



ЛИКЕРЫ НЕ СЛАДКИЙ

THE абсентов

§ 1. --- Абсент дистилляцией.

Абсент получают после большого количества рецептов , которые имеют все в основе следующие растения: *полынь, миниатюрная полынь, анис, фенхель и иссопа.*

В общем **случае** смешивания этих растений для дистилляции; но некоторые производители предпочитают иметь дело отдельно полынь, анис и фенхель, а затем смешать ароматные духи в нужных пропорциях.

Сырье помещено в перегонные кубы, нагретые на паре, такие как те, построенные старшим Deroу сыном, для этого применения, с необходимым количеством спирта и половиной объема воды, необходимой для дистилляции; позволяем вымачивать растения 12 или 24 часа или даже дольше; добавляем остаток воды и приступаем к дистилляции.

Эта операция, из которой быть приведенной медленно чтобы избежать выстрелов, которые вредили бы качеству продукта. Мы прекращаем операцию , когда дистиллят 60° струю: избегаем таким образом ректификации.

Голова и хвост продуктов собирают отдельно и используются при производстве обычного абсента; Только сердце используется для приготовления тонких абсентов. Молочно - жидкость , которая перегоняется в конце добавляется к новым мацерациям.

Приправленный дух абсента бесцветен. Для цвета, там мацерации смесь миниатюрной полыни и иссопа; Для этой цели используется Стайнер, специальный аппарат нагревается **3а** счет циркуляции горячей воды или пара; этот процесс занимает 12 часов.

Абсента помещается в возрасте в бочках и затем разбавляют до желаемого градуса перед доставкой потребителю.

обычный абсент

доза для 10 литров 60°

Полынь 500 гр.
Фенхель 300 гр.
Ангелика корни 40 гр.
Анис 300 гр.
Спирт..... QS

Он настоящий смесь В течение 24 часов в кукурбит; медленно тщательно перегоняют. Полученный дух окрашен:

Аппетитный полынь 60 гр.
Иссоп 60 гр.
Мелисса 80 гр.
Мята 80 гр.
Порошок солодки 3 гр.

еще один рецепт

Цветение вершины и высушенные листья полыни 250 гр.
Цветущих верхушек и сухих иссоп 50 гр.
Мелисса 50 гр.
Анис 200 гр.

немного подержите материал в водяной бане с 5.6 литров спирта 85°. Через 24 часа, добавить 5 литров воды и перегонять осторожно, чтобы забирать 5.6 литров хорошего продукта. Дополнить 10 литров до 46° добавлением воды (4.4 литра). Окрашивать в зеленый с синим индиго или лучше хлорофилл. Дайте постоять и переливать.

Полу-тонкий абсент

Полынь, цветущие верхушки и листья 250 гр.
Аппетитный полынь 100 гр.
Иссоп 50 гр.
Мелисса 50 гр.
Ангелика корни 12 гр.
Анис 400 гр.

Сгибать и разделять вещество. Сделать спиртовой настой мацерацией с 2 литрами спирта 85°. Перегонка после 24 часов с добавлением 2 литров воды. Собирать 2.3литра хорошего продукта, к которому добавляем 3.5 литра спирта в 85° и 4.2 литрах воды, чтобы получить 10 литров в 40°. Окрашивать как обычный абсент.

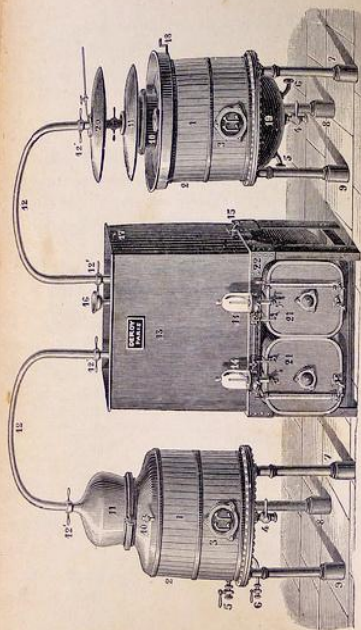


Fig. 57.

1. Cornue. — 2. Condenseur. — 3. Récepteur de la vapeur. — 4. Cornue de chauffe. — 5. Thermomètre de la vapeur. — 6. Thermomètre de la liqueur. — 7. Thermomètre de la vapeur. — 8. Thermomètre de la liqueur. — 9. Thermomètre de la vapeur. — 10. Thermomètre de la liqueur. — 11. Thermomètre de la vapeur. — 12. Thermomètre de la liqueur. — 13. Thermomètre de la vapeur. — 14. Thermomètre de la liqueur. — 15. Thermomètre de la vapeur. — 16. Thermomètre de la liqueur. — 17. Thermomètre de la vapeur. — 18. Thermomètre de la liqueur. — 19. Thermomètre de la vapeur. — 20. Thermomètre de la liqueur. — 21. Thermomètre de la vapeur. — 22. Thermomètre de la liqueur. — 23. Thermomètre de la vapeur. — 24. Thermomètre de la liqueur.

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.

Piler 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.

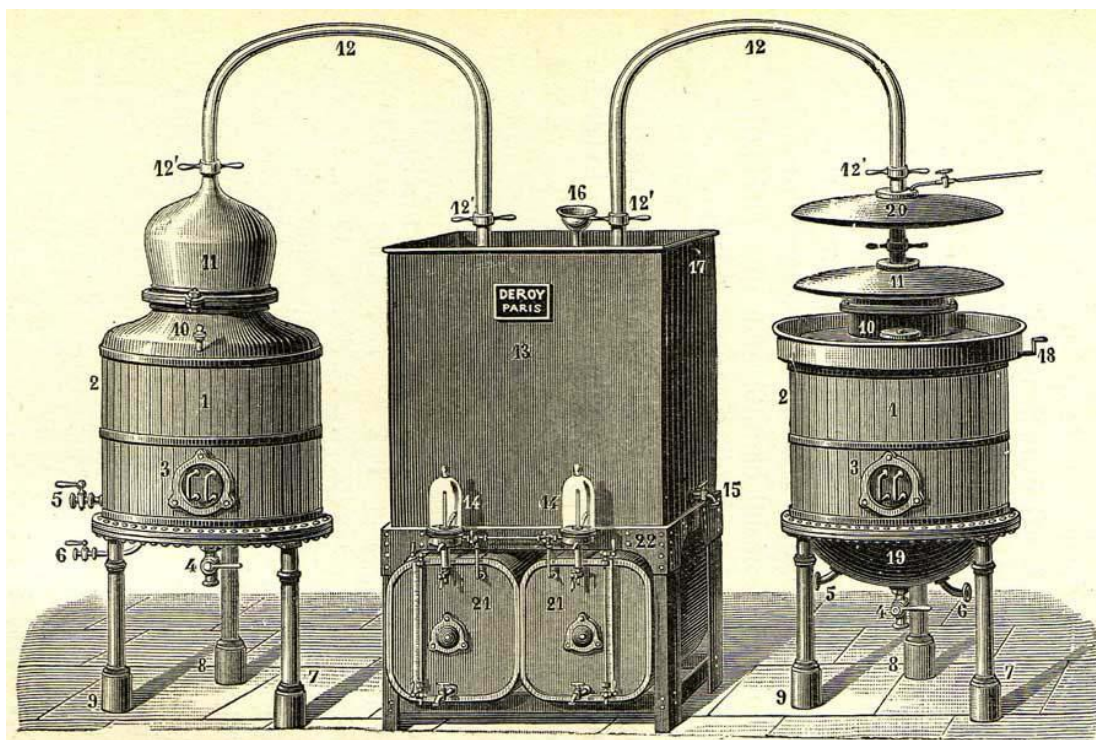


Рис 57

1. кукурбит 13. испарительный , содержащие 2 2. Возглавляет древесины 14. Тестовый выход катушки трубки
3. разрядка буфер 15. Сливной клапан
4. Сливной кран 16. Воронка
5. впуск пара Переполнение 17. Рама хладагента
6. Продувка Рамка 18. Переполнение чаши
- 7, 8, 9. Чугунные опоры поддерживают еще 19. Двойное дно
10. Заглушка для заполнения 20. коррекции линзы
11. 21. Получатели дистилляции капитала
12. Горло 22. Железный стенд
- 12 '. быстросъемное соединение

Другой состав.

Полынь 250 гр.
Аппетитный полынь 100 гр.
Иссоп 50 гр ,
Мята 50 гр.
Анис 400 гр.
Бадьян 200 гр.
Фенхель 200 гр ,
Кориандр 100 гр.

Настойка с 4 литров спирта 85°. Добавьте 2.5литра воды и дистиллировать. Собрать 3.8 литров хорошего продукта и добавьте 2.5 литра спирта 85°. Получить 10 литров 53°добавить 8.7литра чистой воды. Окрашивать , как указано выше.

Абсент хороший.

Полынь 250 гр.
Аппетитный полынь 50 гр.
Иссоп 100 гр ,
Мелисса 100 гр.
Анис 500 гр.
Бадьян 100 гр.
Фенхель 200 гр ,
Кориандр 100 гр.

Вымачивать с 5.5 литров спирта 85°. Через 24 часа, добавить 2.75 литра воды и дистиллировать. Забирать 2.5 литра алкоголь, добавьте 2.75 литра спирта 85° и 2 литра воды , чтобы получить 10 литров 65 °. Окрашивать В зеленый цвет в голубым цветом индиго и карамелью, или лучше хлорофиллом.

Pontarlier абсент.

Полынь сушат и лушеного	0 к. 250
Анис	0 к. 500
Фенхель	0 к. 500
Алкоголь 85°	9.5 л.

Измельчаются ли В течение 12 часов растения со спиртом; добавьте 4.5 литра воды , когда будет перегонять. Перегоняем и забираем 9.5 литров ароматизированные дух. Операция продолжает иметь флегмы , которая будет служить для новой дистилляции.

Зеленый цвет ликера получается посредством следующих растений:

Маленький полынь, сушат и очищенный	0 к. 100
Иссоп (сушеные почки и цветы)	0 к. 200
Мелисса лимонная сушат.....	0 к. 050
Ароматизированный спирт полученный из дистилляции	0 л. 40

Немного абсента разрезают на мелкие кусочки; иссоп и мелисса измельчают в ступке; затем переваривают все Aves ум нежное тепло в кубе. . Когда операция была закончена, жидкость холодная, фильтруют через сито волос и отжимать растений. Этот окрашенный раствор, 5 литров добавляють душистый 5 литров снижается до 74° с 0.5 л воды, С тем, чтобы иметь 10 литров продукта.

Абсент Монпелье.

Длинные сухие абсента	0 к. 250
Зеленый анис	0 к. 600
Фенхель	0 к. 400
Кориандр	0 к. 100
Семена Дягиля	0 к. 050
Алкоголь 85°	9 л. 5

Дистилляция , как мы уже говорили выше , и окраска получается то же самое со следующими растениями:

Сухие иссопа и цветками	0 к. 075
Сушеные мелиссы	0 к. 075
Аппетитный полынь	0 к. 100

Абсент Лион.

Аппетитный полынь	0 к. 300
Анис Зеленый	0 к. 800
Фенхель	0 к. 400
Семена Дягиля	0 к. 050
Алкоголь 85°	9 л. 5

Цвет получается со следующими растениями:

Мелисса лимонная	0 к. 100
Короткий сухой абсента	0 к. 100
Сухие иссопа и цветками	0 к. 050
Вероника сухой	0 к. 050

Абсент от Fougerolles.

Анис	0 к. 750
Фенхель	0 к. 410
Полынь Hulled	0 к. 260

Цвет получается со следующими растениями:

Лимонный бальзам	0 к. 075
Иссоп	0 к. 060
Аппетитный полынь	0 к. 066
Вероник	0 к. 066
Алкоголь 85°	9 л. 5
Вода	5 л. "

Выдерживать в спирте В течение 12 часов; добавить воду, когда перегоняют. Удалить 5. 9 литров хорошего продукта. Продолжить дистилляцию, собирая флегмы. Уменьшите содержание жидкости под 74°.

Абсент Безансон

Полынь Hulled	0 к. 400
Анис	0 к. 500
Фенхель	0 к , 660
Кориандр	0 к. 066

Окраски получают следующие растения

Мелисса	0 к. 050
Аппетитный полынь	0 к. 100
Иссоп	0 к , 083
Алкоголь 85°	9 л. 5
Вода	5 л.

Действовать как выше

Абсент Ниме

Полынь Hulled	0 к. 366
Анис	0 к. 366
Фенхель	0 к , 250
Кориандр	0 к. 040
Девясила корни	0 к. 025
Дягиля корни	0 к. 025

Окраска получается при использовании следующих растений:

Аппетитный полынь	0 к. 080
Иссоп	0 к , 075
Мелисса	0 к. 025
Вероника	0 к. 040
Алкоголь 85°	9 л. 5
Вода	5 л. "

Действуйте , как описано выше:

Белый швейцарский Абсент.

Полынь Hulled	0 к. 275
Аппетитный полынь Hulled	0 к. 112
Иссоп цветы	0 к. 110
Вероника	0 к. 055
Гепері	0 к , 055
Римская ромашка	0 к. 025
Анис	0 к. 025
Флорентийский фенхель	0 к. 525
Кориандр	0 к. 100
Семена Дягиля	0 к. 055
Алкоголь 85°	9 л. 6

Мацерируют растения и перегоняют таким же образом , как зеленая полынь. Правильный продукт снижается до 74°.

Абсент тончайший крем

Листья и цветущие верхушки полыни 25 гр.
Аппетитный полынь 6 гр.
Перечная Мята (сухие листья) 6 гр.
Анис 6 гр.
Фенхель 25 гр.
Аир aromaticus 15 гр.
Кожура из двух лимонов.

Сделайте настойку в течение 2 -х дней в 4 -х литрах спирта 85°, добавить 3.5 литра воды, отогнать и собрать 3.8 литра. Добавьте холодный сироп, приготовленный горячим из 5.5 кг сахара и 2.5 л воды, добавить 10 л воды, окрасить зеленого цвета и фильтровать.

§ 2. - Абсент эфирными маслами

Обычный абсент

Эфирное масло большого полыни..... 3 гр.
Эфирное масло бадьяна..... 5 гр.
Анисовое масло..... 1 гр.
Масло сладкого укропа..... 1 гр.
Спирт в 90°..... 5 .1 л
Вода..... 4. 9л

Растворите эссенции в спирте; добавить воду и окрасить растениями зеленым и карамели. Дайте отдыхать некоторое время. Продукт 10 литров 46°.

Полу-тонкий абсент

Эфирное масло большого полыни..... 3 гр.
Эфирное масло маленького полыни..... 1 gr.
Масло перечной мяты..... 0. 5 гр
Масло иссопа..... 0 . 2 гр
Ангеликовое масло..... 6 гр.
Анисовое масло..... 3 гр.
Эфирное масло бадьяна..... 0. 2 гр
Кориандровое масло..... 0. 2 гр
Масло сладкого укропа..... 1. 5 гр
Спирт в 85°..... 6 .2л
Вода..... 3 . 8л

Действовать как для обычного абсента. Продукт 10 литров 53°

Тонкий абсент

Эфирное масло большого полыни..... 3 гр
Эфирное масло маленького полыни..... 1 гр
Масло иссопа..... 0. 6 гр
Масло мяты..... 0. 6 гр
Анисовое масло..... 10 гр
Эфирное масло бадьяна..... 10 гр
Масло сладкого укропа..... 3 гр
Кориандровое масло..... 0. 2 гр
Спирт в 85°..... 7. 5 л
Вода..... 2 .5 л

Действовать как выше. Продукт 10 литров 65°

addition de 2 litres d'eau. Recueillir 2 litres 30 de bon produit, auquel on ajoute 3 litres 30 d'alcool à 85° et 4 litres 20 d'eau, pour compléter 10 litres à 40°. Colorer comme l'absinthe ordinaire.

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 83°. 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.	400 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. 100
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 réduits 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. A cette liqueur colorée, on ajoute 5 litres 5 d'esprit parfumé et on réduit le titre 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 vert.	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

Grande absinthe.	0 k. 300
Anis vert.	0 k. 800

Absinthe de Nîmes

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 h. 073
Mélisse.	0 k. 025
Véronique.	0 k. 040
Menthe.	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. 525
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°.

Eau vulnéraire suisse

Prendre 100 grammes de feuilles sèches de chacune des plantes suivantes :

Coriandre.	18 gr.
Noix d'acajou.	125 gr.
Zestes de trois citrons.	

Diviser et broyer légèrement les matières, les faire macérer pendant cinq jours dans 3 litres d'alcool à 85°. Ajouter 2 litres d'eau et distiller pour retirer 3 litres. Faire le sirop avec 1 kilogramme 400 de sucre et trois quarts de litre d'eau, le mélanger à froid avec l'esprit parfumé. Colorer légèrement en violet.

Formule suisse

Grande absinthe.	1000 gr.
Petite absinthe.	500 gr.
Racine d'angélique.	62 gr.
Calamus aromaticus.	62 gr.
Dictame de Crète (origan).	15 gr.

Faire macérer huit jours avec 6 litres d'alcool à 85° et distiller pour retirer 5 litres. Aromatiser avec 4 grammes d'essence d'anis vert. Colorer en vert olive.

Formule allemande

Grande absinthe.	230 gr.
Racine d'angélique	75 gr.
Anis vert.	375 gr.
Badiane.	150 gr.
Fenouil.	375 gr.
Coriandre.	110 gr.

Faire macérer pendant 48 heures au moins avec 10 litres d'alcool à 60°. Distiller lentement pour retirer 7 litres 1/2 à 8 litres de bon produit, et compléter 10 litres à 75° avec de l'alcool à 90°. Colorer en vert.

Crème d'absinthe (surfine)

Feuilles et sommités fleuries de grande absinthe.	250 gr.
Petite absinthe.	60 gr.
Menthe poivrée, feuilles sèches.	60 gr.
Anis vert.	60 gr.