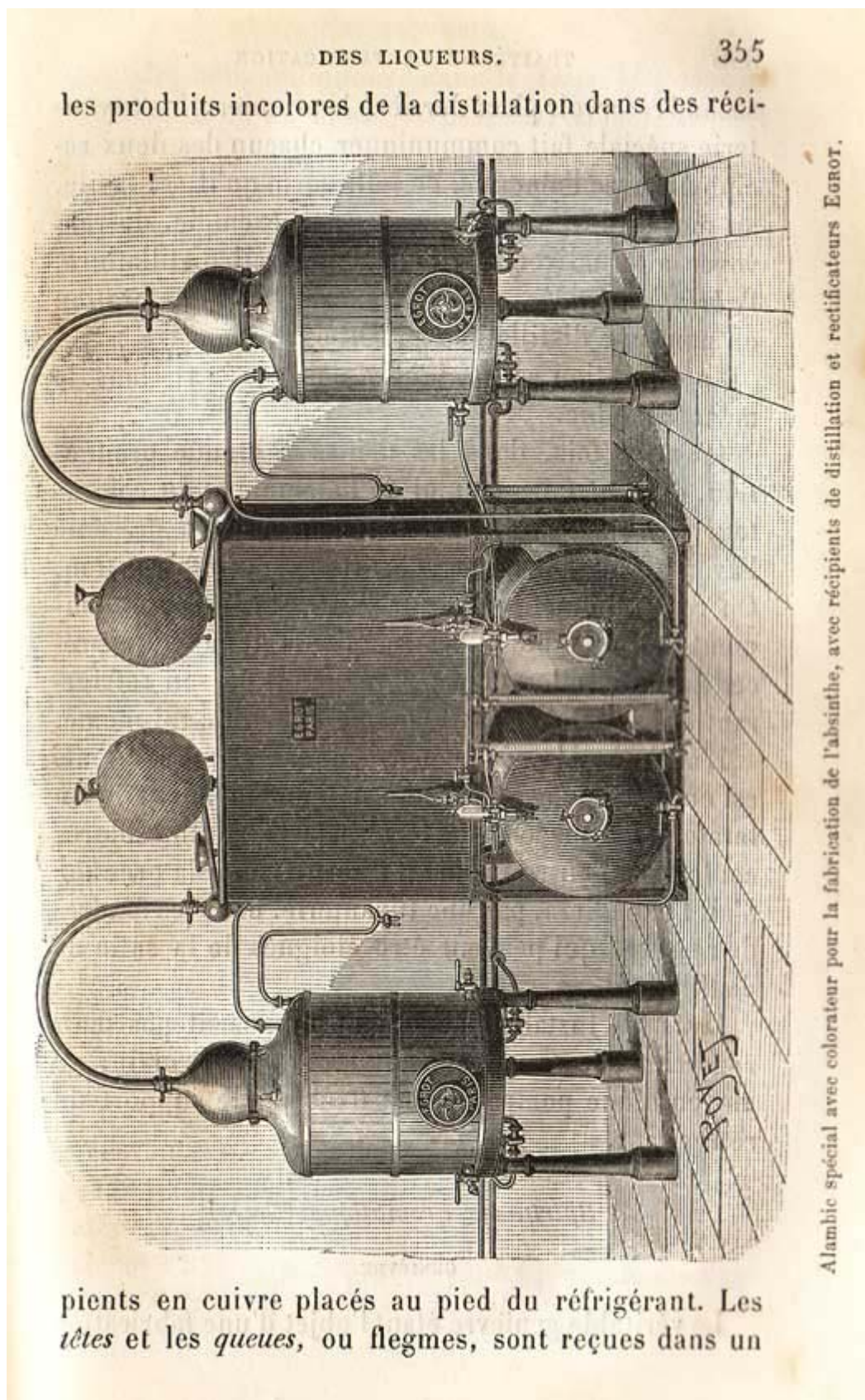
TRAITÉ DE LA FABRICATION

toyage moins facile. On utilise également, avec avantage, l'alambic basculant.

Fig. 51.



Ainsi que le montre le dessin, on recueille à part



second réservoir placé derrière le premier. Une tuyauterie spéciale fait communiquer chacun des deux récipients avec l'alambic, de telle sorte qu'il est facile, au moyen de l'air comprimé, par exemple, de renvoyer alternativement, dans l'appareil distillatoire, l'*absinthe blanche*, ou les flegmes, pour la coloration ou pour une distillation suivante.

La coloration se pratique, dans ce cas, dans le même alambic.

D'autres fois, dans les usines à grande production, on peut faire emploi de l'alambic et du colorateur *jumeaux* (fig. 52). Cette disposition présente l'avantage de fabriquer l'absinthe sans interruption. On remarque, en effet, sur le dessin, indépendamment de l'alambic et des récipients de la figure précédente, un colorateur séparé, muni de son réfrigérant spécial et construit comme l'alambic lui-même.

L'*absinthe blanche* recueillie dans un des récipients est ensuite envoyée, par la pression d'air, dans le colorateur. La macération terminée, l'absinthe colorée coule dans l'autre récipient à esprit, d'où la pression d'air l'expédiera, par une tuyauterie, dans les foudres de réserve, qui peuvent être éloignés de la salle de distillation.

Dans les installations qui ne disposent pas d'air comprimé, le transvasement se fait à la main, au moyen d'une pompe qui est fixée sur le support du réfrigérant.

Spiritueux aromatiques divers.

GENIÈVRE.

Le véritable genièvre étant l'objet d'une fabrication

DES LIQUEURS.

357

spéciale, nous indiquons, dans le *Traité des alcools*, la manière de l'obtenir. Cependant, comme il peut arriver que le liquoriste ne puisse se procurer ce liquide aussi promptement ou aussi facilement qu'il le désirerait, voici comment il pourrait l'imiter :

Baies de genièvre	5 kilogrammes.
Houblon	500 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	32 litres.

Écraser les baies dans un mortier et faire macérer pendant vingt-quatre heures, distiller au bain-marie avec 30 litres d'eau pour retirer 30 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Alcool à 85 degrés.....	28 litres.
Eau commune	42 litres.

Produit : 100 litres à 49 degrés.

AUTRE PAR ESSENCE.

Essence de genièvre	100 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	56 litres.
Eau commune.	44 litres.

Faire dissoudre d'abord l'essence dans l'alcool et ajouter l'eau. Produit : 100 litres à 49 degrés.

GENIÈVRE BRUT (100 litres).

Infusion de genièvre.....	6 litres.
---------------------------	-----------

Compléter avec de l'alcool à 85 degrés et réduire à 46 degrés; colorer au caramel (pur sucre).

On fait macérer à l'avance dans un fût de n'importe quelle grandeur et que l'on remplit aux deux tiers de baies de genièvre. Ce fût est rempli ensuite avec de l'alcool à 85 degrés, et après quinze jours de macéra-

tion, en ayant soin de remuer, le genièvre se trouve alors bon pour employer. Il est convenable de laisser vieillir cette infusion.

EAU VULNÉRAIRE SUISSE.

Prendre 1 kilogramme de feuilles sèches de chaque plante dont les noms suivent :

Absinthe.	Lavande.	Romarin.
Angélique.	Marjolaine.	Rue.
Basilic.	Mélilot.	Sarriette.
Calament.	Mélisse.	Sauge.
Fenouil.	Menthe.	Serpolet.
Hysope.	Origan.	Thym.

Alcool à 85 degrés..... 64 litres.

Faire infuser le tout pendant quarante-huit heures, ajouter ensuite 30 litres d'eau et distiller à feu nu, rectifier pour retirer 62 litres d'esprit parfumé, réduire ce produit avec 38 litres d'eau pour former 100 litres d'eau vulnéraire à 50 degrés.

On obtient aussi une eau vulnéraire par la dissolution des essences. Voici les doses à employer pour 1 hectolitre :

Essence d'absinthe.....	10 grammes.
— d'angélique.....	2 grammes.
— de fenouil amer.....	30 grammes.
— d'hysope.....	6 grammes.
— de lavande.....	50 grammes.
Essence de marjolaine.....	15 grammes.
— de mélisse.....	6 grammes.
— de menthe.....	10 grammes.
— de romarin.....	50 grammes.
— de sauge.....	40 grammes.
— de serpolet.....	50 grammes.
— de thym.....	50 grammes.

Faire dissoudre le tout dans 57 litres d'alcool à

DES LIQUEURS.

359

85 degrés et ajouter 43 litres d'eau pour réduire à 50 degrés.

L'eau vulnérable est un remède populaire contre les contusions, les coups à la tête, les chutes, etc. On l'emploie à l'extérieur et à l'intérieur.

ÉLIXIR VULNÉRAIRE (*révulsif*).

Dose pour 25 litres.

Absinthe mondée.....	130 grammes.
Angélique (semences).....	130 grammes.
Basilic.....	130 grammes.
Calament.....	130 grammes.
Fenouil.....	130 grammes.
Hysope.....	130 grammes.
Lavande.....	130 grammes.
Marjolaine.....	130 grammes.
Mélilot.....	130 grammes.
Mélisse.....	130 grammes.
Menthe.....	130 grammes.
Origan.....	130 grammes.
Romarin.....	130 grammes.
Rue.....	130 grammes.
Sarriette.....	130 grammes.
Sauge.....	130 grammes.
Serpolet.....	130 grammes.
Thym.....	130 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	12 lit. 50 centil.
Sucre blanc.....	6 kilog. 250 gr.

Distiller et rectifier deux fois.

EAU DES JACOBINS DE ROUEN.

Cannelle de Chine.....	60 grammes.
Santal citrin.....	60 grammes.
— rouge.....	30 grammes.
Anis vert.....	40 grammes.
Baies de genièvre.....	40 grammes.
Semences d'angélique.....	25 grammes.
Galanga.....	15 grammes.
Bois d'aloès.....	15 grammes.
Girofle.....	15 grammes.

Macis.....	15 grammes.
Cochenille.....	25 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	10 litres.

Piler les substances et faire infuser pendant un mois, filtrer ensuite et mettre dans des flacons carrés en verre vert.

Cette eau est un excellent stomachique : prise à petite dose après le repas, elle atténue la congestion qui accompagne ordinairement les digestions laborieuses.

EAU DE MÉLISSE DITE DES CARMES.

Mélisse fraîche en fleur.....	3 kilog. 500 gr.
Sommités d'hysope fleurie	125 grammes.
— de marjolaine.....	125 grammes.
— de romarin.....	125 grammes.
— de sauge.....	125 grammes.
— de thym.....	125 grammes.
Racines d'angélique.....	125 grammes.
Coriandre.....	125 grammes.
Cannelle de Ceylan	60 grammes.
Girofle.....	60 grammes.
Macis.....	15 grammes.
Muscades.....	45 grammes.
Zestes de citrons frais.....	10 (nombre).
Alcool à 85 degrés.....	11 litres.

Faire infuser pendant trois jours, puis distiller au bain-marie en ajoutant 10 litres d'eau, rectifier pour retirer 10 litres de bon produit.

La recette que nous donnons n'est pas celle de la fameuse *eau de mélisse des carmes déchaussés* de la rue de Vaugirard à Paris : ce n'est qu'une simplification, qui ne lui cède en rien pour la suavité et les propriétés médicales.

L'eau de mélisse est regardée comme stomachique et vulnérable, propre à dissiper les vapeurs et salulaire

DES LIQUEURS.

361

dans les attaques d'apoplexie, dans la léthargie, l'épilepsie, les coliques, etc. On l'administre par petites cuillerées, soit pure, soit en y ajoutant de l'eau commune.

On obtient l'*eau de mélisse jaune* en y faisant macérer un peu de safran. Cette dernière est plus spécialement employée à l'extérieur comme l'eau vulnéraire, et aux mêmes usages.

ALCOOL CAMPHRÉ.

Camphre.....	1 kilog. 250 gr.
Alcool à 85 degrés.....	10 litres.

Faire dissoudre et filtrer.

EAU-DE-VIE CAMPHRÉE.

Camphre.....	300 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	6 litres.
Eau commune.....	4 litres.

Faire dissoudre d'abord le camphre dans l'alcool, ajouter ensuite l'eau et filtrer.

L'alcool et l'eau-de-vie camphrés sont employés dans les coups, contusions, entorses, douleurs, etc.

EAU BALSAMIQUE OU DE BOTOT.

Anis vert.....	300 grammes.
Cannelle de Chine.....	100 grammes.
Girofle.....	100 grammes.
Essence de menthe.....	30 grammes.
Cochenille.....	30 grammes.
Crème de tartre.....	30 grammes.
Alun de Rome.....	5 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	10 litres.

Faire infuser les aromates dans l'alcool, ainsi que l'essence de menthe : d'autre part, triturer la cochenille avec la crème de tartre et l'alun avec un peu