

tiller au bain-marie avec précaution, mais sans rectifier; retirer 40 litres d'esprit parfumé; fondre à chaud 56 kilogrammes de sucre raffiné très-blanc dans 19 litres d'eau; après refroidissement, mélanger le tout avec :

Eau de fleurs d'oranger.....	2 litres.
Eau de cannelle.....	50 centilitres.
Infusion d'iris.....	50 centilitres.

Ajouter eau commune, quantité suffisante pour compléter 1 hectolitre de liqueur. Opérer ensuite comme pour l'anisette de *Bordeaux*.

Cette anisette est en ce moment fort en vogue : on la sert dans les cafés avec un grand verre à pied, et, en versant de l'eau dessus, elle blanchit à peu près comme l'absinthe suisse.

DÉLICES DE RACHEL.

Esprit d'amandes amères.....	14 litres.
— d'oranges.....	2 litres.
— de cannelle de Chine.....	2 litres.
— d'aneth.....	2 litres.
— de coriandre.....	2 litres.
— d'ambrette.....	1 litre.
— de fenouil.....	1 litre.
Eau de roses.....	1 litre.
Eau de fleurs d'oranger.....	1 litre.
Alcool à 85 degrés.....	12 litres.
Sucre blanc.....	45 kilogrammes.

Colorer en vert tendre avec bleu et safran (imitation de chartreuse verte).

CRÈME D'ABSINTHE.

Sommités et feuilles sèches de grande absinthe.	1 kilogramme.
Sommités et feuilles sèches de petite absinthe..	500 grammes.
Menthe poivrée en feuilles sèches.....	500 grammes.

DES LIQUEURS.

295

Anis vert.....	500 grammes.
Fenouil de Florence.....	125 grammes.
Calamus aromaticus.....	125 grammes.
Citrons frais (zestes).....	10 (nombre).
Alcool à 85 degrés.....	38 litres.

Faire macérer pendant vingt-quatre heures, distiller et rectifier en ajoutant la quantité d'eau connue, retirer 36 litres d'esprit parfumé ; puis faire fondre à chaud 56 kilogrammes de sucre dans 26 litres d'eau ; après refroidissement, mélanger le tout en employant une quantité d'eau nécessaire pour compléter 1 hectolitre de liqueur.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Angélique (racines).....	1 kilog. 250 gr.
Angélique (semences).....	1 kilog. 250 gr.
Coriandre.....	125 grammes.
Fenouil.....	125 grammes.
Alcool à 85 degrés.....	30 litres.

Faire macérer, distiller et rectifier comme pour la recette précédente ; ajouter aux 36 litres d'esprit parfumé 56 kilogrammes de sucre raffiné très-blanc, avec la quantité d'eau connue pour former 100 litres de liqueur.

ELIXIR DE CAGLIOSTRO.

Girofle.....	800 grammes.
Cannelle de Chine.....	800 grammes.
Muscades.....	800 grammes.
Safran.....	200 grammes.
Gentiane.....	200 grammes.
Tormentille.....	200 grammes.
Aloès succotrin.....	2 kilog. 400 gr.
Myrrhe.....	1 kilog. 200 gr.
Thériaque fine.....	2 kilog. 400 gr.
Alcool à 85 degrés.....	36 litres.

CHAPITRE XVI.

DES EXTRAITS D'ABSINTHE ET DE DIVERS SPIRITUEUX AROMATIQUES.

Voir Cerbelaud n° 410

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-

376

TRAITÉ DE LA FABRICATION

sinthes demi-fines et les fines, par les liquoristes : aussi allons-nous en donner les recettes dans ce Traité. Quant à celles dites *absinthes suisses, de Pontarlier, de Montpellier ou de Lyon*, formant l’objet d’un commerce particulier et d’une fabrication spéciale, elles doivent naturellement trouver leur place dans le *Traité des alcools*.

ABSINTHE ORDINAIRE.

Grandé 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 dis-

DES LIQUEURS.

377

soudre, 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.

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.

DES LIQUEURS.

379

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; retirer 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.

Spiritueux aromatiques divers.

GENIÈVRE.

Le véritable genièvre étant, ainsi que l’absinthe suisse, l’objet d’une fabrication 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.
---------------------------	-----------

DES LIQUEURS.

381

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 macération, 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 vulnérable à 50 degrés.

On obtient aussi une eau vulnérable 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 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.
Métilot.....	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.

DES LIQUEURS.

481

LIMONADE PURGATIVE OU LIMONADE AU CITRATE DE MAGNÉSIE.

Il existe plusieurs formules pour la préparation de cette limonade; voici celle qui est la plus simple et la plus usitée pour une bouteille :

	A 40 gr.	A 50 gr.
Carbonate de magnésie.....	15 gr.	18 gr.
Acide citrique.....	23	28
Eau	300	300

Faire réagir à froid ou à chaud dans un vase de terre, et lorsque la réaction, qui est assez prompte, sera terminée, filtrer et mettre dans une bouteille avec 75 grammes de sirop de limons; charger ensuite avec de l'eau gazeuse à 6 atmosphères, boucher et ficeler.

GROG AU COGNAC.

Mettre dans chaque bouteille 10 centilitres de sirop de limonade fine et 5 centilitres d'eau-de-vie de Cognac et remplir d'eau gazeuse chargée à 6 atmosphères; boucher et ficeler. Les demi-bouteilles doivent recevoir 6 centilitres de sirop et 3 centilitres d'eau-de-vie.

GROG AMÉRICAIN.

Préparer cette boisson comme la précédente en remplaçant l'eau-de-vie par du rhum de bonne qualité à 50 degrés centésimaux.

ABSINTHE GAZEUSE.

Cette boisson, pour laquelle nous avons pris un brevet en 1853, se prépare en introduisant dans chaque bouteille 8 centilitres d'extrait d'absinthe dite suisse,

I.

31

à 72 degrés, et en remplissant avec de l'eau gazeuse chargée à 6 atmosphères. Les demi-bouteilles ne doivent recevoir que la moitié de la dose d'absinthe, c'est-à-dire 4 centilitres.

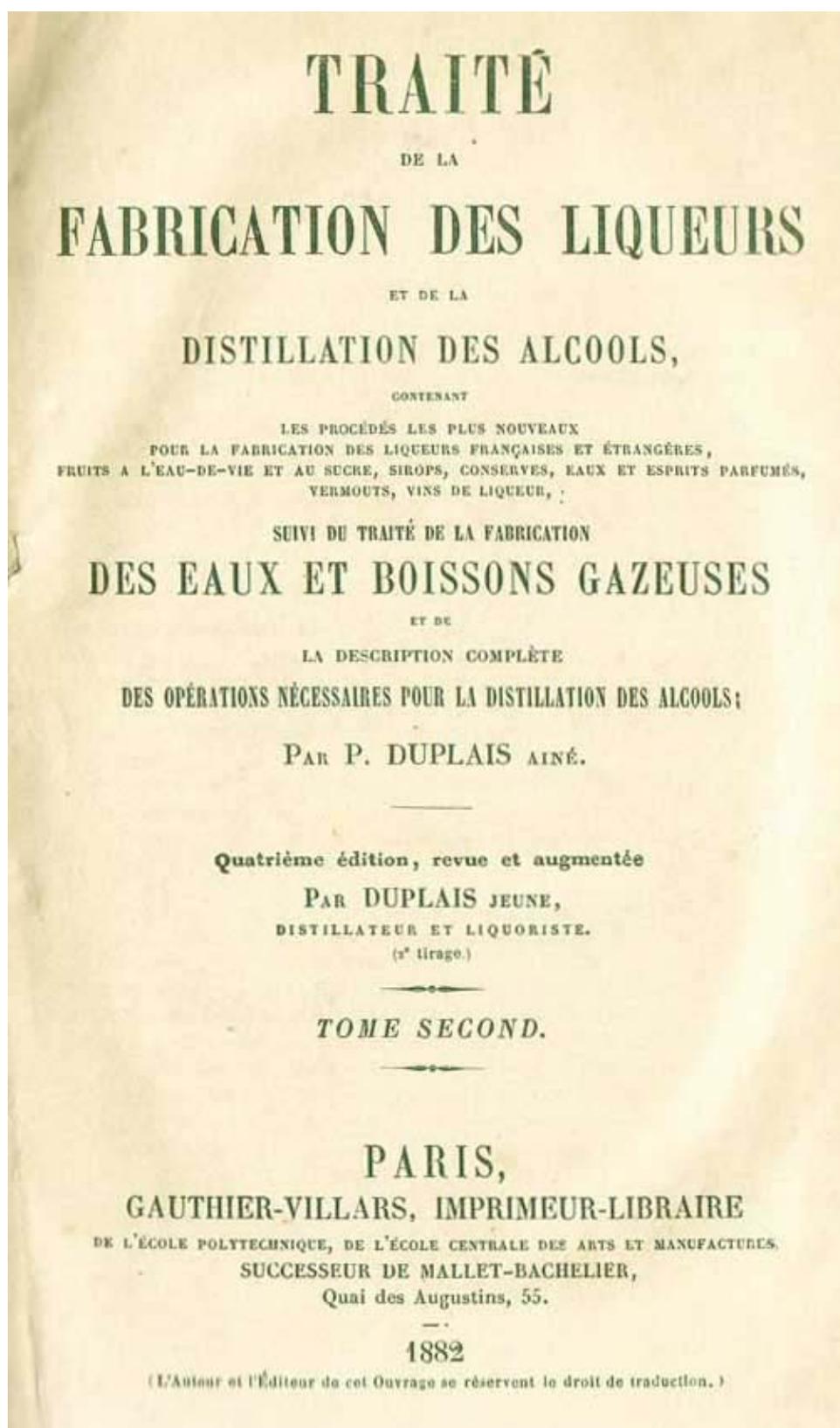
Lorsqu'on verse de l'eau soit fraîche ou glacée, soit gazeuse, dans de l'extrait d'absinthe à 72 degrés, pour le faire blanchir, il se produit un dégagement de chaleur que l'on peut évaluer à 6 degrés centigrades environ, en plus de la température des deux liquides. Cet inconvénient, très-grave pour les amateurs de boissons fraîches, disparaît par la préparation de l'absinthe gazeuse. D'un autre côté, le mélange instantané de l'eau et de l'absinthe, fût-il même opéré depuis plusieurs heures, produit une âcreté et un mordant que les gourmets reprochent généralement à tous les spiritueux nouvellement réduits; mais ce nouvel inconvénient disparaît encore, attendu que l'absinthe gazeuse doit être livrée à la consommation huit jours après sa fabrication.

L'Administration des contributions indirectes a décidé que l'absinthe gazeuse ne serait point sujette à l'exercice, et que le montant des droits à percevoir serait payé par le fabricant.

PUNCH GAZEUX AU RHUM.

Mettre dans chaque bouteille 15 centilitres de sirop fin de punch au rhum (*voyez p. 197*) et 5 centilitres de rhum fin à 50 degrés centésimaux, puis remplir avec de l'eau gazeuse chargée à 6 atmosphères et opérer suivant la méthode connue.

Les *punchs gazeux au kirsch* et au *cognac* se préparent de la même manière.



CHAPITRE IX.

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, 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 ce 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.
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 kilogramme:
Coriandre.....	4 kilogrammes.

DES ALCOOLS.

409

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, dans un alambic à tête de Maure, afin 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 par-

fumé 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’acreté 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 blanchir; 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.

ABSINTHE SUISSE BLANCHE.

Grande absinthe mondée.....	2 kilogr. 750 gr.
Petite — —	1 kilogr. 125 gr.
Hysope fleurie —	1 kilogr. 100 gr.
Véronique	550 grammes.
Genépi	550 grammes.
Camomille romaine.....	225 grammes.
Anis vert.....	5 kilogr. 250 gr.
Fenouil de Florence.....	5 kilogr. 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 animale. Prise pure, elle occasionne de graves désordres à 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.

APPAREIL POUR LA FABRICATION DE L’ABSINTHE ET DES ESPRITS
PARFUMÉS.

Cet appareil (*Pl. VIII*) se compose des parties suivantes :

- A, chaudière entourée de bois et contenant comme bain-marie une autre chaudière qui renferme l’alcool et les herbes ou graines qui doivent être distillées.
- B, dessus ou couvercle de la chaudière.
- C, ouverture fermée d’un tampon, se montant et se démontant avec la plus grande simplicité pour charger la chaudière.
- C’, ouverture fermée d’un tampon semblable au premier, pour décharger les plantes après la distillation.
- D, chapiteau surmontant la chaudière, relié à elle par un cercle et terminé par une allonge conduisant les vapeurs alcooliques au serpent.
- E, réfrigérant.
- E’, sortie du réfrigérant.
- F, colorateur muni, comme la chaudière, de bouchons pour emplir et vider cette pièce.
- G, pompe reliée solidement à la muraille à l’aide des colliers G’.
- H, tige du piston.
- I, excentrique.
- J, poulie.
- K, supports des coussinets.
- L, puisard en métal assujéti dans le sol.
- M, tuyau d’aspiration.
- M’, tuyau d’aspiration dans le colorateur.

- N, robinet à trois eaux desservant le tuyau d’aspiration et permettant à la pompe d’aspirer dans le puisard, soit l’alcool et l’eau que l’on y met pour les envoyer à l’alambic, soit le produit distillé qui doit être envoyé au colorateur, ou permettant enfin de puiser dans le colorateur le produit fabriqué à envoyer dans les foudres.
- N', tuyau servant à puiser le produit coloré.
- O, tuyau d’ascension ou de refoulement.
- P, robinet refoulant à volonté le liquide dans la chaudière pour y être distillé, ou dans le colorateur.
- P', tuyau conduisant le liquide au colorateur.
- P'', tuyau conduisant le liquide dans l’alambic.
- R, robinet et tuyau refoulant le produit fabriqué dans les foudres.
- S, entonnoir et tuyau conduisant les produits distillés dans la citerne.
- T, tuyau de prise principale de vapeur venant d’un générateur.
- U, robinet de prise de vapeur par l’alambic.
- V, robinet de prise de vapeur pour le colorateur.

Marche de l’appareil. — Cet appareil tire ses principaux avantages de sa grande simplicité et du petit nombre de pièces qui constituent son ensemble. Une pompe, par son emploi multiple, suffit au service de trois transvasements différents, qui sont :

1^o Le remplissage de la chaudière A à distiller avec de l’eau et de l’alcool ;

2^o Le remplissage du colorateur F par le produit distillé venant à s’écouler dans l’entonnoir et tuyau S ;

3^o L’aspiration du produit contenu dans le colorateur F pour être envoyé dans les foudres.

Voici du reste comment on fait fonctionner cet appareil.

Ayant rempli avec de l’eau et de l’alcool, dans des proportions déterminées, le puisard L, et ayant introduit dans l’ouverture supérieure de la chaudière A les plantes nécessaires à la fabrication de l’absinthe,

on met la pompe en marche, après avoir ouvert le robinet P'P'; immédiatement la chaudière A se remplit du contenu de L. Quand le puisard est vide, on arrête le jeu de la pompe et l'on ferme le robinet P. On envoie la vapeur en ouvrant le robinet U, et le produit ne tarde pas à s'écouler à la pissotte du serpentin qui tombe dans S et va de nouveau remplir le puisard L; mais cette fois ce sont des esprits parfumés des plantes que l'on a mises dans l'alambic. Le liquide est blanc et a déjà en grande partie les qualités nécessaires à cette liqueur; il reste à le colorer. Pour cela, la pompe, remplissant son second office, aspire ce liquide et l'envoie au colorateur F, que l'on a eu soin préalablement de garnir d'herbes colorantes en quantité proportionnée à celle de l'esprit parfumé qui doit y être envoyé. C'est en passant par le robinet P et le tuyau P' que l'esprit parfumé, aspiré du réservoir L et refoulé par la pompe, arrive dans le colorateur. Enfin, après cette dernière opération qui termine la fabrication de l'absinthe, la pompe remplit sa troisième fonction en aspirant par le tuyau N' le produit coloré et contenu en F, et le refoulant par le robinet et tuyau R dans les foudres destinés à le recevoir.

CAUSES DES EFFETS PERNICIEUX DE L'ABSINTHE.

On s'occupe beaucoup depuis quelque temps des absinthes dites de Suisse, et l'on doit savoir gré aux feuilles médicales et scientifiques de signaler avec une aussi énergique persévérance les abus qu'on fait de ce produit, corrosif redoutable qui tue la jeunesse de nos écoles, décime notre armée, et fera fatalement dégénérer la nouvelle génération.

On a imaginé récemment, pour faciliter l’absorption de cet affreux breuvage, son mélange avec des sirops dits de gomme, dont la plupart du temps ils ne contiennent pas une parcelle, et qui ne font, par leur mauvaise fabrication, qu’apporter avec eux un contingent nuisible.

Évidemment ceci ne concerne point les maisons de premier ordre, qui ne livrent à la consommation que des absinthes parfaitement distillées et pures de toute falsification.

Ce que nous disons là n’a pas pour but de conseiller l’usage de cette liqueur, si bien fabriquée qu’elle soit, mais d’établir que dans beaucoup de localités on n’apporte pas assez de soin dans le choix des plantes et leur distillation. Cela tient surtout à ce que la plupart des personnes qui se livrent à ce travail ignorent les premiers principes de la distillation. Aussi bien, si nous nous permettions de soumettre notre avis sur cette grave question à l’autorité supérieure, nous conseillerions :

1° Qu’il soit exigé que tout distillateur-liquoriste, fabricant d’absinthes ou d’autres liqueurs spiritueuses, fût quelque peu chimiste, herboriste, doué d’une bonne constitution, ayant le goût et l’odorat assez sûrs pour être des instruments d’appréciation ;

2° Qu’on ne délivre une patente ou un diplôme de distillateur qu’à celui qui, en subissant un examen officiel, aura prouvé qu’il possède au moins les éléments théoriques de l’industrie qu’il veut exercer ;

3° Enfin, qu’il fût fait un apprentissage d’une année au moins, afin de pouvoir, en entrant en exercice, joindre un peu de savoir pratique à la théorie qu’on

doit posséder. En procédant ainsi, on arriverait à avoir de vrais et bons distillateurs. Tandis qu’aujourd’hui une grande partie des jeunes gens qui abordent cet état ont peu de savoir, sortent très-souvent d’industries peu en rapport avec les travaux de la distillation, et, au bout de quelques mois d’apprentissage, quelquefois chez un homme peu capable lui-même, ils se présentent comme garçons de fourneau ou de laboratoire. Qu’on s’étonne après cela de la mauvaise fabrication des produits qui entrent dans la consommation quotidienne !

Nous ne voulons pas terminer cette Note sans donner quelques conseils sur la distillation des absinthes.

Il faut monder la plante, c’est-à-dire n’en distiller que les sommités, et ne jamais pousser aux flegmes à fin de distillation. On nous objectera que la liqueur sera moins pénétrante, aura moins de bouquet, et nous répondrons : Tant mieux pour les consommateurs ! On ajoutera que le prix de revient sera plus élevé, et nous dirons encore : Qu’importe ! on le vendra en conséquence.

N’omettons pas de recommander l’emploi du *Calamus aromaticus* et de la racine d’angélique dans les proportions de 125 grammes par 100 litres de fabrication, et de la mélasse, de l’hysope, de la petite absinthe pour la coloration, qui devra toujours se faire à chaud.

Pourquoi les absinthes sont-elles mauvaises, à Paris surtout ? C’est que la plupart de ces absinthes ne sont pas distillées, mais bien fabriquées avec des essences, qui, comme on le sait, sont chargées d’huiles essentielles empyreumatiques. Or, si la dose est trop forte,

ce qui arrive presque toujours, ces essences ne se dissolvent pas complètement, et les absinthes ainsi fabriquées laissent après leur ingurgitation un goût âcre, un sentiment durable et importun de chaleur et de corrosion dans la bouche, le gosier, l’estomac et même dans les voies urinaires, chez les personnes qui en consomment habituellement.

En résumé, l’absinthe, en médecine, a ses propriétés utiles comme la plupart des plantes; mais comme boisson favorite et journalière, elle a ses dangers et devient trop souvent funeste. Mais certainement, si cette liqueur était toujours dans de bonnes conditions, elle ferait moins de ravages et conserverait une foule d’hommes utiles au pays.



Duplais Vol II: Plate VIII

