

КНИГА II

ПЕРВАЯ ГЛАВА.

ЛАБОРАТОРИЯ ЛИКЕРИСТА.

1. для лаборатории, магазинов и подвалов

Лаборатория производителя спиртных напитков должна быть достаточно большой, чтобы можно было легко выполнять работу, иметь прочные стены, своды или потолки, достаточно высокую, чтобы пламя в случае пожара с трудом достигало потолка. Оно должно быть хорошо вентилируемым, максимально освещенным сверху, вымощенным песчаником или, что предпочтительнее, вымощенным камнем или асфальтом.

Необходимо иметь поблизости фонтан, колодец или водозабор для охлаждения кубов, мытья посуды в лаборатории и, при необходимости, для своевременного прекращения пожара.

Надо построить дымоход с широкой трубой, а концу этого дымохода придать форму перевернутого и сильно расширяющегося колпака, под которым будут размещаться печи и котлы.

Склады спиртных напитков должны находиться, насколько это возможно, на одном уровне с лабораторией. Важно, чтобы они не были очень влажными; они могут быть облицованы черепицей или битумом, так чтобы иметь постоянную температуру от 12 до 15 градусов по Цельсию.

В магазинах для коньяков и других спиртных напитков должна быть примерно такая же температура, как в магазинах для ликеров; это важно, чтобы избежать сжатия и расширения жидкостей. Эти магазины должны быть слабо освещены, земля должна быть заасфальтирована.

Подвалы должны располагаться с северной стороны и иметь глубину от 5 до 6 метров; свод будет высотой около 4 метров и будет засыпан отверху 1 до 1.50 м земли: чем глубже погреб, тем он лучше. Его температура должна быть постоянно от 10 до 12 градусов по Цельсию, и уместно будет, когда температура на улице поднимается выше этого предела, закрывать часть вентиляционных отверстий, открывать их необходимо постепенно, по мере снижения наружной температуры, не впуская при этом внутрь слишком холодный воздух, который способен резко понизить температуру погреба ниже 10 градусов.

Там также должна царить определенная влажность, но не чрезмерная; избыток влаги благоприятствует развитию плесени на поверхности бочек, пробок и т.п.; засуха, наоборот, сушит бочки и вызывает потери жидкости.

Необходимо избегать воздействия прямых солнечных лучей, которые неизбежно вызывают изменение температуры в подвалах. Освещение должно быть очень умеренным, но и темно не должно быть, потому что полное отсутствие солнечного света причинит серьезные неудобства: загниют и будут лопаться бочки.

Подвалы, насколько это возможно, должны быть защищены от толчков, вызванных движением автомобилей по тротуару и близостью промышленных цехов. Нужно избегать колебаний, которые вызывают отложения в жидкостях и поднимают муть.

Во всех частях лаборатории, складов и подвалов должен царить безупречный порядок, высочайшая чистота, и в работе производитель спиртных напитков должен соблюдать величайшую аккуратность.

Мы должны каждому предмету назначить то место, которое он должен занимать, мы будем помещать его туда после каждого полоскания, после каждого использования. Медные инструменты

нужно чистить как можно чаще, а емкости и перегонные кубы нужно время от времени осматривать, чтобы проверить их состояние и узнать, не нуждаются ли они в ремонте.

Пол лаборатории каждый вечер промывают большим количеством воды: продукты, которые использовали в течение дня, аккуратно складывают обратно в ящики или банки, в очень сухое хранилище, защищенное от паров лаборатории.

ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА И ЕМКОСТИ.

В лаборатории находятся перегонные аппараты, мы не будем к ним возвращаться, они уже описаны в первом томе. Достаточно сказать, что те, которыми пользуется дистиллятор-ликёрист, представляют собой обыкновенные перегонные аппараты, применяемые для простой перегонки. Фактически, в этой отрасли мы никогда не прибегаем к непрерывной дистилляции и ректификации; крайне редко может использоваться частичная дефлегмация; в этом случае используется либо сферический выпрямитель Эгро, либо линзовидный выпрямительный купол Деруа, который мы знаем по описанию, сделанному в первой книге.

После перегонных кубов, ареометров и термометров, о которых мы поговорим отдельно, нам приходится говорить о вазах, или посуде, которой должна быть оборудована лаборатория ликериста.

На первом месте среди этих инструментов стоят тазы. Все они сделаны из меди и имеют разные размеры, соответствующие предназначению; обычно их используют для плавления или осветления сахара, для приготовления сиропов и т.д.

Тазы широкие, но не глубокие, чтобы обеспечить большую поверхность испарения (рис. 1 и 2); дно должно быть куполообразным, обеспечивая тем самым большую поверхность

нагрева и предотвращая прилипание и горение сахара или других материалов.

Чаши, предназначенные для бланширования и подготовки плодов, должны, наоборот, быть плоскими, чтобы избежать их раздавливания (рис. 3).

Fig. 1.



Таз с круглым дном из красной меди, без шлейфа.

Fig. 2.



Таз с круглым дном из красной меди, с шлейфом.

Fig. 3.



Плоскодонный таз из красной меди с бортиком.

Все эти тазы предназначены для открытого огня, то есть они предназначены для нагрева непосредственно пламенем листового металла или каменного очага, на котором они будут расположены.

Во избежание пригорания мы с успехом используем таз с двойным круглым дном и водяную баню (рис. 4), который можно поставить, как и предыдущие, на обыкновенную плиту.

Fig. 4.



Двойной таз с круглым дном, на водяной бане (из красной меди).

В том случае, если операции требуют использования температуры выше, чем на водяной бане, мы используем двухклапанный таз (рис. 5), который обеспечивает более равномерный прогрев, чем на открытом огне. Он оснащен предохранительным клапаном, манометрическим краном, воронкообразным краном для подачи воды в двойную стенку. Он соответствует требованиям администрации и имеет клеймо службы надзора за паровой аппаратурой.

Fig. 5.



Двухклапанный таз. В сборе (из красной меди).

На крупных заводах, где совершенно исчез непосредственный нагрев тазов огнем, мы можем встретить описанные нами тазы разве что случайно. Мы внедрили специальную систему, которая

использует для отопления пар, поступающий от заводского генератора.

Сам по себе таз не меняет форму; но он имеет двойную стенку, внутри которой циркулирует пар, который нагревает содержимое (рис.6).



Стационарный паровой таз, установленный на чугунных ножках.

Двойное дно, сделанное из чугуна, имеет два отверстия для впуска и выпуска пара и пересекает сливную трубу бассейна.

Все это закреплено на трех чугунных ножках, прочно закрепленных на полу лаборатории.

В это устройство уже давно было внесено долгожданное изменение. Эта модификация заключается в возможности наклонять раковину.

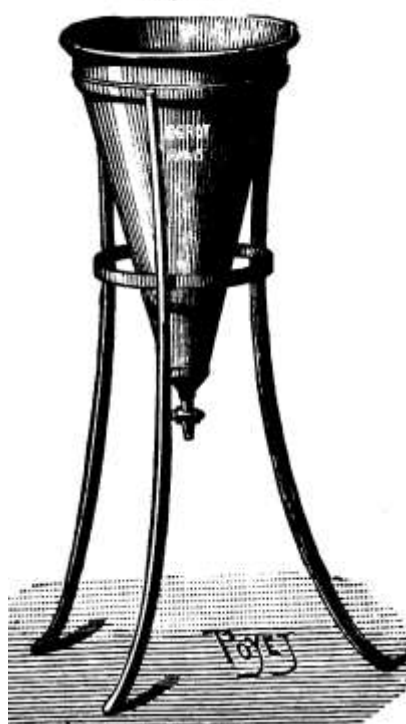
Подобно только что описанному, таз сделан из красной меди с двойным чугунным дном; форма глубокая, для приготовления сиропов или для концентрирования; Напротив, когда дело доходит до приготовления джемов, нужен плоский таз.



Этот таз установлен на цапфах, опирающихся на две чугунные ножки, что позволяет наклонять его и значительно облегчает выливание содержимого, а также его очистку (рис. 7).

Далее идут фильтры: они должны изготавливаться из луженой меди и быть разных размеров.

Fig. 8.

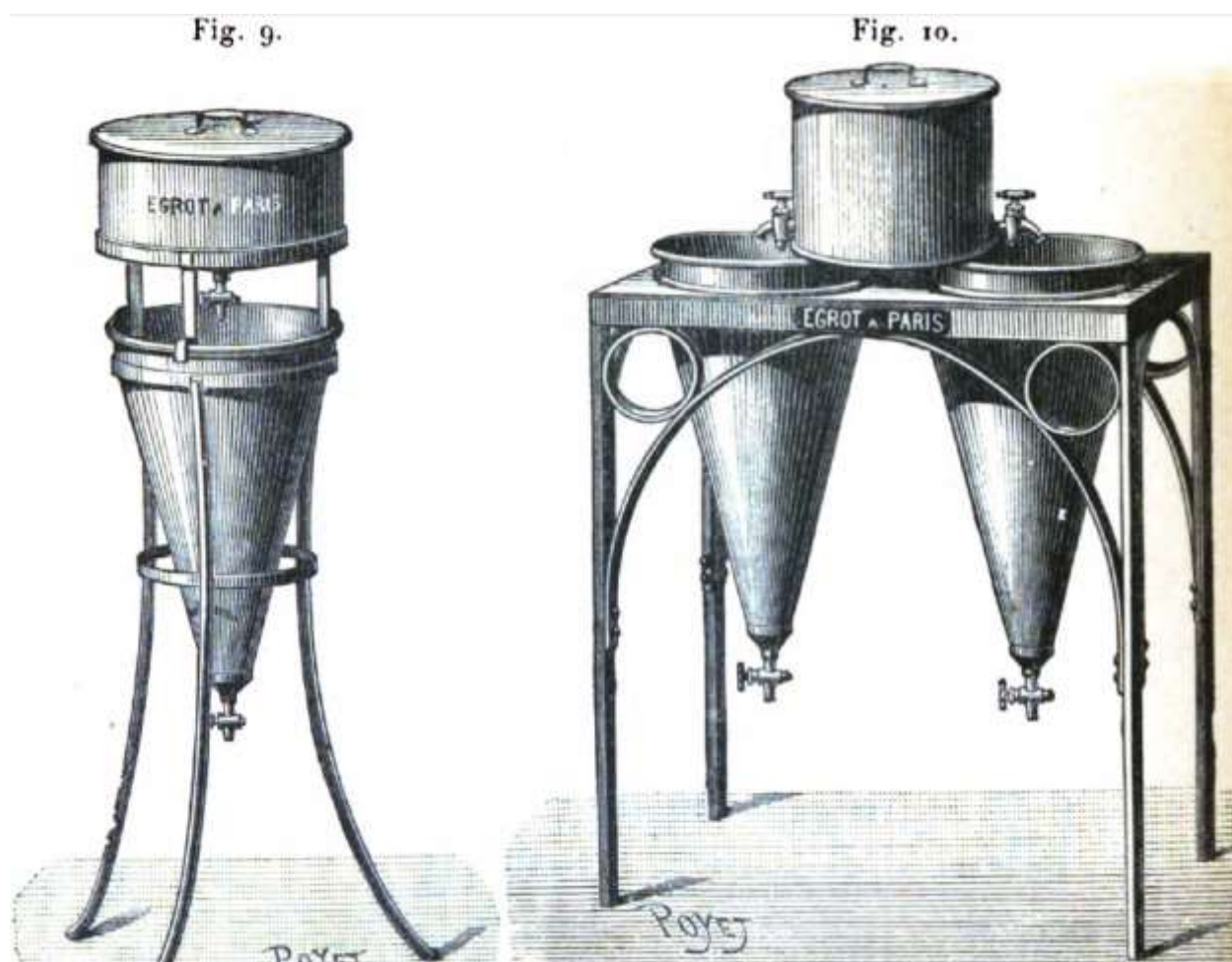


Они имеют форму перевернутого конуса, поддерживаемого железной треногой (рис.8), и снабжены в нижней части сливным клапаном.

К этим фильтрам иногда присоединяют так называемый резервуар для воды, как показано на рис. 9 и 10.

Фильтрующий материал представляет собой флисовый или фетровый вкладыш, который помещается внутрь конуса и точно соответствует его форме.

Существуют и другие фильтры для осветления сиропов: у нас будет возможность поговорить о них, когда мы будем заниматься производством сахарных сиропов.

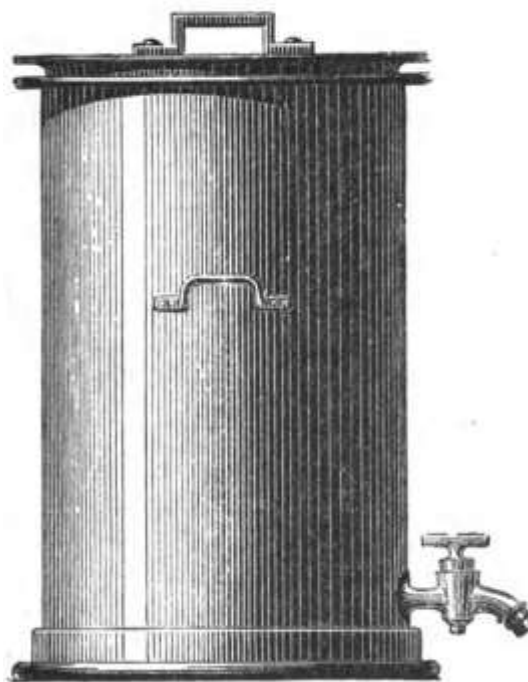


Конический фильтр на железных ножках с контейнером-дозатором и его расширенная модель.

Винокурню-ликеристу также придется часто использовать емкости разного размера, чтобы смешивать ликеры.

Они представляют собой луженые с внутренней стороны медные цилиндры, снабженные краном и крышкой и имеющие на внутренней поверхности стенок градуированную шкалу, предназначенную для определения объема жидкости (рис.11).

Fig. 11.



Для размачивания сухих растений и веществ можно приобрести чугунный растворитель, который можно использовать либо вручную (рис .12), если речь идет о небольшой мастерской, либо с помощью пара, если речь идет о крупной фабрике.

Fig. 12.



Модели, которые строят братья Байер из Парижа превосходно удовлетворяют потребности дистиллятора.

Пресс необходим для извлечения фруктовых соков, для отжима гущи черной смородины, апельсинового сока и т. д. Можно посоветовать те, которые строит г-н Десмаре и его преемник Моран-старший в Париже; их конструкция проста, работать с ними и чистить их легко.

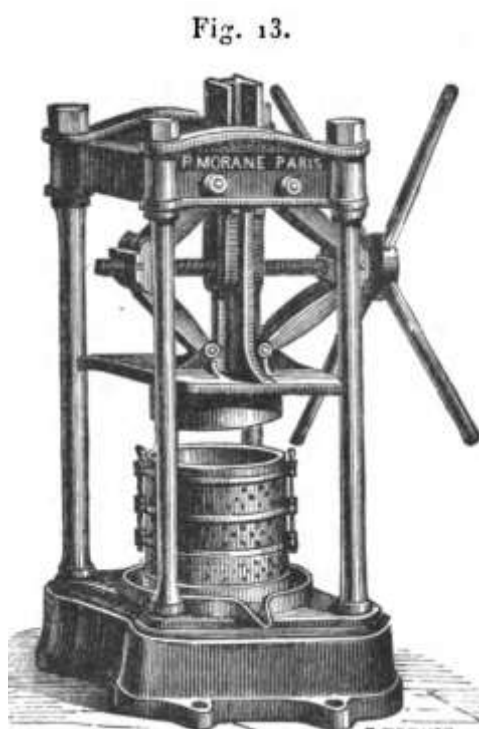


Рисунок. 13 представляет собой шарнирный пресс Морана. Это тип лабораторного прессы.

Помимо этих устройств понадобится миндальная мельница для изготовления оршада, паровой шкаф для изготовления консервов и т. д. У нас будет возможность снова поговорить об этих инструментах далее.

Планировку лаборатории можно дополнить фарфоровыми и мраморными ступками, ситами из шелка и конского волоса, сифонами, небольшим ротационным насосом для перекачивания жидкостей и т.д.

В зависимости от размеров производства ликерная мастерская будет иметь один или несколько рядов бочек и бочонков из дуба, окантованных железом, наполненных корицей и покрытых несколькими слоями масляной краски. Эти бочки и бочонки ставят на деревянную площадку, чтобы они занимали меньше места и не соприкасались с вечно влажным лабораторным полом.

Fig. 14.



Fig. 15.



Fig. 16.



Fig. 17.



В наиболее удобном месте нужно установить большой прямоугольный дубовый стол с выдвижными ящиками, на нем будут проводиться взвешивания, различные опыты и небольшие операции.

Лаборатория должна быть в изобилии оснащена плоскими дубовыми лопаточками для перемешивания смесей, ковшами с носиком (рис. 14), емкостями с подставкой (рис. 15), чашами с носиком (рис. 16), лужеными медными кувшинами (рис. 17), подносами, металлическими или стеклянными воронками и т.п.

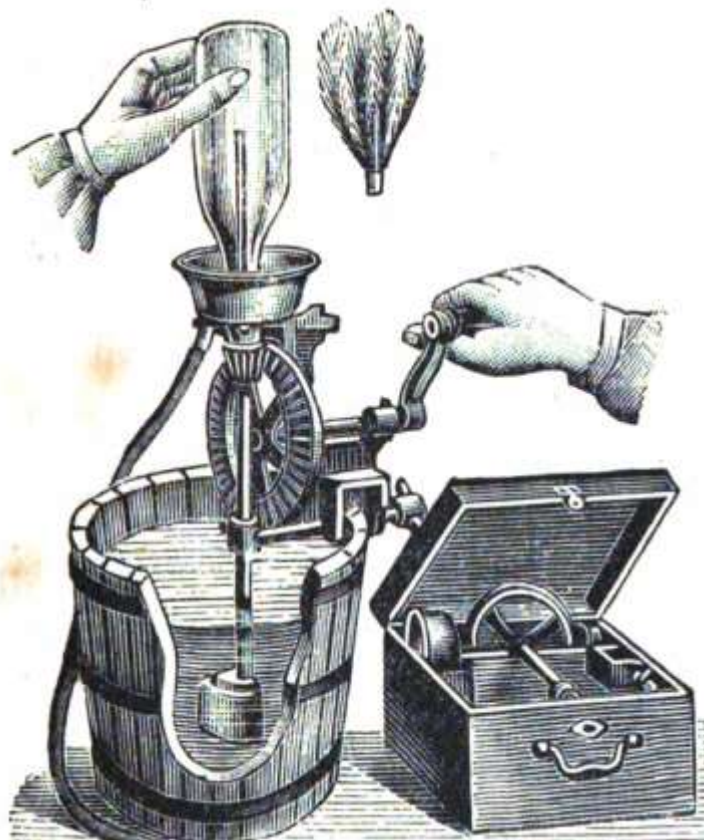
Наконец, в распоряжении дистиллятора всегда должны быть весы, с серией гирь из меди и чугуна, жестяные меры, градуированные пробирки, колбы, укрепленные плетением бутыли, фетровые фильтры, флисовые фильтры, бумажные фильтры и, вообще все мелкое лабораторное оборудование, перечисление которого здесь было бы слишком длинным и которое необходимо дистиллятору каждый день во время проводимых им операций.

Мы только что дали краткое описание всех устройств, малых или больших, которые, вероятно, будет использовать производитель спиртных напитков, особенно если его мастерская невелика. Если бы, наоборот, это был один из тех крупных заводов по производству спиртных напитков, которые существуют сегодня почти повсюду, нам пришлось бы учитывать преимущества, которые можно получить от использования определенных инструментов или устройств, предназначенных для автоматизации производства и выпуска максимально большего количества продукции, в то же время нанимая как можно меньше рабочих. И с этой точки зрения мы должны рассмотреть следующие пять операций, которые являются необходимым дополнением любого производства ликеров или сиропов.

- 1) Промывка сосудов, предназначенных для розлива;
- 2) Наполнение;
- 3) Закупоривание;
- 4) Герметизация;
- 5) Маркировка.

Не вдаваясь в подробности и не рассматривая все устройства, которые могут более или менее эффективно выполнять свою роль, мы укажем производителям спиртовых напитков те, чье превосходство, по нашему мнению, установлено опытом и которые строят Антуан и Ко из Парижа.

Моющие машины. Промывка - это, как нетрудно догадаться, операция, которую всегда сложно выполнить, учитывая то бесконечное количество бутылок, используемых в винокурнях.



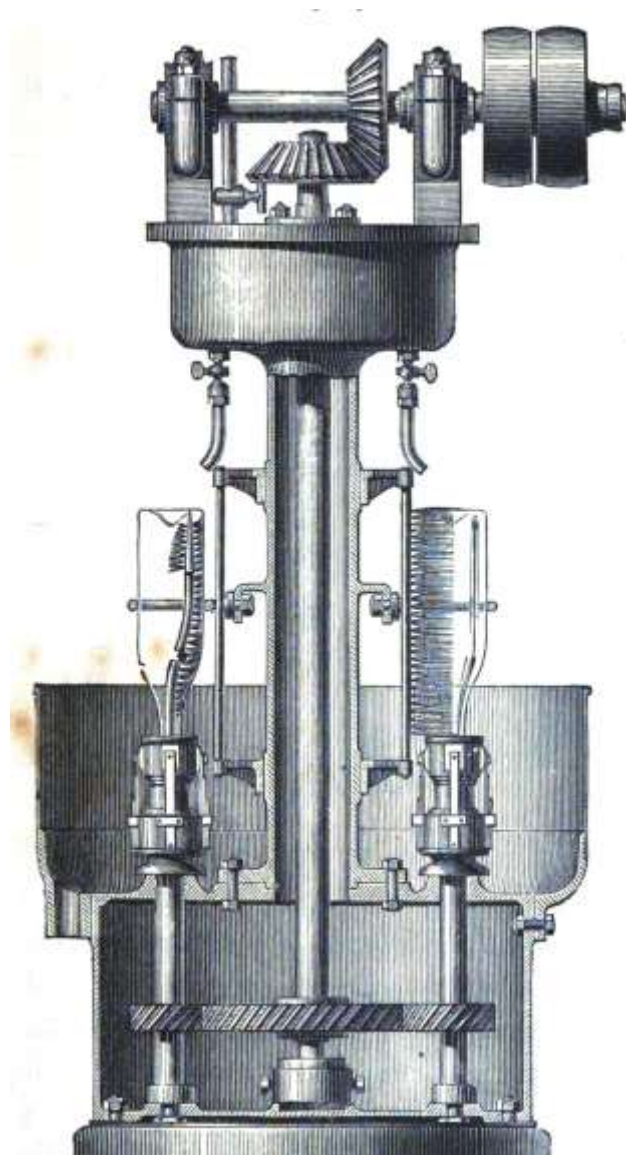
Машины, которые мы используем, имеют в качестве чистящего элемента одну или несколько щеток из щетины животных, растительных волокон или очень тонкой металлической проволоки, закрепленной на одном или нескольких стержнях. Иногда трение происходит за счет вращательного движения ершика для бутылки, иногда, наоборот, вращается сама бутылка.

На рис. 18 представлено ополаскивающее устройство, которое приводится в движение ручным или ножным приводом. Оно крепится на краю емкости и приводится в движение небольшой рукояткой. Состоит из щетки для бутылок особой формы, изготовленной из металлической проволоки, закрепленной на четырех гибких стальных стержнях и способной открываться в виде вентилятора, как только она вставляется в корпус бутылки.

Рукоятка, приводящая в действие щетку для бутылок, также приводит в движение небольшой насос, который забирает воду из резервуара и впрыскивает ее в бутылку для ополаскивания во время чистки.

Поскольку бутылка расположена вертикально, вытекающая из нее грязная вода собирается в небольшой поддон, откуда она удаляется через небольшую сливную трубу.

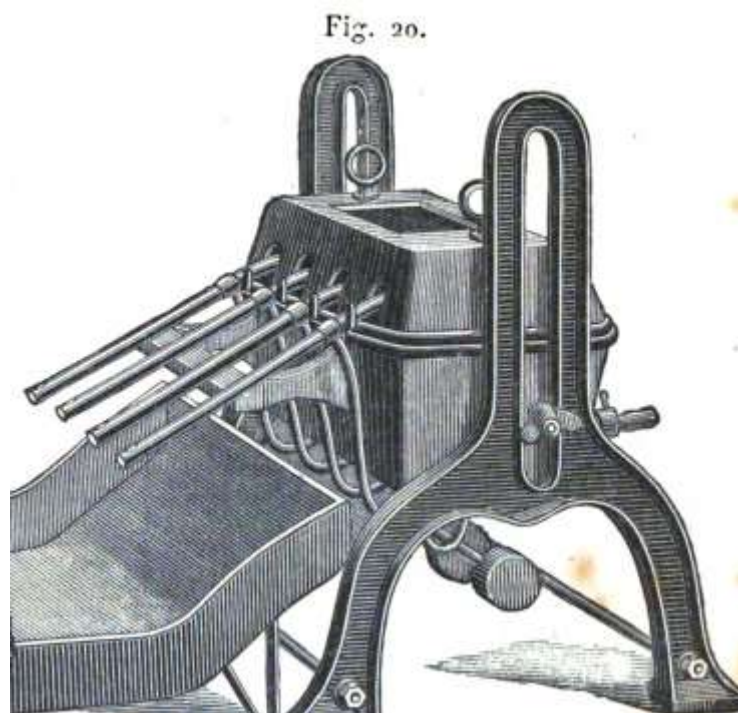
Эта машина отлично работает, но производительность её ограничена: она подходит только для небольших винокурен.



На крупных заводах мы используем устройства, подобные показанному на рис.19, называемые патронными машинами и

имеющие иногда круглую, иногда прямоугольную форму. Первый из этих двух типов имеет шесть ершиков для бутылок, второй – всего три. Эти щетки для бутылок сделаны из щетины животных, они неподвижны: а бутылки, в свою очередь, вращаются на них.

Разливочные машины. - Наполнение бутылок осуществляется машиной настолько совершенно, насколько это возможно.



Заливочное устройство очень простое. Он включает в себя чашу (рис. 20) из эмалированного чугуна, сообщающуюся посредством резиновой трубки с контейнером, содержащим жидкость, подлежащую розливу. Поплавок поддерживает постоянный уровень в чаше, в которую погружается определенное количество медных никелированных или луженых сифонов; конец патрубка каждого сифона, погружающийся в жидкость, снабжен небольшим резиновым кольцом, которое в состоянии покоя прижимается ко дну этой чаши; каждый сифон наклонно установлен на краю чаши.

Заливаем сифон специальной резиновой грушей и вводим в наполняемую бутылку внешний отвод, которая своим весом удерживает сифон в наклоне. Таким образом, бутылка наполняется

до тех пор, пока жидкость не достигнет того же уровня, что и в чаше, а это уровень горлышка. Затем заполнение прекращается само по себе.

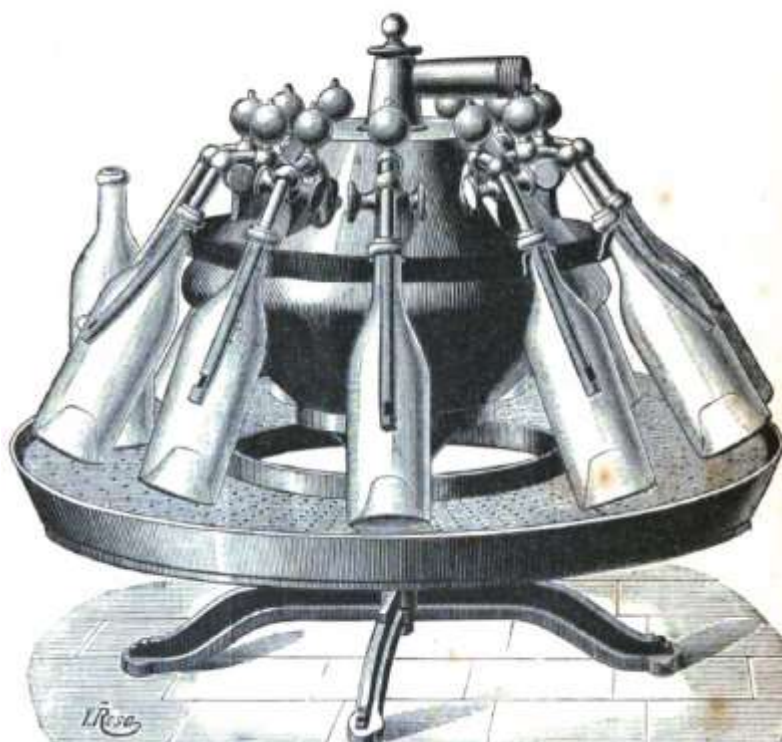
Если бутылку вынуть, сифон сам возвращается в исходное положение, а резиновое кольцо, надетое на его конец, погруженный в жидкость, прижимается к дну чаши и удерживает сифон заполненным жидкостью и, следовательно, заправленным. Когда мы ставим другую бутылку, жидкость наполняется как и в предыдущем случае.

Бутылки, наполняемые из сифонов, заполняются одинаково и на одном уровне: это уровень жидкости в чаше.

Такое устройство с 8 сифонами может наполнять до 500 бутылок в час.

На крупных фабриках мы преимущественно используем машину, основанную на том же принципе, но чаша имеет круглую форму и способна вращаться на шарнире (рис. 21)

Fig. 21.



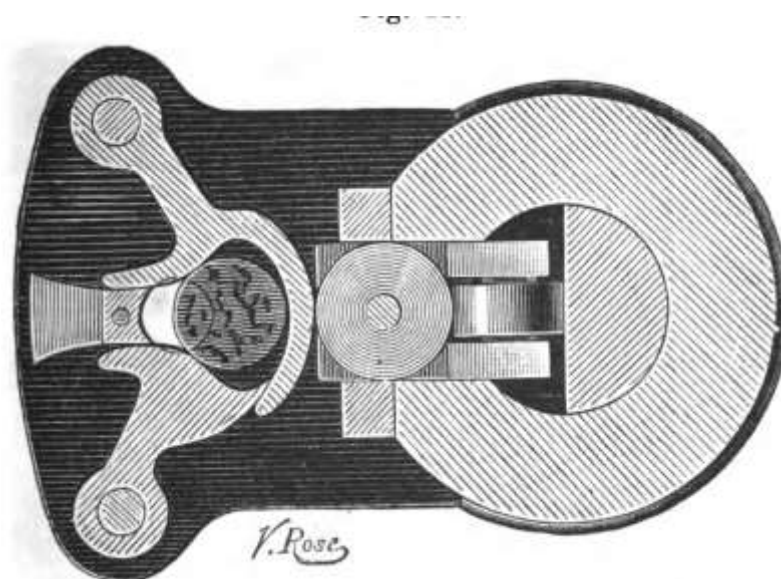
Рабочий каждый раз, вынимая полную бутылку, ставит ее вертикально на поддон, который вращается одновременно с чашей и сифонами, и вставляет в сифон пустую. Затем он поворачивает всю машину, чтобы использовать следующий сифон.

Другой рабочий может разместиться напротив первого и тем самым значительно увеличить производительность этого устройства, составляющую 1200 бутылок в час для 12 сифонов.

Закупорочная машины. — Мы легко можем догадаться, насколько важна закупорка бутылок для производителя спиртных напитков; поэтому он должен уделить внимание выбору закупорочной машины.

Многие системы были рекомендованы разными производителями; эти системы мало отличаются друг от друга и могут быть сведены к двум основным типам :

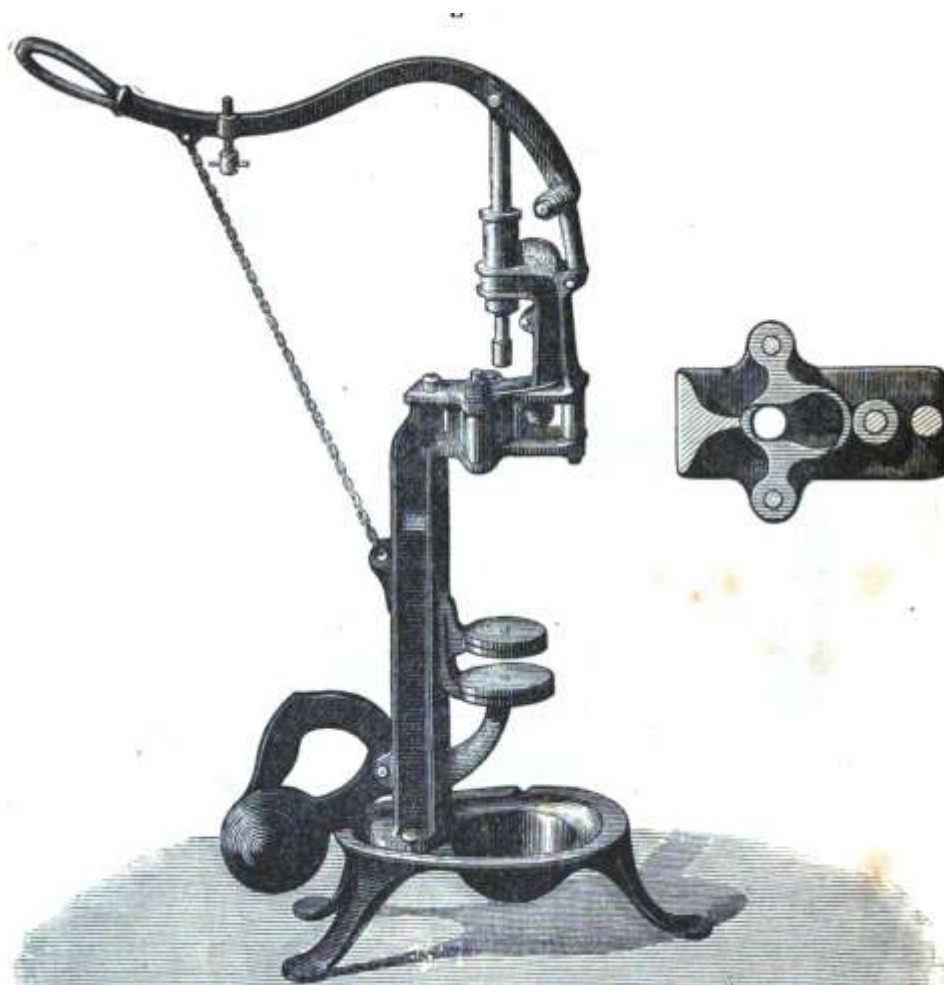
- 1) машины, в которых пробка просто вставляется концом в трубку, где она сжимается, прежде чем погрузиться в горлышко бутылки.
 - 2) машины, в которых пробка сначала сжимается с боков одним или несколькими зажимами, а затем вталкивается в бутылку.
- Последние называются машинами бокового сжатия.



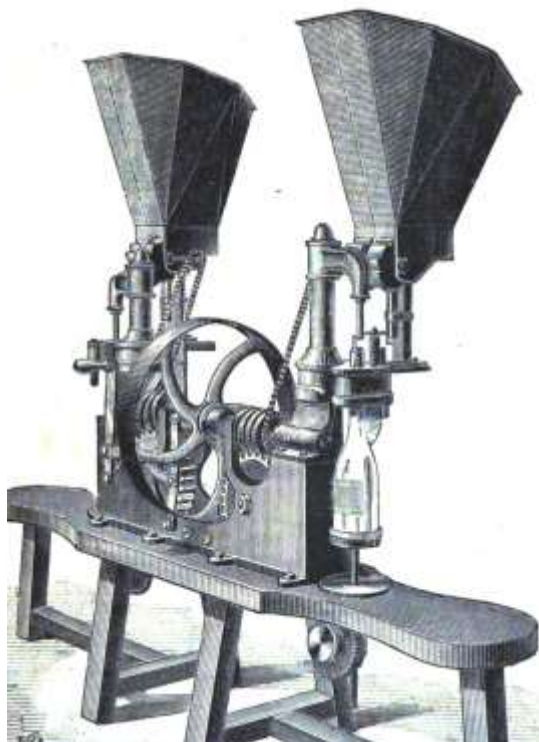
Первый тип имеет недостатки: пробка повреждается при сжатии, если не принять специальных мер предосторожности, которые не всегда принимаются; Более того, эти недостатки также встречаются в некоторых плохо спроектированных устройствах бокового сжатия. Кажется, что машина, построенная М.Л. Антуаном, не имеет этих проблем и укупоривает бутылки идеально.

Выше на рис. 22 показана секция упаковщика, состоящая из двух держателей специальной формы, которые, закрываясь один внутри другого, сохраняют цилиндрическую форму крышки на протяжении всего периода сжатия.

Пробка плотно удерживается с того момента, как ее начинают затягивать, и в результате на пробке не может возникнуть ни бороздок, ни разрывов, которые могли бы позволить бутылке течь, когда пробка на месте.



Машина, используемая на небольших заводах, управляется вручную, как показано на рис. 23. Строятся и более крупные фабрики, у которых есть закупорочной машины. Наконец, для крупных винокуренных заводов дом Антуан строит специальный тип, приводимый в действие двигателем, всегда работающим по одному и тому же принципу и способным, при двойной сборке, как на рис. 24, закупоривать до 3000 бутылок в час.



Эти сверхмощные устройства оснащены дозаторами, так что работнику остается только подносить бутылки к машине, не беспокоясь каждый раз о том, чтобы установить необходимую крышку.

Герметизирующие машины. Раньше закупорку производили просто с помощью небольшого шнура, прикрепленного к концу стола, веревки, которую один раз наматывали вокруг капсулы, помещенной на горлышко бутылки. Удерживая эту веревку натянутой за другой конец и перемещая бутылку по веревке, капсулу разглаживали и придавали ей почти идеальную форму кольца, чтобы капсула прикрепилась к горлышку.

Сегодня для капсул используются машины различных моделей, с тросами, резиновыми клиньями и шариками. Последние кажутся наиболее совершенными.



Машину с шаровой укупоркой, системы Антуана, рис. 25, можно использовать для капсул любой длины и диаметра.

Обжатие капсулы на горлышке производится небольшими резиновыми роликами, которые с большой скоростью катятся по всему горлышку и не вызывают трения о жёсткость, способного повредить ее или удалить цветной лак. Эти ролики имеют такую форму, что металл капсуля точно повторяет отпечаток горлышка; похоже, что он был отлит на самой бутылке.

Эта машина может работать как от ручного, так и от педального привода; последняя система предпочтительнее, поскольку она дает работнику свободу рук и позволяет ему капсулировать от 600 до 700 бутылок в час.

Этикеточные машины. Как мы уже выяснили в отношении моющей машины, устройства, предназначенные для маркировки бутылок, еще не отвечают всему, что промышленник хотел бы получить от них.

Как и при в случае с мойкой, первая трудность, с которой приходится сталкиваться — это переменная форма бутылочек, а тем более размеров и количества наклеиваемых этикеток. Мы можем себе представить, что машина, которая могла бы разместить одну или несколько этикеток любой формы на произвольных бутылках, была бы невероятно сложной и дорогой.

Те, которые существуют в настоящее время, по большей части несовершенны, и, в отличие от устройств, перечисленных ранее, мы не можем рекомендовать какой-либо тип этих машин. Фактически, они едва ли имеют какие-либо преимущества по сравнению с использованием традиционных клеевых плит, которые всегда использовались крупными и мелкими производителями спиртных напитков.

Чтобы закончить главу о лабораторном оборудовании, мы должны сказать несколько слов о машинах, конструкция и применение которых имеют тенденцию к расширению и которые предназначены для маркировки пробок.

Мы знаем, что название производителя или какой-либо торговой марки, напечатанное на крышке бутылки, в которой находится ликер, всегда является гарантийным штампом; сегодня мы также видим, что дистилляторы все больше и больше склоняются к его использованию.

Существует несколько типов этих устройств ; они бывают разных размеров и цен.

Маркировка обычно осуществляется путем прижатия колпачка к нагретой медной или стальной пластине (предпочтительнее сталь), на которой рельефно изображены буквы, названия или товарные знаки.

Маркировка делается иногда на конце колпачка, иногда на обеих сторонах, иногда на одном конце и на рулоне, или по краю колпачка.

Выгравированная пластина нагревается либо небольшой газовой горелкой, либо струей бензиновой лампы.



Машина, представленная на рис. 26 способна маркировать на торце и на рулоне по отдельности или одновременно, не менее пробок 5000 в час. Она оснащена автоматическим дозатором, который подает крышки одну за другой на пластину для маркировки, а также счетчиком, который срабатывает автоматически при печати крышки. Это хитроумное устройство позволяет при желании контролировать количество наполненных бутылок в зависимости от количества пробок, которые были промаркированы и переданы в цех, где осуществляется розлив.

ГЛАВА II.

ПЕЧИ, ТОПЛИВО И ГЕНЕРАТОРЫ.

I - Печи.

После перегонных кубов, внимание производителя спиртных напитков должно уделяться печам. Успех его деятельности зависит и от их хорошей конструкции. Поэтому мы должны уделить все возможное внимание их установке, потому что, помимо экономического вопроса топлива, существует еще вопрос качества продукции.

Печь состоит из: 1) очага; 2) решетки; 3) зольника; 4) дымохода.

Очаг. Очагом мы называем пространство, отделяющее нижнюю часть котла от решетки, словом, то место, в которое помещается топливо. Стены очага должны быть устроены таким образом, чтобы максимально отражать тепло: для этого очаг должен быть небольшим и построен таким образом, чтобы дно котла принимало на себя все действие огня; и чтоб пламя и воздух циркулировали вокруг дна котла, прежде чем пройти в стороны. Таким образом, пространство очага будет строго пропорционально размеру котла и

топливу, которое будет использоваться; оно будет устроено таким образом, чтобы огонь, лизнув нижнюю часть котла, мог циркулировать вокруг него посредством дымохода, огибающего корпус дистилляционного куба определенное количество раз по спирали: таким образом мы используем тепло, которое проходит в дымоходе, жидкость нагревается равномернее, а дым уходит только после того, как отдаст значительную часть переносимого им тепла.

Дверца топки должна закрываться как можно герметичнее, чтобы не давать доступа атмосферному воздуху, который должен попадать туда только через заслонку зольника. Герметичность достигается заменой двери круглым отверстием, блокирующимся заглушкой из листового металла, внутренняя часть которой заполнена песком или золой.

Решетка. Решетка предназначена для приема топлива: именно через нее происходит горение; она удерживает топливо в приподнятом состоянии, поэтому воздух легко проходит через него и, таким образом, способствует активности горения и равномерности нагрева.

Решетки должны быть съёмными, железными или чугунными, очень прочными, но узкими; они должны опираться на очень прочные железные стержни, поскольку все решетки, цельные и в рамке, подвержены смещению и их трудно чистить. Эти прутья для укладки дров нужно расположить горизонтально и согнуть на четверть круга, чтобы угли всегда лежали посередине решетки и поддерживали горение, в то время как для угля они, наоборот, должны быть прямыми и лежать ровно. Пространство, которое необходимо соблюдать между прутьями, а также их количество и размер будут зависеть от размера очага, а также от характера топлива.

Наконец, решетку нужно установить в очаге под передней половиной дна котла, так что эта часть получит прямое воздействие тепла; и, поскольку поток воздуха всегда имеет тенденцию переносить пламя и тепло к дымоходу, мы получим калорий в как можно большем количестве.

Зольник. Зольник, помимо использования следующего из его названия, предназначен главным образом для подачи воздуха, который используется для активации горения. Его размеры почти не имеют значения, особенно при использовании дерева; Однако необходимо, чтобы он имел достаточную глубину и высоту, чтобы в нем мог помещаться пепел от дневной работы, и при этом не переполняться. Зольник должен быть герметично закрыт раздвижной дверцей, позволяющей регулировать тягу дымохода и при необходимости усиливать или замедлять горение. Использование угля требует открытия дверки зольника.

Дымоход. Дымоход служит для вывода дыма и паров, образующихся при горении, из лаборатории: он также обеспечивает выход горячего воздуха, который из-за своего удельного веса поднимается вверх и постоянно уступает место холодному воздуху, поступающему через зольник ; Вот почему мы говорим, что чем выше дымоход, тем больше у него тяга. Основываясь на этом принципе, мы получим более быстрое сгорание и более высокую температуру, если мы придаем дымоходу большую высоту.

Печи нужно строить из красивого, хорошего качества кирпича, предпочтительно использовать так называемый огнеупорный кирпич; они будут скреплены раствором глины и песка. Преимущество этой смеси в том, что она приобретает большую прочность при обжиге и сохраняет большее количество тепла. Печи также должны быть облицованы снаружи железными кольцами и

кирпичной кладкой; высота не должна превышать 85–90 сантиметров, чтобы не приходилось влезать на печь, когда вы захотите почистить перегонные кубы, и чтобы можно было легко снять тазы для сиропа и фруктов.

Из-за их важности, печи должны строить умелые и опытные люди, хорошо знающие теорию тепла и ее применение.

Сегодня, когда паровое отопление заменило на всех заводах открытый огонь, строительство перегонных печей потеряло во многом свой смысл, и мы не будем далее останавливаться на этой теме.

В настоящее время все установки, маленькие или большие, включают в себя парогенератор, форма и размер которого различаются в зависимости от размеров и типа мастерской, в которой он используется.

На небольших винокурнях чаще всего это вертикальный генератор с небольшой площадью нагрева; на крупных винокурнях наоборот, приняты горизонтальные, трубчатые или паровые котлы, подобные тем, которые применяются на крупных промышленных предприятиях.

Мы рассмотрим каждый из них в следующем параграфе. Что касается используемого топлива, то им всегда является каменный уголь или древесный уголь, и так как роль, которую он играет здесь значительна, то необходимо особым образом остановиться на его изучении.

II. Топливо.

Уголь, который всем известен — это черное, непрозрачное, хрупкое вещество, легко воспламеняющееся и горящее пламенем и распространяющее запах битума; при горении он плавится и

разбухает, благодаря чему куски агломерируются, свариваются между собой.

Когда он перестает гореть, он представляет собой твердый и хрупкий шлак, легкий и пористый, наделенный металлическим блеском.

Плотность каменного угля колеблется от 1 до 1.6

С химической точки зрения уголь состоит в основном из углерода. Мы также находим там в разных пропорциях водород, кислород, азот и серу. Помимо этих основных элементов, уголь содержит довольно значительное количество золы, варьирующееся от 1 до 10%; чаще всего он содержит кварцевый песок, глину, оксид железа, известь и силикат, глинозем, оксид железа и т. д. Они представляют собой шлак или клинкер.

Уголь — продукт естественной карбонизации растений, веками погребенных под землей, под медленным действием земного тепла и значительным давлением почвы.

Уголь проходит через несколько последовательных состояний, прежде чем предстает таким, каким мы его знаем. Торф — первое преобразование; это, как мы знаем, весьма неполноценное топливо: бурый уголь — промежуточное состояние между торфом и углем; наконец мы приходим к антрациту и графиту, который представляет собой почти чистый углерод.

Уголь имеет чрезвычайно разнообразный состав, и это разнообразие видов привело к принятию своего рода классификации. Г-н Грюнер является автором информации, представленной в следующей таблице :

| Наименование | Углерод | Водород | Кислород | Природа и внешний вид. |
|---|---------|-----------|-----------|---|
| Сухие угли дающие длинное пламя | 75 - 80 | 5.5 – 4.5 | 19.5 - 15 | Порошкообразный или спекшийся. |
| Жирный уголь с длинным пламенем или газовый уголь | 80 - 85 | 5.8 – 5.0 | 14.2 – 10 | Расплавленный, сильно потрескавшийся |
| Собственно жирный уголь или кузнечный уголь | 84 - 89 | 5.0 – 5.5 | 11 – 5.5 | Расплавленный, умеренно плотный. |
| Жирный уголь с длинным пламенем или коксующийся уголь | 84 - 91 | 5.5 – 4.5 | 6.3 – 5.5 | Расплавленный, очень плотный, с небольшими трещинами. |
| Нежирный или антрацит. | 90 - 93 | 5.5 – 3.0 | 5.5 – 3.0 | Спеченный или порошкообразный. |

В действительности уголь можно разделить на два различных типа: жирный уголь или липкий земляной уголь, который легко горит, образуя длинное белое пламя, набухает и слипается под действием выделяющегося тепла и оставляет после сгорания мало пепла; он очень богат битумными материалами.

Сухой или тощий уголь, более плотный, горит труднее, не плавясь и не спекаясь, образуя голубоватое пламя и сернистый запах и давая больше пепла. Он беден битумными материалами.

УГОЛЬНЫЕ БАССЕЙНЫ ФРАНЦИИ.

Общая площадь шестидесяти угольных месторождений, которыми располагает наша страна, составляет около 3500 квадратных километров.

Эти бассейны можно разделить на три большие группы:

Северная группа

Центральная группа

Южная группа

Северная часть в основном включает угольные шахты Нор и Па-де-Кале.

Бассейн Центра состоит из бассейнов Соны и Луары (Монсо-ле-Мин, Ле-Крёзо, Эпинак), бассейнов Алье (Комментри, Безене); из бассейнов Десиза в Ньевре; в Сен-Элуа, в Брассаке, в Пюи-де-Дом и Верхней Луаре; Ахуна в Крезе; бассейна Луары (Сент-Этьен и Рив-де-Жье), самого богатого во Франции как с точки зрения мощности, так и с точки зрения качества месторождений.

Восточный регион этой области включает бассейн Роншам, в Верхней Соне и в западном регионе - Файморо, Вуван, Шантонне и Нижнюю Луару, и это только основные из них.

Группа Юг включает в себя в качестве основных бассейнов Аверон (Деказевиль, Обен); Гар (Гран-Комб, Порт, Бессеж); бассейн Кармо в Тарне и бассейн Грассессак в Эро.

Угольные шахты Севера снабжают только так называемый парижский рынок Юга; следовательно, они снабжают департаменты северных и восточных регионов одновременно с бельгийскими и английскими углями, потребляемыми даже на Западе.

Центр обслуживается бассейнами Центрального плато и импортом из Саарбрюккена. Там же англичане отправляют свой уголь на запад этой страны.

Наконец, Юг получает свои запасы из бассейнов Аверона, которые отправляют свою продукцию в Бордо, конкурируя с английским углем. Бассейны Гар и Грейссак расходятся в направлении Авиньона, Марсея и Тулона, и там снова приходится бороться с углем наших соседей из Великобритании.

III. Генераторы пара.

Как мы говорили в предыдущем абзаце, паровой обогрев заменил даже на самых скромных винокуренных заводах открытый огонь. Вместо описанных каменных печей мы, скорее всего, окажемся перед парогенераторами, различающимися по форме и размерам в зависимости от размера мастерской, для которой они будут предназначены.

Превосходство этого метода отопления сегодня уже не оспаривается. Как и у всех нововведений, у него были свои недоброжелатели; Однако, поскольку он стал широко применяться, практика была вынуждена признать, что преимущества, которые он представляет, значительны, а ложные обвинения, выдвинутые против него, не основательны.

При паровом нагреве можно добиться регулярности и совершенства изготовления, чего едва ли можно было достичь при нагреве на открытом огне; более того, и это очень важно, потребители лучше воспринимают ликеры, приготовленные на пару, чем те, что получены. методом прямого нагрева.

Поэтому дистиллятору нужно позаботиться о выборе парогенератора. Надо учитывать, помимо имеющегося пространства, количество воды для испарения, природу этой воды, а также топливо, которое он может иметь в своем распоряжении.

В небольших мастерских следует принять вертикальный генератор, который, несмотря на малую площадь нагрева, занимает мало места, легко собирается, быстро набирает давление и испаряет большое количество воды.

Глава V.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВОДЫ.

I - О выборе и хранении ароматических веществ, фруктов, растений и т. д.

Качество настоек, ликеров и другой винокуренной продукции во многом зависит от сырья. Мы должны стремиться приобретать знания, которые могут помочь при их покупке и сохранении. Укажем далее (Словарь растений в конце) выбор, принадлежность, страну производства и способы распознавания фальсификации каждого из этих веществ; также мы дадим и некоторые общие понятия.

Цветы. Цветы нужно выбирать самые пахучие и свежие; Мало того, что они должны быть только что сорванными, но эти цветы также должны быть крепкими и сухими; мы должны отказаться от тех, что были собраны в дождливую погоду или которые были увлажнены, чтобы увеличить их вес или освежить их: начало брожения, которое вызывает эта влага, уничтожает большую часть аромата цветов и дает неприятный травянистый запах.

Фрукты. Следует отдавать предпочтение фруктам наиболее ярким и вкусным; Следует проявлять осторожность, чтобы не приобрести несвежие фрукты, которые грелись при транспортировке или были собраны в плохих условиях, то есть в дождливую погоду. Чрезмерная зрелость также будет вредна. Мы выбираем плоды, у которых кожа здоровая и эластичная: этот внешний признак является доказательством качества.

Растения. Есть два вида растений: свежие и сушеные.

Свежие растения собирают в сухую ясную погоду, после восхода солнца, когда рассеялась роса или влага; мы выберем те, что

здоровы и находится в наибольшей силе. Ароматические растения нашего климата, культивируемые на открытом воздухе, имеют более сильный запах и производят больше летучих масел, чем растения, растущие в природе без возделывания.

Когда мы хотим высушить растения для хранения, нужно очистить их от посторонних трав и черных, мертвых или засохших листьев; крупные стебли также удаляют, а затем растения раскладывают тонкими слоями на деревянных или плетеных подставках, время от времени их переворачивают, пока они не высохнут полностью. Важно помнить, что не следует складывать на стойки слишком много растений, так как они могут заплесневеть и пожелтеть; Следует избегать солнечного света, особенно в тех случаях, когда растения предназначены для окраски, сушить в теплом месте, на чердаке или в сушилке.

Высушенные растения следует хранить завернутыми в листы бумаги, в пакетах среднего размера, вдали от влаги, чтобы они не заплесневели.

Семена, корни, древесина и т. д. – Эти компоненты, как правило, покупаются винокурами в сухом виде; мы покупаем те семена, кожура которых выглядит толстой и прочной, корни должны быть здоровыми и очень сухими, древесина - твердой и тяжелой.

Все сырье частично портится под воздействием влаги; Поэтому этого досадного неудобства нам следует максимально избегать. Желаемый результат будет получен при хранении материалов в сухом месте, в хорошо закрытых коробках, защищающих как от пыли, так и от воздействия воздуха.

Величайшее значение имеет выбор ароматических и прочих веществ: невозможно получить хорошие продукты, если эти вещества претерпели даже малейшее изменение. Поэтому мы

должны в первую очередь сосредоточиться на качестве, не принимая во внимание закупочную цену, которая часто очень мало отличается от цен на низкокачественные продукты, плата на 10, 20 или 30 сантимов больше за килограмм, это очень небольшая компенсация за старания продавца по обеспечению правильной доставки. Таким образом, не нужно излишне экономить на закупочной цене сырья, ради возможности создавать безупречную продукцию.

II. Дистиллированные ароматические воды или гидролаты.

Под этим наименованием понимаются все ароматические продукты, полученные с использованием простой воды в качестве растворителя.

Дистиллированные ароматические воды обязаны своими свойствами наличием в них определенного количества летучих масел, которые они забирают из исходно сырья. Однако некоторые из них, своим запахом и своими свойствами, обязаны не только этим летучим маслам; фактически известно несколько растений или частей растений, которые путем перегонки с водой дают продукты с запахом, отличным от того, которым обладает сырье. Пример: ароматная вода, дистиллированная из цветков апельсина, не похожа запахом на масло нероли; то же самое касается валериановой воды и некоторых других. Также отметим, что многие очень ароматные растения (резеда, тубероза, жасмин) не содержат, однако, летучих масел, и мы должны заключить, что эти вещества не всегда являются причиной запаха. Именно из этих соображений древние допускали в каждом теле особое пахучее начало, которому они дали название аромат, а Бургаве называл *esprit recteur* (руководящий дух).

Дистиллированные ароматные воды используются в составе ликеров, которым они придают аромат и утонченность, которые невозможно получить при использовании ароматизированных спиртов.

Дистилляция ароматных вод требует большого внимания и заботы; сильный нагрев влияет на качество получаемых продуктов, которые могут получить в процессе неприятный вкус или эмпирематический запах. Однако следует избегать затягивания операции, не работать со слишком большими объемами и не забывать менять воду в холодильнике змеевика. Сохранение ароматных вод станет невозможным, если бы при перегонке часть отвара попадет в емкость отбора. Вы также должны избегать попадания слишком большого количества сырья на дно котла и не позволять жидкости выплескиваться через верх.

Правила, которым необходимо следовать, следующие:

- 1) Растения или части растений, предназначенные для дистилляции, должны быть собраны в то время года, когда их запах полностью развит. Затем необходимо сделать так, чтобы максимально увеличить поверхность сырья: для этого мелко натираем древесину, измельчаем корни и кору; но ароматические растения следует использовать просто надрезанными, чтобы ни одна часть их аромата не была утеряна. Наконец, нужно позаботиться о том, чтобы древесина, корни и сухая кора, ткани которых очень плотны, мацерировались в течение некоторого времени, чтобы дать воде время проникнуть в них.
- 2) Если вещество имеет слабый запах, применить когобацию, то есть многократно перегонять жидкость, полученную в результате первой перегонки, с новой порцией сырья.

- 3) Если, наоборот, вещество имеет сильный запах, в перегонный аппарат необходимо положить только необходимое его количество, чтобы вода полностью насытилась.
- 4) В кубе всегда должно быть достаточно воды, чтобы вещества находились в ней до конца перегонки. Чем сочнее сырье, тем меньше воды требуется.
- 5) Вы должны предотвратить любые возможности перелива чего-либо из котла в приемную емкость.
- 6) Чтобы вещества не размягчились до состояния пасты на дне котла, их необходимо поддерживать с помощью решетки или, что еще лучше, сетчатого контейнера.
- 7) Быстро доведите воду до кипения и поддерживайте кипение до конца процесса.
- 8) Хладагент в конденсаторе необходимо обновлять как можно чаще, а лучше сделать его проточным.
- 9) Свежее сырье предпочтительнее сухого, оно даст более гладкий и ароматный продукт: однако есть некоторые исключения, которые будут указаны далее.
- 10) Ароматные воды необходимо принимать в стеклянную тару, имеющую форму графина, горлышко которого сужается кверху; В основании находится носик, который поднимается вдоль основного корпуса емкости, но не достигает высоты ее горлышка. При таком устройстве летучее масло, которое обычно легче воды, собирается в горловине, а вода выходит через конец носика по мере продолжения дистилляции. Эту емкость называют флорентийским сосудом (рис. 35), по имени города, где она была изобретена. Затем мы собираем плавающее на поверхности эфирное масло с помощью стеклянной пипетки (рис. 36).

Fig. 35.



Fig. 36.



11) Очень важно фильтровать ароматические воды после их дистилляции, чтобы отделить небольшое количество летучих масел, которые могут находиться во взвешенном состоянии и могут сделать их едкими и не очень приятными.

Вопреки мнению древних, не следует пренебрегать применением морской соли, необходимой при перегонке ароматических вод и эфирных масел, полученных из цветов. Её эффект заключается в том, чтобы сделать воду более плотной и сделать ее более проникающей в растительные вещества, соль предотвратит начало брожения при работе с сухими веществами, которые должны быть подвергнуты предварительной мацерации, и, наконец, повысит температуру кипения воды и, таким образом, облегчит испарение большей части летучего масла.

Интересный эксперимент давным-давно провел химик Куэрб:

Он говорит, что обработал серной кислотой мацераты цветков розы, липы, бузины, цветов апельсина. Эти различные мацераты до добавления кислоты имели лишь слабый запах, но он сильно усилился при их смешивании с серной кислотой.

В связи с этим явлением я вспомнил, что читал в очень древнем труде (Magni Alberti liber secretorum de virtutibus herbarum, lapidum et animalium, 1478 г.), что для быстрого получения пахучей розовой воды достаточно положить в бутылку с обычной водой несколько

цветков роз и добавить к ним еще немного купоросного масла [старинное название серной кислоты], а затем процедить через четверть часа, что очень помогло мне в предыдущем опыте.

У меня действительно получился запах цветов розы, поэтому я применил этот раствор для перегонки, поместив цветы розы, липы, гвоздики и бузины в реторту, используя обычную воду с добавлением купоросного масла: продукт, который я получил, был очень мягким, ни в коей мере не кислым, без сернистого запаха, и не осаждался щелочами. Не знаю, не произойдут ли со временем какие-то изменения в его составе. Возможно наоборот, осадок который образуется даже в дистиллированной воде без запаха, не возникнет.

Заметим, что при перегонке сухих растений с водой, эфирное масло, претерпев изменения при длительном контакте с кислородом воздуха, стало менее растворимым; следовательно, мы сможем получить больше. Тот же эффект возникает, когда при использовании свежего растения перегонку начинают с холодной воды; кислород, содержащийся в воде, воздействует на летучее масло, изменяет его и делает нерастворимым. Следовательно, в этом случае перегонка несколько затянется; но, наоборот, если мы используем кипящую воду в начале перегонки или, что то же самое, если мы поместим свежие растения в струю водяного пара, то летучее масло тогда не изменится и полностью растворится в дистиллированной воде.

По той же причине из наиболее летучих масел должны образовываться наименее насыщенные воды, и наоборот. Именно так и происходит с водой и корицей, гвоздикой, мятой; их мутный вид указывает на то, что эфирное масло растворено там очень слабо, тогда как прозрачность розовой воды и интенсивность ее запаха очевидно доказывают, что в ней содержится много

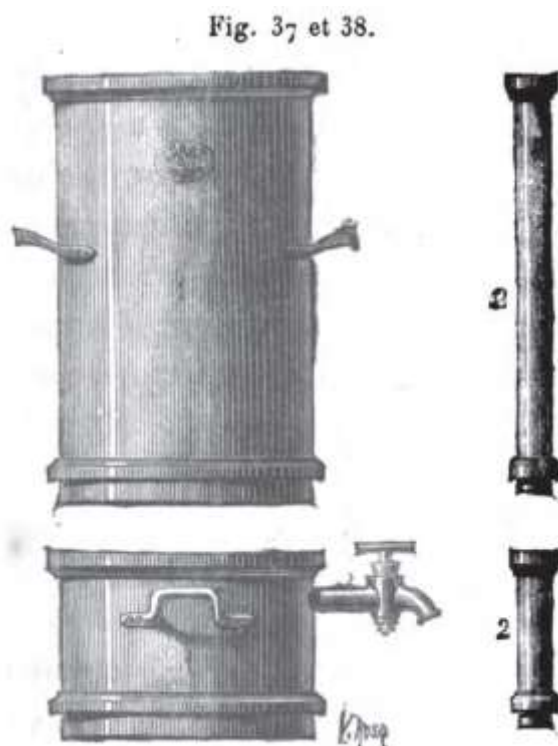
эфирного масла в растворенном виде. Это летучее розовое масло на самом деле является одним из самых устойчивых.

Отсюда можно заключить, что способ перегонки, сухой или свежий тип растений, количество и температура воды, являются важными обстоятельствами при приготовлении ароматных вод и эфирных масел: они могут существенно влиять на качество и количество продукции.

Безразлично, используется ли для дистилляции ароматических вод водяная баня или пар.

Для указанных веществ рекомендуется использовать дырчатый контейнер на водяной бане; еще лучше применять систему Субейрана.

Мы также можем с пользой использовать цветочную колонну и вытяжную вазу, придуманные господином Эгро старшим (рис. 37).



Цветочная колонна представляет собой цилиндр того же диаметра, что и водяная баня или куб, к которым ее можно прикрепить, и

закрывающие решетки для поддержки цветов над парами, поднимающимися из водяной бани или куба. Когда мы хотим приготовить ароматическую воду, мы помещаем колонку на котел, и водяной пар собирает аромат цветов.

Экстрактивная ваза (рис. 38) помещается под цветочной колонной, чтобы собрать и удалить вязкие вещества из растений, которые, конденсируясь с водой в колонне, падают обратно в водяную баню или котел. Эти вещества придадут воде неприятный вкус и, испаряясь, приведут к ухудшению качества продукта.

Паровая дистилляция лучше всего подходит для растений со сладким приятным запахом; продукты можно использовать сразу, так как в момент, когда она только что приготовлена, полученная таким образом дистиллированная вода не имеет эмпирического вкуса, известного как вкус котла, который воды, приготовленные даже с большей осторожностью, но на открытом огне, хранят в течение довольно долгого времени.

Предпочтительно использовать пар для следующих растений :

Полынь, анис, тмин, лемонграсс, фенхель(семена), можжевельник, иссоп, лаванда, донник, мелисса, мята, апельсиновое дерево (цветки), роза(цветки), шалфей, чабрец, тимьян.

Дистилляция с погружением в воду более успешна с следующим сырьем: горький миндаль, корица, гвоздика, мускатный цвет.

РЕЦЕПТЫ ДИСТИЛЛИРОВАННЫХ АРОМАТИЧЕСКИХ ВОД.

Небольшие операции по перегонке ароматных вод гораздо предпочтительнее крупных, что объясняет, почему в наших рецептах указаны малые количества. Мы также будем соблюдать правило всегда перегонять от 3 до 4 литров жидкости отдельно, в

дополнение к назначенному количеству, чтобы извлечь все ароматы, содержащиеся в сырье, этот продукт необходимо будет смешать с сырьем при следующей перегонке.

Дозировки, которые мы даем, не всегда дают одинаковые результаты. Качество дистиллированной ароматной воды зависит от сезона, в котором цветы и растения были собраны. Чем теплее время года, тем сильнее раскрываются их ароматы; в холодные и дождливые годы они содержат меньше запаха. Дистиллятор должен сам решить, следует ли ему придерживаться рецептов или увеличивать дозировку, чтобы постоянно получать ароматную воду одного и того же качества. При необходимости мы можем дополнительно фракционировать сырье и таким образом получить необходимое качество воды. Что касается наших рецептов, то в их основе лежит удачный урожай.

Вода из цветков апельсина:

Недавно собранные цветки апельсинового дерева, вынутые из чашечек 5 килограммов.

Обычная вода..... 40 литров.

Обычная соль 500 гр.

Положив в котел воду и соль, зажгите огонь под плитой, чтобы довести жидкость до температуры, близкой к кипению. В это время немедленно засыпьте апельсиновые цветы в дырчатый контейнер или в чашу Субейрана; отрегулируйте шлем на котле и змеевик, герметизируйте стыки и поставьте флорентийскую вазу под носик змеевика для приема дистиллята; затем приступаем к дистилляции, перегоним 20 литров воды из цветков апельсина.

Если бы мы хотели получить двойную или тройную воду, мы бы перегнали только треть или половину указанного количества, или залили бы уже полученный дистиллят на новую порцию цветов, в зависимости от качества, которое мы хотели бы получить.

Эту перегонку следует проводить быстро, чтобы как можно меньше времени оставлять цветы в контакте с теплом, которое ухудшает качество продукта.

Мы уже говорили об этом, и доказали на опыте : вода из цветков апельсина, а также другие ароматические воды, дистиллированные указанным способом, то есть помещая цветы в перегонный куб, когда вода вот-вот закипит, намного лучше, светлее, чем та, которая получается, когда цветы помещают в перегонный куб в начале, вместе с холодной водой.

Следует отметить, что вода из цветков апельсина более приятна и нежна, когда используются только лепестки цветов. Чашечка и основание плода придают ей довольно выраженный горьковатый привкус.

Вода из цветов апельсина, помимо прочего, часто содержит, даже после дистилляции, свободную уксусную кислоту, которую, если это необходимо, можно погасить, добавив в котел 15 граммов прокаленной магнезии, на каждый килограмм цветов.

На холоде, ниже -3°C , вода из цветов апельсина замерзает, тем не менее, оставаясь прозрачной и после размораживания; но, если мы внимательно присмотримся, мы заметим бесчисленное множество маленьких рыхлых частиц, плавающих в жидкости и которые в конце концов устремляются к стенкам емкости и образуют красно-коричневую корку, нерастворимую в жидкости. Этот осадок, по-видимому, представляет собой смолистое эфирное масло.

Промороженная вода из цветов апельсина пахнет приятнее, чем раньше; но этот запах очень легкий, мимолетный. Максимум через два месяца она прокиснет и испортится окончательно.

Коммерческая вода из цветов апельсина, поступающая из Прованса в бочках или бутылках, чаще всего является продуктом дистилляции не только цветов, но также листьев и плодов апельсинового дерева. Эта вода, которую бакалейщики и другие торговцы продают по очень низким ценам, имеет запах, похожий на запах апельсинового листа, если его раздавить или разломить пальцами; её вкус довольно горький и не имеет ничего приятного. Мы можем легко оценить разницу, существующую между этими продуктами и продуктами, приготовленными только из цветов. Однако, чтобы смягчить имитацию воды из цветков апельсина, некоторые люди без колебаний добавляют в нее ацетат свинца. Нам нет нужды указывать на то, насколько предосудительна эта практика и насколько опасно использовать приготовленную таким образом воду. Эту фальсификацию легко распознать, влив в испытуемую воду несколько капель раствора винной кислоты (15 граммов винной кислоты в 30 граммах воды). Образуется обильный осадок.

Как мы уже говорили выше, вода из цветов апельсина часто содержит уксусную кислоту в свободном состоянии, количество которой иногда достаточно велико, чтобы влиять на вкус и лакмусовую бумагу. Если эти воды вступают в контакт с медью, они приобретают неприятный металлический привкус и могут оказать неблагоприятное воздействие на здоровье. Присутствие меди в апельсиновой воде распознают по добавлению нескольких капель нашатырного спирта, который в случае присутствия солей меди придает жидкости яркий синий цвет.

Вода из апельсиновых цветов широко используется при производстве ликеров; она также часто используется в домашнем хозяйстве, и во множестве фармацевтических препаратов.

Способы определения качества воды из цветков апельсина.

Азотная и серная кислоты обладают свойством придавать воде цветков апельсина более или менее интенсивный розовый цвет, в зависимости от того, более или менее насыщена эта вода летучим маслом цветков апельсина. Вот как мы работаем с серной кислотой: в стакан на ножке наливаем контрольное количество воды высшего сорта, а в другой стакан то же количество воды, которое хотим испытать; затем в каждый стакан добавляют равное количество капель серной кислоты. Затем мы изучаем цвет и интенсивность испытываемой воды и судим, близко ли ее качество к тому, которое служит контролем для этого испытания.

Концентрированная серная кислота действует быстрее. Хорошо приготовленная вода из цветков апельсина при контакте с этой кислотой через несколько минут приобретает красивый розовый цвет. При добавлении кислоты в больших количествах цвет проявляется быстрее и приобретает более темный оттенок; а если использовать равное количество кислоты и воды, то получается красивый красный цвет, который сохраняется в течение двух или трех дней; цвет изменится на малиновый, если смесь слегка нагреть или использовать 2 части кислоты на 1 часть воды.

Важно отметить, что цвет развивается быстрее при наливании воды в кислоту, чем при добавлении ее небольшими порциями.

Цвет, производимый азотной кислотой в воде цветков апельсина, исчезает при насыщении ее щелочью и вновь появляется при избытке кислоты.

РОЗОВАЯ ВОДА.

Лепестки свежих роз ... 20 килограммов.

Обычная вода 40 литров.

Поваренная соль 1 килограмм.

Перегоните лепестки с помощью пара (на пару в контейнере с отверстиями), чтобы получить 20 литров продукта, и следуйте тем же правилам, что и для воды из цветков апельсина.

Несколько лет назад несколько химиков начали использовать ферментацию при получении розовой воды. Г-н Сеноделла, среди других, опубликовал процесс; вот в чем он состоит: лепестки и тычинки роз уложить в котел с необходимым количеством воды, закрыть купол, и оставить все вымачиваться на несколько дней, пока не появится винный запах. Нужно время от времени помешивать смесь; затем перегоните содержимое, чтобы получить очень ароматную розовую воду. Г-н Сеноделла добавляет, что такое количество роз, дистиллированных обычным способом, даст менее ароматную воду.

Этот способ получения розовой воды не нов: мы находим его описание в большинстве старых химических работ, особенно в *Anti dotarium bononiense* (Венецианское издание, 1766 г.) Но, тем не менее, мы не можем утверждать, что это дает хороший результат. Более того, длительное время, необходимое для этого процесса, кажется нам довольно серьезной проблемой, и одной из причин, помешавших нам попробовать это сделать.

Розовая вода, дистиллированная с цветами, не удаленными из чашечек, обладает неприятным запахом и травянистым вкусом. Составленная в нужных условиях, она успешно используется для изготовления различных ликеров; медицина использует её как средство для приготовления нескольких зелий и глазных капель. Присутствие солей меди в розовой воде определяется тем же методом, описанным в статье о воде из цветков апельсина.

Вода из гвоздики.

Цветки гвоздики без чашечек 10 кг

Вода обычная 40 л.
Соль обычная 250 г.

Перегоните, чтобы собрать 20 литров. Тот же способ работы, что и для предшествующих вод .

Полынная вода.

Свежие листья, верхушки и маленькие стебли полыни 20 кг.
Вода 40 л.
Соль 250 гр.

Удалите или нарежьте стебли растения на кусочки длиной от 20 до 25 сантиметров . После двадцати четырех часов мацерации быстро перегоните, чтобы собрать половину использованной воды.

Когда у нас есть большое количество абсента для дистилляции, мы исключаем мацерацию.

Первые части дистиллята молочного цвета, и вместе с ними выделяется определенное количество эфирного масла, которое отделяется во флорентийском сосуде.

Когда операция завершена, мы удаляем масло с помощью пипетки.

Таким же образом получают ароматические воды из лемонграсса, майорана, руты, орегано.

ИССОПОВАЯ ВОДА.

Свежие, цветущие верхушки иссопа 10 килограммов.
Вода 40 литров.
Соль 250 гр.

Добавьте верхушки и воду в котел, а затем, после мацерации, перегоните, чтобы получить 20 литров продукта.

Используя тот же метод, мы получаем воды из : лаванда, донник.

ВОДА ИЗ МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ.

Цветущая свежая мята перечная 10 кг.
Вода 40 л.
Соль 250 гр.

Перегоните после мацерации, чтобы получить 20 литров. Таким же образом готовят воду из: лимонной мелиссы, мяты курчавой, розмарина, шалфея, чабреца, тимьян.

ЧАЙНАЯ ВОДА.

Чай 1 кг.
Чай зеленый 500 гр.
Чай пекое 500 гр.
Вода 40 л.

Смешайте в котле все три сорта чая, залейте их кипящей водой, плотно закройте крышкой и дайте настояться в течение трех-четырех часов, затем быстро перегоните, чтобы собрать 30 литров.

Анисовая вода .

Семена зеленого аниса сухие и измельченные 5 кг.
Соль 250 гр .
Воды 40 л.
Перегоните после мацерации, чтобы получить 20 литров.

Вода в холодильнике должна быть теплой, чтобы масло, содержащееся в дистиллированной воде, не могло сконцентрироваться и воспрепятствовать циркуляции воздуха в змеевике. В случае сгущения масла дистилляция сие может продолжаться.

Вода, дистиллированная из семян аниса, не изменяется при замораживании, ее качества восстанавливается при воздействии на

нее тепла; но если мы отделим жидкость от кристаллов, образованных холодом, мы увидим, что она потеряла свой аромат.

Таким же образом готовят воды из: укроп (семена), бадьян, тмин (семена), фенхель (семена), можжевельник (ягоды).

Для этих вод мы будем соблюдать меры предосторожности, указанные для анисовой воды в отношении хладагента.

ВОДА ИЗ КОРИАНДРА.

Сушеная и измельченная кинза (семена) 10 кг.
Вода 40 л.
Соль 250 гр.

Перегнать, чтобы собрать 20 литров, предварительно мацерируя в течение двадцати четырех часов.

Таким же образом подготавливаются воды из: анжелика (семена), кервель (семена), морковь (семена).

ВОДА ИЗ КОФЕ МОККА.

Кофе мокко 3 кг.
Вода.....40 л.

Слегка обжарьте кофе до степени, обычно называемой халатом капуцина; затем, пока он горячий, крупно измельчите его и дайте настояться в течение двадцати четырех часов. Дистиллируйте, чтобы получить половину используемой воды.

Таким же образом готовят воду из: кофе Мартиники, какао. Когобация дважды для какао. Перегонять медленно.

КОРИЧНАЯ ВОДА.

Измельченная цейлонская корица 2.5 кг.

Вода 40 л.

Соль 1 л.

Когобация 1 раз.

Мацерировать в течение двадцати четырех часов, затем перегонять на открытом огне, без бурления (на водяной бане), осторожно кипятя, пока не получится продукт объемом 20 литров.

Точно так же готовятся воды из: корицы китайской, кора каскариль (древесина), гвоздика, мускатный цвет, мускатный орех, сассафрас, родос (дерево).

После дистилляции указанных выше вод необходимо следить за тем, чтобы вода в охладителе была теплой, чтобы летучие масла, которые могли сгуститься и остановиться в змеевике, могли опуститься. Если мы будем пренебрегать этой предосторожностью, мы потеряем часть основного продукта.

ДИСТИЛЛЯТ АНЖЕЛИКИ (Дягиль)

Корень дягиля высушите и измельчите 2.5 кг.

Вода 40 л.

Соль 500 гр.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоняйте до получения 20 литров продукта .

Таким же образом готовят воду из: девясил, аир ароматный, кардамон.

ВОДА ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ.

Горький миндаль 5 кг.

Кипяток 40 л.

Соль 500 гр.

После извлечения нелетучего масла из миндаля путем отжима измельчите жмых в порошок, поместите его в кипящую воду, перегоните, чтобы собрать 20 литров.

Эту воду следует употреблять с большой осторожностью из-за содержащейся в ней в определенных количествах синильной кислоты.

Таким же образом готовят воду из: косточек абрикоса, вишневых косточек, персиковых косточек.

ЛИМОННАЯ ВОДА.

Цедра 80 свежих лимонов.

Вода 40 л.

Соль 250 гр.

Дистиллируйте, чтобы собрать половину использованной воды. Тот же способ работы с водой из : бергамота, цитрона, сладких апельсинов, горьких апельсинов.

МАЛИНОВАЯ ВОДА.

Малина свежая очищенная 12 кг.

Вода 40 л.

Перегоняйте осторожно, чтобы ягоды не прилипли к котлу, и не подвергайте мацерации. Соберите 20 литров продукта.

Используйте тот же метод для воды из : абрикосов, слив, айвы и т.д.

ВОДА ИЗ МАРАСКИНО.

Хорошо созревшие ягоды черешни 20 кг.

Хорошо созревшая и очищенная малина 4 кг.

Вишневые листья 1.5 кг.

Ядра персиков 250 гр.
Порошок ириса Флорентийского 1 кг.
Вода 40 л.

Мацерируем все в воде в течение двадцати четырех часов (плоды необходимо измельчить), затем тщательно перегоняем, чтобы получить 20 литров продукта.

Этот рецепт превосходен, а полученная по его составу вода мараскино может конкурировать с теми, которые продаются как происходящие из Далмации, хотя на самом деле происходят с юга Франции.

ВОДА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.

Зеленые орехи 11 кг.
Вода 40 л.

Возьмите едва сформировавшиеся зеленые орехи, как следует разотрите их, затем перегоните, не мацерируя, чтобы получить 20 литров воды. Соблюдайте те же меры предосторожности, что и для малиновой воды.

КОНСЕРВАЦИЯ ДИСТИЛЛИРОВАННЫХ АРОМАТИЧЕСКИХ ВОД.

Дистиллированные ароматические воды довольно быстро портятся; их необходимо обновлять как можно чаще. Их необходимо хранить в непрозрачных вазах в прохладном месте, недоступном для разлагающих их лучей света.

Мы также должны доливать до краев вазы с дистиллированной ароматной водой. Большая ошибка полагать, что им нужен воздух. Для этой цели мы будем использовать бумагу или пергамент, поскольку опыт показывает, что если заткнуть их пробкой, они быстро приобретут затхлый привкус. Однако мы можем хранить воду из цветов апельсина в течение года, или более, в плотно

закупоренной бутылке, и с ней не произойдет при этом каких-либо существенных изменений; но как только бутылка начата, придется выбросить пробку и использовать только бумагу.

Обычно ароматические воды сразу после дистилляции не имеют очень приятного запаха, все они имеют эмпирический привкус, который со временем исчезнет. Мы можем заставить их немедленно потерять этот вкус, подвергнув их воздействию ледяной бани; Однако, если холод придает качество ароматным водам, полезно не допускать их замерзания зимой. Воды, оттаяв, останутся мутными в течение нескольких дней; но в конечном итоге они очищаются, выпадает довольно значительный осадок, который все еще имеет некоторый запах растения, которое использовалось для приготовления воды. Если в этом состоянии мы отделим воду от осадка, то обнаружим слабый запах растения, действительно приятный, но слабый, кратковременный.

Почти во всех дистиллированных ароматических водах через несколько дней образуются слизистые хлопья, которые остаются во взвешенном состоянии или выпадают в осадок; поэтому необходимо их фильтровать. Бывает и так, что воды портятся через год, потому что их вытягивают при слишком высокой температуре и в слишком большом количестве, из-за чего часть растительной слизи поднимается в емкость. Этот недостаток не проявляется, если соблюдать осторожности при перегонке. Если дистиллированные ароматные воды помутнеют, их можно осветлить, добавив на каждый литр воды восемь-десять капель уксуса и затем профильтровав.

Прозрачность дистиллированных ароматических вод, помутневших в результате разложения, вызванного указанными выше причинами, достаточно хорошо восстанавливается добавлением к каждому литру испорченной воды 2 граммов буры и такого же

количества римских квасцов. Соединение этих двух солей приводит к образованию хлопьевидного осадка, который несколько осветляет и обесцвечивает эти воды; но этот процесс может применяться только в парфюмерии, потому что эта добавка, какой бы минимальной она ни была, все же оставляет что-то постороннее, что может изменить характер этих ароматических вод. Есть определенные воды, особенно вода из цветков апельсина, которые в результате разложения становятся очень кислыми; в этом случае средств, которые мы только что указали, будет недостаточно: в таких случаях уместно будет использовать магнезию, примерно 2 грамма на литр, в зависимости от степени кислотности. Эти изменения можно было бы предотвратить, если заранее добавить немного этого вещества, но тогда необходимо будет использовать 4 грамма, поскольку магнезия почти нерастворима в некислой воде.

Вот один из способов борьбы со всеми недостатками, связанными с использованием и сохранением дистиллированной ароматической воды. Отогнав всю ароматическую воду со всей тщательностью, необходимой для этой операции, ее немедленно сливают обратно в куб, предварительно очистив последний, и приступаем к новой перегонке, которая должна происходить очень медленно. Когда дистиллированная вода становится слишком слабой, операцию прекращают, и только продукт второй перегонки выдерживают в склянках с плотно закупоренными пробками. Приготовленная таким образом вода из апельсиновых цветов, иссопа, мяты и мелиссы сохраняются в хорошем состоянии в течение четырех-пяти лет.

Способ убрать запах ароматной воды.

Мистер Дэвис, аптекарь из Честера, случайно приготовил смесь равных частей касторового масла и мятной воды, и заметил, что

запах и вкус последней постепенно уменьшились до такой степени, что эти свойства полностью исчезли в течение дня или двух.

Тот же эффект действует и на другие дистиллированные воды или эфирные масла, смешанные с водой, в пропорции одна капля на 60 граммов воды. Что касается замены касторового масла оливковым, то оно практически ничем не отличается по вкусу и запаху.

Это наблюдение, впрочем, не ново и существующие примеры, подтверждают, что нелетучие масла являются лучшими спутниками для летучих масел, чем вода. Таким образом, когда вода, насыщенная летучим маслом, смешивается с нелетучим маслом, летучее легко поглощается нелетучим. И если это масло и не обнаруживает заметный запах и вкус, то это потому, что эфирное масло маскируется в нем гораздо сильнее, чем в воде.

III. Ароматические воды, не являющиеся дистиллированными.

Недистиллированные ароматические воды являются противоположностью дистиллированным; когда их поставляют коммерчески - не разглашают их происхождения, с намерением заставить людей поверить, что они прошли через дистилляцию. Может случиться так, что дистиллятору, исчерпавшему свои запасы, потребуется закупить ароматные воды. Чтобы он мог защитить себя от мошенничества, мы укажем средства, которыми пользуются фальсификаторы, и способы распознавать их хитрости.

Эти воды готовятся двумя способами:

- 1) Вылить любое эфирное масло на сахарную пудру, затем растирая, добавлять небольшими порциями воду, которую вы хотите ароматизировать, энергично перемешивая смесь и, после тридцати или сорока минут отдыха отфильтровать.

2) Налить эфирное масло на карбонат магнeзии и действовать так же, как и раньше. Этот последний метод более безопасен, поскольку карбонат магния обладает свойством в высокой степени способствовать суспендированию летучих масел в воде

Полученные таким образом ароматические воды имеют менее приятный запах, чем дистиллированные. Из-за сложности получения хорошего эфирного масла у них также есть недостаток: они не столь откровенны на вкус. Однако их можно хранить довольно долго, за исключением тех, которые приготовлены с использованием сахара, эти очень подвержены брожению.

Мы легко узнаем эти искусственные ароматические воды. Когда их наливают в воду, они выделяют гораздо меньше аромата, они не слизистые и не жирные на ощупь и всегда пахнут немного травянисто: вода из цветов апельсина, приготовленная из эссенции нероли не имеет так много сладости, как дистиллированная из цветов.

Помимо этих особенностей, мы безошибочно распознаем искусственные ароматические воды, используя следующие средства:

Когда мы воздействуем на ароматическую воду, предположительно изготовленную с использованием сахара, мы выпариваем эту жидкость досуха и вместо получения жира и экстрактивных веществ, напротив, получаем сладкое вещество, которое, брошенное на горячие угли, растекается, испуская запах карамели.

Если же мы имеем дело с ароматической водой, приготовленной при помощи карбоната магния, то растворим в одной колбе углекислый аммоний в дистиллированной воде, а в другой растворим в дистиллированной воде немного фосфорнокислого

натрия; мы отфильтруем эти два раствора, которые должны быть достаточно концентрированными. Возьмем стакан на ножке конической формы, и заполним его тестируемой водой до половины; В эту воду выльем раствор углекислого аммиака, в избытке добавим раствор фосфорнокислого натрия; если в исследуемой воде содержится карбонат магнезии, она помутнеет и на дне стакана выпадет белый осадок (магний-аммоний-фосфат), чего не бывает в дистиллированной ароматной воде.

Присутствие карбоната магния в ароматной воде можно узнать также, если вскипятить ее, и добавить немного концентрированного раствора хлорида алюминия; должен образоваться осадок, который приведет к образованию карбоната алюминия.

ГЛАВА VI.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СПИРТЫ.

Название ароматизированные спирты или парфюмерные эссенции даются спиртами, более или менее насыщенным летучими и пахучими веществами из одного или нескольких типов сырья путем дистилляции. В первом случае они называются простыми; во втором-сложными. В аптеках алкоголиаты — это не что иное, как парфюмерные духи.

Сырьем, которое используется для приготовления ароматических духов, является спирт, цветы, фрукты, затем семена, корни, древесина, растения или части растений, последние обрабатываются в сухом или свежем виде.

Правила, которым необходимо следовать при изготовлении ароматических духов, простых или сложных, такие же, как те, которые были указаны в главе, посвященной дистилляции спирта (Том I), и в главе, посвященной дистилляции и ректификации (Глава

IV); поэтому нам не придется возвращаясь к тому, что уже было сказано, мы ограничимся лишь несколькими замечаниями чисто практического характера:

- 1) Используйте очень чистый, хорошо ректифицированный спирт с отметкой 85 или 90 на спиртометре;
- 2) Правильно выбирайте вещества, которые хотите обработать алкоголем;
- 3) Измельчите, раздавите или растолките эти вещества, чтобы облегчить извлечение летучих и ароматических веществ.
- 4) Мацерируйте вещества в спирте в течение двадцати четырех часов, прежде чем приступить к перегонке;
- 5) Добавьте к мацерату во время дистилляции достаточное количество воды, примерно половину количества спирта (25 литров воды на каждые 50 литров спирта при 85 градусах) ;
- 6) Перегоняйте на открытом огне, на водяной бане, или паром в подходящих и тщательно очищенных перегонных кубах;
- 7) Огонь или пар подавайте осторожно, опасаясь пригорания и не допуская перегонки жидкости с эмпирематическим привкусом;
- 8) Как можно чаще обновляйте воду в холодильнике, чтобы она почти всегда была холодной;
- 9) Собирайте только то количество, которое указано в каждом рецепте, и будьте осторожны, чтобы не допустить попадания флегмы в дистиллят.

Мы отметим, что для некоторых парфюмерных спиртов очень концентрированный спирт при дистилляции имеет недостаток: он улетучивается, не забирая с собой сколько-нибудь существенного количества летучих масел и ароматных веществ. Поэтому

необходимо добавлять определенное количество воды, с учетом трудностей, возникающих при перегонке летучего масла, которым мы хотим насытить спирт.

Парфюмерные духи имеют меньший запах, чем дистиллированные ароматные воды, полученные из тех же веществ. Этот эффект обусловлен тем, что летучие масла, растворяясь в спирте, частично теряют свой запах, а в воде, где они находятся только во взвешенном состоянии, в состоянии эмульсии, они сохраняют его. Этот факт также легко проверить, если капнуть несколько капель парфюмерного спирта в обычную воду, сразу же появится запах и, если доля эссенции достаточно высока, вода мутнеет и становится молочного цвета.

С возрастом парфюмерные духи теряют пронзительность и остроту, которыми они обладают сразу после дистилляции; они впоследствии приобретают плавность и мягкость, которую легче наблюдать, чем объяснить; реакции, которые могут возникнуть в парфюмерных духах при выдержке, настолько сложны, что до сих пор никто не попытался дать аргументированного объяснения.

Как мы увидим позже, искусственного старения можно добиться с помощью тепла (см. траншаж). Некоторые авторы указывают использование холода для достижения той же цели.

Для этого мы используем холодильную смесь, состоящую из снега или колотого льда и соли; Менее чем за шесть часов контакта при такой низкой температуре мы можем получить довольно удовлетворительную мягкость духов.

Духи хранятся в плотно закупоренных вазах и в не слишком теплом и не слишком холодном помещении с равномерной температурой.

Простые или сложные ароматные спирты используются для приготовления ликеров всех видов. Производитель спиртных

напитков всегда должен заранее подготовить определенное количество, чтобы можно было использовать только те, которые отстоялись в течение нескольких месяцев.

РЕКТИФИКАЦИЯ ПАРФЮМЕРНЫХ ДУХОВ.

Как правило, для получения хороших продуктов необходимо очищать ароматизированные спирты.

Эту операцию, цель которой достаточно описана ранее (с. 59), необходимо проводить с большой осторожностью.

Предположим, мы хотим очистить 52 литра ароматного спирта: к этому количеству нам придется добавить 25 литров обычной воды, затем перегнать смесь на водяной бане, чтобы собрать 50 литров ароматного спирта; оставшиеся 2 литра затем собирают отдельно и помещаются вместе с небольшим количеством воды или мокроты. Если бы мы собрали то же количество спирта, которое мы добавили в водяную баню, то этот спирт был бы подобен начальному, и мы, таким образом, потеряли бы те преимущества, которые дает ректификация.

МАЛЫЕ ВОДЫ ИЛИ ФЛЕГМА.

Хвостовые продукты дистилляции и ректификации ароматных духов называются малой водой или флегмой.

Эти продукты водянистые и едкие; в них содержится много масел и очень мало спирта; их запах резкий, пронзительный и эмпирематический. Однако их всегда необходимо экстрагировать в достаточно больших количествах путем дистилляции или ректификации, чтобы отогнать весь спирт, который остается в перегонном кубе после экстракции ароматного спирта.

Хотя флегма содержит очень большое количество летучих масел, мы должны воздерживаться от их сбора во время перегонки или

ректификации ароматизированного спирта, которому они передают продукту эмпириематический запах; поэтому мы должны собрать их в отдельную емкость, чтобы перегнать их отдельно; этот продукт может быть использован при изготовлении обычных абсентов.

РЕЦЕПТЫ АРОМАТНЫХ СПИРТОВ ИЛИ ПАРФЮМЕРНЫХ ДУХОВ.

Способ перегонки ароматных духов почти всегда один и тот же, за некоторыми исключениями, на которые будет указано, мы воздержимся от повторного описания его для каждого рецепта: только в первом укажем предписания, которым необходимо следовать.

Духи из цветов апельсина.

Свежие цветы апельсина, очищенные от чашечек 12.5 кг.

Спирт 85° 52 л.

Настоять цветы со спиртом на водяной бане в течение двадцати четырех часов, во время перегонки добавить 25 литров воды, залить в дистиллятор и перегонять, чтобы собрать 51 литр продукта; продолжайте операцию и собирайте хвосты до тех пор, пока из устройства не будет выходить только вода (что можно узнать по спиртометру), затем первый продукт перегоните повторно, добавив 25 литров воды, чтобы собрать 50 литров ароматного спирта, содержащий 250 граммов цветов на литр.

ДУХИ ИЗ РОЗ.

Лепестки свежих роз 25 кг.

Спирт 85° 52 л.

Перегоните дважды на водяной бане, чтобы получить 50 литров продукта с концентрацией 500 граммов цветов на литр.

Та же методика, что и в предыдущем рецепте.

ДУХИ ИЗ ГВОЗДИКИ.

Цветы гвоздики, вынутые из чашечек 12.5 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов цветов на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

ПОЛЫННЫЙ СПИРТ (большой).

Сухие листья и верхушки большой полыни 12.5 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов листьев на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

ПОЛЫННЫЙ СПИРТ (мелкой).

Сухие листья и верхушки полыни мелкой..... 12.5 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов листьев на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ЖЕНЕПИ

Сухие цветущие листья и верхушки альпийской женеппи 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов листьев на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИССОПА

Цветущие и сухие верхушки иссопа 12.5 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

ЛАВАНДОВЫЙ СПИРТ.

Сушеные цветы лаванды 6.25 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МЕЛИССЫ.

Сухая очищенная мелисса 12.5 кг.
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

МЯТНЫЙ СПИРТ.

Мята перечная, сухая, цветущая 12.5 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АНЖЕЛИКИ (семена)

Семена анжелики (дягиль)..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ УКРОПА (семена)

Семена укропа..... 6.25 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АНИСА (семена)

Семена аниса..... 6.25 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ БАДЬЯНА (семена)

Семена бадьяна..... 6.25 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ТМИНА

Семена тмина..... 6.25 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ПЕТРУШКИ

Семена петрушки..... 6.25 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ КОРИАНДРА

Семена кориандра.....12.5 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 250 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МОРКОВИ

Семена моркови..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ФЕНХЕЛЯ

Семена флорентийского фенхеля..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Ягоды можжевельника..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растений на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МАЛИНЫ

Малина свежая очищенная..... 25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 500 граммов ягод на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АНЖЕЛИКИ (корни)

Корни дягиля чешского, сушеные и измельченные 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растения на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АИРА

Аир ароматический..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растения на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ГАЛАНГА

Измельченные корни галанга 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растения на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ИМБИРЯ

Измельченные корни имбиря..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растения на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ КАСКАРОЛЛЫ

Древесная кора каскароллы..... 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов растения на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ РОДОССКОГО ДЕРЕВА (КОРДИЯ АЛЛИОДОРА).

Корни Родосского дерева 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов корня на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ САНДАЛА

Корни Родосского дерева 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов корня на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АЛОЭ

Алоэ сокотринское 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов алоэ на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ КАТЕХУ

Акация катеху 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов катеху на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ СТИРАКСА БЕНЗОЙНОГО

Бензойная смола в каплях 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов бензойной смолы на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МИРРЫ

Мирра измельченная 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов мирры на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ДЕРЕВА ТОЛУ

Измельченный бальзам Толу 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов бальзама на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АМБРЕТТЫ

Семена мускусной розы 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов амбретты на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ БОЛЬШОГО(ЧЕРНОГО) КАРДАМОНА.

Семена черного кардамона..... 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов черного кардамона на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ НАСТОЯЩЕГО КАРДАМОНА.

Семена настоящего кардамона 3 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов настоящего кардамона на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ЦЕЙЛОНСКОЙ КОРИЦЫ.

Корица цейлонская измельченная 1.5 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Настаивайте корицу со спиртом в котле в течение двадцати четырех часов, перед перегонкой добавьте 25 литров воды, зажгите пламя и проведите перегонку на открытом огне. Соберите и смешайте ароматный спирт и хвосты, образовавшиеся в результате этой операции, сделайте повторную перегонку на открытом огне, добавив еще 25 литров воды, соберите 50 литров хорошего продукта, содержащего 30 граммов корицы на литр.

СПИРТ ИЗ КИТАЙСКОЙ КОРИЦЫ.

Китайская корица измельченная 3 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов китайской корицы на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ГВОЗДИКИ.

Измельченная гвоздика..... 3 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов гвоздики на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ЦВЕТОВ МУСКАТА.

Измельченный мускатный цвет 3 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов муската на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ МУСКАТНОГО ОРЕХА.

Измельченный мускатный орех 3 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов муската на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ САССАФРАСА.

Древесина сассафраса в стружке 3 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов сассафраса на каждый.
При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ.

Горький миндаль 12.5 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов горького миндаля на
каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ЯДЕР АБРИКОСА.

Ядра абрикоса 12.5 кг

Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 60 граммов ядер абрикоса на
каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ.

Семена сельдерея 6.25 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 125 граммов семян сельдерея на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ШАФРАНА.

Шафран..... 1.5 кг
Алкоголь 85° 52 л.

Получается 50 литров духов по 30 граммов семян сельдерея на каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ ЦЕДРЫ.

Цедра 300 свежих цитрусовых.
Алкоголь 85° 60 л.

Настоять цедру со спиртом на водяной бане в течение суток, перед перегонкой добавить 25 л воды, герметизировать куб и начать перегонку, чтобы собрать первые 55 л годного продукта, провести вторую перегонку, добавив 25 л воды, и собрать 50 литров парфюмерного спирта, содержащего цедру 6 цитрусовых на литр.

Хвостовые фракции от каждой операции, то есть 10 литров, полученные от первой и второй перегонки, будут отложены для использования в следующей операции, поскольку вкус этих последних продуктов не достаточно хорош, а аромат недостаточно сильный для использования в изготовлении ликеров.

СПИРТ ИЗ ЛИМОНОВ.

Цедра 400 свежих лимонов.

Алкоголь 85° 60 л.

Получается 50 литров духов по с цедрой 8 лимонов каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

СПИРТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.

Цедра 500 свежих апельсинов.

Алкоголь 85° 60 л.

Получается 50 литров духов по с цедрой 10 апельсинов каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ СПИРТ ИЗ ЛИМОНОВ.

Цедра 800 свежих лимонов.

Алкоголь 85° 60 л.

Получается 50 литров духов по с цедрой 16 лимонов каждый.

При перегонке действуйте, как указано выше.

ОРДИНАРНЫЙ СПИРТ АНИСЕТТ.

Зеленый анис 3 кг.

Бадьян 3 кг.

Кориандр..... 1 кг.

Укроп 1 кг.

Спирт 85 градусов 52 л.

Вещества растирают и мацерируют в спирте в течение двадцати четырех часов, перегоняют на водяной бане, добавляя 25 л воды, чтобы собрать 51 л первого продукта: перегоняют его повторно, добавляя еще 25 л воды; собирают 50 литров ароматного спирта.

Этот спирт используется для приготовления обычных, двойных и полутонких ликеров анисетт.

СПИРТ БОРДОССКИЙ АНИСЕТТ

Бадьян 2 кг.
Зеленый анис 500 гр.
Кориандр 500 гр.
Укроп 500 гр.
Древесина сассафраса 500 гр.
Амбретта 125 гр.
Имперский черный чай 125 гр.
Алкоголь при 85 градусах..... 52 л.

Измельчите семена и нарежьте сассафрас кусочками, перегоните дважды, как в предыдущем рецепте.

Продукт : 50 литров ароматного спирта.

ОРДИНАРНЫЙ СПИРТ КЮРАСАО .

Кожура кюрасао, называемая картон 7.5 кг.
Сухие апельсиновые корки 2.75 кг.
Алкоголь при 85 градусах..... 52 л.

Замочите кожуру кюрасао и апельсинов в холодной воде, затем снимите с них цедру, когда они станут достаточно мягкими, настаивайте в спирте двадцать четыре часа, перегоните дважды, следуя методу, указанному для лимонного спирта, и не собирайте более 50 литров продукта.

СПИРТ КЮРАСАО ПО ГОЛЛАНДСКИ.

Натуральная кожура Кюрасао из Голландии 10 кг.
Алкоголь при 85 градусах..... 75 л.

Действуйте, как указано выше, чтобы собрать только 50 литров хорошего продукта. Оставшиеся 25 литров использовать в следующей дистилляции.

СПИРТ МОККО.

Кофе с Мартиники 3 кг.
Кофе мокко 3 кг.
Алкоголь 85 градусов 52 кг.

Слегка обжарьте кофе, затем измельчите его в крупный порошок, мацерируйте в спирте, перегоните дважды, как и в случае с предыдущими духами. Соберите 50 литров ароматного спирта.

ЧАЙНЫЙ СПИРТ

Чай черный имперский 2 кг.
Чай Пекао 1 кг.
Чай зеленый китайский 1 кг.
Алкоголь на 85 градусов 52 л.

Заварите чай в течение двух часов в 12 литрах кипятка, затем добавьте спирт, мацерируйте, перегоняйте дважды уже известным способом.

Продукт : 50 литров ароматного спирта .

Примечание. Для получения этих двух последних духов — мокко и чая — нам придется перегонять сырье крайне медленно и, если необходимо, подвергнуть когобации.

ГЛАВА VII.

НАСТОЙКИ И НАСТОИ.

АРОМАТИЧЕСКИЕ НАСТОЙКИ.

Ароматические настойки — это спирты, насыщенные пахучими началами без помощи перегонки, а только с помощью мацерации и нагревания.

Для их приготовления необходимо использовать очень хорошо высушенные компоненты, а также чистый спирт 85 градусов без

посторонних вкусов. Сосуды, в которых будут готовиться настойки, должны плотно закупориваться.

НАСТОЙКА АМБРЫ.

Амбра 32 гр.

Спирт 85 градусов 2 л.

Мацерировать в течение пятнадцати дней в теплом месте (от 25 до 30 градусов), периодически встряхивая ; процедить и хранить для использования .

НАСТОЙКА БЕНЗОИНА .

Бензоин измельченный (кусочки смолы) 250 грамм ,

спирт 85 градусов..... 2 литра.

Действуйте, как указано выше .

НАСТОЙКА АКАЦИИ КАТЕХУ.

Катеху 250 грамм .

Спирт 85 градусов 2 л.

Действуйте, как указано выше .

НАСТОЙКА МУСКУСА.

Мускус 15 гр.

Спирт 85 градусов 2 л.

Действуйте, как указано выше.

НАСТОКА СТОРАКСА.

Измельченная смола сторакса 250 гр.

Спирт 85 градусов 2 л.

Действуйте, как указано выше.

НАСТОКА ТОЛУ.

Измельченная древесина толу 250 гр.

Спирт 85 градусов 2 л.

Действуйте, как указано выше.

НАСТОИ

Настои, строго говоря, представляют собой ароматные настойки: от последних они отличаются только отсутствием подогрева при мацерации.

НАСТОЙ ИРИСА.

Порошок ириса флорентийского1.25 кг.

Спирт 85 градусов 10 л.

Выдерживайте не менее пятнадцати дней, периодически встряхивая.

ВАНИЛЬНЫЙ НАСТОЙ.

Мексиканская ваниль, нарезанная небольшими кусочками ... 150 г.

Спирт 85 градусов 10 л.

Действуйте, как указано выше.

Вы можете получить ванильный настой немедленно, действуя следующим образом:

Ваниль нарезать небольшими кусочками 80 г.

Спирт 85 градусов 5 л.

Белый сахар 500 г.

Ваниль и сахар растереть в ступке, затем поставить на несколько часов на водяную баню, в луженую медную емкость или в керамические бутылки, не доводя жидкость до кипения; после охлаждения декантировать и профильтровать .

НАСТОЙ КЮРАСАО.

Кожура Кюрасао из Голландии 5 кг.

Спирт 85 градусов 10 л.

Кожуру истолочь, не снимая с нее цедры, и настаивать восемь-десять дней, затем процедить и профильтровать.

Кожуру можно залить новой порцией алкоголя или перегнать с порцией ординарного спирта Кюрасао.

НАСТОЙ ИЗ СКОРЛУПЫ ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ.

Скорлупа горького миндаля 10 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Перед использованием мацерируйте в течение двух месяцев.

НАСТОЙ ПОЛЫНИ МЕЛКОЙ.

Сухие листья и верхушки полыни мелкой 5 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Мацерировать в течение пятнадцати дней .

НАСТОЙ ИССОПА.

Сухие цветы и верхушки иссопа 5 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Мацерировать в течение пятнадцати дней.

НАСТОЙ ГАЛАНГАЛА.

Измельченные корни галангала 750 гр.

Коньяк хорошего вкуса при 45 градусах 20 л.

Дайте настояться в течение пятнадцати дней .

НАСТОЙКА МЕЛИССЫ

Сухих листьев лимонной мелиссы 5 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Действуйте, как указано выше.

НАСТОЙКА ЛАВРА

Лавровый лист 5 кг.

Спирт 85 градусов 40 л.

Дайте настояться в течение пятнадцати дней.

НАСТОЙКА ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Свежие листья черной смородины 5 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Мацерировать в течение месяца .

НАСТОЙ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Среди всех настоек, настойка черной смородины являются наиболее важной, поскольку в большом количестве используется производителями ликеров; на ней мы должны сосредоточить свое внимание более детально.

Трудно в точности указать количество черной смородины, которое должно использоваться для приготовления настоя : это количество зависит от продукта , который мы хотим получить, а также от характера и состояния плодов.

Если, например, мы хотим получить настойку яркого цвета, вот как мы должны действовать:

Черную смородину разомните ногами или с помощью приспособленной для этой цели мясорубки, поместите в бочку среднего размера (200-300 литров), которую наполните примерно на три четверти; дайте черной смородине настояться в течение трех или четырех дней , затем добавьте 85-градусный спирт в количестве, достаточном для наполнения бочки; перемешивайте все с помощью прочной лопатки или железного крюка в течение по крайней мере восьми дней, один раз в день; иногда выливайте жидкость и вливайте обратно в бочку; подождите не менее шести недель, прежде чем использовать этот настой.

Нам следует отдавать предпочтение использованию бочек среднего размера, поскольку они дают больше преимуществ, чем обычно используемые большие бочки. Черная смородина, помещенная в большие бочки лежит слишком толстым слоем, поэтому слеживается; жидкость чаще всего циркулирует плохо, только по стенкам бочки, и не пропитывается красящим соком черной смородины как следует; Трудность полного перемешивания такой тяжелой гущи также является одной из причин низкой производительности. Опыт показал нам, что при заполнении черной смородиной бочек емкостью от 600 до 800 литров, как это обычно практикуется, полученные настои были хуже, чем те, которые были приготовлены в средних бочках.

Если, наоборот, вы хотите получить настой, в котором преобладает приятный фруктовый вкус, а не цвет, вам не придется измельчать черную смородину и давать ей бродить. Мы просто уложим ягоды в бочку и зальем спиртом 58 градусов.

Также, можно получить красочный и ароматный настой, раздавив черную смородину и наполнив бочку плодами лишь наполовину, затем оставить ее отдыхать на двадцать четыре часа и потом полностью заполнить бочку спиртом 58 градусов.

Настой черной смородины можно несколько раз заливать новым количеством спирта ; в этом случае его можно разделить на первый настой , второй , третий настой и т. д. В зависимости от того, продолжает ли спирт насыщаться соком ягод.

Если при первом заполнении настоя используется 85-градусный спирт, вторую заправку нужно произвести 58-градусным спиртом, третью - спиртом 43 градуса; последнюю зарядку следует осуществлять чистой водой. Если же, наоборот, первая зарядка была произведена спиртом 58 градусов, вторую надо делать спиртом 49 градусов, третью - спиртом 43 градуса и т. д.

Выжимки черной смородины, образующиеся в результате истощения настоя, необходимо перегонять на открытом огне, чтобы извлечь немного содержащегося в них спирта; продукт нужно смешать с слабыми водами, поступающими от различных перегонок.

Правил работы с черной смородиной практически не существует; все зависит от опыта и умения оператора.

Даже при употреблении с самым скрупулезным вниманием дозировок, которые мы указываем выше, может случиться так, что приготовленная настойка уступает такой же настойке, приготовленной до нее, или после; состояние плодов, их зрелость, влияние температуры, продолжительность настаивания - являются, среди прочего, причинами, которые могут привести к заметным различиям в качестве.

Если наши коллеги окажутся в сложных условиях, мы посоветуем им, в связи с нехваткой фруктов, работать следующим образом:

Настойка черная смородина ординарная (100 л).

(Доля чистого спирта, 21,25 л., или 25 л. при 85 градусах.)

Настой, первая загрузка, при 50 градусах 18 л.

Вино из Руссильона или Луары 7 л.

Спирт при 85 гр. 14 л.

Обесцвеченный или осветленный сахар-сырец 12.5 кг.

Обычная вода дополнить до 100 л.

Черная смородина настойка - полуфабрикат (100 литров)

(Доля чистого спирта, 23.8 литра, или 28 литров при 85 градусах.)

Настой, первая зарядка 23 литра .

Вино из Луары или Руссильона 8 литров .

Настой из вишни 3 литра.
Настой из малины 3 литра.
Спирт 85 градусов 13 литров.
Сахар белый 25 кг.
Обычная вода дополнить до 100 л.

Поскольку настойки черной смородины хорошего и высшего качества обычно продается по довольно высоким ценам, нужно в точности следовать рецептам, которые мы привели выше.

Мы не призываем ликеристов использовать крахмал или сироп глюкозы для изготовления высококачественных ликеров. Мы заметили, что их использование не придает ликерам качества.

НАСТОЙ ИЗ МАЛИНЫ

Хорошо созревшая малина..... 100 кг.
Спирт 85 градусов 100 л.
Перед употреблением мацерируйте в течение месяца.

НАСТОЙ ИЗ ЧЕРЕШНИ.

Хорошо созревшие ягоды черешни..... 100 кг.
Спирт 85 градусов 100 л.
Действуйте, как в предыдущем случае.

НАСТОЙ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ .

Мягкие зеленые орехи..... 100 кг.
Алкоголь крепостью 58 градусов 100 л.

Разотрите орехи, дайте им подрумяниться на воздухе в течение суток или более, если необходимо, чтобы окраска была хорошо

выражена; затем залейте их указанным выше количеством спирта и оставьте настаиваться на три месяца перед употреблением .

Следует отдавать предпочтение рыхлым зеленым орехам, то есть тем, которые можно беспрепятственно проткнуть булавкой; их вкус более нежный , чем у размолотого сформованного ореха ; тем не менее, последние тоже можно использовать за неимением других.

Настой орехов требует выдержки, предпочтительнее использовать тот, которому несколько лет; свежий настой очень склонен к образованию осадка в ликерах, какие бы меры предосторожности ни принимались при очистке и фильтрации.

НАСТОЙ МАЛИНЫ НА УКСУСЕ

Хорошо созревшая малина 100 килограммов

Орлеанский уксус, первый сорт 100 литров

Оставить настаиваться на два месяца и время от времени помешивать; процедить и профильтровать, затем разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

Настои из ягод брусники или черники, ягод бузины и ягод ежевики готовят следующим образом :

Любое количество спелых ягод растолочь в 1/20 по весу воды (на 100 килограммов ягод – 5 литров воды) и оставить на три-четыре дня, чтобы они подбродили, в помещении с температурой от 15 до 20°С; процедить и добавить 1/10 объема винного спирта 85 градусов, процедить и разлить по бочкам или бутылкам .

Можно обойтись и без винного спирта, правильно разлив подброженный сок в закупоренные и завязанные бутылки и обработав их по методу консервации Аперта; но в этом случае цвет будет менее насыщенным и менее красивым .

Эти настои используются некоторыми ликеристами для улучшения цвета определенных ликеров из красных фруктов, сиропов из красной смородины, ежевики и т. д.

Наблюдение. Все настои можно доливать несколько раз, в зависимости от того, сохранили ли они больше или меньше вкуса или цвета; фруктовые, за исключением настоя орехов, с возрастом многое теряют, цвет их желтеет, а запах ухудшается; другие, наоборот, со временем приобретают качество.

ГЛАВА VIII.

ЭФИРНЫЕ МАСЛА ИЛИ ЭССЕНЦИИ.

I. Состав , изготовление.

Летучие или эфирные масла, чаще называемые эссенциями, представляют собой летучие и ароматические продукты, которые почти всегда извлекаются из растений различными способами, которые мы вскоре рассмотрим.

Кедр и сандал также содержат эссенции; также необходимо различать духи животного происхождения, такие как мускус, материал внутренней секреции, получаемый из оленя, обитающего в Китае, и амбра, добываемая из внутренностей кашалотов.

Натуральные эссенции не являются химически чистыми веществами, изменчивость температуры их кипения легко доказывает это. В большинстве своем они состоят из углеводородного и кислородного начала.

Все летучие масла едкие и очень легковоспламеняющиеся, очень пахучие, нерастворимы в воде, которой, однако, они передают немного своего запаха, растворимы в спирте, эфире и нелетучих маслах. Как мы уже говорили выше, температура их кипения

чрезвычайно изменчива, она колеблется между 80 градусами (эссенция лаванды) и 270 градусами (эссенция пачули).

Эссенции, как правило, жидкие и бесцветные; тем не менее, есть такие, которые, даже свежеприготовленные, окрашены; таковы, например, эссенция ромашки, имеющая синий цвет, и эссенция полыни, имеющая зеленый оттенок.

Плотность их близка к плотности воды, чаще всего ниже; эссенция корицы, как исключение, имеет несколько большую плотность .

Эфирные масла изменяются на воздухе и на свету; воздух окисляет смолу эссенций и иногда делает аромат более приятным. Со временем они теряют большую часть своих качеств; их следует хранить в плотно закупоренных флаконах, защищенными от света.

Эссенции отличаются от жирных масел, которые пропитывают и надолго окрашивают бумагу, тем, что они улетучиваются под действием тепла, а пятна, которые они оставляют на бумаге, носят временный характер.

Они происходят из растений; но есть такие, которые рождаются только в тот момент, когда части растения соприкасаются с водой. Например эссенция горького миндаля, которая возникает в результате действия эмульсина на амигдалин в присутствии воды, этих двух нелетучих веществ, существующих в горьком миндале; тоже самое с горчицей.

Мы ищем новые эссенции именно в тканях цветов, листьев, а также в древесине. Там они содержатся в более или менее обильном количестве. Климат влияет на их производство: мы видим, что из жарких стран происходят крепкие эссенции с сильным ароматом, в то время как страны с умеренным климатом дают меньший урожай, но гораздо более тонких и более востребованных эссенций. Большинство эссенций получают путем перегонки частей

растений в присутствии воды; другие, в меньшем количестве, готовятся путем отжима, например, эссенции цитрона, лимона, апельсина, бергамота.

ОТЖИМ ЭССЕНЦИЙ

Эссенции, полученные путем отжима, имеют более тонкий и приятный запах, чем те, которые получены путем дистилляции. Используемый процесс очень прост: соберите с плодов корку или цедру, и измельчите до получения достаточно мелкой мякоти; эту массу собирают в мешки из конского волоса и помещают под пресс, где она энергично сжимается.

Вытекает жидкость, которую собирают и оставляют отстаиваться; эссенция собирается на поверхности и отделяется декантацией от воды и посторонних примесей.

Чистота эссенций, полученных путем выжима ниже, чем у эссенций, полученных путем дистилляции; в них всегда содержится значительная доля камедей и красящих веществ, заимствованных из кожуры; они имеют тенденцию быстрее загустевать и портиться, наконец, они менее растворимы в спирте и более изменчивы.

На некоторых заводах по производству ликеров или эссенций для цедры лимонов, апельсинов или других аналогичных фруктов используется специальное приспособление, изобретенное г-ном Лесо и по этой причине получившее название цедроотделитель Лесо.

Как показано на рисунке ниже (рис. 39), это устройство состоит из чугунной рамы, очень похожей на корпус швейной машины. Металлический стол, который поддерживает эта рама, имеет прямоугольное отверстие, обеспечивающее доступ к двум небольшим стальным цилиндрам с канавками, вращающимся в противоположных направлениях. Под этими цилиндрами и в

пространстве между ними находится нож. Цилиндры приводятся в движение двумя педалями, которые управляют коленчатым валом маховика, способным обеспечивать быстрое вращательное движение.



Кожура вводится между двумя цилиндрами, захватывается ими и подвергается воздействию ножа, который отделяет цедру от мякоти.

Затем цедра и отходы падают в два желоба из листового металла, которые направляют их в корзины, где они собираются.

Если мы работаем с сушеными корками, такими как, например, кюрасао, необходимо предварительно замочить кожуру.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ ЭССЕНЦИЙ.

Чаще всего эфирные масла присутствуют в столь малых количествах по сравнению с общей массой растения, и настолько прочно скреплены с содержащими их частями, что для их извлечения приходится прибегать к перегонке.

Затем мы используем процессы, которые были описаны ранее, для приготовления ароматических вод или гидролатов, однако изменяя количество воды, используемой для дистилляции, и повторно используя эту же воду для получения новых количеств перегоняемого вещества. Таким образом, вода, однажды насыщенная эссенцией, больше не растворяет ее, и так можно избежать потерь эфирного масла.

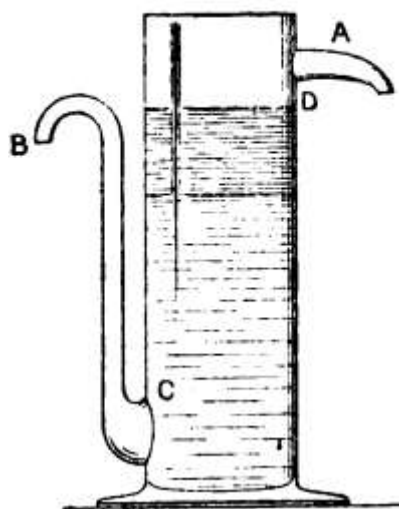
Правила, которые необходимо соблюдать, следующие:

- 1) Перегоняйте быстро ;
- 2) Измельчайте материалы как можно тщательнее, чтобы облегчить диффузию масла;
- 3) Работайте со значительными количествами сырья, чтобы получать более насыщенные и качественные продукты;
- 4) Загрузите в дистиллятор воду, сохраненную от предыдущей подобной операции, используйте небольшое количество воды - столько, чтобы сырье не горело ;
- 5) Насыщайте воду в аламбике морской солью, особенно при работе с экзотическими растениями, эссенции которых плотнее воды; таким образом мы увеличим температуру кипения воды на 5 или 6 градусов , что значительно облегчает перегонку летучих масел с высокой плотностью.
- 6) Нужно весьма тщательно охлаждать воду в змеевике при перегонке очень летучих масел, а для легко застывающих эссенций мы будем поддерживать температуру воды в холодильнике достаточно теплой - около 30 или 40 градусов.

Дистиллят собирают во флорентийский сосуд, которому придается форма, указанная на чертеже (рис .40), это сосуд двойного действия, который может использоваться

как для сбора легких, так и для сбора тяжелых сортов эссенций.

Fig. 40.



Дистиллированная вода, смешанная с эссенцией и имеющая молочный вид, выходит из змеевика и попадает во флорентийский сосуд. Если перегоняется легкая эссенция, она выйдет через трубу А, поскольку в результате операции получается вода, смешанная с эссенцией. Под конец, чтобы удалить последние следы эфирного масла, заткнем трубку В; все масло таким образом выльется через маленькую трубку А, сгоняемое потоком воды.

Если мы перегоняем эссенцию более плотную, чем вода, мы закрываем отверстие большой трубки в точке В до тех пор, пока уровень жидкости не достигнет высоты С внизу трубки. Вода, достигая точки D, утекает через носик. Заткнув его на краткое время, можно легко выпустить тяжелое эфирное масло через боковую трубку СВ, не прекращая дистилляцию.

Такая система хоть и очень удобна, но имеет, тем не менее, недостаток. Струйка ароматной воды, постоянно падающая на поверхность эссенции, эмульгирует ее и препятствует идеальному декантированию. Чтобы исправить это, на флорентийскую емкость можно поставить воронку с изогнутой трубкой. Это простое

устройство подводит дистиллированный продукт под слой легкой эссенции, не вызывая его перемешивания, и, таким образом, обеспечивает гораздо более совершенное разделение легкого слоя и воды.

Устройства, используемые для перегонки цветов, обычно имеют самую простую и примитивную форму, например, те, которые используются в Румелии и Болгарии для перегонки роз. Чаще всего они нагреваются непосредственно на открытом огне. Подобные кубы встречаются на юге Франции. Однако, особенно в крупных производствах, существует тенденция отказываться от этих элементарных устройств, их с успехом заменяют паровые перегонные аппараты, как это практикуется на окраине Парижа, в Женневилье, для перегонки мяты.

При добыче эфирных масел растения чаще всего используют в свежем виде; однако есть некоторые растения, которые дают в сухом виде больше, чем свежие; иногда, однако, свежие растения вообще ничего не дают. Например, тысячелистник и бальзамин садовый удивительным образом демонстрируют эту уникальную особенность. Причину этого явления связывают с тем, что эссенция свежего растения находится в определенном состоянии, которое меняется при высыхании.

ПОЛУЧЕНИЕ ЭССЕНЦИЙ ПУТЕМ МАЦЕРАЦИИ , АНФЛЕРАЖА И Т. Д.

Эссенции, извлеченные путем мацерации, анфлеража и т. д., в основном используются в парфюмерии; поэтому мы не будем вдаваться в подробности относительно них.

Мы знаем, что некоторые виды эссенций могут измениться под действием температуры, превышающей 100 градусов; Поэтому, если мы хотим получать хорошие продукты, нельзя достигать этой экстремальной точки температуры. Производителю парфюмерии

доступно несколько процессов, среди которых следует упомянуть процесс мацерации и анфлеража.

Первый состоит в смешивании цветов, подлежащих обработке, с говяжьим жиром, салом или оливковым маслом; Эту смесь помещают на слегка нагретую водяную баню и часто помешивают. Эссенция растворяется в жирах, к которым аромат имеет большое сродство, и таким образом, после фильтрации на ткани, мы получаем ароматную мазь, из которой легко извлечь духи с помощью спирта.

Жиры и масла имеют серьезный недостаток: они со временем окисляются, иными словами, прогорают; чтобы избежать этого, господина Шарден и Массиньон предложили заменить первоначально использовавшиеся жирные вещества другими, гораздо более устойчивыми веществами, парафином и вазелином, извлекаемыми одно из озокерита, другое из нефтяных смол. Эта модификация, по-видимому, дала отличные результаты.

Анфлераж основан на том же принципе, что и предыдущий процесс, то есть на легкости, с которой ароматы связываются жирными веществами. Он состоит в том, чтобы намазать легкий слой сала на глазурованные деревянные рамы, на которые рассыпаем цветы, из которых хотим удалить ароматную эссенцию. Подготовленные таким образом рамы располагают друг над другом в виде стопок и оставляют в таком состоянии на время, которое варьируется от 12 до 72 часов. Заменяем высохшие цветки новыми порциями свежих цветов и повторяем операцию до тех пор, пока жир не пропитается отдушкой. Таким образом мы получаем ароматную мазь, которую нужно только тщательно перемешать со спиртом, чтобы извлечь эфирное масло.

При производстве античного масла мы иногда заменяем стеклянные перегородки натянутыми холстами, а сало — оливковым маслом, которым пропитана ткань.

Наконец, существует еще один процесс, о котором около 1857 года сообщил Миллон, и с тех пор он был изменен и усовершенствован господами Пивером и Науденом .

Этот процесс заключается в экстракции цветов при очень низкой температуре подходящим растворителем, которым может быть эфир, сероуглерод, хлороформ, легкие угольные масла или метилхлорид.

Растворитель в этом случае служит только носителем для аромата, который, после завершения операции можно растворять либо в спирте, чтобы получить алкоголь, либо в масле или жире, если он используется как сырье для парфюмерии.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПОВРЕЖДЕННЫХ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ.

Летучие масла, как мы уже говорили, при определенных условиях портятся. С возрастом некоторые из них искажаются полностью, а другие лишь частично; они прогорают или теряют свой запах, а иногда оставляют на дне емкостей, в которых они находятся, смолистый материал, консистенция и запах которого подобны скипидару, в то время как летучее масло, которое осталось жидким, кажется, ничуть не утратило своих свойств. Эта смола растворяется в летучем масле при его перемешивании; после она уже не отделяется от него и значительно ускоряет его разрушение. Летучие масла семян, достигших этого состояния разложения, больше не замерзают при охлаждении, как раньше.

Легкие летучие масла, такие как лаванда, шалфей, лимон и т. д., проявляют изменения, о которых мы только что говорили, быстрее, чем тяжелые летучие масла корицы, гвоздики, сассафраса и т. д.

Начало изменения летучих масел легко заметить по их действию на пробки, которые они разъедают и окрашивают в желтый цвет, как азотная кислота.

Летучие масла, прогорклые, сильно испорченные, совершенно лишенные своего запаха, своего цвета и почти лишенные текучести, не остаются без лечения. Мы можем попробовать вернуть им первоначальные качества, но обычного исправления тут недостаточно, потому что тогда они лишаются своего аромата. Мы укажем различные способы их исправления и регенерации.

Эфирное масло, которое мы хотим выправить, помещают в перегонный куб с большим количеством того же свежего растения и достаточным объемом воды; проводят дистилляцию: эфирное масло, испорченное временем, выправляется; оно насыщается новым количеством аромата и поднимается вместе с эфирным маслом что дают свежие растения. Таким образом, эфирное масло полностью обновляется.

Когда эфирное масло не полностью видоизменилось, а только начало терять свой цвет и прозрачность, то для восстановления его достаточно перелить его в небольшую стеклянную реторту, которую ставят на песчаную баню на плите; приспособливают емкость и перегонку проводят при умеренном огне. Летучее масло, которое проходит перегонку, прозрачное и почти бесцветное. Прекращаем перегонку, когда замечаем, что капли начинают окрашиваться: то, что остается в реторте - густое и очень похоже на смолу.

Все летучие масла значительно уменьшаются при их исправлении: некоторые примерно на треть, а некоторые и больше, в зависимости от степени испорченности, в котором они находятся до выпрямления.

II. Фальсификация летучих масел и способы выявления мошенничества.

Большая часть летучих масел, поступающих в продажу, является фальсифицированной; В этом мошенничестве мы должны обвинить некоторых недобросовестных торговцев, которые ради выгоды ни минуты не стесняются обманывать своих клиентов. Эту фальсификацию поощряет и сама общественность, которая прежде всего требует дешевой продукции. Поэтому для производителя ликеров важно, если он не может подготовить самостоятельно все эфирные масла для своих нужд, остерегаться обмана, объектом которого он может являться, и в случае необходимости ему даже придется прибегнуть к определенным тестам, выявляющим фальсификацию.

Мы укажем некоторые методы, которые можно с пользой применять.

Фальсификация жирными или нелетучими маслами. Летучее масло, содержащее жирное масло, является менее жидким, чем больше доля жирного масла; затем, когда мы сильно встряхнем его, мы увидим, как пузырьки воздуха собираются вместе на поверхности жидкости.

Газетная бумага используется для обнаружения примеси жирного масла; мы используем её следующим образом: наливаем на поверхность этой бумаги одну или две капли масла, которое хотим исследовать; затем выставляем на воздух, слегка нагреваем. Если эфирное масло чистое, оно полностью улетучивается; если оно имеет примесь жирного масла, оно оставляет на бумаге несмываемое пятно, придающее бумаге прозрачность.

Мы также можем быть уверены в том, что распознаем фальсификацию жирными маслами, перегоняя эти

фальсифицированные масла в реторте на водяной бане. Летучая часть проходит перегонку, а жирное масло остается на дне реторты, так как не может достичь температуры кипения. Не следует опасаться фальсификаций летучих масел жирными маслами, которые будут помещены в перегонный аппарат в то время, когда растения перегоняются для извлечения эссенции, поскольку эфирное масло доходит до кипения и перегоняется с большой скоростью, они кипят при более низкой температуре, чем жирные масла.

Алкоголь — еще один отличный способ опознать эту фальсификацию. Для проведения этого теста достаточно поместить любой объем эфирного масла в градуированную пробирку, залить его восемью объемами чистого спирта и перемешать. Спирт растворяет эфирное масло и оставляет нетронутым жирное масло, которое оседает на дне пробирки и количество которого можно определить с точностью до нескольких сотых по градуировке.

Нередко случается, что часть нерастворившегося жирного масла прилипает к стенкам пробирки и тем самым уменьшает количество, которое должно достичь дна; в этом случае необходимо облегчить его осаждение легким покачиванием пробирки.

Фальсификация алкоголем. - Этот вид мошенничества изменяет эфирные масла гораздо меньше, чем предыдущий; в отличие от жирных масел, он не имеет такого недостатка, как придание им вязкости; это делает их, наоборот, более текучими и не меняет их цвет.

Фальсификация спиртом обнаруживается, когда при смешивании эфирного масла с водой смесь сразу становится белой или молочно-белой, вода растворяет спирт, и масло всплывает на поверхность.

Чтобы точно определить количество спирта, содержащегося в эфирном масле, нужно взять градуированную стеклянную трубку, которую наполняют водой до подходящей высоты, а затем добавляют такое же количество эфирного масла: часть верха трубки должна остаться пустой. Когда все устроено таким образом, несколько раз встряхиваем обе жидкости и, после минуты отдыха, если эфирное масло содержит спирт, мы видим, что объем воды увеличился, а объем масла уменьшился. Градуировка трубки указывает пропорции смеси.

Калий обладает свойством быстро обнаруживать присутствие спирта в летучих маслах. Вот метод, с помощью которого винокур сможет с пользой использовать этот реагент. Он заключается в добавлении небольшого количества эфирного масла, которое мы хотим протестировать, на кусочек калия размером с булавочную головку. Если в масле содержится четверть спирта крепостью 90 или 96 градусов, калий сразу приобретает круглую форму, становится блестящим и сияющим и напоминает шарик ртути; затем он становится беспокойным, очень быстро окисляется и исчезает менее чем за одну-две минуты, легкие шумы всегда сопровождают эти явления. Когда спирт присутствует в смеси только на одну шестую, одну восьмую, одну двенадцатую и даже одну двадцать пятую долю, происходят те же явления; изменяется только то, что калий исчезает медленнее и что шум также менее заметен, если доля спирта меньше.

Мы также можем использовать свойство спирта растворять фуксин, в то время как эссенции оставляют его нетронутым, при условии, однако, что эссенции, подвергнутые такому тесту, не проявляют кислой реакции.

Мы действуем следующим образом :

Несколько капель тестируемой эссенции помещают в стеклянную пробирку; бросаем в нее очень маленький кристаллик фуксина и встряхиваем. Если эссенция чиста, то окраски нет; если, наоборот, добавить спирт, фуксин растворяется и придает жидкости характерный розовый цвет.

Хагер указал на другой процесс, который можно применять ко всем эссенциям, даже к кислым. В этом процессе используется способность танина затвердевать в присутствии спирта, тогда как в среде чистой эссенции он не подвергается никаким изменениям.

Чтобы провести этот тест, поместите около десяти капель эссенции в небольшую пробирку, и добавьте очень небольшое количество танина, который, по вашему выбору, должен быть компактным и не рыхлым. После перемешивания дайте постоять несколько часов и перемешайте второй раз. Если эссенция фальсифицирована, мы увидим небольшую пластичную массу, осаждающуюся на дне трубки; в противном случае танин остается во взвешенном состоянии в середине эссенции, не подвергаясь модификации.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ОБЫЧНЫМИ ЭФИРНЫМИ МАСЛАМИ.

Самый трудный для раскрытия обман состоит в смешивании с известными эссенциями более или менее значительного количества более распространенных и потому менее дорогих эфирных масел, например эссенций очищенного скипидара, лаванды, розмарина и т. д. Эту фальсификацию, против которой эффективны лишь немногие химические тесты, можно обнаружить только при сравнении с образцом летучего масла определенного происхождения, взятым за контрольный образец. Однако, пропитав ткань, хлопок или бумагу фальсифицированным эфирным маслом и оставляя его самопроизвольно испаряться, мы можем заметить наиболее стойкое вещество, запах которого наиболее проникающий, лучше сопротивляется испарению и держится

дольше; таким образом, мы можем довольно легко различить запах скипидара.

Чтобы исследовать эту эссенцию, мы все еще можем прибегнуть к следующим средствам :

1) Взболтайте тестируемую эссенцию с её объемом спирта при температуре 80 градусов: раствор будет неполным, если в нем есть скипидар, анис или фенхель.

2) Вносим в пробирку 3 грамма гвоздичного масла и такое же количество испытуемой эссенции, встряхиваем: если жидкость после такого взбалтывания мутная или молочного вида, то это потому, что испытуемая эссенция чиста; если, наоборот, жидкость чиста, то она фальсифицирована. Этот процесс не применим к эссенциям тимьяна и розмарина.

3) Некоторые эссенции обладают свойством растворять красящее вещество сандалового дерева: добавленное в большей или меньшей степени скипидарное масло, снижает в большей или меньшей степени растворяющую способность летучего масла, в которое введена эта эссенция.

Мы не можем обобщать эти реакции, потому что многие эссенции, содержащие углеводороды, обладают теми же свойствами, что и скипидарное масло, например, не растворяют красящие вещества сандалового дерева, как лавандовое масло, и масло бергамота.

Особые фальсификации некоторых распространенных видов и способы их распознавания.

М. Л. Науден в дополнении к словарю Вюрца (27 раздел) дает следующие указания :

Эссенцию абсента фальсифицируют путем добавления спирта, скипидара и бальзама Копаху. Восстанавливаясь, она быстро приобретает желтый цвет.

Анисовое масло часто фальсифицируют эссенцией бадьяна или маслом звездчатого аниса: в этом случае соляная кислота в спиртовом растворе окрасит его в коричневато-желтый или коричневый цвет. Кроме того, раствор десяти капель эссенции в 4 или 5 мл эфира, обработанного натрием (0.15 гр), дает с чистой анисовой эссенцией прозрачный и бесцветный раствор, тогда как в присутствии поддельной анисовой эссенции образуется желтый осадок, и жидкость окрашивается аналогично.

Ромашковое масло фальсифицировали путем добавления масел скипидара, лимона, кедра, копаху и спирта. Определение фальсификата дает проба с йодом, который должен растворяться без бурной реакции. Кроме того, он должен после перемешивания с насыщенным раствором хлорида натрия отделиться полностью и в неизменном виде (проверка на спирт).

Лимонная эссенция в основном фальсифицируется спиртом и скипидаром.

Хорошая лимонная эссенция, полученная методом отжима, должна иметь плотность от 0,858 до 0,859 при 15 градусах, иначе это будет фальсифицированная смесь или эссенция низкого качества.

Поиск спирта можно производить путем перегонки; проще говоря, достаточно ввести несколько капель подозрительного вещества на дно пробирки, не смачивая при этом стенки; затем, держа трубку почти горизонтально, раздавить прижать к стенке на середине пробирки кристалл фуксина. Затем осторожно нагреть жидкость, пока она не закипит: пары спирта, конденсируясь в виде легкого

тумана, смачивают фуксин и образуют вокруг каждого кристаллика характерный красный ореол.

Гвоздичная эссенция фальсифицируют эссенциями копахи и кедра, маслом сладкого миндаля или касторкой, спиртовыми экстрактами гвоздики, канифольными растворами, скипидаром и т.д.

Растворимость этой эссенции в спирте должна быть полной; её плотность варьируется от 1,045 до 1,075; при испарении на листе промокательной бумаги она не должна оставлять каких-либо не улетучившихся маслянистых или твердых остатков; при перемешивании с водой она не должна отдавать ничего в заметном количестве и особенно не оставлять после себя жидкость легче воды, которая могла бы всплывать.

Она должна давать с концентрированным раствором поташа прозрачную жидкость, которая через два-три часа превратится в кристаллическую массу без маслянистых капель на поверхности.

Масло перечной мяты является предметом многочисленных фальсификаций или изменений, которые заключаются в добавлении инородных веществ, извлечении ментола, повторной перегонке его с другими растениями, что эквивалентно денатурации.

Дополняют эссенцию ментола: спиртом, скипидаром, эвкалиптом, копаху, имбирем и сувентом и камфрой.

Спирт обнаруживается с помощью танинового теста и перегонки. Эссенции, фальсифицированные эвкалиптом, выделяют обильный газ с серной кислотой и не растворяются после такой обработки даже в 20-кратном объеме спирта.

Масло копаху обнаруживается действием азотной кислоты в горячем виде, что придает маслу копаху после охлаждения

маслянистую консистенцию, в то время как мятное масло почти не меняет цвет.

Эссенцию нероли, из-за ее высокой цены, часто разбавляют спиртом, касторовым маслом, эссенцией петитгрейн, бергамотом, копаху и т. д.

Поиск спирта и нелетучих масел не представляет затруднений; Полнота летучести продукта и температура кипения, предоставят информацию в этом отношении; для смесей с другими эфирными маслами при отсутствии характерных реакций и окрашивающих реагентов, придется прибегать к сравнению физических свойств: плотности, температуры кипения и т.д.

К эссенции розы обычно добавляют эссенцию герани, андропогона, палисандра, сандалового дерева, а чтобы замаскировать подделку, точку застывания повышают добавлением парафина, китового белка или жирных веществ.

К 2-3 каплям розовой эссенции добавляем 2 мл раствора фуксина, обесцвеченного сернистой кислотой. Если эссенция чиста, она медленно (двадцать четыре часа) краснеет; если она содержит масло герани, становится синим менее чем за два часа.

Серная кислота дает с маслом герани коричневую массу, не растворяющуюся полностью в 95-градусном спирте, спиртовой раствор имеет красный цвет и через несколько часов желтеет; нерастворимая часть остается желтой.

Чистое розовое масло в этих условиях дает продукт, хорошо растворимый в спирте, причем раствор бесцветен.

В заключение следует отметить, что все эти тесты являются абсолютно эмпирическими; прогресс, достигнутый в последние годы химиками, имеет тенденцию заменять эти процессы, которые

часто неопределенны, новыми научными методами, иногда длительными и тонкими, но которые, тем не менее, представляют собой единственное средство достоверного обнаружения мошенничества.

III - Рецепты эфирных масел.

Масляная урожайность растений, цветов, фруктов и т. д. зависит от сезона, в течение которого был собран урожай; есть и другие причины, которые влияют на масло, и среди них характер почвы, уход, климат - в значительной степени влияют на количество эссенции, которое мы можем извлечь из растений.

Было бы слишком долго описывать здесь, как это делается для каждой эссенции; мы ограничимся тем, что сообщим рецепты эфирного масла розы и масла корицы, которые могут служить своего рода основой: одно для легких масел, другое для тяжелых масел. Мы также укажем рецепт эфирного масла горького миндаля из-за особенностей его изготовления.

В остальном, при изготовлении ликеров можно ознакомиться с таблицей летучих масел или веществ, которые могут быть использованы производителем напитков, которую мы приводим ниже.

ЭФИРНОЕ МАСЛО ИЛИ ЭССЕНЦИЯ РОЗ.

Лепестки свежих роз 25 кг.

Обычная вода 10 л.

Поваренная соль 500 гр.

Поместив сетку в котел, положите туда цветы, добавьте воды, отрегулируйте наверху, залейте, затем перегоняйте, пока не перестанет выделяться эфирное масло; получайте продукт по мере его поступления во флорентийской вазе; удалите пипеткой масло,

которое собирается на поверхности ароматической воды, при необходимости профильтруйте и храните в бутылке с хорошо закупоренной пробкой.

Эфирное масло розы фальсифицируется способом, о которой мы говорили выше. Иногда эфирное масло роз, происходящее с Востока, представляет собой не что иное, как смесь китового белка, растворенного в нелетучем масле и к которому добавлено немного настоящего эфирного масла. В таком состоянии эта мошенническая смесь имеет вид настоящей эссенции и, как и она, остается твердой при температуре 10 градусов выше нуля.

Этот обман легко распознать, когда при незначительном нагревании масло снова становится жидким, оно не имеет ни текучести, ни подвижности чистого летучего розового масла; спирт растворяет лишь небольшую часть, и на пропитанной им бумаге остается пятно, которое при нагревании никогда полностью не рассеивается.

Что касается эссенции роз, мы заимствуем некоторую информацию из брошюры, опубликованной по этому вопросу г-ном Лангле в 1804 году, по нашему мнению эта информация малоизвестна:

«Можем ли мы представить себе, говорит этот ученый-востоковед, что процесс, столь же простой и широко распространенный на Востоке и даже на побережьях Западной Африки, который является наследником другого, известного с незапамятных времен (получение розовой воды), не датируется и двумя сотнями лет? Это мнение сильно отличается от мнения многих ученых.»

Из всех его исследований восточных письменных источников следует, что до 1021 года хиджры (1612 года обычной эпохи) эссенция роз была совершенно неизвестна.

В «Истории Великих Моголов» с 1525 по 1677 год открытие сущности роз упоминается наиболее полно в этих двух отрывках:

Эссенция розовой воды, которую принцесса (Нур Джихан-Бейгум) впервые назвала эссенцией Джихангуйра, а также некоторые другие духи меньшей цены, которыми она доставляла удовольствие людям, менее обласканным судьбой, являются изобретением её и её матери.

«В начале благоухающего праздника Нового года и этого года правления (Джихангуйра) мать (принцессы) Нур-Джихан преподнесла добытую ею эссенцию розовой воды, и принц нашел, что это было приятно, он счел целесообразным дать этому открытию его августейшее имя и назвал его джихангуйры, то есть сущностью Джихангуйра.»

Способ его изготовления, говорит г-н Гладвин в «Истории Индостана», был впервые открыт матерью Нура Джихан-Бейгума. Эссенция представляет собой эфирное масло розы, которое в очень небольших количествах плавает на поверхности дистиллированной розовой воды и т.д.

Что касается открытия, то вот что нам рассказывает венецианец Мануччи, сорок лет проведший в Индии:

«Пока император шел с ней (Нур-Джихан-Бейгум) по краю канала, наполненного розовой водой, они увидели своеобразный мох, образовавшийся на воде и плававший на поверхности. Чтобы взять его, подождали, пока он достигнет берега, и тогда поняли, что это вещество из лепестков роз, которое солнце обожгло и, так сказать, собрало в массу. Весь сераль согласился признать это маслянистое вещество самым нежным парфюмом, известным в Индии. В дальнейшем искусство пыталось подражать тому, что впервые

было создано случайностью и природой.» (История род. Моголов, т. I, стр. 326 и 327, 2-е изд.)

ЭФИРНОЕ МАСЛО КОРИЦЫ ИЛИ КОРИЧНАЯ ЭССЕНЦИЯ.

Измельченная Цейлонская корица..... 5 кг.

Обычная вода 20 л.

Поваренная соль 1 кг.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, добавьте соль, перегоняйте, пока вода не станет прозрачной. Продукт будет молочным, очень ароматным и после отдыха даст на дне емкости летучее масло; через двадцать четыре часа собрать воду с масла, вылить обратно на оставшиеся в котле материалы и перегнать, как в первый раз; повторяйте до тех пор, пока не перестанет наблюдаться увеличение количества маслянистого продукта, оставьте на двадцать четыре часа и декантируйте, чтобы собрать летучее масло.

Эфирное масло или эссенция горького миндаля .

Горький миндаль 10 кг.

Обычная вода.....Достаточное количество .

Поваренной соли 1 кг.

Измельчите миндаль в порошок с помощью специальной мельницы и удалите нелетучие масла путем отжима обычным способом, то есть с помощью ударного пресса; разбавьте миндальный жмых водой так, чтобы образовалась прозрачная каша, которую внесите в тыкву, установите перегонный куб и оставьте для мацерации на двадцать четыре часа; затем перегоните, используя пар, который подается через барботажную трубку в котел, или с помощью перегонного аппарата Субейрана: в последнем случае разбавленный жмых необходимо поместить на

водяную баню. Продолжайте перегонку до тех пор, пока продукт не перестанет пахнуть.

Затем отделите эфирное масло от ароматной воды, вылейте её в куб и снова перегоните; будет выделена новая порция эссенции, которая пройдет в первые моменты работы; эту эссенцию затем необходимо смешать с первым продуктом.

Долгое время образование летучего масла горького миндаля было для химиков загадкой, которую они почти отчаялись разгадать; Они задавались вопросом, откуда берется это вещество, ведь горький миндаль содержит только жирное масло и другие совершенно бесполезные вещества. Господа Робике, Либих, Бюзи и Фреми научили нас, что это продукт метаморфозы, химической реакции, происходящей под влиянием воды между растительным альбумином миндаля и одним из сопутствующих ему веществ без запаха. Это вещество представляет собой белое кристаллическое растворимое вещество, получившее название амигдалин.

Если взять амигдалин и привести его в контакт с раствором миндального альбумина, или проще говоря, с эмульсией сладкого миндаля, то смесь почти сразу приобретет сильный и ароматный запах. Таким образом, из 100 частей амигдалина путем перегонки получается до 42 частей эссенции, сопровождаемых 5–6 частями синильной кислоты. И что самое удивительное, это то, что реакция, превращающая не имеющее запаха вещество в очень пахучее, работает только с альбумином горького миндаля, но не работает с альбумином других растений, или белком животных. Сладкий миндаль, не содержащий амигдалина, не дает ни малейшего следа эфирного масла при перегонке, что ясно доказывает, что эфирное масло в данном случае образуется за счет амигдалина.

На воздухе эфирное масло горького миндаля поглощает кислород и позволяет кристаллам бензойной кислоты выпадать в осадок. В

нем содержится от 8 до 14 процентов синильной кислоты, которая стойко удерживается эссенцией, но кислоту можно удалить перегонкой над поташем. [перегонка над чем-то – это значит, что в куб кладут это вещество, КОН в данном случае, а сверху заливают сырье, и затем дистиллируют] Полностью не содержащее синильной кислоты, масло не более ядовито, чем другие летучие масла, и относится к тому же классу.

Как правило, коммерчески используемая эссенция горького миндаля для производства ликеров или парфюмерии состоит из 1 части эфирного масла чистого горького миндаля и 7 частей ректифицированного спирта.

В течение нескольких лет в парфюмерии для ароматического мыла использовался химический продукт с почти идентичным эссенции горького миндаля ароматом, мы дали ему название «эссенция мирбане», эссенция искусственного горького миндаля, которая представляет собой не что иное, как нитробензин или нитробензол.

Этот продукт получают действием концентрированной азотной кислоты или смеси азотной и серной кислот на бензин.

Это янтарно-желтая жидкость, почти нерастворимая в воде, растворимая в спирте и эфире, со сладким вкусом и очень выраженным запахом горького миндаля. Поскольку этот продукт обладает токсичными свойствами, следует избегать его использования при производстве ликеров.

ПРОЦЕНТ ВЫХОДА ЭССЕНЦИЙ ИЗ СЫРЬЯ.

В следующей таблице приведены средние урожаи эссенций на 100 кг сырья. Эти цифры взяты у разных производителей, которые публиковали их в последние годы.

| | |
|-----------------------|------|
| Полынь (крупная)..... | 0.12 |
| >> (мелкая)..... | 0.10 |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Горький миндаль | 4-7 |
| Анжелика (семена) | 1.15 |
| >> (корни)..... | 0.75 |
| Анис, Россия | 2.80 |
| >> Испания | 3.00 |
| >> Франция | 1.30 |
| Звездчатый анис..... | 5.00 |
| Ромашка | 1.00 |
| Цейлонская и китайская корица ... | 0.75 |
| Кардамон, Цейлон | 4.60 |
| Кардамон, Мадрас | 5.00 |
| Кориандр, Россия | 0.90 |
| >>Индия | 0.15 |
| Тмин, Марокко | 3.40 |
| >> Сирия..... | 4.20 |
| >> Индия..... | 2.25 |
| Фенхель, Галисия..... | 6.00 |
| Можжевельник, Германия..... | 0.60 |
| > > Венгрия, Италия..... | 1.10 |
| Герань, Франция..... | 0.12 |
| >>Испания..... | 0.09 |
| Имбирь, Африка | 2.60 |
| >> Бенгальский..... | 2.00 |
| >> Япония..... | 1.80 |
| Гвоздики(цветы)..... | 17.00 |
| >> (корни)..... | 0.04 |
| >> (трубки)..... | 6.00 |
| Ирис..... | 0.002 |
| Лавр (листья)..... | 2.40 |
| Лавровишня..... | 0.125 |
| Лаванда (цветы)..... | 0.60 |
| Мускатный цвет | 0.06 |

| | |
|----------------------------|--------|
| Мелисса | 0.10 |
| Мускатный орех (ядра)..... | 8 - 10 |
| Нероли, Прованс..... | 2.40 |
| >> Париж..... | 0.125 |
| Розмарин..... | 1.00 |
| Роза, Париж..... | 0.004 |
| >> Прованс..... | 0.007 |
| Сандал, Индия | 4.50 |
| Сассафрас..... | 0.75 |
| Шалфей | 0.35 |
| Чабрец | 0.20 |
| Тимьян..... | 0.30 |
| Толу | 0.20 |
| Иланг-иланг..... | 0.50 |

ТАБЛИЦА

Эфирные масла или эссенции, которые могут использоваться производителем ликеров.

| № | Наименование масла | Сырье | Место производства | Цвет эфирного масла | Запахи эфирных масел | Вес, к воде | НАБЛЮДЕНИЯ |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|-------------|--|
| 1 | Полынь крупная. | Свежие листья и цветы | Юг Франции окрестности Парижа | Темно-зеленый. | как у растения | легче | Очень ароматное, с возрастом темнеет и густеет . |
| 2 | Полынь мелкая. | >> | >> | Зеленый | >> | >> | Менее пахучее, чем предыдущее |
| 3 | Полынь приморская. | Сухие стебли | берег океана | Янтарный | полыни и камфары | >> | Редко используется |
| 4 | Горький миндаль. | Прессованный в брикетах | Юг Франции | Светло-желтый | синильной кислоты | тяжелее | Очень летучее, кристаллизуется, содержит много синильной кислоты. может быть ядовитым. |
| 5 | Анжелика. | Сухие корни. | Лес южных провинций | Золотисто-желтый | легкий мускус | легче | Очень пахучее, с возрастом слабеет. |
| 6 | >> | Свежие листья и цветы. | Возделывается в садах | Светло-желтый | как у растения | >> | Менее пахучее, чем предыдущее |
| 7 | Укроп. | Сухие семена. | Франция и Германия | бесцветно. | >> | >> | Очень текучее и более ароматное, чем из свежих семян. |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|---------|--|
| 8 | Зеленый анис. | >> | Юг Франции | Почти бесцветный. | Сладкий и ароматный | >> | Кристаллизуется при 12 градусах по Цельсию, легко прогоркает. |
| 9 | Девясил. | Сухие корни | Леса и сады | Светло-желтый | Слегка камфорный | >> | Легко кристаллизуется, становится при этом белым. |
| 10 | Бадьян (анис звездчатый) | Сухие семена | Китай | бесцветно. | зеленого аниса | >> | С возрастом становится желтоватым, кристаллизуется при 15 градусах по Цельсию. |
| 11 | Бasilik | Сухие растения. | Сады | Золотисто-желтый | как у растения | >> | Темнеет со временем |
| 12 | Бальзамин. | >> | >> | >> | мускусный с мятой | >> | Его свежие стебли, собранные до, во время, или после цветения, не обнаруживают эссенцию. |
| 13 | Бергамот дистиллированное | Свежие плоды | Италия, юг Франции. | Почти бесцветный. | приятный фруктовый | >> | Нежный и ароматный запах. |
| 14 | Бергамот отжим | >> | >> | Желтый | фруктовый | >> | менее приятный, чем у предыдущего. |
| 15 | Померанцевое дистиллированное | см. кюрасао | | | | | |
| 16 | Марь душистая | Сухие листья. | Окрестности Парижа. | Светло-желтый | как у растения | >> | Горьковатый, немного едкий вкус. |
| 17 | Каламент | Свежие растения. | Каменистые горы на юге. | >> | Похож на садовую мяту. | >> | Едкий вкус. |
| 18 | Каламус | Сухие корни. | Бретань и Нормандия. | >> | Немного камфарный | >> | Камфорный аромат. |
| 19 | Ромашка | Свежие цветы. | Франция и Италия. | бледно-голубой. | Сладкий как цветок | >> | Сухие цветы дают гораздо менее ароматную эссенцию. |
| 20 | Корица цейлонская | Сухая кора. | Индия. | Темно-желтый. | Похожий на клопов | тяжелее | Отличный аромат. Лучше чем у корицы из Китая. |
| 21 | Корица китайская | >> | Китай. | >> | >> | >> | Ароматность ниже, чем у цейлонской корицы. |
| 22 | Тмин | Сухие семена. | Луга и сады Франции. | Светло-желтый | Тмин | легче | Кристаллизуется при 12 градусах Цельсия, с возрастом легко прогоркает. |
| 23 | Кардамон большой | Сухие плоды. | Ост-Индия. | >> | перечный мускатный орех | >> | Живой и проникновенный вкус. |
| 24 | Кардамон малый | >> | >> | Желтый. | >> сильнее | >> | >> |
| 25 | Морковь | Сухие семена. | Франция | >> | перуанский бальзам | >> | Текучее, обжигающее и пряное. |
| 26 | Каскариль | Сухая кора. | Южная Америка. | Светлый, зеленоватый. | мускус | >> | Очень текучее, едкий и острый вкус. |
| 27 | Цедра, дистиллят | Свежая цедра. | Италия, Португалия, юг Франции. | Желтый | приятный фруктовый | >> | Очень ароматное и очень нежное. |
| 28 | Цедра, отжим | >> | >> | >> | >> | >> | >> |
| 29 | Сельдерей | Сухие семена. | Франция. | Красновато-коричневый. | Как у растения | тяжелее | Очень пахучее и едкое. |
| 30 | Червис | >> | >> | Желтоватый. | семена пастернака | легче | Темнеет и густеет с возрастом. |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---------|--|
| 31 | Лимон, дистиллят | Свежая цедра. | Италия, Португалия, юг Франции. | Почти белый | | >> | С возрастом темнеет и дает белый илистый осадок., который необходимо отделить, чтобы предотвратить полное разложение . |
| 32 | Лимон, отжим | >> | >> | Светло-желтый | приятный фруктовый | >> | >> |
| 33 | Кориандр | Сухие семена | Франция. | >> | >> | >> | Краснеет с возрастом. |
| 34 | Тмин | >> | Германия. | >> | как у семян сильнее | >> | Кислый, едкий вкус. |
| 35 | Кюрасао | Сухая кожура померанцев | Италия, Португалия, юг Франции. | >> | слабый но приятный фруктовый | >> | Горьковатый привкус. |
| 36 | Душица критская | Сухие растения | Греция | Желтый | близок к майорану | >> | Едкая острая жидкость. |
| 37 | Укроп | сухие семена | Юг Франции | Светло-желтый | Аромат семян. | легче | Кристаллизуется при температуре 6 градусов по Цельсию. |
| 38 | Укроп из Флоренции | >> | Италия | >> | >> | >> | >> |
| 39 | Цветы апельсина | см. Неролиевое масло | | | | | |
| 40 | Можжевельник. | Свежие ягоды. | Север Франции и Европы. | >> | Сильный аромат, похож на скипидар | >> | Темнеет и густеет с возрастом. |
| 41 | Гвоздики. | Сушеные плоды | Бурбон, Кайенна и Ост-Индия. | Темно-желтый. | Сильный гвоздичный | тяжелее | С возрастом загустевает и краснеет, имеет резкий жгучий вкус. |
| 42 | Имбирь. | Сухие корни | Антильские острова. | Зеленовато-желтый. | Слабый, как у корня. | легче | Горький и острый вкус. |
| 43 | Иссоп. | Свежие цветущие растения | Юг Франции | Светло-желтый. | Как у растения | >> | Очень пахучий, едкий . |
| 44 | Лавр | Свежие листья | >> | Зеленовато-желтый. | Похож на листья | >> | Темнеет с возрастом. |
| 45 | Лаванда | Свежие цветущие растения | Окресности Парижа и юг Франции. | >> | Как у растения | >> | >> |
| 46 | Лаймы | Цедра фруктов. | Франция, Италия. | Светло-желтый. | Как у лимона | >> | Очень ароматный запах . |
| 47 | Мускатный цвет. | Шелуха мускатного ореха сушеная. | Молуккские Острова. | Золотисто-желтый | Перца и тимьяна | Тяжелее | Аромат перца. |
| 48 | Душица. | Свежие цветущие растения | Юг Франции | Светло-желтый. | Слабый запах мяты и камфары | легче | Темнеет со временем |
| 49 | Мелисса | >> | Возделывается в садах | Почти белый | Лимонный | >> | Темнеет со временем, едкий вкус |
| 50 | Перечная мята. | цветущие макушки | Англия | Безцветное | Как у растения | >> | Очень острый вкус, кристаллизуется при температуре 22 градуса в виде тонких игл, со |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---------|--|
| | | | | | | | временем желтеет. |
| 51 | Тысячелистник. | Сухие цветущие растения | Франция | Светло-голубой или зеленовато-желтый. | Ароматный, камфарный. | >> | С возрастом темнеет до ярко выраженного зеленого цвета; коварный, не дает эссенции в свежем виде. |
| 52 | Мускат | сухие ядра орехов | Молуккские острова. | Желтый | Слабый запах мускатного ореха. | Тяжелее | Состоит из 2 масел, одно легкое и жидкое, другое густое, белое, тяжелее воды. |
| 53 | Неролиевое масло. | Цветы апельсина | Окрестности Грасса и Парижа | Красновато-желтый. | Приятный запах апельсинов | легче | Краснеет и коричневеет с возрастом, лучшее производят в Париже из цветов горького апельсина. |
| 54 | Апельсиновое масло | см. Португальское масло | | | | | |
| 55 | Красный орегано. | Свежие цветущие растения | Юг Франции | Желто-коричневый. | Как у растения, плюс немного перца. | >> | Острый вкус, с возрастом слабеет. |
| 56 | Петрушка. | Сухие семена | Франция | Зеленовато-желтый. | Как у растения | Тяжелее | Сильный и приятный вкус. |
| 57 | Португальское масло (дистилл.) | Цедра апельсинов | Юг Европы и Франции. | Почти белый | Приятный вкус апельсина | легче | Менее ароматный, чем при отжиме. |
| 58 | Португальское масло (отжим.) | >> | >> | Желтый | >> | >> | Очень легко прогоркает, оставляет слизь, которую необходимо удалить, чтобы предотвратить разложение. |
| 59 | Петигреновое масло | см. Померанцы | | | | | |
| 60 | Родосское дерево (Фрейхо). | сухая древесина | Архипелаг, Греция, Вест-Индия. | >> | Запах роз и сассафраса. | легче | Горький вкус, с возрастом краснеет. |
| 61 | Розмарин. | Свежие цветущие растения | Юг Франции | Зеленовато-желтый. | Камфарный, как растение. | >> | Жгучий вкус, слабеет с возрастом. |
| 62 | Розы | Лепестки столистой розы | Юг Франции, окрестности Парижа | Бесцветный или лимонный | Сильный запах роз | >> | Кристаллизуется при температуре ниже 10 градусов . |
| 63 | Рута | Свежие растения | Франция | Зеленый и желтоватый. | Как у растения | >> | Сильный и неприятный запах, едкий вкус. |
| 64 | Шафран | Рыльца шафрана сушеные. | Гатине. | Золотисто-желтый | Шафран | тяжелее | Едкий и жгучий вкус, превращается в белое вещество, плавающее на воде. |
| 65 | Сассафрас | Сухие корни. сассафраса | Северная Америка. | Красновато-желтый | Приятный запах сассафраса | >> | Превосходит все известные эфирные масла по плотности, с возрастом краснеет. |
| 66 | Шалфей. | Свежие растения | Франция | Зеленовато-желтый. | Немного камфарный, как у | легче | Малый шалфей дает более ароматную эссенцию, чем большой, с возрастом |

| | | | | | | | |
|----|---------|---------------------------|------------------|--------------------|-----------------------------------|---------|--|
| | | | | | растения. | | масло темнеет. |
| 67 | Чабрец | Свежие цветущие растения. | Леса Франции. | Желтый | Как у растения | >> | С возрастом темнеет и становится коричневым. |
| 68 | Пижма. | >> | Франция. | Зеленовато-желтый. | Как у растения, похож на фенхель. | >> | Аромат острый, анисовый. |
| 69 | Тимьян | >> | Юг Франции. | Желтый | Сильный и нежный как у растения. | >> | С возрастом темнеет и становится коричневым. |
| 70 | Куркума | Корни сухие | Восточная Индия. | Светло-желтый. | Камфарный как у корня. | тяжелее | Со временем темнеет. |

ГЛАВА IX. САХАР И СИРОПЫ.

В первом томе этой работы мы рассматривали сахар как с химической, так и с производственной точки зрения; сейчас нам не нужно снова вдаваться в подробности производства, переработки и т. д., которые были даны ранее: мы хотим завершить исследование этого вещества, поставив себя на этот раз на место производителя ликеров и сиропов.

Итак , теперь мы рассмотрим методы, используемые для варки сахара , или, другими словами, наиболее часто используемые способы получения более или менее концентрированного раствора сахара в воде.

Узнав, как получать эти сладкие жидкости, мы увидим, как надо действовать, чтобы превратить их в освежающие сиропы, производство которых, как мы знаем, является одной из важнейших отраслей ликероводческого искусства.

I. Разнообразное приготовление сахара

Хотя производителю ликеров необходимо знать только подходящее время варки сиропов, мы, тем не менее, считаем полезным кратко указать различные степени готовности вареного сахара.

Вот, в последовательном порядке, их различные названия: маленький и большой гладкий, маленький и большой жемчужный, суфле, маленькое перо или маленький шар, большое перо или большой шар, маленький и большой ломкий, карамель. Мы ограничимся описанием способа распознавания шести основных приготовленных сахаров, остальные являются их разновидностями.

Сахар гладкий или слой. Варите сахар до тех пор, пока, проведя указательным пальцем по шумовке, приложив его к большому и отделив эти два пальца друг от друга, не образуется небольшая струйка, идущая без разрыва.

Жемчужный сахар. Сахар концентрируем чуть сильнее, проводим предыдущий тест, если сахар приобрел нужную консистенцию, он становится перламутровым.

Суфле сахарное. Увеличьте время варки еще немного, чтобы еще больше сконцентрировать сироп, опустите шумовку в сироп, выньте ее и немного встряхните, затем продуйте отверстия: если получаются пузырьки, значит, готово.

Сахар как перо или шарик. Мы узнаем об этой степени готовности, окунув палец в пресную воду, а затем в сироп, а затем снова опустив его в воду, на пальце должно остаться достаточно сахара, чтобы можно было сформировать перо или шарик.

Ломкий сахар. - Продолжая кипятить, поместите мокрый палец в сахар и быстро окуните его обратно в прохладную воду, затем скомкайте сахар между пальцами: если он ломается и не прилипает к зубам, значит, он ломкий.

Карамельный сахар. — Эту последнюю степень готовности при варке сахара можно узнать по легкому запаху жженого сахара и темно-желтому цвету, возникающему в результате карамелизации.

Следует отметить, что при варке различных партий сахара, он постоянно поднимается, пенится, и оставляет на стенках чаши липкие следы, которые быстро начинают гореть, если не принять меры. Чтобы избежать этого, мы тщательно промываем внутренние стороны чаши губкой или небольшой метелкой из рисового корня, которую окунем в горшок со свежей водой, поставленный рядом на плиту.

Знание различных степеней готовности, которые мы только что указали, требует известной привычки в работе, которую можно получить только практикуясь. Использование весов для сиропа, а еще лучше, ареометра, может полностью компенсировать недостаток практики. Мы рассмотрим теперь, как применять эти инструменты.

II - Ареометр.

Наибольшее распространение получил ареометр постоянного веса (рис. 41), разработанный Бауме. Он состоит из стеклянной трубки, имеющей в нижней части выпуклость той или иной формы с колбой, содержащей балласт, ртуть или крупинки свинца. Градуировка этого прибора различается в зависимости от того, будет ли он использоваться для жидкостей тяжелее воды или для тех, что легче воды.

Ареометры, предназначенные для жидкостей тяжелее воды, обычно называются весами для сиропов, кислотными весами, весами для солей и т.д.

Нулевая точка, расположенная в верхней части стержня, представляет собой точку пересечения поверхности прибором, погруженного в чистую воду с температурой 12.5°.



Градусы определяют следующим образом: готовят раствор, содержащий 15 частей морской соли на 85 частей воды по весу; ареометр помещается туда и тонет меньше, чем в воде. Отмечаем обнаруженную точку и делим интервал между нулем и этой точкой на 15 равных частей; каждое из делений представляет собой градус Боме. Все, что вам нужно сделать, это продолжать отмечать интервалы до тех пор, пока нижняя часть стержня не будет иметь полную шкалу.

Ареометры, предназначенные для работы с жидкостями менее тяжелыми, чем вода, называются спиртовыми весами, ликерными весами, алкогольными весами и т. д.

Ареометры, предназначенные для работы с жидкостями менее тяжелыми, чем вода, имеют нулевую точку в нижней части штока; его размечают, как было указано выше, путем погружения прибора

в чистую воду при температуре $12^{\circ},5$ (10° по Реомюру). Остальные градусы фиксируются следующим образом: 10 частей морской соли растворяют в 10 частях воды и погружают ареометр; отмечается точка погружения, а пространство между этой отметкой и нулем делят на 10 равных частей, которые продолжают размечать до верха штока; каждое из этих делений и есть градус ареометра.

На практике, поскольку эти инструменты всегда изготавливаются в соответствии со стандартами, они никогда или почти никогда не имеют первых десяти ступеней, которые практически бесполезны и удаление которых позволяет укоротить стержень.

Следует отметить, что эти две градуировки совершенно произвольны; они независимы друг от друга, они не имеют одинакового нуля. Следует также учитывать, что градусы, определяемые ареометрами, верны только в том случае, если мы находимся при той же температуре, при которой они были размечены.

С другой стороны, истинной точкой измерения надо считать лишь идеальное продолжение поверхности жидкости, а не вершину мениска, или, другими словами, вершину определяемой капиллярностью кривой по стенке инструмента.

На практике ареометр Бауме в основном используется для жидкостей тяжелее воды; для более легких жидкостей, и в частности для спирта, мы предпочитаем использовать стоградусный спиртометр Гей-Люссака.

Использование ареометра Боме постепенно уходит из практики; мы с полным основанием предлагаем заменить его денсиметром, который также представляет собой ареометр с постоянным весом, но его градуировка дает некоторые преимущества.

Эти инструменты градуированы таким образом, что определяют плотность жидкости, в которую они погружены. Точка входа в дистиллированную воду при максимальной ее плотности, т. е. при +4°, находится на вершине ножки и обозначается числом 1000, или, сокращенно, 100; деления, нанесенные ниже, соответствуют плотности, увеличивающейся на десятые доли, от 1000 до 2000. Так, например, жидкость, в которую опускается ареометр до отметки 1270, будет иметь плотность 1270, т. е. литр этой жидкости будет весить 1.270 кг. Исправность конструкции прибора легко проверить, просто взвесив жидкость.

Градусы, указываемые денсиметром, точны только в том случае, если плотность измеряется при температуре, при которой эти приборы были градуированы. Для очень точных операций будет необходимо внести поправку на температуру; но для обыденной деятельности ликериста мы вполне можем не принимать во внимание небольшую разницу, которая возникает в этих условиях.

На рынке существуют ареометры с двойной шкалой: на одной стороне в градусах Боме; с другой стороны, плотность. В следующих таблицах мы найдем соответствие между степенями Боме и плотностью по Гей-Люссаку, с одной стороны, и по Берто, Кулье и Алмейде с другой стороны.

Следует отметить, что выпускаемые сегодня ареометры Боме по шкале Гей-Люссака градуируются иным способом, чем указано ранее. Нулевая точка определяется в чистой воде температурой 15 градусов, а точка 66 — в моногидратной серной кислоте плотностью 1,842, при этом промежуточное пространство делится на 66 равных частей.

Плотности, соответствующие градусам ареометра Боме для жидкостей тяжелее воды, согласно Гей-Люссаку.

| DEGRÉS. | DENSITÉ. | DEGRÉS. | DENSITÉ. | DEGRÉS. | DENSITÉ. |
|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 0 | 1,000 | 23 | 1,1896 | 46 | 1,4678 |
| 1 | 1,0069 | 24 | 1,1994 | 47 | 1,4828 |
| 2 | 1,0110 | 25 | 1,2095 | 48 | 1,4984 |
| 3 | 1,0212 | 26 | 1,2198 | 49 | 1,5141 |
| 4 | 1,0285 | 27 | 1,2301 | 50 | 1,5301 |
| 5 | 1,0358 | 28 | 1,2407 | 51 | 1,5466 |
| 6 | 1,0434 | 29 | 1,2515 | 52 | 1,5633 |
| 7 | 1,0509 | 30 | 1,2624 | 53 | 1,5804 |
| 8 | 1,0587 | 31 | 1,2736 | 54 | 1,5978 |
| 9 | 1,0665 | 32 | 1,2849 | 55 | 1,6158 |
| 10 | 1,0744 | 33 | 1,2965 | 56 | 1,6342 |
| 11 | 1,0825 | 34 | 1,3082 | 57 | 1,6529 |
| 12 | 1,0907 | 35 | 1,3202 | 58 | 1,6720 |
| 13 | 1,0990 | 36 | 1,3324 | 59 | 1,6916 |
| 14 | 1,1074 | 37 | 1,3447 | 60 | 1,7116 |
| 15 | 1,1160 | 38 | 1,3574 | 61 | 1,7322 |
| 16 | 1,1247 | 39 | 1,3703 | 62 | 1,7532 |
| 17 | 1,1335 | 40 | 1,3834 | 63 | 1,7748 |
| 18 | 1,1425 | 41 | 1,3968 | 64 | 1,7969 |
| 19 | 1,1516 | 42 | 1,4105 | 65 | 1,8195 |
| 20 | 1,1608 | 43 | 1,4244 | 66 | 1,8428 |
| 21 | 1,1702 | 44 | 1,4386 | 67 | 1,8667 |
| 22 | 1,1798 | 45 | 1,4531 | 68 | 1,8712 |

Таблица плотностей при +12°,5, соответствующих градусам ареометра Боме, с массой литра жидкости, взвешенной на воздухе, под давлением ом,760 и при той же температуре (данную Таблицу можно использовать до +15° и любой соседней температуры).

| DEGRÉ Baumé. | POIDS du litre dans l'air à +12°,5. | DEGRÉ Baumé. | POIDS du litre dans l'air à +12°,5. | DEGRÉ Baumé. | POIDS du litre dans l'air à +12°,5. |
|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|--|
| 0 | 998,4 | 26 | 1210 | 52 | 1536 |
| 1 | 1005 | 27 | 1220 | 53 | 1552,5 |
| 2 | 1012 | 28 | 1230 | 54 | 1569 |
| 3 | 1019 | 29 | 1240,5 | 55 | 1586 |
| 4 | 1026 | 30 | 1251 | 56 | 1603 |
| 5 | 1033 | 31 | 1262 | 57 | 1620 |
| 6 | 1040 | 32 | 1272,5 | 58 | 1638 |
| 7 | 1047,5 | 33 | 1283 | 59 | 1656,5 |
| 8 | 1055 | 34 | 1295 | 60 | 1675 |
| 9 | 1063 | 35 | 1306 | 61 | 1694 |
| 10 | 1070,5 | 36 | 1318 | 62 | 1714 |
| 11 | 1078 | 37 | 1330 | 63 | 1734 |
| 12 | 1086 | 38 | 1342 | 64 | 1754,5 |
| 13 | 1094 | 39 | 1354 | 65 | 1775,5 |
| 14 | 1102 | 40 | 1366 | 66 | 1797 |
| 15 | 1110,5 | 41 | 1379 | 67 | 1819 |
| 16 | 1119 | 42 | 1392 | 68 | 1841,5 |
| 17 | 1127,5 | 43 | 1405 | 69 | 1865 |
| 18 | 1136 | 44 | 1418,5 | 70 | 1889 |
| 19 | 1145 | 45 | 1432,5 | 71 | 1914 |
| 20 | 1154 | 46 | 1446,5 | 72 | 1939 |
| 21 | 1163 | 47 | 1460,5 | 73 | 1964 |
| 22 | 1172 | 48 | 1475 | 74 | 1990 |
| 23 | 1181,5 | 49 | 1490 | 75 | 2017 |
| 24 | 1191 | 50 | 1505 | | |
| 25 | 1200,5 | 51 | 1520,5 | | |

Цифры, представленные в этой последней таблице, принадлежат, как мы уже говорили, господам Берто, Кулье и д'Альмейде, которые в 1873 году внесли изменения в градуировку Гей-Люссака. Эти авторы действовали по тем же принципам, но с

использованием абсолютно чистого и безводного хлорида натрия, тщательно приготовленного по современным технологиям.

Надо отметить в заключение, что этот новый ареометр не отработан практикой, показания, которые он дает, слишком отличаются от общепринятых и привычных.

Градуировка производилась при той же температуре + 12.5°, точка 66 соответствовала плотности 1.797.

Поэтому ликеристу придется выбирать между этими двумя приборами: ареометром или плотномером. Чтобы избежать слишком большой длины трубки, хорошо иметь ряд из двух-трех сиропных шкал или ареометров, представляющих градусы от 0 до 50. Это облегчит измерения до половин и даже четвертей градуса. Следует помнить, что все ареометры в целом тем более чувствительны, чем больше погружаемый объем и тоньше стержень. Мы также не должны забывать, как уже было сказано, что тепло влияет на градусы этих приборов, например, отметка сиропа в 31 градус Боме при кипении, после охлаждения покажет 35 градусов; поэтому очень важно каждый раз, когда мы хотим точно узнать градус сиропа, довести его температуру до 15 градусов по Цельсию.

На практике слишком часто упускают из виду некоторые меры предосторожности, совершенно необходимые для получения точных показаний с помощью этих инструментов. В самом деле, мы часто видим, что ареометры плохо очищены, заляпаны сахаром, загрязнены посторонними веществами или недостаточно протерты при чистке.

Необходимо также следить за тем, чтобы при измерении плотности не заталкивать стержень слишком глубоко в жидкость, чтобы не

нагружать ее, а, следовательно, не увеличивать вес прибора и обеспечивать плотность, большую, чем фактическая плотность.

Жидкость, подлежащую исследованию, помещают в чистую сухую вазу, достаточно большую, чтобы в нее можно было удобно погрузить ареометр. Если это холодная жидкость, можно использовать стеклянную пробирку; если, наоборот, это кипящая жидкость, мы будем использовать медную пробирку с небольшой деревянной ручкой. Следует позаботиться о том, чтобы пробирка, какой бы она ни была, находилась в вертикальном положении и была хорошо заполнена. Считывание показаний будет производиться, как сказано выше, с учетом мениска.

Ликерист не может уделять слишком много внимания выбору этих инструментов, конструкция которых часто выполняется небрежно; их низкая цена является причиной того, что они часто изготовлены без соблюдения стандартов, и без должной тщательности; поскольку они являются расходными вспомогательными средствами, нам не следует дорого платить за них.

Нужно тщательно проверить, хорошо ли закреплены шкалы, обычно сделанные из бумаги, внутри стержней и хорошо ли удерживается бумага точками воска или специального клея, которые видны на каждом конце. Ареометры хорошей конструкции всегда имеют марку своего производителя либо на бумаге, находящейся в стержне, либо на небольшой полоске бумаги, заключенной в поплавки. Это гарантия, которую мы должны рекомендовать всем, кто покупает эти инструменты.

III. Сиропы.

Сиропы — жидкие составы, получаемые из концентрированного раствора сахара в чистой воде или в воде, содержащей

ароматические вещества, введенные путем эмульсии, мацерации или отвара, или даже из раствора сахара в сброженном соке или соке фруктов, вина, уксуса и т.д.

Сиропы получают холодным способом или с помощью нагревания; последний способ приготовления используется чаще всего.

Недостаточно знать, что сироп можно получить, растворяя при нагревании сахар в воде или другой подходящей жидкости, необходимо также знать точные пропорции используемого в сиропе сахара в зависимости от его природы и состав жидкости, которую нужно превратить в сироп, знать, какие меры необходимо соблюдать при осветлении, и вести нагревание соответствующим образом, чтобы концентрирование сиропа происходило быстро и при бурном кипении.

Чтобы сориентировать ликериста, мы будем указывать далее, в каждом рецепте сиропа, что следует делать в этом отношении.

Сиропы, которые должен производить ликерист можно разделить на два совершенно разных класса : простые сиропы и сложные сиропы.

Оба используются в качестве прохладительных напитков; их также используют при производстве ликеров.

Простые сиропы и составные сиропы, в свою очередь, можно разделить на две категории: сиропы из чистого сахара и сиропы из сахара и глюкозы или просто глюкозные сиропы.

Вообще говоря, ликерист должен уделять максимум внимания степени концентрации изготавливаемых им сиропов, чтобы обеспечить их хорошую сохранность и предотвратить брожение или кристаллизацию. Он должен помнить, что сиропы, полученные при кипячении будут отображаться на сиропной шкале Боме:

Летом 30° для простых сиропов

>> 32° для сложных

Зимой 29° для простых сиропов

>> 30° для сложных

Сиропы, сделанные без кипячения:

Летом 35° для простых сиропов

>> 37° для сложных

Зимой 34° для простых сиропов

>> 35° для сложных

Часто при проведении лабораторных работ бывает полезно узнать содержание сахара в сиропе, исходя из его плотности или градусов Боме; следующая таблица, написанная Момене, даст очень полезную информацию по этому вопросу.

Растворимость сахара в воде очень велика. При обычной температуре, то есть при +15 градусах, в 100 граммах воды может раствориться до трехкратного её веса, или 300 грамм сахара. Эта растворимость уменьшается в воде, насыщенной спиртом, и, поскольку ликеристу полезно знать степень растворимости сахара, соответствующую определенному содержанию спирта, мы приведем ниже таблицу, которая может быть использована в дальнейшем, при изготовлении ликеров.

Таблица соотношения плотности сладких растворов и содержания в них сахара при 15°C.

| DENSITÉ. | POIDS | | QUANTITÉ de sucre pour 100. | DENSITÉ. | POIDS | | QUANTITÉ de sucre pour 100. |
|----------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | du sucre dans 1 lit. d'eau. | de l'eau dans 1 litre. | | | du sucre dans 1 lit. d'eau. | de l'eau dans 1 litre. | |
| 1000 | 0 | 1000,000 | 0 | 1260 | 698,292 | 561,708 | 55,420 |
| 1010 | 29,108 | 980,892 | 2,882 | 1270 | 725,060 | 544,940 | 57,091 |
| 1020 | 55,875 | 964,125 | 5,478 | 1280 | 751,827 | 528,173 | 58,737 |
| 1030 | 82,642 | 947,538 | 8,024 | 1290 | 778,595 | 511,405 | 60,356 |
| 1040 | 109,410 | 930,590 | 10,520 | 1300 | 805,362 | 494,638 | 61,951 |
| 1050 | 136,177 | 913,823 | 12,969 | 1310 | 832,129 | 477,871 | 63,521 |
| 1060 | 162,945 | 897,055 | 15,372 | 1320 | 858,897 | 461,103 | 65,067 |
| 1070 | 189,712 | 888,288 | 17,730 | 1330 | 885,664 | 444,336 | 66,591 |
| 1080 | 216,479 | 863,521 | 20,044 | 1340 | 912,432 | 427,568 | 68,092 |
| 1090 | 243,247 | 846,753 | 22,316 | 1350 | 930,199 | 410,801 | 69,570 |
| 1100 | 270,014 | 829,986 | 24,547 | 1360 | 965,966 | 394,034 | 71,027 |
| 1110 | 296,781 | 813,219 | 26,737 | 1370 | 992,734 | 377,266 | 72,462 |
| 1120 | 323,549 | 796,451 | 28,888 | 1380 | 1019,501 | 360,499 | 73,877 |
| 1130 | 350,316 | 779,684 | 31,001 | 1390 | 1046,269 | 443,731 | 75,271 |
| 1140 | 377,084 | 762,916 | 33,078 | 1400 | 1073,036 | 326,964 | 76,145 |
| 1150 | 403,851 | 746,149 | 35,118 | 1410 | 1099,803 | 310,197 | 78,000 |
| 1160 | 430,618 | 729,382 | 37,122 | 1420 | 1126,571 | 283,429 | 79,336 |
| 1170 | 457,386 | 712,614 | 39,093 | 1430 | 1153,338 | 276,662 | 80,653 |
| 1180 | 484,153 | 695,847 | 41,030 | 1440 | 1180,106 | 259,894 | 81,952 |
| 1190 | 510,921 | 679,079 | 42,935 | 1450 | 1206,873 | 243,127 | 83,233 |
| 1200 | 537,688 | 662,312 | 44,807 | 1460 | 1233,640 | 226,360 | 84,455 |
| 1210 | 564,455 | 645,545 | 46,650 | 1470 | 1260,408 | 209,592 | 85,742 |
| 1220 | 591,223 | 628,777 | 48,461 | 1480 | 1287,175 | 192,825 | 86,971 |
| 1230 | 617,990 | 612,010 | 50,243 | 1490 | 1313,943 | 176,057 | 88,184 |
| 1240 | 644,758 | 595,242 | 51,997 | 1500 | 1340,710 | 159,290 | 89,380 |
| 1250 | 671,525 | 578,475 | 53,722 | | | | |

| RICHESS E alcoolique des mélanges. | A 0°. | | A + 14°. | | A + 40°. | |
|---|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| | Densité à + 17,5. | Sucre pour 100. | Densité à + 17,5. | Sucre pour 100. | Densité à + 17,5. | Sucre pour 100. |
| 0 | 1,3248 | 85,8 | 1,3258 | 87,5 | 0,0000 | 105,2 |
| 10 | 1,2991 | 80,7 | 1,3000 | 81,5 | " | 95,4 |
| 20 | 1,2360 | 74,2 | 1,2662 | 74,5 | " | 90,0 |
| 30 | 1,2293 | 65,5 | 1,2327 | 67,9 | " | 82,2 |
| 40 | 1,1823 | 56,7 | 1,1848 | 58,0 | " | 74,9 |
| 50 | 1,1294 | 45,9 | 1,1305 | 47,1 | " | 63,4 |
| 60 | 1,0500 | 32,9 | 1,0582 | 33,9 | " | 49,9 |
| 70 | 1,0721 | 18,2 | 0,9746 | 18,8 | " | 31,4 |
| 80 | 1,8931 | 6,4 | 0,8953 | 6,6 | " | 13,3 |
| 90 | 1,8369 | 0,7 | 0,8376 | 0,9 | " | 2,3 |
| 97,4 | 1,8062 | 0,08 | 0,8082 | 0,36 | " | 0,5 |

ОЧИСТКА САХАРНОГО СИРОПА.

Целью этой операции является отделение от сахарного сиропа всех посторонних частей, которые нарушают его прозрачность и могут вызвать или ускорить его брожение; оно основано, в основном, на свойстве альбумина свертываться при нагревании и образовывать разновидность белковой сети, которая, обволакивая инородные части, взвешенные в жидкости, объединяет их и выводит на поверхность в виде накипи, которая затвердевает при охлаждении и консистенция которой помогает их удалить.

Вот как осветляют сахарный сироп:

Положите в красный медный таз, не луженый и достаточно большой, 50 килограммов белого сахара, добавьте 20 литров

чистой воды, а затем - 6 литров белковой воды, все размешайте деревянной лопаточкой или медной шумовкой, чтобы растворить сахар и предотвратить его прилипание ко дну таза, затем увеличьте нагрев. Когда сироп закипит и начнет подниматься, влейте примерно 1 л белковой воды; при этом добавлении сироп опадает, а затем снова поднимается; затем еще 1 литр той же воды и отключите нагрев. Пена полностью опадает и приобретает плотную консистенцию; мы удалим её с помощью шумовки и восстановим нагрев, чтобы сироп постоянно кипел и чтобы удалить оставшуюся пену. За два или три подхода вылейте еще 3 литра воды, стараясь всегда наливать воду достаточно высоко и удалять пену. Когда, наконец, сироп выдает лишь небольшую светлую беловатую пену, стал прозрачен, и дно таза можно хорошо видеть, отфильтруйте его через салфетку или ткань. Если же сироп уварился недостаточно, его следует оставить на огне до тех пор, пока он не достигнет соответствующей плотности на ареометре; если же он напротив, переварился и достиг плотности выше нужной, его нужно доварить с добавкой воды, чтобы снизить плотность.

Белковая вода готовится так: возьмите три или четыре яичных белка (в зависимости от размера яиц), очень свежих, на 50 килограммов сахара; положите их в емкость вместе со скорлупой, добавьте 1 литр воды, затем взбейте все венчиком; затем за несколько подходов добавьте 7 литров воды, чтобы получить в итоге 8 литров белковой воды.

Сразу заливая яичные белки 1 литром воды, мы предотвращаем их превращение в пену. Следует отметить, что перед нагреванием мы сразу добавляем три четверти белковой воды в сахар. Опыт показал нам, что яичные белки свертываются при температуре от 50 до 60 градусов по Цельсию, и что при добавлении белковой воды во время кипячения осветление бывает лишь частичным или неполным. Чтобы не навредить операции, также следует избегать

перемешивания сиропа шумовкой во время осветления и даже сразу после того, как он станет остывать.

Рафинированные сахара красивого белого цвета сегодня настолько хорошо очищаются на рафинирующих заводах, что можно было бы обойтись без этой операции.

Пены и промывную воду помещают в подходящую емкость; В них содержится значительная доля сахара, который нельзя терять. Мы можем очистить их. Для этого положите их в таз, добавив примерно такой же объем воды, энергично перемешайте лопаткой и доведите до кипения; На этом этапе прекратите нагревание, дайте постоять примерно полчаса, затем снимите пену. Снова нагрейте и, как только закипит, процедите через сито или шерстяную ткань. Этот легкий сироп можно довести, если это будет нужно, до более высокой степени концентрации или использовать его для замены части воды при последующем осветлении.

РЕЦЕПТЫ СИРОПОВ.

Все приведенные ниже рецепты сиропов основаны на одинаковом количестве сахара и жидкости; следовательно, они должны приносить примерно одинаковые результаты.

Понятно, что в этих рецептах можно увеличивать или уменьшать количество по мере необходимости, соблюдая при этом указанные пропорции.

САХАРНЫЙ СИРОП.

Мы называем сахарным сиропом жидкость, состоящую только из сахара и чистой воды; он также носит название простого сиропа, сиропа из белого сахара, сиропа из рафинированного сахара, сиропа первого отжима.

Готовится он следующим образом :

Сахар-рафинад 50 килограммов .
чистая вода..... 26 литров.
яичные белки 4 шт.

Поместите сахар, разбитый на кусочки размером с яйцо, в нелуженый медный таз. Добавьте 17 л чистой воды и 6 л белковой воды (см. приготовление этой воды, стр. 181); размешайте все лопаточкой, чтобы растворить сахар, затем проведите осветление, если необходимо, как уже было сказано, энергично нагревая, чтобы длительное действие тепла не привело к окрашиванию сиропа; будьте, однако, осторожны, не переусердствуйте с кипячением, чтобы не вызвать перетекание сиропа через края таза, который пришлось бы повторно растворять в достаточном количестве воды, которую затем пришлось бы выпарить; эти ненужные манипуляции продлит время нагревания и могут привести к окрашиванию сиропа. После завершения осветления проверьте, подходит ли готовность, то есть соответствует ли сироп желаемой плотности (30 градусов). Достигнув этого, мы отфильтруем его через салфетку или ткань.

Для фильтрации сиропов также можно использовать тканевую салфетку; но в этом случае необходимо намочить её водой и протереть перед использованием. Если мы пренебрегаем этой предосторожностью, сироп будет с трудом проходить через ткань и приобретет привкус белья.

Белый сахарный сироп используется для изготовления полусладких, жидких и крепких ликеров ; тот, что идет на продажу, будут разливаться по бутылкам пока сироп еще теплый, чтобы облегчить его розлив ; тем не менее, бутылки следует закупоривать только тогда, когда полностью остынут.

Мы заметим, что если налить горячий сироп в горшок и дать этому сиропу остыть, не накрывая его, он образует пленку из мелких

кристаллов сахара, которые, будучи взвешенными в сиропе, во время розлива будут оставаться в сиропе или оседать на дно емкостей.

Этого недостатка следует избегать: мы исправим это, взбивая поверхность сиропа, покрытую этой тонкой сахарной коркой, очень чистой губкой, пропитанной дистиллированной водой, до тех пор, пока все кристаллы не растворятся повторно.

Пропорции сахара и воды, указанные в Кодексе, следующие:

Белый сахар 1.7 кг.

Вода дистиллированная 1 л.

Нагрейте до кипения и получите первую стадию готовности.

Холодный сахарный сироп готовится следующим образом:

Белый сахар 1.8 кг.

Вода дистиллированная 1 л.

Растворите сахар в холодном виде и процедите. Лучше всего использовать дистиллированную воду, если её нет – нужно выбрать воду с наименьшим содержанием солей.

Правильно приготовленный сахарный сироп при нагревании имеет плотность 1.26 (30 градусов по шкале Бауме), а при охлаждении - 1.32 (35 градусов по шкале Бауме), что составляет 1000 частей сахара и 530 частей воды.

СЛОЖНЫЕ СИРОПЫ.

Сироп с цветами апельсина.

Сахар рафинад 50 кг.

Тройная вода из цветов апельсина 5 л.

Вода чистая 21 л.

Яичные белки (количество) 4 шт.

Растопленный сахар растопить в 13 л чистой воды, добавить 6 л белковой воды, осветлить по известному методу, затем, процедив сироп, добавить хорошо профильтрованную апельсиновую воду; тщательно перемешать и накрыть крышкой. Этот сироп, который после смешивания должен весить 31 градус Бауме, в холодном состоянии будет весить 36 градусов.

Сироп из роз готовится таким же образом.

КАПИЛЛЯРНЫЙ СИРОП.

Сахар рафинад 50 кг.

Капилляр из Канады 2.5 кг.

Вода чистая 26 л.

Яичные белки (количество) 4 шт.

Настоять две трети капилляра в 18 л кипятка в течение двух часов; добавить в настой сахар; пропустив его через сито, осветлить белковой водой и, когда сироп сварится до 31 градуса, вылить его кипящим в горшок, поверх остальных капиллярных листьев; оставить настаиваться на два часа и пропустить через шерстяную ткань с тремя-четырьмя листами фильтровальной бумаги, превращенными в кашицу .

Капиллярные листья, которые были пропитаны сиропом, следует хорошо промыть в горячей воде; эта вода пойдет в ушат с пенами варки от сиропа.

При желании капиллярный сироп можно сделать более ароматным, добавив к настоящим в кипящем сиропе листьям 125 граммов чая пекао. Это предпочтительнее, чем использование

воды из цветов апельсина, которую используют некоторые ликеристы.

Если случилось так, что мы не смогли достать настоящий канадский капилляр, что бывает очень редко, нам пришлось бы использовать капилляр Монпелье. В таком случае нужно позаботиться о том, чтобы увеличить дозу листьев на треть, то есть использовать для рецепта 3.750 кг.

ЧАЙНЫЙ СИРОП.

Этот сироп готовят так же, как сироп из капилляра, используя только половину дозы листьев, то есть 1.250 кг, а именно:

Чай империял 1 кг.
Чай пекао 0.250 кг.

СИРОП ИЗ ГУММИАРАБИКА.

Сахар рафинад 50 кг.
Гуммиарабик белый 6 кг.
Вода чистая 29 л.
Яичные белки (количество) 4 шт.

Промойте гуммиарабик, чтобы удалить пыль или другие прилипшие вещества, и растопите его в 6 литрах воды, часто помешивая, чтобы он лучше растворился; после полного растворения пропустите раствор через мелкоячеистую ткань и добавьте в кипящий сахарный сироп, предварительно осветленный; продолжайте кипятить две-три минуты, затем снимите таз с огня и проверьте, весит ли сироп 32 градуса Бауме. Пропустите сироп очень горячим через шерстяную ткань с кашей из фильтровальной бумаги (два или три листа).

В течение нескольких лет винные магазины и кондитеры занимаются производством сиропа гуммиарабика; большое

количество из них были оштрафованы за то, что они готовили фальшивый сироп гуммиарабика, одни из чистого сахара, другие с сахаром и глюкозой, это два легких сиропа, приправленные водой из цветов апельсина, но без гуммиарабика; другие, наконец, за то, что не использовали должное количество гуммиарабика, указанное Кодексом.

Первые две причины рассматриваются как обман относительно характера продаваемой вещи, и в этом отношении закон однозначен : следовательно, нет места для дискуссии; но относительно третьего случая мнения разделились. Таким образом, суд Парижа постановил, что, поскольку сироп гуммиарабика является лекарственным препаратом, его следует готовить точно по формуле Кодекса.

Суд Орлеана, в отличие от суда Парижа, постановил, что фармацевтический кодекс и содержащиеся в нем формулы обязательны только для фармацевтов. Следовательно, ликеристы или кондитеры, продающие сиропы, в приготовление которых не входит определенное Кодексом количество эмульсионных или лекарственных веществ, не могут быть привлечены к ответственности как обманувшие покупателей относительно характера товара. Иначе обстоит дело с сиропами, приготовленными из крахмального сахара или глюкозы вместо обычного сахара или не содержащими веществ, которые имеются в их названиях и маркировках; если покупатель не информирован о том, что ему продается сироп, не содержащий обычного сахара или не содержащий вещества, указанное на этикетке, имеет место обман относительно характера товара, и, следовательно, преступление по смыслу статьи 423 Уголовного кодекса.

Последнее мнение должно быть предпочтительным.

Действительно, кто вообще покупает лекарственные сиропы у

ликеристов? Продавцы лимонадов, бакалейщики и торговцы вином продают сиропы не больным, а здоровым людям, а те пьют их, не принимая во внимание их лечебную ценность. Это верно, знаменитый сироп гуммиарабика (лечебная сила которого, кстати, весьма сомнительна) сегодня используется производителями лимонада и т.д. в качестве освежающего напитка, либо для приготовления грога с ромом, киршем или коньяком, либо даже со швейцарским абсентом или бордоской анисовкой.

Однако, поскольку наша цель — быть полезными нашим коллегам (предоставляя их мудрости оценить то, что мы излагаем), мы считаем, что должны дать именно ту формулу, которая записана в Кодексе; вот она:

Гуммиарабик белый 500 гр.
Вода холодная 500 гр.

Время от времени помешивайте до растворения, пропустите через фильтр и смешайте с:

Кипящий простой сироп 4000 р.

СИРОП АЛТЕЯ.

Белый рафинированный сахар 50 кг.
Корень алтея сухой, белый и бланшированный 5 кг.
Чистая вода 29 л.
Яичные белки (количество) 5 шт.

Тщательно промойте корни в нескольких теплых водах, раздавите их молотком, или нарежьте на мелкие кусочки, затем поставьте на огонь в таз с 20 л воды и кипятите двадцать минут; процедить все через сито, не отжимая, добавьте к этому настою сахар, осветлите, варите при 32 градусах и процедите, как сироп гуммиарабика;

добавьте 0.25 л. воды из цветов апельсина, чтобы сделать аромат сиропа более приятным.

Сироп алтея трудно сохранить из-за большого количества содержащейся в нем слизи.

ЛИМОННЫЙ СИРОП

Сахар рафинад 50 кг.

Лимонный спирт концентрат 0.5 кг.

Кислота лимонная 400 г.

Чистая вода 26 л.

Яичные белки (количество) 4 шт.

Осветлить и варить сахарный сироп только до плотности 32 градуса Бауме, процедить через салфетку, добавить лимонный спирт и раствор лимонной кислоты, растопленный в 1 л воды и затем профильтрованный; Энергично перемешайте смесь, как только она станет теплой разлейте ее по бутылкам, и не закрывайте крышки до полного остывания.

Винная кислота может при необходимости заменить лимонную кислоту, но дозу необходимо удвоить (800 граммов).

Указанный нами метод предпочтительнее того, где используют сок и цедру лимонов; у него нет того недостатка, что в сиропе остается слизь, которая через определенное время мутнеет; Более того, сироп приготовленный по нашему рецепту, лучший по силе парфюма и деликатности вкуса.

Лимонный сироп подвержен своего рода порче, о которой мы подробнее поговорим в статье про смородиновый сироп.

Апельсиновый сироп.

Сахар рафинад 50 кг.

Апельсиновый спирт концентрат 0.5 кг.
Кислота винная 800 г.
Чистая вода 26 л.
Яичные белки (количество) 4 шт.

Во всех аспектах , в отношении способа приготовления, следуйте предписаниям предыдущего рецепта.

Сироп из кожуры горького апельсина готовится так же, как и предыдущий, с использованием такого же количества голландского спирта-концентрата Кюрасао.

Аналогично готовят также сиропы лимонной и винной кислот, используя для первого 500 граммов кислоты, для второго – 1 килограмм.

СИРОП ИЗ ФИАЛОК.

Сахар рафинад 50 кг.
Свежие цветы фиалок, лишенные хвостиков и чашечек 5.25 кг.
Чистая вода 26 л.

Слегка разомните цветы фиалки в мраморной ступке, затем поместите их в водяную баню луженую оловом; залейте 15 л воды температурой 60 градусов, размешивайте несколько минут и слегка отожмите; положите цветы обратно на водяную баню и залейте оставшимся кипятком (11 литров); после двенадцати часов настаивания процедить через влажную чистую ткань, не имеющую запаха; отжать; дать отстояться и декантировать, вернуть жидкость на водяную баню, добавить сахар и растопить на слабом огне, время от времени помешивая, для ускорения растворения; держите вазу закрытой, чтобы не происходило испарение; когда сахар полностью растворился, прекратите нагревание и процедите сироп после полного остывания.

Мы предпочитаем культурные фиалки диким фиалкам (последние менее ароматны и менее яркие); одиночные и махровые почти не пахнут; лучше брать весенние, чем осенние.

Для получения фиалкового сиропа красивого яркого цвета необходимо использовать луженую оловом водяную баню. Мы можем даже с помощью оловянной емкости восстановить синий цвет фиалкового сиропа, покрасневшего или ослабленного легким брожением, нагреваем сироп в луженом тазу и оставляем там на несколько дней.

Иногда мы наблюдаем, что фиалковый сироп после выхода из водяной бани кажется обесцвеченным; но более или менее длительный контакт с воздухом позволяет восстановить цвет.

Мы часто встречаем в торговле сироп, приготовленный на настое корня ириса и окрашенный лакмусом, который продается как фиалковый сироп; его можно легко отличить. Прежде всего, он никогда не бывает чисто-голубым; его цвет пурпурный, и когда мы помещаем бутылку, в которой он содержится, между глазами и солнечным светом или пламенем свечи, он кажется насыщенно-красного цвета; его вкус далеко не сладкий и клейкий, как у фиалкового сиропа, а, напротив, пахнет он неприятно, похож на мочу. Если к этому лакмусовому сиропу добавить несколько капель кислоты, он мгновенно приобретет очень светлый маково-красный цвет, тогда как фиалковый сироп под воздействием кислот сохраняет фиолетовый оттенок. Наконец, щелочи, окрашивающие цвет настоящих фиалок в зеленый, окрашивают лакмус в синий цвет.

Сироп из фиалок часто используется в качестве реагента.

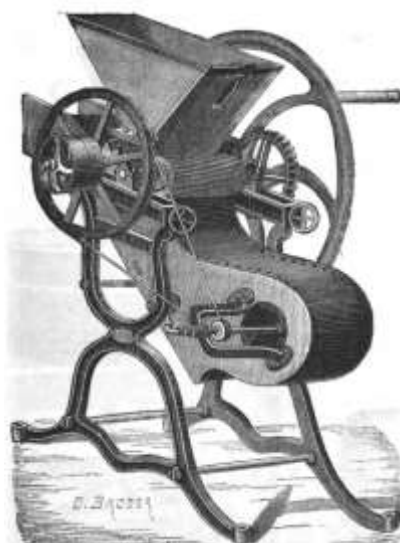
СИРОП ОРШАД.

Рафинированный сахар 50 кг.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Сладкий миндаль | 3.125 кг. |
| Горький миндаль | 3.125 кг. |
| Цельная трагакантовая камедь | 50 гр. |
| Апельсиновая вода | 600 мл. |
| Чистая вода | 28.5 л. |

Высыпьте миндаль в таз с кипящей водой и, когда кожица с него легко снимется, откиньте его на сито и положите в горшок со свежей водой; очистите их и положите в другой горшок с пресной водой, чтобы они не пожелтели, затем доставайте их шумовкой, и измельчайте.

Чистку, если её объемы не велики, можно выполнять вручную, при больших объемах предпочтительнее использовать механический аппарат, подобный показанному на рисунке ниже (рис. 42).



То же самое касается измельчения; вместо того, чтобы делать это в большой мраморной ступке или с помощью деревянной чаши и шара, мы лучше воспользуемся специальной мельницей, состоящей из двух жерновов из песчаника, расположенных один над другим, в центр которых через бункер поступает бланшированный миндаль, с одной стороны, а с другой стороны необходимое для измельчения количество воды (рис. 43).



Эти устройства, а также прессы, упомянутые ниже, произведены преемником дома Hermann, Savy et Cie в Париже.

Так или иначе, мы продолжим работать, периодически добавляя часть воды из 28 литров, чтобы правильно эмульгировать миндальное масло. Растирание будем продолжать до тех пор, пока паста не станет очень мелкой, что можно узнать, положив немного этой пасты в рот и попробовать ее зубами; если в ней уже нет кусочков миндаля, операцию измельчения завершают. Затем выложите измельченную пасту в горшок, когда весь миндаль будет переработан, добавьте воды примерно до половины от положенного количества (12-13 литров), размешивая шумовкой, затем процедите и поместите тесто в ткань; перенесите его под пресс для миндальных выжимок (рис. 44) и отожмите;



затем положите тесто обратно в горшок и еще раз разбавьте его водой, чтобы в итоге получилось 26 литров миндального молока; пропустите это молоко через шелковое сито и вылейте его на сахар в тазу. Нагрейте, часто помешивая, чтобы облегчить плавление, и снимите с огня, как только сахар растает; В это время добавьте воду из цветов апельсина и трагакантовую камедь, которую вы заранее позаботились растворить в 2 литрах воды из рецепта, и пропустите через влажную ткань; все перемешиваем несколько минут и пропустите через мелкое шелковое сито.

Никогда не следует взбивать сироп оршад: его следует время от времени перемешивать, пока он не станет чуть теплым, а затем разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

Часто бывает, что оргеатовый сироп, несмотря на всю заботу о нем, вскоре после приготовления разделяется на две части: нижняя часть становится прозрачной; верхняя часть толстая и белая; это разделение происходит из-за миндального масла, которое недостаточно эмульгировано при измельчении, и из-за определенного количества измельченной паренхимы. Целью

использования трагакантовой камеди является поддержание баланса этих частей в сиропе.

Действие огня вредит оршаду; поэтому мы должны избегать его кипячения, паренхима, которая не является растворимым веществом, остается во взвешенном состоянии в жидкости в состоянии взвеси, благодаря присутствию слизи миндаля и будет действовать как осветлитель, поднимаясь на поверхность жидкости.

Использование мельницы для измельчения миндаля позволяет добавлять большее количество воды к тому, которое можно положить в ступку или миску; таким образом мы получаем более однородное и гораздо лучше эмульгированное миндальное молоко; наконец, по словам тех, кто пользуется этой мельницей, такой сироп никогда не расслаивается, даже если он не содержит трагакантовой камеди.

Фисташковый сироп готовят так же, как миндальный сироп. Заменяем миндаль фисташками.

МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВЫЙ СИРОП.

Рафинированный сахар 50 кг.

Консервированная смородина (1-го сорта)..... 26 л.

Декантируйте и профильтруйте варенье, затем вылейте его на сахар в тазике, быстро нагрейте и перемешайте лопаткой, чтобы сахар растворился, при необходимости даже растолките его; как только появится первая жидкость, прекратите нагревание и дайте ей немного постоять, чтобы спадала пена; когда эта пена немного уплотнится, осторожно удалите ее шумовкой; затем пропустите через ткань или сито, не фильтруя: горячий сироп должен весить 32 градуса Бауме.

Осветление смородинового сиропа происходит само собой; мы должны быть осторожны, не следует не помешивать сироп за несколько мгновений до закипания, чтобы не нарушить его прозрачность.

Сироп из черешни готовится точно таким же образом ; его можно использовать для окрашивания сиропа, цвет которого был бы слишком слабым.

По неразумной прихоти, потребители требуют, чтобы сироп из красной смородины был весьма темного цвета, и чтобы небольшое его количество, добавленное в стакан воды, давало яркую окраску; консервирование бессильно для получения такого результата: поэтому необходимо использовать другой метод.

Вот рецепт изысканного сиропа из красной смородины и малины, которым публика всегда остается довольна, как по цвету, так и по вкусу и аромату :

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Сахар | 50 кг. |
| Консервированная смородина | 12 л. |
| Темное красное вино из Луары..... | 12 л. |
| Малиновый уксус | 1.5 л. |
| Винная кислота | 150 гр. |

Профильтруйте варенье, вино и уксус; залейте их сахаром в тазике, затем действуйте, как с предыдущим сиропом; добавляйте кислоту, растворенную в полулитре воды и отфильтрованную, когда сироп уже снят с огня, чтобы сироп не вступал в контакт с кислотой при нагреве и сахар не инвертировался.

Действие горячих кислот на сахар в сиропах, по мнению М. Гибура, не является единственным фактором, вызывающим появление инвертированного сахара на дне сосуда:

«Таким образом, когда сок смородины, немного сбродив, все еще содержит растворенный пектин, или когда сахар расплавляется при слишком слабом нагревании, чтобы уничтожить какое-либо брожение в соке, сироп сбразживается, и тогда, почти несомненно, он превращается в зернистую массу. Когда же, наоборот, был взят хорошо осветленный сок, качественный мелкий сахар и сироп нагревали до тех пор, пока через выделение углекислоты не было отчетливо видно, что ягодный бульон отличается от сиропа, тогда он хорошо сохраняется и не затвердевает. Я даже видел приготовленный таким образом и слишком уваренный сироп из красной смородины, в котором вместо виноградного сахара откладывались прозрачные кристаллы тростникового сахара. Таким образом, по моему мнению, не чрезмерной варке кислых сиропов мы должны приписывать их превращение в виноградный сахар: мы должны стремиться уничтожить прежде всего остатки брожения »

ВИШНЕВЫЙ СИРОП.

Белый рафинированный сахар 50 кг.

Варенье из вишни 26 л.

Слейте и процедите варенье, засыпьте его сахаром в тазике, сильно нагрейте, при начале закипания снимите с огня, дайте немного постоять, снимите пену, пропустите через салфетку или фильтр, если необходимо: этот сироп горячим должен весить 32 градуса Бауме.

Этот сироп часто готовят в сезон вишни, чтобы не готовить варенье; в этом случае мы действуем следующим образом:

Возьмите очень спелую вишню и, чтобы сжать сок, отделите косточки; дайте этому соку постоять двадцать четыре часа, затем слейте и процедите; затем действуйте, как в случае сиропа, приготовленного из варенья.

МАЛИНОВЫЙ СИРОП.

Белый рафинированный сахар 50 кг.

Варенье из малины 26 л.

Следуйте тем же инструкциям, что и для приготовления сиропа из красной смородины. Вы также можете приготовить этот сироп в сезон малины и использовать метод, который требует меньше времени, чем получение малинового сока.

Вот этот метод:

Белый сахар 50 кг.

Спелая малина 50 кг.

Плоды положить в нелуженый медный таз с измельченным до порошка сахаром, все перемешать и варить, помешивая шумовкой, до тех пор, пока плотность сиропа не достигнет 31 градуса Бауме; при необходимости профильтровать несколько раз.

ЕЖЕВИЧНЫЙ СИРОП.

Ягоды ежевики, не достигшие полной зрелости 50 кг.

Белый сахар 50 кг.

Сложите ингредиенты в таз, нагрейте и варите, помешивая смесь шумовкой, пока плотность сиропа не достигнет 31 градуса Бауме; затем процедите через ткань, позволив гуще свободно стечь; не отжимайте.

Ежевичный сироп часто используется для полоскания горла при простуде.

Остатки ежевики, малины или других плодов, содержащую сироп, необходимо хорошо промыть и залить настоем черной смородины. Промывки поместить в ушат с пеной.

СИРОП ИЗ МАЛИНОВОГО УКСУСА.

Рафинированный сахар 50 кг.
Малиновый уксус 12 л.
Вишневое варенье 4 л.
Чистая вода 10 л.

Растопите сахар с вишневым вареньем и водой; когда сироп закипит, снимите его с огня и дайте ему немного постоять; снимите пену и добавьте малиновый уксус, хорошо перемешайте, при необходимости пропустите через ткань или фильтр.

СИРОП ДЛЯ ПУНША С КОНЬЯКОМ.

Рафинированный сахар 50 кг.
Коньяк 58 градусов 30 л.
Концентрированный лимонный спирт 100 мл.
Лимонная кислота 60 гр.

Осветлить сахар-сырец и варить до плотности 32 градуса Бауме, процедить и отфильтровать; сироп перелить в кастрюлю, затем добавить коньяк, лимонный спирт и кислоту, растворенную в небольшом количестве воды; энергично перемешать, накрыть и уплотнить крышку полосками бумаги, чтобы избежать испарения спиртовой части; еще раз перемешать после полного остывания.

Заменяв коньяк спиртом три-шесть разбавленным водой до того же градуса, мы получим обычный пунш-сироп.

СИРОП ДЛЯ ПУНША ИЗ КИРША.

Рафинированный сахар 50 кг.
Кирш 55 градусов 25 л.
Винный спирт 85 градусов 4 л.
Настойка на фруктовых косточках 1 л.
Концентрированный лимонный спирт 100 мл.
Лимонная кислота 60 гр.

Методика изготовления та же, что и для предыдущего сиропа.

ОБЫЧНЫЙ СИРОП ДЛЯ РОМОВОГО ПУНША.

Сахар-сырец из Мартиники 50 кг.

Обычный ром 55 градусов 20 л.

Винный спирт 85 градусов 7 л.

Концентрированный лимонный спирт 100 мл.

Лимонная кислота 60 гр.

Этот сироп готовится так же, как и пунш с коньячным бренди.

ТОНКИЙ СИРОП ДЛЯ РОМОВОГО ПУНША.

Белый рафинированный сахар 50 кг.

Прекрасный ром 20 л.

Винный спирт 85 градусов 10 л.

Спирт лимонный, концентрированный 100 мл.

Лимонная кислота 60 гр.

Чай хисвен 250 гр.

Заварите крепкий чайный отвар 4 литрами кипятка и добавьте его в кипящий сироп, приготовленный при 36 градусах Боуме; в остальном действуйте, как в случае сиропа коньячного пунша.

Наблюдение: Пунши, приготовленные с использованием четырех сиропов, рецепты которых мы приводим, не нужно подогревать, чтобы их можно было подавать потребителям. Возьмите одну часть сиропа и добавьте в нее 2 части кипятка, чтобы получился вкусный пунш.

ГРЕНАДИНОВЫЙ СИРОП.

Сахар-рафинад, белый 50 кг.

Вода 32 л.

Кошениль 220 гр.

Винная кислота 140 гр.

Лимонная кислота 110 гр.

Ванильный настой 280 мл.

Крупно измельчите кошениль и отварите в 5 литрах воды, одновременно растворив несколько граммов винной кислоты, чтобы придать раствору более насыщенный оттенок.

В сироп добавьте краситель и кислоту, растворенные примерно в 1 литре воды. Затем смесь варим, давая ей несколько раз закипеть, добавляем ванильный настой и процеживаем через сито, затем через рыхлую бумагу.

СИРОПЫ С ГЛЮКОЗОЙ.

Сиропы глюкозы получают путем смешивания чистого сахара с глюкозой в пропорциях, которые могут варьироваться в зависимости от желания ликериста или потребителя. Эти сиропы очень широко распространены и составляют большую часть текущего производства.

Мы собираемся привести несколько рецептов, которые могут послужить основой для любых сиропов.

Ликеристу следует помнить, что крахмальный сироп, или глюкоза, имеет подслащивающую способность в три раза меньшую, чем тростниковый сахар.

Он также должен помнить, что на глюкозных сиропах должна быть маркировка: «Глюкозные сиропы» под страхом судебного преследования (Министерский циркуляр от 30 октября 1851 г.; приказ 1862).

МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВЫЙ СИРОП.

Белый рафинированный сахар 40 кг.

Глюкозный сироп плотностью 36 Бауме 15 л.

Смородиновое варенье (2-го сорта) 10 л.

Красное вино из Луары 9 л.

Малиновый уксус 1.5 л.

Винная кислота 150 гр.

Налейте глюкозный сироп поверх сахара в таз с другими компонентами и действуйте так же, как с сиропом из смородины с чистым сахаром. Будьте очень осторожны и подвергайте глюкозу и сахар воздействию тепла в течение как можно более короткого времени.

Мы можем добавить глюкозу и после приготовления сахара или, что еще лучше, перед фильтрацией.

СИРОП ИЗ СМОРОДИНЫ С ГЛЮКОЗОЙ.

(Рецепт на 52 литра готового продукта.)

Сахароза 33 кг.

Винная кислота 100 гр.

Варенье из смородины 9 л.

Луарское вино 9 л.

Малиновый уксус 1.5 л.

Глюкозный сироп плотностью 36 Бауме 15 л.

СИРОП ОРШАД.

Рафинированный сахар..... 40 кг.

Глюкозный сироп 36 градусов Бауме..... 15 л.

Сладкий миндаль 3 кг.

Горький миндаль 3 кг.

Адрагановая камедь 30 гр.

Вода из цветков апельсина..... 500 мл.

Чистая вода 21 л.

Тот же способ приготовления, что и для сиропа оршад с чистым сахаром.

ДРУГОЙ ВАРИАНТ СИРОПА ОРШАД С ГЛЮКОЗОЙ.

(Рецепт на 100 л продукта)

| | |
|---|---------|
| Белый сахар..... | 60 кг. |
| Глюкоза при 40 градусах | 20 л. |
| Чистая вода | 40 л. |
| Сладкий и горький миндаль | 6.5 кг. |
| Адрагантная камедь | 45 гр. |
| Вода из цветов апельсинового дерева | 750 мл. |

IV. Порча и консервация сиропов.

Существует несколько причин, способствующих частичной или полной потере сиропами их полезных свойств.

Среди этих причин первое место занимает брожение; оно обычно проявляется, когда сироп недостаточно уварен или когда в нем содержатся растворенные клейкие вещества, поступающие из плодов, использованных при его приготовлении. Если сироп сварить слишком плотным, лишний сахар кристаллизуется, постепенно эти кристаллы будут обогащаться за счет растворенного сахара и вскоре жидкость, уже не обладая плотностью, необходимой для хорошей консервации, не замедлит вступить в брожение.

Если сироп разлить по бутылкам до того, как он остынет, пар конденсируется, разбавляя каплями сироп на поверхности, и брожение опять-таки не заставит себя долго ждать. То же явление происходит, если розлив производится в недостаточно сухие емкости. Наконец, сиропы забродят, если мы не позаботимся о том, чтобы хранить их в очень полных бутылках с хорошо закрытыми крышками и в прохладном месте.

Когда начинается брожение, сироп становится мутным и вскоре начинает пениться. Угольная кислота, поступающая в результате брожения, выделяется в массу жидкости, причем постепенно. По мере возникновения этого явления давление внутри сосудов

увеличивается, и не требуется много времени, чтобы либо резко вытолкнуть пробку, либо привести к разрушению бутылок. Сироп, подвергшийся этому изменению, становится кислым, его цвет ослабевает, он приобретает винный вкус и запах, а его текучесть увеличивается.

Если этот сироп содержал летучие ароматические вещества, они полностью теряются ; если он содержал фиксированные кислоты, его можно частично восстановить нагреванием. В результате этой операции образующаяся углекислота и спирт улетучатся, останется только осветлить сироп и уварить его до нужной степени.

Еще одним очень распространенным видом порчи сиропов является появление плесени на поверхности сладкой жидкости, особенно в горлышке бутылок. Эта растительность возникает из-за развития определенных микроскопических грибов, споры которых постоянно находятся в воздухе. Чтобы избежать этого неудобства, надо избегать попадания в горлышко бутылок воздуха, загрязненного пылью; поэтому мы накроем бутылки, например, листами бумаги, как только сироп немного остынет.

Наконец, довольно часто в переваренных кислых сиропах мы видим на дне бутылок довольно значительный некристаллический осадок, напоминающий соцветия цветной капусты. Это не что иное, как отложившийся инвертный сахар. Умеренное тепло делает эти сиропы прозрачными; но вскоре они снова мутнеют, чтобы через некоторое время появился тот же осадок.

Чтобы сохранить сиропы, мы можем использовать процесс Аперта, основанный на стерилизации нагреванием.

Мы рассмотрим этот процесс далее в главе о консервации.

Категорически запрещается под страхом тяжких последствий добавлять в сиропы для их консервации какие-либо антисептики, например салициловую кислоту.

ГЛАВА X.

КРАСИТЕЛИ.

Все спирты, полученные перегонкой, бесцветны; поэтому, для удовлетворения желаний потребителя, ликеристу придется прибегнуть к искусственному окрашиванию - операции, которая не повышает качества ликеров, но способствует их успешным продажам.

Закон никоим образом не препятствует окрашиванию ликеров, при условии, однако, что при приготовлении не используются токсичные или вредные вещества. Полицейские правила, приведенные в конце этого тома, достаточно ясны.

В прошлом многие производители спиртных напитков производили свои собственные цвета путем переработки сырья, импортированного с места их производства, особенно индиго, кошенили, шафрана и т.д.

Подготовка этих красок, хорошего качества и по доступной цене, была весьма деликатной работой. Это требовало от дистиллятора специальных знаний и имело серьезный недостаток: редко удавалось регулярно создавать одинаковые результаты для одного и того же ликера.

Поэтому легко представить, что некоторые производители, чуждые дистилляционному искусству, позаботились о специальном производстве этих продуктов. Вскоре они стали настолько

успешны, что сегодня довольно редко можно найти ликериста, который сам производит все необходимые ему цвета.

Эти промышленники, среди которых стоит упомянуть г-на Перинь, Лесо и Съе, Метра и др., производят и продают красители, признанные безвредными для здоровья. Краски обычно представлены в виде порошка, и их использование не требует особого умения; они полностью растворимы, не имеют запаха и вкуса и обладают тем замечательным свойством, что никогда не мутят жидкости, в которые их добавляют: также, их срок хранения не ограничен.

Все цвета, разрешенные законом или запрещенные, фигурируют в самом тексте полицейских приказов. Мы должны настоятельно требовать от производителя ликеров внимательно изучить список, чтобы избежать использования запрещенной продукции, что неизбежно подпадет под действие закона.

Итак, в настоящее время мы сами производим лишь очень ограниченное количество красителей; тем не менее мы считаем необходимым поместить в новое издание настоящей работы рецепты красителей, появившиеся в прошлом.

Если ликерист и не будет использовать их на практике, то, по крайней мере, они послужат его образованию, возможно он сможет извлечь из этого пользу.

ЯРКИЙ КРАСНЫЙ ЦВЕТ.

Измельченный кошениль 125 гр.

Измельченные римские квасцы 30 гр.

Винный камень 30 гр.

Обычная вода 2 л.

Вскипятите воду и бросьте туда кошениль; после нескольких закипаний добавьте квасцы и винный камень, перемешайте

небольшой лопаточкой, снимите с огня и дайте остыть; поместите все в керамический кувшин с 1 литром спирта 85 градусов, чтобы сохранить цвет.

Квасцы используются для фиксации цвета, а винный камень — для придания ему яркости.

Этот цвет используется для fines и surfines ликеров; он может создавать все оттенки, от светло-розового до темно-красного, в зависимости от того, используете ли вы больше или меньше.

ОБЫЧНЫЙ КРАСНЫЙ ЦВЕТ.

Порошок лакмусового ягеля 2 кг.

Спирт 85 градусов 5 л.

Сложите все в керамический кувшин, время от времени помешивайте; после четырех дней настаивания процедите и профильтруйте, чтобы использовать по мере необходимости.

Можно снова залить ягель таким же количеством спирта и дать настояться, пока в нем не закончится краска.

ОРДИНАРНЫЙ КРАСНЫЙ ЦВЕТ.

Орсель во влажном виде или паста 2 кг.

Спирт 85 градусов 5 л.

Действуйте, как в предыдущем рецепте.

Этот цвет дает малиново-пурпурный оттенок, который можно легко изменить и вернуть к красному, добавив немного карамели.

ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ.

Шафран 125 гр.

Вода 2 л.

Вскипятите литр воды и вылейте на шафран в плотно закрывающейся емкости, после остывания процедите, вскипятите

другой литр воды и вылейте его на шафрановые выжимки; отжать и еще раз сцедить, эта жидкость должна быть холодной; соединить два настоя и добавить литр 85-градусного спирта, чтобы сохранить желтый цвет; залейте в шафрановые выжимки литр спирта 85 градусов, чтобы полностью исчерпать содержащийся в них цвет, и используйте этот спиртовой настой для абсентов.

Этот цвет используется в ликерах, которым не может навредить вкус шафрана, но он подходит не ко всем ликерам желтого цвета. Чтобы получить желтый цвет без изменения вкуса, можно поступить следующим образом: указанное выше количество шафрана положите в сито распределив равномерно; поместить сито в небольшой таз с удвоенным количеством воды, то есть с 4 литрами, доведите воду до кипения. Вода, по мере испарения устранил резкий вкус шафрана; добавьте в краситель достаточное количество алкоголя для хранения.

КАРАМЕЛЬ.

Карамель можно приготовить либо из сахара, либо из глюкозы, либо из патоки, в зависимости от назначения, а также от предполагаемой цены продажи.

Ликерист должен использовать для окраски спиртов только сахарную карамель, единственную карамель, способную дать прозрачный раствор. Глюкозная карамель, всегда содержащая определенное количество нетрансформированного декстрина, при растворении в спирте дает легкую мутность, оттенки и часто даже выпадает в осадок.

Независимо от того, производим ли мы карамель из сахара, глюкозы или патоки, мы будем работать в одинаковым способом, который мы сейчас изложим.

Предположим, мы готовим сахарную карамель, вот как мы будем действовать:

Предварительно измельченный сахар помещаем в медный таз, который можно нагревать на открытом огне и, следовательно, поставим либо на каменный очаг, либо на листовую печь; существуют модели тазов, которые можно было наклонять, следуя системам, придуманным г-ном Эгротом и г-ном Дерой (рис. 45).



Добавим немного воды, чтобы сахар не прилипал к стенкам котла, затем зажжем огонь.

Сахар начинает таять: в этот момент приходится постоянно его помешивать длинной деревянной лопаткой.

Вода, которую мы добавили, а также содержащаяся в сахаре, испаряется, затем вскоре масса становится гуще и быстро окрашивается, начинается карамелизация. Продолжаем хорошо перемешивать, материал вздувается, пенится и стремится выйти за

края котла, затем постепенно появляется дым, возвещающий об окончании операции.

Мы погасим огонь, как только появится отчетливый запах горелого. Останется только добавить необходимое количество горячей воды для доведения карамели до нужной степени концентрации, которую можно будет определить с помощью ареометра Боме.

В ходе этой операции необходимо будет определить, подвергся ли сахар достаточной карамелизации; Для этого окуните небольшую деревянную лопаточку в горячую жидкость, а затем поместите ее в стакан с холодной водой. Если карамелизация достигла желаемой степени, вскоре за счет растворения карамели образуются ярко окрашенные коричневые полосы, которые будут спускаться к нижней части стакана. Рассмотрев поверхность жидкости в стакане, мы также увидим вокруг лопатки слегка опалесцирующие круги, что достаточно указывает на окончание операции.

Дегустация также дает полезные указания. Сладкий привкус должен полностью исчезнуть, однако не уступив место горечи, которая свидетельствовала бы о начале карбонизации и, следовательно, о браке продукта.

Емкости, в которых варится карамель, как мы уже говорили, нагреваются на открытом огне, чтобы можно было легко достичь температуры карамелизации сахара, близкой к 180.

Их желательно размещать под колпаком вытяжки, обеспечивающим доступ к дымоходу, чтобы едкие пары, возникающие и выделяющиеся во время нагрева, не беспокоили глаза рабочего, который перемешивает массу в тазу.

При изготовлении глюкозной карамели мы используем навеску глюкозы с отметкой на ареометре от 36 до 40 градусов Боме. Поскольку сиропы этого типа по большей части слабокислые,

производитель должен нейтрализовать их либо кальцинированной содой, либо каустической содой; но надо быть осторожным, чтобы не получить в растворе избытка этих щелочей.

Наконец карамель, после варки и добавления воды для доведения ее до нужной плотности, перед помещением в бочку пропускают через металлическую сетку, предназначенную для грубой фильтрации, чтобы удалить крупный мусор.

Мы видим, что приготовление карамели, предназначенной для окраски спиртных напитков, сравнительно легкий процесс; Однако он сопряжен с определенными трудностями, преодолеть которые можно только благодаря многолетнему опыту; кроме того, сегодня лишь немногие ликеристы производят карамель самостоятельно: они предпочитают обращаться к крупным предприятиям, которые производят ее в больших масштабах. Эти дома, среди которых следует отметить дома Ваделе, Гунделах, Монгин и Хербет ежедневно используют производственный процесс, который мы только что кратко описали.

СИНИЙ КРАСИТЕЛЬ.

Очень мелко измельченный порошок индиго 30 гр.

Серная кислота плотностью 66 Боме 300 гр.

Растворите индиго с серной кислотой в керамической бутылке или кувшине, не закупоривая; помешивайте, пока не прекратится шипение: продукт растворения называется в ликерной синью или саксонской лазурью.

Этот синий краситель нельзя использовать в таком виде; он будет создавать осадок в ликерах и придавать им неприятный запах: поэтому необходимо нейтрализовать содержащуюся в нем кислоту; эта операция делается следующим образом:

Синий раствор поместите в неглазурованный горшок емкостью примерно 10 литров, добавьте 2 литра воды, затем засыпьте в жидкость 300 грамм порошкообразного белого мела или 500 граммами испанских белил (карбоната кальция) и перемешайте палочкой. Когда шипение прекратится, дайте ему отстояться, затем слейте с осадка и процедите через фильтр.

Этот цвет сохраняется, если к полученной жидкости добавить 250 мл спирта крепостью 85 градусов.

ДРУГОЙ ВАРИАНТ СИНЕГО КРАСИТЕЛЯ.

Приготовив синий краситель, как описано в предыдущем рецепте, поместите его в таз, добавив 8 литров воды; прокипятите в растворе кусок новой флисовой ткани в течении четверти часа, она впитает красящие вещества; затем несколько раз промойте ткань в холодной воде, чтобы смыть кислоту, и снова прокипятите его в 6 л подщелоченной воды с 5 г углекислого поташа (винной соли). Синий цвет отделится от ткани и разойдется в кипящей воде. После остывания профильтруйте раствор, а кусок ткани тщательно промойте, его можно будет использовать в дальнейших подобных операциях.

Этот краситель можно хранить в стеклянной или керамической посуде, добавив 750 мл спирта крепостью 85 градусов.

Он лучше предыдущего; мы можем быть уверены, что от него не будет осадка в ликерах и что его оттенок не изменится.

ДРУГОЙ ПРОСТОЙ СИНИЙ КРАСИТЕЛЬ.

Прусская лазурь 60 гр.
Щавелевая кислота 4 гр.

Синьку мелко измельчить, затем положить в емкость с щавелевой кислотой, после полного растворения добавить в небольших количествах воду и профильтровать, добавив 500 мл спирта.

Мы можем отличить индиго от прусской лазури, последняя тяжелее.

КРАСИТЕЛЬ ДЛЯ КЮРАСАО DEMI-FIN.

Красное дерево из Бразилии 2 кг.
Древесина Фернамбуку..... 2 кг.
Винный камень 60 гр.
Алкоголь хорошего вкуса 85 градусов 10 л.

Уложите древесину слоями, одну на другую, посыпая их винным камнем, в керамический кувшин; добавьте спирт и оставьте на восемь дней или больше. Заливайте древесину новым количеством спирта до полного его израсходования. Сырье можно использовать для перезарядки следующей порцией спирта.

КРАСИТЕЛЬ ДЛЯ КЮРАСАО SURFIN.

Древесина Фернамбуку, (1-й сорт) 4 кг.
Винный камень 60 гр.
Спирт Кюрасао surfín 10 л.
Действуйте так же, как и с предыдущим красителем.

Мы также получим очень красивый цвет для Кюрасао, используя следующий метод:

Древесина Фернамбуку 2 кг.
Обычная вода 16 л.
Карбонат калия 6 гр.
Измельченные римские квасцы 90 гр.
Винный камень 60 гр.

Вскипятите воду и углекислый калий в медном тазу, добавьте древесину Фернамбука и продолжайте кипятить, пока количество воды не уменьшится вдвое; снимите с огня, затем добавьте винный камень и квасцы, пропустите через сито.

Карбонат калия облегчает выделение красящей части древесины, но меняет цвет на красно-фиолетовый. Винный камень корректирует это и возвращает темно-красный цвет, для закрепления используются квасцы.

Еще мы можем использовать для окраски кюрасао другое вещество, мало известное ликеристам, речь идет о гематине.

Гематин.

Гематин является красящим веществом из древесины; он был открыт г-ном Шеврёлем.

В чистом виде гематин представляет собой небольшие розоватые кристаллические пластинки; его вкус сладкий, терпкий и немного горький. В кипящей воде он легко растворяется, приобретая оранжево-красный цвет, но в воде он растворяется гораздо хуже, чем в спирте.

Уксусная и винная кислоты вызывают желтый цвет гематина.

Натрий и калий делают его пурпурно-красным; при добавлении большего количества этих щелочей он становится сине-фиолетовым, затем темно-красным и желто-коричневым. Кальций и барий производят те же эффекты.

Подходящий цвет можно получить, действуя следующим образом:

Гематин в виде порошка 100 гр.

Алкоголь 85 гр. 2 л.

Настаивать два-три дня, периодически помешивая. Если вы хотели получить цвет сразу, вам пришлось бы подогреть настой на водяной бане или вместо спирта использовать кипяток.

100 граммов гематина очень хорошо окрашивают 100 литров Кюрасао.

Цвет бразильского и фернамского дерева, как и гематина, красный: достаточно добавить несколько капель одной из кислот, о которых мы говорили, чтобы превратить этот цвет в золотисто-желтый или янтарный; Однако мы должны быть осторожны, чтоб не добавить слишком много, потому что тогда цвет станет соломенно-желтым, и кюрасао, помещенный в стакан с водой, уже не сможет стать розовым; тем не менее этот недостаток можно устранить, добавив в настойку всего несколько капель раствора соды или поташа, соблюдая осторожность.

ЗЕЛЕНый ЦВЕТ.

Зеленый цвет получается смесью шафранового или карамельно-желтого и синего: с первым, желтым, мы получим яблочно-зеленый и лугово-зеленый оттенки; второй передает оттенки оливы и сухих листьев.

Листья мелиссы, вероники и крапивы используются некоторыми ликёристами, вместе, или по отдельности, для окраски ординарных, *demi-fines* и *fines* абсентов. Но чтобы полученный цвет не изменялся и не выпал в осадок, эти абсенты должны быть крепостью не менее 60–65 градусов, поскольку хлорофилл, красящая часть листьев, в довольно высокой степени растворяется только в спирте. Этот элемент растения ни при каких обстоятельствах нельзя использовать для окраски ликеров. Соки различных растений, из которых был экстрагирован хлорофилл, таких как сельдерей и шпинат, также могут окрашивать абсент в

зеленый цвет; но у этих красок есть недостаток, они разрушаются на свету.

В статье о швейцарском абсенте мы расскажем, как придать этому напитку зеленый цвет.

ФИОЛЕТОВЫЙ ЦВЕТ.

Этот цвет получается с помощью смеси красной и синей краски.

ГЛАВА XI.

ЛИКЕРЫ.

Состав, аромат, изготовление.

Под названием ликеров обычно выделяют определенные спиртные напитки, получаемые путем перегонки, настаивания или других операций. Ликеры, полученные перегонкой, имеют то преимущество, что дают продукт, насыщенный всеми ароматами сырья, но лишенный при этом свободного летучего масла, которое придает ликерам едкость и затуманивает прозрачность.

Ликеры, полученные методом настаивания, и ликеры, полученные из эссенций, никогда не обладают той утонченностью вкуса и деликатностью аромата, которые отличают дистиллированные ликеры, за исключением, однако, ликеров из красных фруктов, полученных путем настаивания, известных под названием ратафии.

В состав всех без исключения ликеров входят спирт, сахар, обычная вода и отдушки или ароматизаторы, выделяемых из различных типов сырья, и все это в пропорциях, которые варьируются в зависимости от желаемого качества.

Производство ликеров состоит из многих процедур, целью которых является предварительная организация и подготовка всего, что должно участвовать в изготовлении ликеров; их качество и прозрачность зависят как от тщательности приготовлений, так и от выбора веществ, используемых в производстве. Мы рассмотрим все эти операции с учетом опыта, приобретенного нами за долгие годы работы.

СОСТАВ.

Как мы только что указали, все ликеры имеют в основе спирт, сахар и воду, к которым добавлено одно или несколько ароматических веществ.

Качество композиции зависит от более или менее удачного объединения различных компонентов, так что каждый из них входит в состав в соответствующей пропорции.

При приготовлении ликеров необходимо соблюдать два главных правила:

- 1) Приведите компоненты в такие пропорции, которые позволят им легко и быстро соединяться как можно более тесно;
- 2) Сохранить в процессе приготовления свойства каждого из этих веществ.

Чтобы получить эти результаты, необходимо использовать спирты, сахара и ароматические вещества высочайшего качества и умело смешивать их. Мы также должны уметь использовать траншаж, чтобы ликеры потеряли остроту, возникающую в результате производства, покрасить их, осветлить и отфильтровать, чтобы они одновременно радовали глаза, были вкусны и ароматны, и, наконец, хранить их с величайшим вниманием.

АРОМАТ.

Талант ликериста состоит главным образом в умении правильно сочетать различные вкусы, чтобы всегда иметь одинаковые и приятные продукты.

Недостаточно иметь рецепты ликеров: ликерист должен также знать, как использовать растения, семена, фрукты и т. д., которые он находит из разных источников. Чтобы по своему желанию варьировать свои ликеры, он должен знать вещества, образующие приятные соединения, а также те, которые могут скорректировать или увеличивать силу аромата ликера.

Часто можно наблюдать, что изолированное ароматическое вещество само по себе не имеет ничего приятного, но прибавление небольшого количества другого вещества усиливает его запах и делает его более совершенным. Схожим образом немного зеленого аниса и фенхеля устраняют легкий запах клопов, за который критикуют бадьян; Сама по себе амбра почти не дает аромата, минимальное количество мускуса придает ей необходимую рельефность; в одиночку айва неприятна: немного гвоздики усиливает и исправляет ее запах; послевкусие корицы корректируется гвоздикой; ваниль, измельченная с сахаром, имеет больше аромата, чем если бы она не была измельчена с этим веществом, а полынь сама находит свое место в ликерах при условии, что цедра лимона, соединяясь с её ароматом, заставляет горечь исчезнуть.

Спирты и парфюмерные воды, эфирные масла, ароматические настойки и настои — это различные компоненты, придающие аромат ликерам. Мы должны постараться обеспечить достаточное снабжение лаборатории, чтобы иметь возможность производить в соответствии с потребностями те виды и качества ликеров, которые мы желаем.

Хоть мы и даем рецепты со строгой точностью, но может случиться так, что настойка, приготовленная в определенное время, уступала такой же настойке, приготовленной в другое время, или составляющие вещества не находились в одинаковых условиях температуры, степени зрелости, сухости или влажности; или по иным причинам, которые часто бывает очень трудно объяснить. В этом случае ликеристу придется решать эту проблему, добавляя такое количество эссенций, которое необходимо для получения ликера, который выдержал бы сравнение с тем, который был изготовлен в хороших условиях.

СМЕШИВАНИЕ.

Эту операцию, самую важную из всех, связанных с изготовлением ликера, необходимо производить в емкости, которую можно герметично закрыть. Для этой цели обычно используется емкость, описание и рисунок которой мы приводили. Эта ваза со шкалой внутри указывает во время смешивания количество только что налитого сиропа, воды и спирта и тем самым предотвращает ошибку в необходимых пропорциях этих жидкостей.

Смесь всегда должна быть холодной, тепло может привести к испарению ароматических и спиртовых компонентов, которые важно сохранить.

Следует отметить, что употребление горячего топленого сахара, то есть в состоянии более или менее концентрированного сиропа, бесконечно предпочтительнее сахара, растворенного холодным: последний не придает ликерам бархатистости и вкуса, который делает ликеры нежнее, тоньше и вкуснее.

Смешивание осуществляется следующим образом:

Сначала налейте в емкость парфюмерный спирт, затем добавьте, в зависимости от приготавливаемого ликера, неароматизированный

спирт, перемешайте лопаткой, затем влейте сироп и еще раз перемешайте; Наконец добавьте необходимое количество воды и перемешивайте несколько минут, чтобы смесь стала как можно более однородной. Завершив эту операцию, приступаем к окрашиванию, после чего снова хорошо перемешиваем.

Отдых благоприятен для спиртных напитков; кроме того, только через два-три дня мы сможем оценить путем дегустации, достаточно ли они ароматны или достаточно мягки, и нужно ли их подправить, чтобы улучшить.

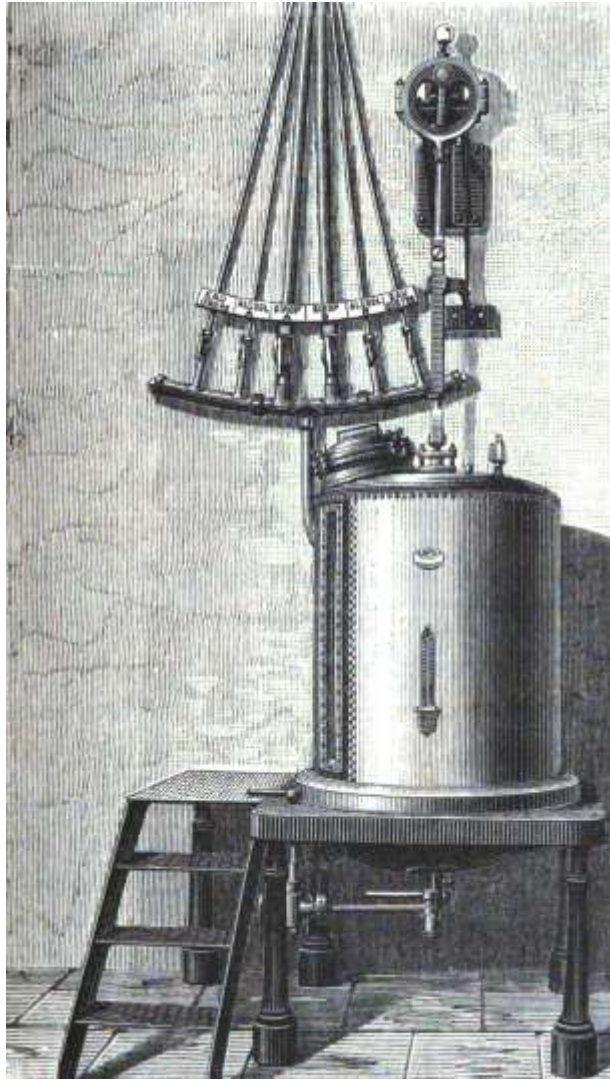
Изготовление ликеров в небольших количествах осуществляется вручную, в обычных колбах, также изготавливаются штучные и редкие ликеры.

Опыт показал, что есть преимущество в производстве большего количества одинаковой продукции за один раз, что обеспечивает большую однородность продукта, экономя при этом рабочую силу, время и уменьшая потери.

Производственные емкости, которые сегодня строят крупные заводы, в большей степени отвечают требованиям больших партий продукции.

Устройство (рис. 46) питается от ряда труб, называемых распределительной рампой, они предназначены для подачи обычной или дистиллированной воды, спирта, парфюмерного спирта и сиропов, предварительно разбавленных в емкостях.

Операция очень проста. Различные элементы жидкости выливаются один за другим в производственный лоток, точное количество налитой каждой жидкости отмечается на боковой шкале дозатора.



Затем смесь перемешивают либо вручную с помощью мешалки, прикрепленной к концу длинного стержня, называемого додиной; либо механически, внутри закрытого сосуда, если он снабжен автоматической мешалкой, как показано на рисунке.

Готовая смесь, ликер, который можно оклеить или осветлить в самом устройстве, под давлением воздуха направляют в бочки, называемые производственными емкостями, в которых его оставляют отдыхать, затем декантируют, фильтруют и, наконец, помещают в бутылки.

ТРАНШАЖ (TRANCHAGE)

Как и все спиртные напитки, ликеры с возрастом приобретают утонченность и бархатистость, что ценят потребители.

Чтобы ускорить этот процесс и сообщить напиткам эти качества, ликерист использует искусственное созревание, которое представляет собой траншах и заключается оно в нагревании ликера до температуры, близкой к 80 градусам в герметично закрытом сосуде, что помогает избежать потери летучих продуктов.

Когда-то для выполнения этой операции использовался перегонный куб; сегодня мы постепенно отказались от этого устаревшего способа и с используем для этого отдельную емкость – траншер.

Мы рассмотрим последовательно два метода траншажа.

Поместите жидкость в водяную баню, достаточно большую, чтобы она заполняла только две трети емкости, закройте ее крышкой и поместите водяную баню в котел, причем котел должен содержать достаточное количество воды; затем установите купол и нагрейте котел так, чтобы производить только умеренный жар, и, как только вы больше не сможете держать руку на вершине купола в месте выхода паров к конденсатору, быстро погасите огонь, чтобы не допустить начала перегонки; дайте всему полностью остыть, прежде чем снимать водяную баню с котла.

Тепло в этой операции производит то, что называется перевариванием: оно придает ликерам за счет более тесного соединения веществ сплавление и однородность всех вкусов, которое один ученый справедливо назвал *quid infinitum*, что делает их более приятными.

Теперь мы заменяем перегонный куб на емкость, созданную специально для этой процедуры. Это устройство напоминает обычный чан; внутри он снабжен змеевиком, по которому циркулирует пар (рис. 47). Он закрыт герметичной крышкой и снабжен предохранительным клапаном b. Термометр F,

расположенный на передней части, используется для контроля температуры, достигаемой жидкостью, максимальная температура в устройстве колеблется от 60 до 80 градусов.



На крупных фабриках мы используем непосредственно производственный отпуск, который затем становится производственным отпуском для нарезки и который в нижней части снабжен двойным дном, в котором циркулирует пар, как показано на рисунке.

ОКРАШИВАНИЕ.

Дистиллированные спиртные напитки, подслащенные белым сахаром, бесцветны; в этом состоянии они так же приятны и хороши, как и цветные, и их можно окрасить в любые цвета, которые только можно вообразить; однако ни при каких обстоятельствах окраска не может быть благоприятна для производства ликеров; часто красящие вещества изменяют и денатурируют различные ароматы, входящие в состав, особенно те, которые придают темные оттенки.

Наиболее часто используемые цвета: желтый цвет, от самого светлого до темно-желтого, различные красные, зеленые и фиолетовые цвета.

Небольшие коммерческие хитрости, нацеленные на продажу одного и того же ликера под разными названиями; затем, необходимость скрыть в ликерах желтый оттенок, придаваемый сахаром-сырцом; и, наконец, фантазия некоторых потребителей, которые находят такое же удовольствие в этом разнообразии цветов, как и в разнообразии вкусов, должны были породить разнообразные окраски.

Мы уже указывали на изменения, происходящие с течением времени в настоях красных фруктов; такие же изменения происходят и в ликерах, приготовленных из этих настоев, и пока мы не знаем средств, чтобы устранить это неудобство: несомненно также, что какие бы средства мы ни применяли, они еще сильнее изменяют цвет ликеров.

Что касается ликеров, окрашенных в желтый цвет, то они, вероятно, с возрастом темнеют все больше и больше и могут приобрести некоторые цвета, которые делают их первоначальный цвет более приятным или даже полностью меняют его.

Окрашивание surfín-ликеров следует производить только после траншажа, поскольку эта операция частично разрушает яркость и красоту цветов. Также необходимо добавить в краситель немного раствора римских квасцов (15 граммов квасцов, растворенных в стакане воды на гектолитр), чтобы оттенок не менялся.

ОКЛЕИВАНИЕ

Прозрачность — одно из главных условий производства ликеров, поскольку сделать их приятными на вид так же важно, как и подходящие пропорции ароматных компонентов, спирта и сахара.

Действительно, если вино или ликер замутнены - каковы бы ни были их достоинства, даже если это Лакрима-Кристи, первым впечатлением будет чувство недоверия или предубеждения, и если вкусовые качества напитка все же будут признаны, потребитель выскажет сожаление, что напитку не хватает прозрачности; кроме того, мутная жидкость обычно почти всегда указывает на то, что за ней плохо ухаживали при хранении, а взвешенные вещества, влияющие на ее прозрачность, часто придают неприятный вкус.

Цель оклеивания — исправить те недостатки, на которые мы только что указали; хотя со временем ликеры могут очиститься, операция эта необходима.

Для оклеивания используются различные вещества: альбумин или яичный белок, рыбий клей, желатин и молоко.

Когда мы хотим оклеить белком 1 гектолитр спиртного, мы будем действовать следующим образом:

Возьмите три яичных белка, взбейте их венчиком в 1 л воды, вылейте все в ликер, энергично размешайте и оставьте на двадцать четыре или сорок восемь часов.

Этот вариант оклейки пригоден для спиртных напитков, имеющих молочный или мутный оттенок вследствие разделения летучих масел или смолистых веществ; его можно также с успехом использовать с настойками, но тогда количество яичных белков необходимо уменьшить на две трети: альбумин, атакующий цвета, делает их бледными.

Рыбный клей готовится следующим образом:

Растворите в небольшом количестве белого вина или воды, к которой добавлено немного уксуса, около 10 граммов рыбьего клея, который хорошо измельчите ножом или разбейте молотком;

время от времени взбивайте, добавляя немного белого вина или уксусной воды, чтобы образовался примерно 1 литр клея; после полного растворения вылейте этот клей в ликер и взбивайте смесь десять минут; дайте постоять несколько дней.

Этот тип оклейки предпочтительно используется для крепких ликеров.

Оклеивание желатином производится путем растопления 30 граммов желатина в 1 литре воды, которую для этого нужно нагреть ; добавьте все это в ликер, сильно взбейте смесь и оставьте на несколько дней.

Желатин подходит для белых и слабоалкогольных ликеров.

Молоко с некоторым успехом также применяют для осветления молочных и слабоалкогольных ликеров; для этой цели необходимо вскипятить его литр и сразу же вылить в ликер, энергично взболтать и затем добавить 15 грамм квасцов, растворенных в стакане воды; еще раз взбить и оставить отдыхать на несколько дней. Если нужно оперировать с искусственно окрашенными ликерами, нам пришлось бы отказаться от использования квасцов, так как ликер уже содержал бы это количество, предназначенное для закрепления цвета.

Дозы рыбьего клея, желатина и молока, которые мы указали выше, рассчитаны, как и дозы альбумина, на 1 гектолитр ликера.

Опасным средством осветления, к сожалению, все еще используемым некоторыми виноделами, является ацетат свинца (соль Сатурна) или субацетат свинца (экстракт Сатурна). Помимо того, что такая практика наиболее предосудительна, те, кто ее применяет, рискуют подвергнуться преследованию по всей строгости закона.

Некоторые, более щепетильные, после обработки жидкости ацетатом или субацетатом свинца насыщают эти вещества применением того же количества винной кислоты, которая, образуя обильный осадок, уносит их с собой. Дозы, используемые на гектолитр спиртного, обычно представляют собой ацетат или субацетат свинца, 100 грамм; винная кислота, 100 грамм.

Присутствие соли свинца в жидкостях легко определить, добавив в нее несколько капель растворенного сульфата натрия (5 граммов сульфата в 15 граммах воды).

Горячая оклейка, то есть та, которая происходит одновременно с траншажем, иногда применяется ликеристами: они добавляют двенадцать яичных белков на гектолитр ликера; этот метод несовершенен, и жидкость, обработанная этим способом, приобретает привкус вареного белка, который с большим трудом уходит со временем.

Ввиду того, что уже было сказано ранее, после осветления ликеров путем оклейки и выдержки будет полезно провести их фильтрацию, чтобы придать им безупречную прозрачность.

Примечание. Для получения surfins-кюрасао мы рекомендуем, основываясь на нашем опыте, использовать 1 литр чистого кипяченого молока, которое следует добавить к 1 гектолитру этого продукта, энергично перемешать в бочке или оставить в покое как можно дольше перед фильтрацией.

ФИЛЬТРАЦИЯ.

Фильтрация состоит в пропускании и перепропускании, насколько это необходимо, жидкости через поры элемента, проницаемого только для жидкостей, но почти непроницаемого для твердых частиц. Такой результат получается при использовании шерстяного

фильтра, наполненного фильтровальной бумагой, или при использовании только бумаги.

Для фильтрации с помощью фильтра используется следующий способ:

Повесьте внутрь медного фильтра очень чистый шерстяной чулок, затем налейте в него часть спирта, закрыв при этом кран фильтра; разведите три-четыре листа фильтровальной бумаги (которую предварительно превратили в пасту в ступке с использованием небольшого количества воды) в тазу с другой частью спиртного, затем вылейте эту смесь на фильтр; последний полностью заполнить жидкостью, откройте кран и слейте жидкость в жестяной или луженый медный кувшин; повторите это действие несколько раз, стараясь, чтобы фильтр все время был полным, и постоянно подливайте жидкость. Как только прозрачность станет подходящей, перелейте ликер в очень чистый кувшин и разлейте по бочкам или бутылкам по мере необходимости.

Чтобы не приходилось постоянно подливать ликер для обеспечения фильтрации, мы можем над фильтром разместить емкость, из которой будет поступать этот ликер, и если мы откроем сливной кран пропорционально количеству, которое проходит через фильтр, то операцию можно провести практически без контроля.

Если бы кто-то был вынужден фильтровать ликер, как только он был только что изготовлен (а этого следует всеми силами избегать), было бы необходимо использовать два или три дополнительных листа бумаги, а в случае, если этот раствор будет молочным, после отделения эфирного масла добавьте небольшое количество порошкообразного угля, который поглотит избыток этого масла. Однако злоупотреблять этим методом не следует, поскольку ликер потеряет большую часть своих ароматов. Понятно, что уголь можно

добавлять только в белые ликеры; его отбеливающее действие пагубно действует на краски; в последнем случае подойдет немного измельченных квасцов.

Как мы уже говорили, фильтры представляют собой своего рода конические карманы; они должны быть из саржевой ткани, известной как шерстяной флис; войлочные фильтры, которыми пользуются торговцы вином, не годятся для ликеров.

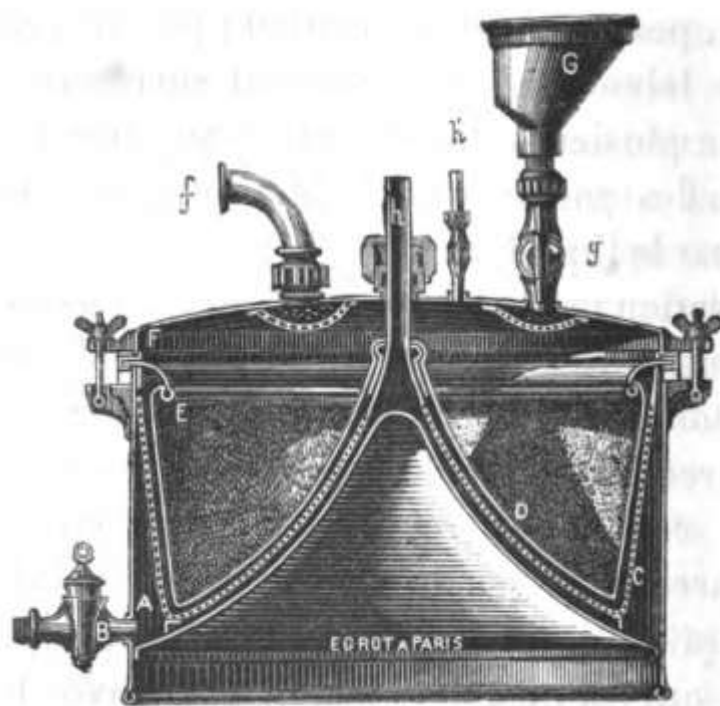
Мы всегда должны иметь определенное количество фильтров, чтобы не фильтровать белый ликер в фильтре, который использовался для фильтрации красного, или в фильтре с ароматом, который может ему навредить. Надо также позаботиться о том, чтобы хорошо мыть фильтр, не взбалтывая его, а только погружая несколько раз и в несколько вод, чтобы не удалить волосы с шерсти, необходимые для налипания бумаги впоследствии. Хорошо вымытые и высушенные фильтрационные элементы необходимо хранить в защищенном от пыли месте.

Фильтровальная бумага представляет собой неклеенную (газетную) бумагу; есть белые и серые, а также разновидность под названием Лоррейн, красновато-серая, которая лучше остальных. Если такую бумагу немного смочить, то она тотчас же намокает; необходимо также внимательно её осмотреть, чтобы убедиться, нет ли в ней мелких нитей шерсти, последовательно осмотрев на свет несколько его листов убедиться, что у бумаги нет слишком слабых мест, где она могла бы порваться при фильтрации.

Фильтрация с использованием только бумаги проводится, когда необходимо фильтровать небольшое количество жидкости; складываем фильтровальную бумагу и придаем ей форму воронки: для этого берем квадрат бумаги, складываем его сначала вчетверо, затем каждую из первых четырех частей складываем вчетверо, так, чтобы образовался плиссированный веер в шестнадцать частей;

обрезаем верхнюю часть, которая неровная, затем наполовину раскрываем двойной лист, имеющий форму конуса. Этот фильтр помещается в стеклянную воронку, в которой он должен равномерно занять все стенки; нужно вставить его достаточно глубоко, чтобы дно фильтра не имело слишком большую поверхность: вес поддерживаемой жидкости (который, как мы знаем, обусловлен поверхностью дна) может привести к его разрыву. Ставим воронку над емкостью и сливаем жидкость в фильтр; первые порции фильтруемой жидкости при необходимости пропускаем второй раз.

На крупных алкогольных заводах фильтрация осуществляется непрерывно, под давлением, с помощью специального фильтра, сконструированного г-ном Эгро. Этот фильтр, представлен на рисунке ниже (рис. 48).



Как видно, напорный фильтр непрерывного действия выполнен в виде резервуара в форме цилиндра, изготовленного из луженой меди, имеет в нижней части сливной клапан. Данная емкость

герметично закрывается крышкой с уплотнением и стягивается накидными болтами.

Внутри мы видим металлическую сетчатую опору, на которую помещают флисовый вкладыш, фиксируемый ползунком к удерживаемому в самом стыке кольцу из луженой меди.

В крышке установлено соединение, через которое подается фильтруемая жидкость, подвижный кран для заливки фильтра и, наконец, трубка для выпуска воздуха.

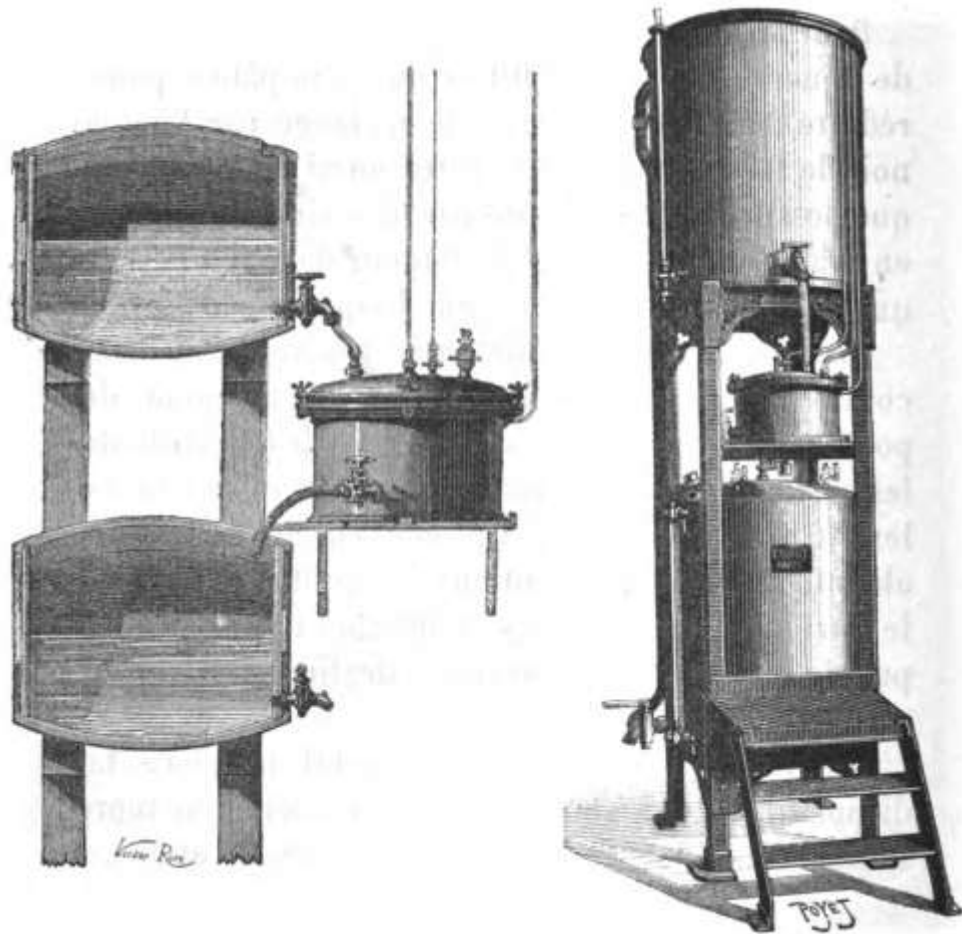
Этот фильтр устанавливают на подвижную платформу, на которой его перемещают между бочками или контейнерами, которые необходимо заполнить.

Для заливки фильтра фильтровальную бумагу или бумажную массу, измельченную до состояния кашицы, смешивают с 25 или 30 литрами спирта. Смесь выливают через черную воронку так, чтобы максимально полно заполнить фильтр, и сливают ее через сливной кран, стараясь возвращать ликер обратно в фильтр до тех пор, пока он не станет прозрачным.

Таким образом, флис покрывается равномерным слоем целлюлозной бумаги, имеющей чрезвычайно мелкие поры, способные удерживать все частицы, плавающие в растворе, и влияющие на его прозрачность. Затем емкость, содержащую фильтруемую жидкость, соединяют с самим фильтром посредством резиновых трубок, а затем сам фильтр соединяют с резервуарами, предназначенными для хранения ликеров.

Эти резервуары могут быть изготовлены из металла или дерева. Обычно используются устройства, представленные на двух рисунках ниже (рис. 49 и 50).

Fig. 49 et 50.



О ХРАНЕНИИ.

Какое бы внимание ни уделялось всем этапам изготовления ликеров, а также выбору веществ, входящих в их состав, редко эти напитки становятся совершенными сразу после их приготовления: время, траншаж и тщательность, с которой напитки хранятся, даст желаемый результат .

Ликеры необходимо хранить в помещении, постоянно имеющем примерно одинаковую температуру (от 15 до 20 градусов по Цельсию) и по возможности, как уже говорилось в другом месте, вдали от вибраций, распространяемых транспортом или молотовыми мастерскими.

На ликеры энергично действуют солнце и дневной свет. Солнце разрушает краски и осаждает их на дно бутылок: швейцарский абсент, постоявший некоторое время под его действием, приобретает весьма значительный прогорклый привкус. Свет также воздействует на цвета ликеров и приводит к их осаждению.

Бочки для больших количеств, и керамические сосуды для маленьких, гораздо лучше подходят для хранения ликеров, чем медные луженые вазы или стеклянные бутылки. Наконец, в больших емкостях ликеры обычно приобретают большее качество, чем в маленьких.

КЛАССИФИКАЦИЯ ЛИКЕРОВ.

РЕЦЕПТЫ.

Ликеры, полученные путем перегонки, настаивания или растворения эссенций, обычно делятся на четыре основных класса: ординарные (*ordinaires*), полутонкие (*demi-fines*), тонкие (*fines*) и тончайшие (*surfines*) ликеры.

Треть-тонкие (*tiers-fines*) ликеры известны только в Париже; их получают путем смешивания пополам полутонкого ликера с ординарным ликером.

Двойные ликеры производятся по всей Франции, за исключением Парижа; но пригороды этого города поставляют значительные их количества.

Классификация ликеров основана на пропорциях спирта, ароматизаторов, сахара и воды, использованных для производства, а также от методов хранения.

Слова «вода» (*eaux*) и «масла» (*huiles*), содержащиеся в названии, применяются к ординарным ликерам; однако есть некоторые превосходные ликеры, в названиях которых эти слова также

содержатся. Слова крем (crème) и эликсир (élixir) встречаются в названиях исключительно тонких и сверхтонких ликеров. Последние, в свою очередь, делятся на несколько видов: французские (françaises), иностранные (étrangères) и островные ликеры (des îles).

Ратафия (ratafias) - это ликеры, приготовленные из настоев фруктов или ароматических веществ .

Что касается конкретных названий каждого ликера, то их разнообразие бесконечно, и мы не претендуем на то, чтобы знать их все; при этом оригинальность некоторых названий, например: Дух Шатобриана, Абд-эль-Кадера, Наполеон, Польша, Корона, Малакова башня, и т. д., доказывает, что в названиях нет ничего устоявшегося и серьезного, и их порождает исключительно фантазия: новая, красивая этикетка и другой цвет жидкости, почти всегда превращают уже известный ликер в новый ликер. Поэтому мы ограничимся приведением рецептов ликеров, названия и вкусы которых уже известны и востребованы публикой.

РЕЦЕПТЫ ЛИКЕРОВ-ДИСТИЛЛЯТОВ.

ОРДИНАРНЫЕ ЛИКЕРЫ.

Пропорции спирта и сахара в рецептах для ординарных ликеров одинаковы, а именно: 25 литров спирта при 85 градусах, за вычетом количества парфюмерных спиртов, и 12.5 кг. сахара; эти дозы определены для производства одного гектолитра ликера, что касается парфюмерии и вод, то они в рецептах варьируются.

Доза алкоголя, которую мы указываем, может показаться немного низкой, но именно такая доза используется чаще всего. Однако, когда есть дешевый спирт, можно немного увеличить дозу: максимум на 2 или 3%.

Если вместо варки сахара, необходимого для производства, используются заранее приготовленные сахарные сиропы, как это происходит на крупных предприятиях, будет уместно уменьшить количество указанной в рецепте воды, чтобы соотнести ее с количеством сиропа. Итак, предположим, что сироп весит 34 градуса Боме, сверившись с таблицей (стр. 172 и 178), мы увидим, что в одном литре этой жидкости содержится 832 грамма сахара: следовательно, будет необходимо 15.02 л сиропа — это 12.5 кг сахара, следовательно, на операцию пойдет всего 59.98 л. воды. Это объяснение должно освободить нас от приведения других подобных примеров.

Преимущество использования сиропов, приготовленных заранее, заключается в том, что ликерист пользуется одинаковой концентрацией сахара и делает ликеры всегда одинаково сладкими, в то время как при использовании сырого или рафинированного сахара результат не всегда одинаков.

Некоторые ликерные дома, продающие свою продукцию по очень низким ценам, используют крахмальный сироп для частичного подслащивания ординарных и полутонких ликеров; другие добавляют этот сироп не для экономии сахара, а для того, чтобы ликеры казались гуще и жирнее. Вот дозы, используемые этими домами: сахар — 9 килограммов; белый крахмальный сироп при 36 градусах Боме, 6 литров (7.5 кг).

Мы понимаем, что ординарный ликер содержит правильное количество сахара, когда он показывает 5 градусов по шкале сиропа.

Анисовка или анисовая вода.

Анисовый ординарный спирт. 5 л.

Алкоголь 85 градусов. 20 л.

Сахар 12.5 кг
Обычная вода 66 л.

Поместите анисовый спирт и спирт 85 градусов в кастрюлю, добавьте горячий растопленный сахар, использовав часть воды и завершите изготовление, влив остальную часть этой воды; оклейте и после достаточного отдыха, профильтруйте.

ВОДА АНЖЕЛИКИ.

Спирт из Анжелики (корни) 8 л.
Спирт 85 градусов 17 л.
Сахар 12.5 л.
Обычная вода 66 л.

Тот же способ работы, что и в предыдущем рецепте.

CENT-SEPT-ANS

Лимонный спирт 1 л.
Розовая вода 3 л.
Алкоголь 85 градусов 24 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 63 л.

Покрасьте в золотисто-красный цвет, в остальном действуйте, как в предыдущем рецепте.

КЮРАСАО

Ординарный спирт Кюрасао 8 л.
Алкоголь 85 градусов 17 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 66 л.

Покрасьте его в темно-желтый цвет карамелью и небольшим количеством полутонкого красителя Кюрасао. В остальном действуйте, как указано выше.

ЦВЕТЫ АПЕЛЬСИНА.

Вода апельсиновых цветов 6 л.
85-градусный спирт 25 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 60 л.

Действуйте так же, как с анисовкой.

МАЛИНА

Малиновый спирт 10 л.
Алкоголь 85 градусов 15 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 66 л.
Окрасьте его в красный цвет и действуйте, как описано выше.
Также делаем малиновую ратафию из настоя.

МЯТА

Вода мяты перечной 8 л.
85-градусный спирт 25 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 58 л.

Действуйте так же, как с анисовым ликером . Ординарный вариант этого ликера не очень приятный, так как его аромат требует большого количества сахара.

ВОДА НА КОСТОЧКАХ.

Спирт абрикосовых косточек 9 л.
Спирт 85 градусов 16 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода..... 66 л.
Действуйте, как указано выше.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

| | |
|----------------------------|----------|
| Лимонный дух | 2 л. |
| Дух кориандра | 2 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 21 л. |
| Сахар | 12.5 кг. |
| Обычная вода | 66 л. |

Покрасьте в золотисто-красный цвет и действуйте, как было указано выше.

МАСЛО РОЗЫ

| | |
|----------------------------|----------|
| Розовая вода | 6 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 25 л. |
| Сахар | 12.5 кг. |
| Обычная вода | 60 л. |

Покрасьте в золотисто-красный цвет и действуйте, как было указано выше.

ВОДА СЕМИ СЕМЯН

| | |
|------------------------------|----------|
| Укропный спирт | 1.25 л. |
| Спирт анжелики (семена)..... | 2 л. |
| Анисовый спирт | 2 л. |
| Спирт сельдерея | 2 л. |
| Спирт червиса | 1 л. |
| Спирт кориандра | 2 л. |
| Спирт фенхеля | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 14 л. |
| Сахар | 12.5 кг. |
| Обычная вода | 66 л. |

ВЕСПЕТРО.

| | |
|----------------------------|---------|
| Спирт амбретты | 0.5 л. |
| укропа | 1 л. |
| аниса | 2 л. |
| тмина | 2 л. |
| кориандра | 2 л. |
| моркови..... | 1 л |
| фенхеля | 2 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 14.5 л. |
| Сахар | 13 л. |
| Обычная вода | 66 л. |

Действуйте, как указано выше. Этот ликер иногда просят сделать светло-желтым. В этом случае добавьте немного карамели.

Наблюдения . При изготовлении ординарных ликеров парфюмерные спирты можно заменить дистиллированными ароматическими водами и наоборот, но тогда необходимо учитывать разницу в содержании алкоголя, будь то больше или меньше, нужно чтобы в ликерах всегда содержалось 25% спирта при 85 градусах.

ДВОЙНЫЕ ЛИКЕРЫ.

Как и в предыдущих случаях, пропорции спирта и сахара среди двойных ликеров неизменны для каждого из них и распространяются на изготовление одного гектолитра ликера, эти пропорции: 50 литров спирта 85 градусов и 25 килограммов сахара. Что касается духов, то доза варьируется в зависимости от природы сырья, которое их производит.

Следует отметить, что двойные ликеры, которые в принципе должны иметь дозу духов, вдвое превышающую их дозу в ординарных ликерах, на самом деле не могут содержать такое их количество. Эти ликеры сделаны как концентрат для разбавления пополам очень чистой водой, так что один литр ликера

разбавляется вдвое; если мы удвоим дозу духов в ликере, то получим молочный оттенок из-за высаливания части эфирного масла, и это неприятно для глаз; точно следуйте нашим инструкциям, и мы избежим этого неудобства.

Анисовка, или анисовая вода.

Анисовый спирт 8 л.
Алкоголь 85 градусов 42 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 33 л.

Действуйте так, как указано в рецепте для обычного анисового ликера.

ВОДА АНЖЕЛИКИ.

Спирт анжелики (семена) 14 л.
Алкоголь 85 градусов 36 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 33 л.

Действуйте, как указано выше.

CENT-SEPT-ANS

Лимонный спирт 1.5 л.
Розовая вода 6 л.
Алкоголь 85 градусов 48.5 л
Сахар 25 кг.
Обычная вода 27 л.

Окрасьте его сильно в ярко-красный цвет, чтобы разбавленный ликер имел цвет, похожий на цвет обыкновенного ликера сто-семь. Действуйте, как указано выше.

КЮРАСАО

Ординарный спирт Кюрасао 10 л.
Алкоголь 85 градусов 40 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 33 л.

Покрасьте в ярко-желтый цвет карамелью, добавив немного полутонкого красителя Кюрасао, и действуйте, как указано выше. Этот двойной ликер — один из наименее ароматных из-за легкости, с которой эфирное масло апельсиновых корок высаливается во время разбавления.

ЦВЕТЫ АПЕЛЬСИНА

Вода из цветов апельсина 10 л.
Алкоголь 85 градусов 50 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 23 л.

Действуйте как в случае с анисовкой.

МАЛИНА

Малиновый спирт 16 л.
Алкоголь 85 градусов 34 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 34 л.

Сильно окрасьте в золотисто-красный цвет и действуйте, как указано выше.

МАСЛО МЯТЫ

Мятная вода 12 л.
Алкоголь 85 градусов 50 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 21 л.

Действуйте как в случае с анисовкой.

ВОДА НА КОСТОЧКАХ

| | |
|----------------------------------|--------|
| Спирт абрикосовых косточек | 14 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 36 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 33 л. |

Действуйте, как указано выше.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

| | |
|----------------------------|--------|
| Лимонный спирт | 1 л. |
| Кориандровый спирт | 6 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 43 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 33 л. |

Окрасьте в ярко-красный, действуйте, как указано выше.

РОЗОВОЕ МАСЛО.

| | |
|----------------------------|--------|
| Розовая вода | 12 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 50 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 21 л. |

Действуйте, как указано выше.

ВОДА СЕМИ СЕМЯН

| | |
|----------------------------|--------|
| Укропный спирт | 1 л. |
| Спирт анжелики | 1 л. |
| Спирт аниса | 2 л. |
| Спирт сельдерея | 1 л. |
| Спирт червиса | 1 л. |
| Спирт кориандра | 2 л. |
| Спирт фенхеля | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 41 л. |
| Сахар | 25 кг. |

Обычная вода 33 л.

Покрасьте карамельно-желтым цветом и действуйте, как указано выше.

ВЕСПЕТРО.

Спирт амбретты 1 л.
укропа 1 л.
аниса 2 л.
тмина 2 л.
кориандра 2 л.
моркови..... 1 л
фенхеля 2 л.
Алкоголь 85 градусов 41 л.
Сахар 25 л.
Обычная вода 33 л.

При необходимости окрасьте в карамельно-желтый цвет и действуйте, как указано выше.

Заметки в начале и конце рецептов обычных ликеров, относятся и к двойным настойкам.

ПОЛУТОНКИЕ ЛИКЕРЫ.

Полутонкие ликеры основаны, как и предыдущие ликеры, на фиксированных дозах спирта и сахара, а именно: 28 литров спирта при 85 градусах и 25 килограммов сахара.

АНИСОВКА .

Обычный анисовый спирт 6 л.
Вода из цветков апельсина 1 л.
Спирт 85 градусов 22 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 54 л.

Действуйте как с обычной анисовой кислотой.

КРЕМ-ДЕ-АНЖЕЛИКА.

| | |
|-------------------------------|--------|
| Спирт анжелики (корни) | 7 л. |
| Спирт анжелики (семена) | 7 л. |
| Спирт при 85 градусах | 14 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Действуйте, как указано выше.

КРЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ.

| | |
|-------------------------|--------|
| Спирт сельдерея | 12 л. |
| Спирт 85 градусов | 16 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Вода | 55 л. |

Действуйте, как указано выше.

СЕНТ-СЕРТ-АНС.

| | |
|-------------------------|--------|
| Лимонный спирт | 2 л. |
| Розовая вода | 3 л. |
| Спирт 85 градусов | 26 л. |
| Сахар..... | 25 кг. |
| Обычная вода | 52 л. |

Окрасьте красный цвет и действуйте, как указано выше.

КЮРАСАО.

| | |
|--------------------------------|---------|
| Ординарный спирт Кюрасао | 12 л. |
| Настой Кюрасао | 150 мл. |
| Алкоголь 85 градусов | 15 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Окрасьте литром полутонкого красителя Кюрасао и, если цвет слишком красный, доведите его до темно-желтого цвета, добавив несколько капель раствора винной кислоты. При необходимости

добавьте немного карамели, чтобы придать оттенку больше насыщенности.

ЭЛИКСИР ГАРУСА.

| | |
|------------------------------|--------|
| Спирт алое | 1 л. |
| Спирт мирры | 1 л. |
| Спирт шафрана | 1 л. |
| Спирт корицы | 1 л. |
| Спирт гвоздики | 0.5 л. |
| Спирт мускатного ореха | 0.5 л. |
| Вода цветов апельсина | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 23 л. |
| Сахар | 25 л. |
| Вода | 54 л. |

Окрасьте его в золотисто-желтый цвет шафрана, добавив небольшое количество карамели, чтобы придать ему пышность. Действуйте, как указано выше.

КРЕМ ЦВЕТОВ АПЕЛЬСИНА.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Вода из цветов апельсина | 9 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 28 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Действуйте так же, как с анисовкой.

МАСЛО МАЛИНЫ

| | |
|----------------------------|--------|
| Малиновый спирт | 15 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 13 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Окрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

КРЕМ МЯТЫ

| | |
|----------------------------|--------|
| Мятная вода | 10 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 28 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 45 л. |

Действуйте так же, как с анисовкой.

КРЕМ МОККО.

| | |
|---------------------------|--------|
| Вода мокко | 20 л. |
| Алкоголь 85 градусов..... | 28 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 35 л. |

Действуйте, как указано выше.

КРЕМ КОСТОЧЕК.

| | |
|----------------------------------|--------|
| Спирт абрикосовых косточек | 14 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 14 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Действуйте, как указано выше.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

| | |
|----------------------------|--------|
| Спирт лимонный | 3 л. |
| Спирт кориандра..... | 4 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 21 л. |
| Сахар..... | 25 кг. |
| Обычная вода | 55 л. |

Окрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

МАСЛО РОЗЫ

| | |
|----------------------------|-------|
| Розовая вода | 10 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 28 л. |

Сахар 25 кг.
Обычная вода 45 л.
Окрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

ВОДА СЕМИ СЕМЯН

Спирт укропа 1.5 л.
Спирт анжелики (семена) 2.5 л.
Спирт аниса 2 л.
Спирт сельдерея 2 л.
Спирт червиса 1.5 л.
Спирт кориандра 2.5 л.
Спирт фенхеля 2 л.
Алкоголь 85 градусов 14 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 55 л.
Покрасьте в светло-желтый цвет карамелью и действуйте, как
указано выше.

ВЕСПЕТРО.

Спирт амбретты 0.5 л.
укропа 1.5 л.
аниса 3 л.
тмина 3 л.
кориандра 3 л.
моркови..... 1.5 л
фенхеля 2.5 л.
Алкоголь 85 градусов 13 л.
Сахар 25 л.
Обычная вода 55 л.
При необходимости окрасьте карамелью в желтый цвет, с
добавлением небольшого количества шафрана. Действуйте, как
указано выше.

ПУНШ-ЛИКЕР.

| | |
|--|-----------|
| Бренди 58 градусов | 40 л. |
| Тафия 55 градусов | 5 л. |
| Концентрированный лимонный спирт | 100 мл. |
| Лимонная кислота | 50 гр. |
| Чай хисвен | 125 гр. |
| Сахар-сырец с Мартиники (В. 4°) | 18.75 кг. |
| Обычная вода | 42 л. |

Заварите чай 4 л кипятка; дайте остыть и отожмите; затем смешайте бренди, тафию и лимонный спирт в кастрюле, добавьте чайный настой, очищенный сахар и кислоту, растворенную в стакане воды, перемешайте и при необходимости подкрасьте небольшим количеством карамели; процедите и отфильтруйте.

Этот ликер не следует путать с сиропом для пунша; он предназначен для употребления в холодном виде как есть.

Ромово-ликерный пунш готовится таким же образом; заменяем бренди тафией или молодым ромом.

Наблюдения: Для полутонких ликеров в отношении дистиллированных ароматных вод, сахарного сиропа и крахмального сиропа можно сослаться на те замечания, что мы указали для обычных ликеров.

Дозу алкоголя также можно, как и в обычных ликерах, увеличить на 2%.

Полутонкий ликер содержит необходимое ему количество сахара, когда его плотность достигает 10 градусов по шкале сиропов.

ТОНКИЕ ЛИКЕРЫ

Все тонкие ликеры, за исключением кюрасао, производятся с одинаковым количеством спирта и сахара; однако доза последнего варьируется у разных производителей спиртных напитков в зависимости от продажной цены; на литр ликера используют 375 грамм, но удобнее использовать дозу, которую мы укажем (437.5).

Чтобы не повторять постоянно дозы сахара и воды, мы укажем их только в первых рецептах; конечно, подразумевается, что все количества веществ, какими бы они ни были, указаны для приготовления 1 гектолитра ликера.

АНИСОВКА

Бордоский анисовый спирт 25 л.
Вода апельсиновых цветов 1 л.
Настой ириса 200 мл.
Алкоголь 85 градусов 7 л.
Сахар 43.75 кг.
Обычная вода 38 л.
Работаем по уже известному методу.

КРЕМ Д'АНЖЕЛИК

Спирт анжелики (корни) 10 л.
Спирт анжелики (семена) 10 л.
Алкоголь 85 градусов 12 л.
Сахар 43.75 кг.
Обычная вода 39 л.
Действуйте, как указано выше.

КРЕМ СЕЛЬДЕРЕЙ.

Спирт сельдерея 20 л.
Алкоголь 85 градусов 12 л.

Сахар 43.75 кг.
Обычная вода 39 л.

CENT-SEPT-ANS

Лимонный спирт 4 л.
Спирт кориандра 4 л.
Спирт 85 градусов 24 л.
Сахар и вода, как указано выше. Окрасьте в красный цвет.

КЮРАСАО

Спирт Кюрасао из Голландии.... 25 л.
Спирт апельсина 7 л.
Настой Кюрасао 250 мл.
Краситель для сверхтонкого кюрасао ... 4 л.
Сахар 43.75 кг.
Обычная вода..... 35 л.
Верните цвет к темно-желтому с помощью нескольких капель растворенной винной кислоты . В случае , если используется цвет, полученный при кипячении, или цвет, полученный из гематина, необходимо добавить 4 литра спирта крепостью 85 градусов.

АНДАЙСКАЯ ВОДА

Спирт анисовый 2 л.
Спирт кориандра 2 л.
Спирт горького миндаля 2 л.
Спирт анжелики (корни) 4 л.
Спирт кардамона большого 0.5 л.
Спирт кардамона малого 0.5 л.
Спирт лимона 1 л.
Спирт апельсина 5 л.
Настой ириса 200 мл.
Алкоголь 85 градусов 12 л.

Сахар 43.75 кг.
Обычная вода 39 л.

Гольдвассер, или Бренди из Данцига.

Спирт цейлонской корицы 2.5 л.
Спирт китайской корицы 5 л.
Спирт кориандра 5 л.
Спирт кардамона большого 0.5 л.
Спирт кардамона малого 0.5 л.
Спирт амбретты 0.5 л.
Спирт 85 градусов 18 л.
Сахар и вода, как указано выше.

Принято класть измельченные золотые или серебряные блестки в английские флаконы из белого или зеленого стекла, содержащие бренди Данцига. Для этой цели мы кладем один или два кусочка фольги из золота или серебра в чашку с 100 мл ликера и взбиваем все вилкой, чтобы хорошо разделить металлические фрагменты.

ЭЛИКСИР ГАРУСА.

Спирт алоэ 1.5 л.
Спирт мирры 1.5 л.
Спирт шафрана 1.5 л.
Спирт корицы из Китая 1.5 л.
Спирт гвоздики 1 л.
Спирт мускатного ореха 1 л.
Спирт цветов апельсина 2 л.
Спирт 85 градусов 22 л.
Сахар и вода, как указано выше.

Цвет золотисто-желтый с цветом шафрана и небольшим количеством карамели, чтобы получить более темный оттенок.

КРЕМ АПЕЛЬСИНОВЫХ ЦВЕТОВ

| | |
|-------------------------------|----------|
| Спирт цветов апельсина..... | 10 л. |
| Вода из цветов апельсина..... | 5 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 22 л. |
| Сахар..... | 43.75 кг |
| Вода | 34 л. |

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

| | |
|----------------------------|-------|
| Малиновый спирт | 20 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 12 л. |

Сахар и вода, в известном количестве. Покрасить в красный цвет.

МАСЛО КИРШВАССЕРА

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Ординарный кирш, 51 градус | 20 л. |
| Спирт абрикосовых косточек | 4 л. |
| Вода апельсинового цвета | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 16 л. |
| Сахар | 43.75 кг. |
| Вода | 30 л. |

КРЕМ МЯТЫ

| | |
|---------------------------|-------|
| Спирт перечной мяты | 25 л. |
| Спирт 85 градусов | 7 л. |

Сахар и вода в известном количестве. Действуйте, как указано выше.

КРЕМ МОККО

| | |
|-------------------------|-------|
| Спирт мокко | 25 л. |
| Спирт 85 градусов | 7 л. |

Сахар и вода в известном количестве. Действуйте, как указано выше.

КРЕМ КОСТОЧЕК.

| | |
|----------------------------------|-------|
| Спирт абрикосовых косточек | 16 л. |
| Спирт горького миндаля | 8 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 8 л. |
| Вода из цветов апельсина | 1 л. |
| Сахар, известное количество. | |
| Обычная вода | 38 л. |

Действуйте согласно обычному методу.

МАСЛО ГВОЗДИКИ.

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Спирт гвоздики (цветы) | 20 л. |
| Спирт гвоздики (пряность) | 1 л. |
| Спирт 85 градусов | 11 л. |
| Сахар и вода в известном количестве. | |

Окрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Лимонный спирт | 3 л. |
| Апельсиновый спирт | 3 л. |
| Кориандровый спирт | 4 л. |
| Анисовый спирт | 2 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 20 л. |
| Сахар и вода в известном количестве. | |

Раскрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

МАСЛО РОМА

| | |
|---------------------------------|-------|
| Ординарный ром 53 градуса | 30 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 14 л. |
| Сахар, известное количество. | |
| Обычная вода | 27 л. |

Окрасьте карамелью в темно-желтый цвет и действуйте, как указано выше.

МАСЛО РОЗ

Спирт роз 25 л.

Алкоголь 85 градусов 7 л.

Сахар и вода в известном количестве. Окрасьте в красный цвет и действуйте, как указано выше.

ВОДА СЕМИ СЕМЯН

Спирт укропа 2 л.

Спирт анжелики (семена) 3 л.

Спирт аниса 3 л.

Спирт сельдерея 3 л.

Спирт червиса 2 л.

Спирт кориандра 3 л.

Спирт фенхеля 3 л.

Алкоголь 85 градусов 13 л.

Сахар и вода в известном количестве.

ПУНШ-ЛИКЕР

Коньяк, 55 градусов 46 л.

Ром выдержанный, 50 градусов 10 л.

Концентрированный лимонный спирт 150 мл.

Кислота лимонная 60 гр.

Чай перле 200 гр.

Сахар белый 31.25 кг

Вода 23 л.

Действуйте как в случае пунша – полутонкого ликера (см. 253).

Не путайте этот ликер с сиропом для пунша; это предназначено для употребления в холодном натуральном виде.

Наблюдение: - Крахмальный сироп нельзя использовать при изготовлении тонких, а также тончайших ликеров. Оба эти типа требуют использования рафинированного сахара. Хороший ликер

обычно подслащивается 437.50 гр сахара на литр. Однако мы встречаем и такие, которые содержат всего 375 граммов сахара.

ТОНЧАЙШИЕ ЛИКЕРЫ

Как было сказано выше, тончайшие ликеры делятся на три типа: французские, зарубежные и островные. Эти три вида ликеров должны быть предметом особого внимания ликериста, и при их изготовлении желательно проявлять всю возможную внимательность и осторожность.

Пропорции спирта, парфюмерии, сахара и воды, которые необходимо использовать для тончайших ликеров, иногда варьируются, мы будем указывать конкретные дозы для каждого рецепта.

Обычно эти ликеры подслащены по 562.50 гр сахара на литр. Однако существует практика подслащивания по 500 граммов. Если практикующий готов внимательно изучить нашу работу и пунктуально последует нашим методам производства, мы заранее заверяем его в успехе при условии (непременное условие) наличия подлинного и качественного сырья.

ФРАНЦУЗСКИЕ ТОНЧАЙШИЕ ЛИКЕРЫ.

БОРДОССКАЯ АНИСОВКА

| | |
|-----------------------------|----------|
| Бадьян | 1.75 кг. |
| Анис зеленый | 500 гр. |
| Фенхель флорентийский | 437 гр. |
| Кориандр | 437 гр. |
| Древесина сассафрасса | 450 гр. |
| Амбретта | 187 гр. |
| Чай имперский | 190 гр. |
| Орех мускатный | 10 гр. |
| Спирт 85 гр..... | 40 л. |

Все вымачивать в течение двадцати четырех часов в спирте, перегнать на водяной бане, добавив 19 л воды, перегнать повторно, добавляя такое же количество воды, чтобы собрать 36 л годного продукта; растопите 56 килограммов рафинада, растворите его в 24 литрах воды; после остывания все перемешать, добавив:

Настой ириса 500 мл

Вода цветов апельсина 2 л.

Затем влейте обычную воду в количестве, достаточном для получения 1 гектолитра ликера. Траншируем, оклеиваем и, после отдыха, фильтруем.

Бордоская анисовка пользуется широкой репутацией: старый дом Мари Бризар до 1789 года осуществлял значительные поставки этого ликера во все части света, а его преемники до сих пор сохраняют монополию на этот продукт; Тем не менее, в Бордо и нескольких городах Франции есть производители ликеров, которые производят анисовку и конкурируют с производством Мари Бризар.

Анализ настоящей бордоской анисовки, сделанной наследниками Мари Бризар, был проведен нами. Вот результат на 1 литр :

Алкоголь 85 градусов 320 гр.

Сахар 500 гр.

Вода 350 гр.

На шкале сиропа ликер показал 20 градусов .

АНИСОВКА (Парижский вариант).

Бадьян 1.5 кг

Горький миндаль 1 кг.

Зеленый анис 500 гр.

Кориандр.. 250 гр.
Флорентийский фенхель 125 гр.
Анжелика (корни) 30 гр.
Свежие лимоны (цедра) 20 шт.
Свежие апельсины (цедра) 20 шт.
Алкоголь 85 градусов 38 л.

Двойную перегонку провести как в предыдущем рецепте, затем растопить 56 килограммов сахара-рафинада и растворить его в 24 литрах воды; после остывания все перемешать, добавив :

Настойка ириса 250 мл.
Вода апельсиновых цветов 1 л.
Вода корицы цейлонской 500 мл.
Вода гвоздики 100 мл.
Вода мускатного ореха 100 мл.

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения 1 гектолитра ликера. Траншировать, оклеить и отфильтровать после отдыха.

АНИСОВКА (Лионский вариант).

Бадьян 1.75 кг
Зеленый анис 1 кг.
Кориандр.. 250 гр.
Флорентийский фенхель 125 гр.
Древесина сассафраса 125 гр.
Анжелика (корни) 30 гр.
Свежие лимоны (цедра) 30 шт.
Алкоголь 85 градусов 41 л.

Мацерировать в течение суток и осторожно перегнать на водяной бане, но без повторной перегонки; собрать 40 литров ароматного

спирта; растопите 56 килограммов топленого белого рафинада в 19 литрах воды; после остывания смешать все с :

Настой ириса 500 мл

Коричная вода..... 500 мл

Вода цветов апельсина 2 л.

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения 1 гектолитра ликера. Далее действуйте как с бордоской анисовкой.

Эту анисовку обычно подают в кафе в большом стакане на ножке, и, если налить в нее воду, она белеет, как швейцарский абсент.

ДЕЛИКАТЕС РАШЕЛИ

Спирт горького миндаля 14 л.

Спирт апельсинов 2 л.

Спирт китайской корицы 2 л.

Спирт укропа 2 л.

Спирт кориандра 2 л.

Спирт амбретты 1 л.

Спирт фенхеля 1 л.

Розовая вода..... 1 л.

Апельсиновая вода..... 1 л.

Алкоголь 85 градусов..... 12 л.

Белый сахар 45 кг.

Покрасьте в нежно-зеленый цвет , синим и шафрановым красителями (имитация зеленого шартреза).

КРЕМ ПОЛЫНИ

Верхушки и сухие листья полыни большой 1 кг.

Верхушки и сухие листья полыни мелкой 500 гр.

Мята перечная в сухих листьях 500 гр.

Зеленый анис 500 гр.

Фенхель флорентийский 125 гр.

Аир пахучий 125 гр.
Цедра лимона 10 шт.
Алкоголь 85 градусов 38 л.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоняйте дважды, добавляя известное количество воды, соберите 36 литров ароматизированного спирта; затем растопите 56 килограммов топленого сахара в 26 литрах воды; после остывания все перемешать, используя количество воды, необходимое для заполнения гектолитра ликера.

КРЕМ АНЖЕЛИКИ

Анжелика (корни) 1.25 кг
Анжелика (семена) 1.25 кг.
Кориандр 125 гр.
Фенхель 125 гр.
Алкоголь 85 градусов 30 л.

Мацерировать 24 ч., перегнать дважды, как в предыдущем рецепте; к 36 литрам ароматного спирта добавьте 56 килограммов сахара-рафинада и известное количество воды, чтобы получить 100 литров ликера.

ЭЛИКСИР КАЛИОСТРО.

Гвоздика 800 гр.
Корица из Китая 800 гр.
Мускатный орех 800 гр.
Шафран 200 гр.
Горечавка 200 гр.
Лапчатка прямостоячая 200 гр.
Алоэ сокотринское 2.4 кг.
Мирра 1.2 кг.

Териак 2.4 кг.
Алкоголь 85 градусов 36 л.

Мацерировать в течение сорока восьми часов, медленно перегнать до получения 36 литров хорошего продукта без второй перегонки; в известное количество воды добавить 50 килограммов горячего расплавленного белого сахара; смешать и сформировать 100 литров ликера, добавив 150 мл мускусной настойки и 3 литра воды апельсиновых цветов; траншировать и покрасить в золотисто-желтый цвет настоем шафрана и карамелью; оклеить и отфильтровать после отдыха.

(Вот изначальный рецепт, данный Калиостро:

Настаивать пятнадцать дней в 1.5 кг коньяка: по 8 граммов гвоздики, корицы и мускатного ореха; по 2 грамма шафрана, горечавки и лапчатки; 24 грамма алоэ сокотринского; 12 грамм мирры; 24 грамма измельченного териака; 10 грамм мускуса; затем процедить и добавить 750 грамм сиропа флердоранжа.)

КРЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ.

Семена сельдерея 2.5 кг.
Семена критской моркови 125 гр.
Алкоголь 85 градусов 38 л.

Действуйте по уже предписанному методу, чтобы собрать 36 литров ароматизированного спирта, к которому добавляют 500 мл. коричной воды, а также 56 килограммов расплавленного рафинада, растворенного в количестве воды, достаточном для образования 100 литров ликера.

ГРАНД-ШАРТРЕЗ (зеленый).

Мелисса сушеная 500 гр.
Цветущий иссоп (сухие верхушки) 250 гр.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Мята перечная, сухая | 250 гр. |
| Полынь альпийская | 250 гр. |
| Пижма | 125 гр. |
| Тимьян..... | 30 гр. |
| Анжелика (семена)..... | 125 гр. |
| Анжелика (корни) | 62 гр. |
| Цветы арники | 15 гр. |
| Почки тополя-бальзама | 15 гр. |
| Корица китайская | 15 гр. |
| Мускатный орех | 15 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 62 л. |

Мацерировать в течение двадцати четырех часов, перегнать дважды, собрать 60 литров хорошего продукта; затем положить 25 килограммов растопленного рафинада в 24 литра воды; смешать и при необходимости дополнить до 100 л ликера обычной водой; траншируем, затем окрашиваем в зеленый цвет лазурью и настоем шафрана или карамелью, в зависимости от необходимого оттенка; оклеить и отфильтровать после отдыха.

ГРАНД-ШАРТРЕЗ (желтый).

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Лимонная мелисса | 250 гр. |
| Цветущий иссоп (верхушки) | 125 гр. |
| Альпийская полынь | 125 гр. |
| Анжелика (семена) | 125 гр. |
| Анжелика (корни) | 30 гр. |
| Цветки арники | 15 гр. |
| Корица из Китая | 15 гр. |
| Мускатный цвет | 15 гр. |
| Кинза | 1.5 кг. |
| Алоэ сокотринское | 30 гр. |
| Малый кардамон | 30 гр. |
| Гвоздика..... | 15 гр. |

85-градусный спирт 42 л.
Белый рафинированный сахар 25 кг.

Долейте обыкновенной воды в количестве, достаточном для приготовления 100 литров ликера, и следуйте инструкциям предыдущего рецепта. Окрасьте в желтый с шафрановым оттенком.

ГРАНД-ШАРТРЕЗ (белый).

Лимонная мелисса 250 гр.
Цветущий иссоп (верхушки) 125 гр.
Альпийская полынь 125 гр.
Анжелика (семена)..... 125 гр.
Анжелика (корни)..... 30 гр.
Корица из Китая 125 гр.
Мускатный цвет 30 гр.
Гвоздика 30 гр.
Мускатный орех 15 гр.
Малый кардамон 30 гр.
Аир пахучий 30 гр.
Бобы Тонка 15 гр.
Алкоголь 85 градусов 52 л.
Сахар-рафинад 37.5 кг.

Вода обычная. дополнить до 100 л.

Действуйте, как указано выше.

Рецепты трех ликеров под названием Гранд Шартрез, которые мы приводим, прекрасно имитируют рецептуру монахов ордена Святого Бруно в монастыре Гранд-Шартрез, в 30 километрах от Гренобля. Эти ликеры из-за большого количества спирта, входящего в их состав, требуют выдержки; поэтому монахи выпускают их в продажу только после двух или трех лет после производства.

Анализ трех настоящих ликеров из Гранд Шартрез дал нам следующие показатели:

Для зеленого ликера (1 литр):

Алкоголь 85 градусов 700 мл.
Сахар 125 гр.
Вода 220 мл.

Этот ликер не имеет никакого градуса на шкале сиропа: это связано с большим количеством спирта и малым количеством сахара, входящих в его состав.

Для желтого ликера (1 литр):

Алкоголь 85 градусов 380 мл.
Сахар 250 гр.
Вода 460 мл.
Шкала сиропа показывает 9 градусов.

Для белого ликера (1 литр):

Алкоголь 85 градусов 520 мл.
Сахар 375 гр.
Вода 230 мл.
Шкала сиропа показывает 9 градусов.

CHINA-CHINA

Спирт корицы цейлонской 3 л.
Спирт из гвоздики 500 мл.
Спирт из мускатного ореха 500 мл.
Настой Кюрасао 3 л.
Спирт 85 градусов 33 л.
Сахар-рафинад 50 кг.
Обычная вода 26 л.
Растопите сахар; после того как он остынет, смешать с парфюмерными спиртами и настоем, при необходимости

дополнить до 100 л настойки водой. Раскрасьте его в темно-желтый цвет карамелью и небольшим количеством шафрана. Чайна-Чайна была изобретена виноделом из Вуарона (Изер); в течение нескольких лет этот ликер пользовался успехом, но сегодня он мало востребован.

ВОДА ИЗ КИТАЯ.

| | |
|----------------------------|---------|
| Китайская корица | 250 гр. |
| Гвоздика | 250 гр. |
| Мускатный орех | 60 гр. |
| Стиракс бензойный | 125 гр. |
| Бадьян | 250 гр. |
| Лавровый лист | 125 гр. |
| Имперский чай | 250 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 38 л. |

Мацерируйте, перегоните дважды, в соответствии с указанными инструкциями, чтобы собрать 36 литров хорошего продукта; затем смешать с 56 килограммами растопленного рафинада и добавить количество воды, необходимое для получения 100 литров ликера.

ВОДА КОТ-СЕНТ-АНДРЕ.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Спирт цейлонской корицы | 20 л. |
| Спирт гвоздики | 1 л. |
| Алкоголь при 85 градусах | 15 л. |
| Рафинированный сахар | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

Смешать парфюмерные спирты и алкоголь; добавьте горячий растопленный сахар в указанное количество воды, чтобы получился гектолитр ликера.

cinnamotum и *crème de cannelle* производятся одинаково и представляют собой не что иное, как воду из Кот-Сен-Андре .

ВОДА КОТ-О-НУАРЕ.

Спирт цейлонской корицы 10 л.

Спирт гвоздики 1 л.

Спирт абрикосовых косточек15 л.

Алкоголь при 85 градусах 10 л.

Рафинированный сахар 56 кг.

Обычная вода 26 л.

Продукт: 100 литров. Действуйте, как указано выше. Воды побережья когда-то пользовались большой славой; лучшие были сделаны визитантками; Сегодня они по-прежнему ценятся. Они поставляются в бутылочках из белого стекла особой формы.

Кюрасао (старый рецепт).

Кожура Кюрасао из Голландии..... 5 кг

Свежие апельсины (цедра) 80 шт.

Алкоголь при 85 градусах 54 л.

Замочите кожуру кюрасао в холодной воде, затем снимите с нее цедру, когда она станет достаточно мягкой; настоять сутки в спирте вместе с цедрой апельсина; перегнать дважды, собрать 36 литров хорошего продукта, в 22 литра воды добавить 56 килограммов горячего расплавленного сахара-рафинада; после остывания все перемешать, добавить еще 4 литра спиртового колера, 300 мл настоя кюрасао и воду в количестве, достаточном для образования 100 литров ликера; траншировать, оклеить, после отдыха профильтровать.

Тончайший кюрасао должен иметь темно-желтый цвет, этот оттенок получается добавлением нескольких капель раствора винной кислоты. Тот же эффект происходит с цветом, полученным при кипячении или гематином; но в этих последних случаях необходимо было бы добавить 4 литра спирта крепостью 85 градусов, чтобы заменить содержащиеся в спиртовом красителе.

Настой кюрасао используется для придания ликеру легкой апельсиновой горчинки; указанное количество может быть увеличено или уменьшено в зависимости от крепости настоя или по усмотрению производителя.

Мы не можем использовать горячую воду для смягчения кожуры кюрасао: в результате таких действий кожура теряет часть своего аромата и приобретает прогорклый вкус, что очень вредно для напитка.

Часто кюрасао, хотя и очень чистый, если смотреть через рюмку, кажется мутным, если смотреть сверху; этот эффект из-за избытка красителя и он востребован некоторыми потребителями.

Тончайший кюрасао иногда разбавляют водой; при добавлении последней он становится розовым. Изменение цвета удивляет и очаровывает публику, которая ошибочно считает это доказательством качества.

Точно следуя нашим инструкциям, мы получим наиболее удовлетворительный результат, то есть кюрасао, который сможет выдержать сравнение с изделиями лучших производителей спиртных напитков.

БЕЛЫЙ КЮРАСАО.

Спирт тонкого Кюрасао 25 л.

Спирт апельсина..... 12 л.

Горечь 1 л.

Белый сахар 56 кг.

Оклеить, дать отдохнуть, профильтровать.

Отметим, что практикующий всегда может увеличить или уменьшить дозу сахара в зависимости от того, в каком месте

Парижа он находится, на данный момент мы предпочитаем ликеры

с высоким содержанием алкоголя и небольшим количеством сахара.

Белый Кюрасао также можно приготовить так же, как и Кюрасао, только заменив алкогольный краситель таким же количеством спирта "три-шесть".

КЮРАСАО ТОНЧАЙШИЙ.

(Начало операции .)

Настоящие корки..... 25 кг.

Спирт 85 градусов 50 л.

1) Сняв цедру с 25 кг. корок и дав ей мацерироваться в течение нескольких дней, мы начинаем перегонку, чтобы собрать 39 литров хорошего продукта; при перегонке жидкость сливаем с цедры и перегоняем только жидкость.

2) Когда 39 литров хорошего продукта будут собраны, залейте ими цедру, чтобы она снова мацерировалась в течение двенадцати часов; затем декантируем, чтобы получить то, что мы называем горечью, продукт, который мы откладываем в бутылку или в совершенно другую вазу.

3) Затем добавьте для дистилляции указанную кору, которая уже дважды использовалась для мацерации.

Цедра свежих апельсинов 6.25 кг

Использованные корки 3.125 кг.

Добавьте еще 75 литров 85-градусного спирта, чтобы получить 75 литров, идеально очищенного продукта.

ПРОИЗВОДСТВО 104 ЛИТРОВ УКАЗАННОГО КЮРАСАО.

Спирт парфюмерный кюрасао 14 л.

Спирт из вторичных корок 10 л.

Горечь 6.25 л.

Спирт апельсинов 6.25 л.

Настойка..... 4-5 л.

Сахар белый 56 кг.

Залейте молоком по 1 литру на гектолитр.

Чтобы облегчить это изготовление, ниже мы приводим способы получения спирта истощенных корок и спирта апельсинов.

СПИРТ ИСТОЩЕННЫХ КОРОК.

Использованные корки 9 кг.

Спирт 85 градусов 50 л.

Проведите одну или две перегонки, в зависимости от величины аппарата, и прибавьте, если перегонку производят в два приема, по 20 л воды на каждую операцию или по 40 л на обе; перегоните два раза, чтобы получить 50 литров хорошего продукта.

СПИРТ АПЕЛЬСИНОВ

Свежие апельсины 8 кг.

Спирт 85 градусов 31 л.

Вода для дистилляции 30 л.

Собрать продукт 30 л.

Перегоняйте дважды, медленно. Окрашивание следует производить следующим образом: берем бочку с двойным дном, пронизанную отверстиями на высоте примерно 10 сантиметров, наполняем ее древесиной фернамбука, в которую добавим небольшое количество пищевой соды, которой будут присыпаны слои древесины, но общий вес соды не должен превышать 50 грамм на бочку объемом 50–60 литров; аналогично добавьте 30 граммов винной кислоты; после чего залейте древесину тонким ароматным спиртом .

БОЖЕСТВЕННАЯ ВОДА

| | |
|-----------------------------|--------|
| Лимонный спирт | 8 л. |
| Апельсиновый спирт | 6 л. |
| Кориандровый спирт | 3 л. |
| Мускатный спирт | 3 л. |
| Вода цветов апельсина | 1 л. |
| Спирт 85 градусов | 18 л. |
| Сахар | 56 кг. |

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения 1 гектолитра ликера. Работаем по известному методу.

К середине прошлого века большой славой пользовалась божественная вода, в основном та, что производилась в Париже, монахинями церкви Святого Дара на улице Сен-Луи-о-Марэ.

АНДАЙСКИЙ БРЕНДИ.

| | |
|----------------------------|---------|
| Анис зеленый | 375 гр. |
| Кориандр | 750 гр. |
| Горький миндаль | 750 гр. |
| Анжелика (корни) | 500 гр. |
| Кардамон большой | 30 гр. |
| Кардамон малый | 30 гр. |
| Лимон свежий (цедра) | 10 шт. |
| Спирт 85 градусов | 38 л. |

Мацерировать , перегнать дважды до получения 36 литров ароматного спирта ; затем добавить :

| | |
|--------------------|---------|
| Сахар | 56 кг. |
| Настой ириса | 200 мл. |

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения гектолитра спиртного. Действуйте согласно указанному методу.

Мы также готовим бренди из Андаи, намного более крепким, чем этот, используя те же дозы отдушек; для этого мы исключаем половину сахара и увеличиваем количество алкоголя на треть (28 килограммов одного и 54 литра другого).

О-ДЕ-ВИ ДАНТЦИК. (Гольдвассер)

| | |
|--------------------------------|---------|
| Спирт корицы цейлонской | 3.5 л. |
| Спирт корицы китайской | 6.5 л. |
| Спирт кориандра | 6 л. |
| Спирт кардамона большого | 0.75 л. |
| Спирт кардамона малого | 0.75 л. |
| Спирт амбретты | 0.5 л. |
| Спирт 85 градусов | 18 л. |
| Сахар | 56 кг. |

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения 1 гектолитра ликера. Действуйте как предписано выше.

Принято класть мелкие частички золота или серебра в бутылки из английского белого или зеленого стекла, содержащие воду Данцика.

Этот о-де-ви, приготовленный в городе, имя которого он носит, более крепок, чем тот, рецепт которого мы здесь приводим, но тот менее приятен.

ФЕНХЕЛЕВКА ИЗ ИЛЬ-ДЕ-РЕ

| | |
|-----------------------------|--------|
| Спирт фенхеля | 16 л. |
| Спирт кориандра | 2 л. |
| Вода китайской корицы | 2 л. |
| Спирт 85 градусов | 18 л. |
| Рафинированный сахар | 56 кг. |

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для получения 100 литров ликера. Работаем по известному методу.

КРЕМ АПЕЛЬСИНОВЫХ ЦВЕТОВ.

| | |
|------------------------------|-------|
| Спирт цветов апельсина | 18 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 18 л. |
| Рафинированный сахар | 56 л. |
| Обычная вода | 26 л. |

Действуйте, как указано выше.

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

Малиновый спирт 26 л.

Спирт 85 градусов 10 л.

Сахар и вода в известном количестве.

Окрасьте красным красителем кошенили и действуйте согласно уже известному методу.

МАСЛО КИРШЕНВАССЕРА.

Тонкий кирш 50 градусов 25 л.

Спирт абрикосовых косточек 5 л.

Вода цветов апельсина 1 л.

Алкоголь 85 градусов 16 л.

Сахар-рафинад 50 кг.

Обычная вода 19 л.

Работаем по известному методу.

ЭЛИКСИР ГАРУСА.

Шафран 60 гр.

Алоэ сокотринское 125 гр.

Мирра 125 гр.

Корица китайская 125 гр.

Гвоздика 60 гр.

Мускатный орех 60 гр.

Алкоголь 85 градусов 36 л.

Настаивать двадцать четыре часа, тщательно перегнать, но не два раза а только один, собрать 36 литров ароматного спирта; добавить 56 килограммов растопленного белого сахара-рафинада, горячим в известном количестве воды; бросить в кипящий сироп 1 килограмм канадского капилляра; после остывания процедить через сито и перемешать, чтобы получился 1 гектолитр эликсира; затем

окрасьте его в золотисто-желтый цвет с помощью настоя шафрана и карамели.

Эликсир Гаруса по Кодексу состоит из следующего :

Спирт Гаруса 4000 гр.

Сироп капиллара 5000 гр.

Шафран 4 гр.

Вода цветов апельсина 250 гр.

(Спирт Гаруса:

Шафран 20 гр.

Алоэ сокотринское 20 гр.

Мирра 20 гр.

Корица китайская 15 гр.

Гвоздика 15 гр.

Мускатный орех 15 гр.

Алкоголь 56 градусов 8000 гр.

Вода цветов апельсина 500 гр.

Дайте настояться в течение двух дней и перегоните, чтобы собрать 4000 граммов ароматного спирта.)

Мацерируйте шафран в воде цветов апельсина в течение двадцати четырех часов, все перемешайте и процедите. Эликсир Гаруса, приготовленный, как указано в Кодексе, имеет во вкусе слишком много гвоздики; он гораздо менее приятен, чем из предыдущего рецепта.

КРЕМ АЛЬПИЙСКОЙ ПОЛЫНИ

Альпийская полынь, в цвету 2 кг.

Мята перечная, в цвету 1 кг.

Пижма аптечная 1 кг.

Корни Анжелики 500 гр

Галангал 125 гр.

Спирт 85 градусов 42 л.

Мацерировать в течение двадцати четырех часов, перегнать дважды, собрать 40 литров хорошего продукта; затем прибавьте 37.5 кг. растопленного белого сахара, в 35 л воды; смешайте и при необходимости добавьте воды до 100 л ликера; траншируйте, затем окрасьте в светло-зеленый цвет лазурью и настоем шафрана; оклейте и отфильтруйте после отдыха.

МАЙОРКА.

СВЕЖИЕ АПЕЛЬСИНЫ (цедра) 200 шт.

Алкоголь 85 градусов 54 л.

Мацерируют в течение сорока восьми часов, перегоняют дважды, чтобы получить 36 литров хорошего продукта; добавьте 56 килограммов растопленного белого рафинада в горячем виде в 18 литров воды; после остывания все перемешать, добавив сок двухсот апельсинов и 300 мл настоя кюрасао. Окрасьте в золотисто-желтый с карамелью.

Название этого ликера отсылает к стране, производящей самые красивые апельсины; он был изобретен в Орлеане и известен в центральной Франции; точно также, кроме апельсинового сока, составляется ликер капли или слезы Мали.

МЯТНЫЙ КРЕМ

Спирт мятный 30 л.

Эссенция английской мяты 15 гр.

Алкоголь 85 гр. 54 л.

Сахар рафинад 56 кг.

Обычная вода, известное количество.

Действуйте в соответствии с указанным методом, заранее растворив мятную эссенцию в нейтральном спирте. Использование этой эссенции необходимо, если мы хотим получить ликер,

который даст во рту ощущение свежести, сопоставимой с мятными пастилками.

Ликер «Вода охотника» - это не что иное, как крем-де-менте, в который добавляют еще амбру и кинзу.

ЛИКЕР ИЗ МЕЗЕНЦА.

| | |
|--|---------|
| Семена моркови (Daucus de Crète) | 500 гр. |
| Мускатный орех | 125 гр. |
| Мускатный цвет (шелуха ореха) | 60 гр. |
| Амбретта | 60 гр. |
| Мироболаны (алыча) | 60 гр. |
| Римская ромашка | 2 кг. |
| Алкоголь 85 гр. | 38 л. |
| Спирт кориандра | 500 мл. |

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоните дважды, чтобы получить 36 литров хорошего продукта; добавьте 56 килограммов растопленного рафинада, в горячем виде в 22 литра воды; после остывания все перемешайте, добавьте еще 4 литра ванильного настоя, затем окрасьте его в золотисто-желтый цвет красителем кюрасао, приготовленного путем кипячения (с. 217). Этот рецепт прекрасно имитирует приготовленный в Лионе ликер Мезенц; он имеет свойство розоветь, если в него наливают воду. По словам изобретателя этого ликера, его аромат состоит из растений с горы Мезенц (Швейцария).

КРЕМ ДЕ МИЛЛЕ-ФЛЕР.

| | |
|---|---------|
| Спирт цветов апельсинового дерева | 8 л. |
| Спирт роз | 9 л. |
| Спирт амбретты | 500 мл. |
| Спирт сассафраса | 2.5 л. |
| Спирт 85 градусов | 16 л. |
| Рафинированный сахар | 56 кг. |

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для образования гектолитра ликера. Действуйте в соответствии с указанными инструкциями.

КРЕМ МОККО.

Спирт мокко 30 л.

Спирт 85 градусов 6 л.

Рафинированный сахар 56 кг.

Добавьте обычную воду в количестве, достаточном для создания 1 гектолитра ликера; действуйте, как указано выше.

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ А-ЛЯ РОЗ.

Спирт горького миндаля 10 л.

Спирт роз 10 л.

Спирт 85 градусов 16 л.

Сахар-рафинад 56 кг.

Обычная вода 26 л.

Производит 100 литров спиртного. Действуйте, как указано выше.

При необходимости подкрасьте в светло-розовый кошенилью.

КРЕМ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК

Спирт абрикосовых косточек 26 л.

Спирт горького миндаля 10 л.

Вода из цветков апельсина 1 л.

Рафинированный сахар 56 кг.

Обычная вода 25 л.

Объем : 100 литров . Действуйте, как указано выше.

ФАЛСБУРГСКИЙ КРЕМ КОСТОЧЕК

Спирт абрикосовых косточек 26 л.

Спирт горького миндаля 7 л.

Спирт апельсинов 1 л.

Спирт лимонов 1 л.
Спирт китайской корицы500 мл.
Спирт гвоздики 250 мл.
Спирт мускатного ореха 250 мл.
Вода из цветов апельсина 1 л.
Очень белый рафинированный сахар 50 кг.
Обычная вода 25 л.
Объем: 100 литров.

Анализ 1 литра воды из Фальсбурга, от компании Hoffmann-Forty, пользующейся заслуженной репутацией, дал нам следующий результат:

Спирт 85 градусов 320 мл.
Сахар-рафинад 375 гр.
Обычная вода 430 мл.
Манометр для сиропа, погруженный в ликер, показывает 14 градусов.

КРЕМ ЦВЕТОВ ГВОЗДИКИ

Спирт гвоздики (цветов) 25 л.
Спирт гвоздики (пряность) 2 л.
Спирт 85 градусов 9 л.
Сахар-рафинад 56 кг.
Обычная вода 26 л.
Покрасьте кошенилью. Продукт: 100 литров.

ЗОЛОТАЯ ВОДА.

Лимонный спирт 10 л.
Апельсиновый спирт 8 л.
Кориандровый спирт 4 л.
Спирт семян моркови 2 л.
Спирт фенхеля 2 л.
Вода из цветков апельсина 1л.

Спирт 85 градусов 10 л.
Белый рафинированный сахар 56 кг.
Обычная вода 25 л.

Окрасьте в желтый шафраном. Действуйте, как указано выше.

Продукт: 100 литров.

Этот напиток, название которого намекает на питьевое золото алхимиков, очень старый; когда-то он считался панацеей.

Серебряную воду готовят аналогично, за исключением подкраски.

Эти ликеры разливают в бутылки из белого стекла; добавляем фрагменты золотой фольги в первый и серебряные во второй.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ ИЗ ЛОРРЕЙН.

Лимонный спирт 4 л.
Апельсиновый спирт 4 л.
Кориандровый спирт 5 л.
Анисовый спирт 3 л.
Спирт 85 градусов 20 л.

Сахар и вода в известном количестве. Окрасьте в красный кошенилью. Продукт: 100 литров. Действуйте, как указано выше.

ПЕРСИКО.

Спирт горького миндаля 15 л.
Спирт укропа 2 л.
Спирт китайской корицы 2 л.
Спирт кориандра 2 л.
Спирт фенхеля 1 л.
Апельсиновая вода 1 л.
Алкоголь 85 градусов 14 л.
Рафинированный сахар 56 кг.
Обычная вода 25 л.
Объем: 100 литров . Действуйте, как указано выше.

Гигиенический и десертный ликер, известный как Распай.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Сушеные семена дягиля | 1.65 кг |
| Сушеные корни дягиля | 1 кг. |
| Аир ароматный | 440 гр. |
| Мирра | 250 гр. |
| Китайская корица | 250 гр. |
| Алоэ сокотринское | 125 гр. |
| Гвоздика | 100 гр. |
| Мускатный орех | 30 гр. |
| Шафран | 10 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 30 л. |

Мацерировать в течение двадцати четырех часов, тщательно перегнать, но только один раз, чтобы собрать 30 литров хорошего продукта; добавить 37.5 кг растопленного белого рафинада, в горячем виде в 40 л. обычной воды; после остывания приступить к приготовлению смеси, добавив 5 литров ванильного настоя, чтобы получилось 100 литров ликера, траншировать, затем покрасить в желтый цвет настоем шафрана и карамелью; оклеить, и после отдыха профильтровать.

Этот рецепт не совсем похож на рецепт г-на Распайля (1), поскольку он производится путем дистилляции и в его составе нет камфоры, тем не менее дает превосходный ликер, который может выдержать сравнение с любым ликером, продаваемым под названием Распай. Производитель спиртных напитков из Сомюра приобрел известную репутацию благодаря продаже гигиенического ликера Распайя, прежде всего благодаря публикации включенного в его этикетки отрывка из письма, адресованного ему г-ном Распаем. Вот как последнее выглядит в Руководстве-Справочнике здравоохранения за 1857 :

«Есть производители спиртных напитков, которые утверждают, что имеют от меня монополию на производство этого ликера ; это ложь : опубликованная формула принадлежит всему миру.

Другой производитель спиртных напитков включил в свои этикетки письмо с поддержкой, которое я не отправлял ему для публикации; Я часто предупреждал его, чтобы он удалил это письмо и особенно больше не ставил под ним мою подпись.

Поэтому я считаю себя вынужденным заявить здесь, что отныне я буду испытывать печальную необходимость обратиться к закону, чтобы положить конец таким нарушениям всех видов добросовестности и порядочности.

Что усугубляет вину за подобные методы, так это то, что тот, кто таким образом злоупотребляет моим письмом и подделывает мою подпись, не использует ингредиенты моей формулы в своем новом составе и что таким образом он вдвойне вводит публику в заблуждение, во-первых, в отношении характера товара, и, а во-вторых в отношении гарантии, которую я не могу дать, не участвуя в производстве.

Каждый винокур имеет право производить гигиенический ликер согласно Руководству, но под свою ответственность.»

Изначальный рецепт гигиенического ликера Raspail можно найти далее в рецептах настоек.

МАСЛО РОМА

Отличный ром крепостью 50 градусов 30 л.

Алкоголь 85 градусов 18 л.

Сахар рафинад 50 кг.

Обычная вода 18 л.

Покрасьте в темно-желтый цвет карамелью. Объем : 100 литров.

Действуйте, как указано выше.

КРЕМ РОЗ

| | |
|----------------------------|--------|
| Розовый спирт | 30 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 6 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

Покрасьте кошенилью в красный цвет и действуйте, как описано выше. Продукт: 100 литров.

Крем мускусной розы готовят аналогично, добавляя несколько капель настойки мускуса.

ВОДА СЕМЬ СЕМЯН

| | |
|----------------------------|--------|
| Укропный спирт | 2 л. |
| Спирт семян анжелики | 3.5 л. |
| Спирт аниса | 3.5 л. |
| Спирт сельдерея | 3.5 л. |
| Спирт червиса | 2 л. |
| Спирт кориандра | 3.5 л. |
| Спирт фенхеля | 3 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 15 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

Покрасьте карамелью в желтый цвет и действуйте, как описано выше. Продукт: 100 литров.

СКУБАК ИЗ ЛОТАРИНГИИ.

| | |
|------------------------------|------|
| Спирт шафрана | 2 л. |
| Спирт китайской корицы | 5 л. |
| Спирт гвоздики | 4 л. |
| Спирт мускатного ореха | 3 л. |
| Вода цветов апельсина | 1 л. |

Покрасьте в темно-желтый цвет с шафраном и карамелью. Объем 100 литров. Действуйте, как указано выше.

КРЕМ КИТАЙСКОГО ЧАЯ.

| | |
|------------------------------|--------|
| Чайный спирт | 35 л. |
| Спирт анжелики (корни) | 1 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

Действуйте, как указано выше. Объем: 100 литров. Чайный крем помещают в бутылки из белого стекла, покрытые печатным шелком, изображающим китайские иероглифы.

МАСЛО ВЕНЕРЫ

| | |
|--------------------------------|--------|
| Спирт морковных семян | 4 л. |
| Спирт тминовый | 2 л. |
| Спирт червиса | 2 л. |
| Спирт укропа | 4 л. |
| Спирт лимонный | 6 л. |
| Спирт апельсиновый | 4 л. |
| Вода апельсинового цвета | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 14 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 25 л. |

Покрасьте в светло-желтый цвет шафраном и действуйте, как указано выше. Объем производства : 100 литров.

ЗЕЛЕНАЯ МАРСЕЛЬСКАЯ ВОДА.

| | |
|------------------------------|--------|
| Спирт китайской корицы | 6 л. |
| Спирт кориандра | 4 л. |
| Спирт тмина | 4 л. |
| Спирт мяты | 4 л. |
| Спирт лимона | 10 л. |
| Спирт апельсина | 8 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

Окрасьте в луговой-зеленый шафраном и синькой. Объем 100 литров. Действуйте, как указано выше.

ВЕСПЕТРО ИЗ МОНПЕЛЬЕ.

| | |
|----------------------------|--------|
| Спирт амбретты | 1 л. |
| Спирт укропа | 3 л. |
| Спирт аниса | 4 л. |
| Спирт тмина | 6 л. |
| Спирт кориандра | 6 л. |
| Спирт семян моркови | 3 л. |
| Спирт фенхеля | 3 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 10 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 26 л. |

При необходимости окрасьте настоем шафрана в светло-желтый цвет. Действуйте, как указано выше. Объем : 100 литров.

ЧИСТАЯ ВОДА

| | |
|--------------------------------|--------|
| Спирт сельдерея | 10 л. |
| Можжевеловый спирт | 4 л. |
| Спирт морковный (семена) | 4 л. |
| Спирт китайской корицы | 2 л. |
| Спирт гвоздики | 1 л. |
| Вода цветов апельсина | 1 л. |
| Розовая вода | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 15 л. |
| Сахар рафинад | 56 кг. |
| Обычная вода | 24 л. |

Объем 100 литров. Действуйте, как указано выше.

ТОНЧАЙШИЕ ОСТРОВНЫЕ ЛИКЕРЫ.

Островные ликеры более чем за столетие приобрели исключительную репутацию благодаря сладости аромата, утонченности вкуса и бархатистости, которые их отличают. Долгое время считалось, что эти ликеры обязаны своим превосходством только тафии, которая тогда употреблялась для их изготовления, но здравый смысл разрушил этот предрассудок: напротив, признали что тафия может придать ликерам эмпиревматический вкус; теперь островные ликёры делают и с со спиртом три-шесть (85 градусов) из Франции.

Большинство островных ликеров, происходящих из Мартиники, Гваделупы или Барбадоса, готовятся с использованием ароматических веществ, полученных из растений этих стран, таких как кора тюльпанного дерева, кананга душистая или эфиопский перец, авокадо, пахнущее анисом, ямайское бальзамическое дерево с его запахом розы, додона узколистная, пахнущая пипинами, и множество других ингредиентов, которые нам очень мало известны, но сладкие запахи которых очень привлекают европейцев.

Вдова Амфу-Шассеван (Мадлен Ашар), родившаяся в Марселе в 1707 году, поселившаяся на Мартинике в 1769 году, где она и умерла в 1812 году , имела всемирную репутацию мастера островных ликеров. Они назывались ликерами вдовы Амфу. В наши дни те, что производятся в Грандмезоне, в Фор-рояле, также пользуются большим уважением.

Островные ликеры готовятся так же, как и французские тончайшие ликеры (surfine); пропорции алкоголя и сахара неизменны, а именно: 40 литров очищенного ароматного спирта и 56 килограммов сахара.

Чтобы не повторять постоянно одно и то же, заранее договоримся, что все островные рецепты рассчитаны на производство 100 литров ликера; что сахар по уже упомянутым причинам всегда следует расплавлять горячим и использовать после охлаждения; что после

смешивания мы должны приступить к нарезке, затем окраске, склеиванию и, наконец, через несколько дней фильтрованию.

БОЖЕСТВЕННЫЙ БАЛЬЗАМ

| | |
|--------------------------|---------|
| Перуанский бальзам | 125 гр. |
| Толуанский бальзам | 125 гр. |
| Алоэ сокотринское | 30 гр. |
| Амбретта | 125 гр. |
| Родосское дерево | 250 гр. |
| Спирт 85 гр. | 42 л. |

Мацерировать в течение двадцати четырех часов, перегнать дважды, собрать 40 литров ароматного спирта; затем добавить:

| | |
|-----------------------------|--------|
| Розовая вода | 3 л. |
| Вода китайской корицы | 2 л. |
| Сахар | 56 кг. |
| Вода | 17 л. |

ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ БАЛЬЗАМ.

| | |
|--------------------------|---------|
| Перуанский бальзам | 250 гр. |
| Бензойная смола | 125 гр. |
| Мирра | 60 гр. |
| Спирт 85 гр. | 42 л. |

Мацерировать в течение двадцати четырех часов , перегнать дважды, собрать 40 литров ароматного спирта; затем добавить:

| | |
|-----------------------------|--------|
| Вода цветов апельсина | 1 л. |
| Розовая вода | 1 л. |
| Сахар | 56 кг. |
| Вода | 20 л. |

АНАНАСОВЫЙ КРЕМ.

| | |
|-------------------------------|-------|
| Очищенный свежий ананас | 8 кг. |
| Спирт 85 гр. | 40 л. |

Измельчите ананасы и настаивайте их в прохладном спирте восемь дней, затем пропустите через шелковое сито; горячий растопленный сахар залить 22 литрами воды, добавить 500 мл. ванильного настоя, подкрасить карамелью в светло-желтый цвет. Ананас – довольно дорогой фрукт, его часто заменяют другими фруктами, вот рецепт имитации:

Очень спелые груши 10 кг.

Малиновый спирт..... 10 л.

Ванильный настой 2 л.

Алкоголь 85 градусов 28 л.

Действуйте, как указано выше.

КРЕМ БАРБАДОСА

Свежие цитрусовые (цедра) 100 шт.

Свежие апельсины (цедра) 50 шт.

Алкоголь 85 градусов 50 л.

После двадцати четырех часов мацерации перегоните дважды, чтобы получить 40 литров хорошего продукта, к которому мы добавляем :

Коричная вода 500 мл.

Гвоздичная вода 250 мл.

Вода мускатного цвета (шелуха ореха) .. 250 мл.

Сахар 56 кг.

Вода 21 л.

КРЕМ КАШУ

Кашу из Японии 3 кг.

Алкоголь 85 градусов 42 л.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоните дважды, соберите 40 литров ароматного спирта; затем добавьте:

Вода из цветов апельсина 2 л.

Рафинированный сахар 56 кг.

Обычная вода 20 л.

КРЕМ МОККО.

Кофе мокко 5 кг.

Горький миндаль 1 кг.

Алкоголь 85 градусов 42 л.

Слегка обжарьте кофе, затем измельчите его в крупный порошок; настаивайте, перегоняя дважды, соберите 40 литров хорошего продукта, к которому добавляем :

Рафинированный сахар 56 кг.

Обычная вода 22 л.

КРЕМ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК

Косточки абрикоса 6 кг.

Косточки персика 2 кг.

Горький миндаль 2 кг.

Алкоголь 85 градусов 40 л.

Настоять, перегнать один раз, получить 40 литров ароматного спирта; затем добавьте :

Вода апельсиновых цветов 2 л.

Рафинированный сахар 56 кг.

Обычная вода 20 л.

Крем из красных ядер готовят таким же образом, но с меньшим количеством белого сахара; красим его кошенилью.

КРЕМ САПОТИЛЬ С МАРТИНИКИ.

Сторакс Каламит 250 гр.

Амбретта 60 гр.

Цитрин из сандалового дерева 250 гр.

Алкоголь 85 градусов 42 л.

Действуйте как с кремом мокко, чтобы получить 40 литров хорошего продукта; затем добавьте :

Вода из цветков апельсина 1 л.
Розовая вода..... 1 л.
Сахар..... 56 кг.
Обычная вода 20 л.

БАДЬЯНОВОЕ МАСЛО.

Бадьян или звездчатый анис 2 кг.
Родосское дерево 500 гр.
Древесина каскариллы 500 гр.
Спирт 85 градусов 42 л.

Действуйте, как указано выше, чтобы собрать 40 литров ароматного спирта, к которому добавляется :

Сахар..... 56 кг.
Обычная вода 22 л.

Масла белого и красного индийского аниса готовятся одинаково, для последнего мы используем меньше белого сахара и подкрашиваем кошенилью.

МАСЛО КАКАО

Каракка какао 2.250 кг.
Какао мараньон 2.250 кг.
Алкоголь 85 градусов 43 л.

Какао обжарьте и измельчите в порошок, настаивайте три дня, перегоните дважды, чтобы получить 40 литров хорошего продукта; затем добавьте:

Сахар..... 56 кг.
Обычная вода 22 л.

Настой ванили по вкусу.

МАСЛО ЦИТРУСОВЫХ.

Свежие цитронов (цедра) 150 шт.
Алкоголь 85 градусов 50 л.

Настаиваем, перегоняем дважды, чтобы получить 40 литров хорошего продукта, к которому добавляем:

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Раскрасьте карамелью в светло-желтый цвет.

Прекрасное масло апельсина и бергамота получают, действуя таким же образом и заменяя лимоны свежими апельсинами и бергамотами; также эти два ликера красят в светло-желтый цвет.

КОРИЧНОЕ МАСЛО.

Корица цейлонская 750 гр.

Корица китайская 250 гр.

Гвоздика 60 гр.

Спирт 85 гр 40 л.

Тщательно мацерируйте и перегоните один раз, чтобы получить 40 литров хорошего продукта; затем добавьте :

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Раскрасьте в золотисто-желтый цвет карамелью.

КРЕОЛЬСКОЕ МАСЛО.

Амбретта 500 гр.

Мускат 125 гр.

Гвоздика 125 гр.

Спирт 85 гр 40 л.

Оставить настаиваться на сутки, тщательно перегнать, не ректифицируя, до получения 40 литров ароматного спирта; затем добавьте:

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Покрасьте в красный кошенилью.

Масло фернамбука готовят таким же образом; мы окрашиваем его в темно-желтый цвет красителем дерева Фернамбук, к которому добавляем несколько капель раствора винной кислоты, чтобы сделать цвет красным.

ГВОЗДИЧНОЕ МАСЛО.

Измельченная гвоздика 500 гр.

Корица китайская 150 гр.

Спирт 85 гр 40 л.

Тот же способ перегонки, что и в предыдущем рецепте; добавить в продукт:

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Покрасьте в темно-желтый цвет с карамелью.

РОМОВОЕ МАСЛО.

Очень качественный выдержанный ром 50 л.

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Растопите сахар на водяной бане, затем снимите огонь с плиты и накройте капиталом; залейте, не помещая лебединую шею, затем через отверстие капители влейте ром и спирт, размешайте предусмотренной для этого палочкой или лопаточкой и герметично закройте; после охлаждения окрашивается в темно-желтый цвет с карамелью.

ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.

Мексиканская ваниль 200 гр.

Спирт 85 гр 40 л.

Сахар..... 56 кг.

Обычная вода 22 л.

Нарезаем ваниль небольшими кусочками, затем растираем ее с частью дозы сахара (около 5 килограммов); затем поместите на водяную баню спирт и горячий растопленный сахар; добавляем ванильный сахар и все перемешиваем; хорошо процедите, осторожно нагрейте перегонный куб, чтобы он хорошо прогрелся, но без перегонки; дайте остыть на плите, затем окрасьте ликер в красный цвет с помощью кошенили, оклейте и после достаточного отдыха отфильтруйте.

Этот способ приготовления ванильного масла превосходен.

ЦИНЦИБЕР ИЛИ ИМБИРНОЕ МАСЛО

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Имбирь | 1 кг. |
| Галангал | 200 гр. |
| Китайская корица | 100 гр. |
| Гвоздика | 60 гр. |
| Мускатный орех | 30 гр. |
| Мускатный цвет (шелуха орехов)..... | 15 гр. |
| Спирт 85 гр | 40 л. |

Тот же способ перегонки, что и для масла корицы; добавить в товар:

| | |
|--------------------|--------|
| Сахар..... | 56 кг. |
| Обычная вода | 22 л. |

Раскрасьте в золотисто-желтый цвет с карамелью.

Островные ликеры поставляются в бутылках из черного стекла особой формы; они известны как английские бутылки.

Иностранные ликеры.

Никто не является пророком в своей стране, гласит очень древняя пословица. Эта истина особенно хорошо подходит к ликерам; потому что если и есть страна, где их производство осуществляется умно, со вкусом, словом, идеально, то это, очевидно, Франция и особенно Париж. Однако, несмотря на заметное превосходство

нашей продукции, ликеристы часто сталкиваются с прискорбной необходимостью представлять потребителям свои ликеры как привезенные из-за границы, чтобы их качество было признано высшим; Также часто случается, что ликеры отправляют иностранцам, которые перепродают их нам как произведенные в своей стране.

Такое положение дел достойно сожаления: оно способствует укреплению репутации иностранных ликеров во Франции, в то время как Голландия, Италия, Германия и т.д., далеки от того, чтобы с нами конкурировать.

За время нашего пребывания в Италии мы смогли убедиться, что французские ликеры там очень ценятся и что их качества бесконечно предпочтительнее всех местных ликеров, представленных нам, произведенных в Турине, Генуе, Флоренции и т.д.

Пропорции жидкостей и веществ для иностранных ликеров ничем не регламентируются, мы укажем эти пропорции для каждого рецепта отдельно, всегда исходя из объема в 1 гектолитр.

АНИСОВКА ИЗ ГОЛЛАНДИИ.

| | |
|------------------------------|---------|
| Горький миндаль | 1 кг. |
| Зеленый анис | 800 гр. |
| Бадьян | 750 гр. |
| Кориандр | 250 гр. |
| Фенхель | 125 гр. |
| Чай имперский | 190 гр. |
| Лавровый лист | 125 гр. |
| Бальзам Толу | 90 гр. |
| Амбретта | 60 гр. |
| Мускатные орехи (ядра) | 15 гр. |
| Спирт 85 градусов | 42 л. |

Вымачивать сырье в спирте в течение двадцати четырех часов, перегнать дважды, до получения 40 литров ароматного спирта ; затем добавить :

Розовая вода 2 л.
Сахар 56 кг.
Вода 20 л.

Обработать и перемешать известным способом; оклеить.

Настоящая Голландская анисовка, из дома Винанда Фокинка, из Амстердама, которую мы анализировали, дала следующие количества на 1 литр:

Алкоголь 85 градусов 400 мл.
Сахар 500 гр.
Вода 270 гр

Сиропный ареометр в этом ликере показывает 20 градусов Бауме.

КЮРАСАО ИЗ ГОЛЛАНДИИ.

Кожура Кюрасао из Голландии 5 кг.
Свежие апельсины (цедра) 80 шт.
Алкоголь 85 градусов 60 мл.

Действуйте, как в рецепте тончайшего кюрасао, соберите 40 литров ароматизированного спирта, к которому мы добавляем :

Настой кюрасао 600 мл.
Спиртовой краситель на фернамбуке 4 л.
Сахар 50 кг.
Вода 22 л.

Проведенный нами анализ настоящего Кюрасао из Голландии, из дома Винанда Фокинка, из Амстердама дал следующий результат на 1 литр. :

Алкоголь 85 градусов 470 мл.
Сахар 375 гр.
Вода 280 гр

Сиропный ареометр в этом ликере показывает 10 градусов Бауме.

Большое количество алкоголя, входящего в состав голландского кюрасао, объясняет, почему ареометр не дает более высокого содержания сахара.

КРЕМ ЖЕНЕВЬЕР

Женевьер выдержанный 50 гр 60 л.

Сахар 25 кг.

Вода 23 л.

Действуйте в соответствии с известным методом.

Фламандский ликер (60 литров).

Гвоздика 30 гр.

Цейлонская Корица 30 гр.

Семена дягиля 60 гр.

Бадьян 60 гр.

Кориандр 100 гр.

Цедра с 4 апельсинов.

Спирт 85 градусов 26 л.

Сахар-сырец 20 кг.

Измельчите указанные выше ингредиенты, дайте им настояться восемь дней. Растопите сахар и бросьте его к травам; оклейте, а затем повторно отфильтруйте; Учитывайте количество воды, которую нужно добавить, чтобы получилось ровно 60 литров.

БИТТЕР ИЗ ГОЛЛАНДИИ.

Кожура кюрасао из Голландии 1 кг.

Аир ароматный 250 гр.

Алоэ сокотринское 250 гр.

Древесина фернамбука 2 кг.

Алкоголь 85 градусов 60 л.

Обычная вода 40 л.

Поместите компоненты на водяную баню вместе со спиртом и водой, настаивайте в горячем виде двадцать четыре часа; после остывания добавить 15 грамм римских квасцов и процедить, не приликая.

ГОЛЛАНДСКИЙ БИТТЕР

Кожура кюрасао из Голландии 1 кг.

Свежие лимоны (цедра) 20 шт.

Свежие апельсины (цедра) 20 шт.

Алкоголь крепостью 50 градусов 100 л.

Настаивать в холодном виде месяц, оклеить и процедить.

Голландские ликеры разливают в квадратные или круглые керамические кувшины красного цвета, а также в бутылки из черного стекла с вытянутыми горлышками или сплюснутой формы: последние называются молоточками.

НАСТОЯЩИЙ ДАНЦИГСКИЙ БРЕНДИ.

Цейлонская корица 250 гр

Гвоздика 15 гр.

Семена сельдерея 125 гр.

Семена тмина 125 гр.

Семена зеленого аниса 125 гр.

Семена кумина 30 гр.

Спирт 85 градусов 50 л.

Настаивайте все это в течение двадцати четырех часов и осторожно перегоните один раз, чтобы собрать 50 литров ароматного спирта, к которому мы добавляем :

Сахар 25 кг.

Вода 33 л.

Действуйте, следуя известному методу, и добавьте в каждую бутылку измельченную золотую фольгу.

Этот ликер, будучи очень крепким и малосладким, требует выдержки. Обычно мы предпочитаем пить тот, который мы указали ранее, французский вариант.

ФРАНЦУЗСКИЙ ВАССЕР ДЕ ДАНЦИГ.

| | |
|----------------------------|---------|
| Зеленый анис | 500 гр. |
| Бадьян | 500 гр. |
| Фенхель из Флоренции | 125 гр. |
| Кориандр | 250 гр. |
| Сухой шалфей | 500 гр. |
| Сухая мята перечная | 500 гр. |
| Лемонграсс | 500 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 40 л. |

Мацерируем в течение двадцати четырех часов, перегоняем дважды, чтобы собрать 38 литров ароматного спирта, к которому мы добавляем:

| | |
|--------------------------|----------|
| Лимонный спирт | 1 л. |
| Апельсиновый спирт | 1 л. |
| Сахар | 37.5 кг. |
| Вода | 35 л. |

Окрасьте его кошенилью в ярко-красный цвет и действуйте по известному методу.

ГЕРМАНСКАЯ ВОДА БРЕСЛАУ.

| | |
|----------------------------|---------|
| Корни анжелики | 1 кг. |
| Семена укропа | 125 гр. |
| Тмин | 60 гр. |
| Кумин | 30 гр. |
| Аир ароматный | 125 гр. |
| Римская ромашка | 500 гр. |
| Мускатный орех | 30 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 42 л. |

Настаивать сутки, перегнать дважды, получите 40 литров хорошего продукта; затем добавьте :

Настойка ириса 500 мл.

Сахар 37.5 кг.

Вода 35 л.

Окрасьте в светло-зеленый шафраном и лазурью и действуйте по уже известному методу.

МЮНХЕНСКИЙ КРЕМ ЗИРЫ.

Зира 1.5 кг.

Анис зеленый 1.5 кг.

Корни анжелики 0.5 кг.

Алкоголь 85 градусов 41 л.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоняйте дважды, чтобы собрать 39 литров ароматного спирта; затем добавьте:

Настойка ириса 1 мл.

Сахар 50 кг.

Вода 26 л.

Действовать по известному методу.

НЕМЕЦКАЯ ВЕТРОГОННАЯ ВОДА.

Зеленый анис 1 кг.

Бадьян 1 кг.

Кориандр 500 гр.

Фенхель (семена)..... 250 гр.

Кумин (зира) 125 гр.

Семена моркови 125 гр.

Спирт 85 градусов 38 л.

Мацерируем в течение двадцати четырех часов, перегоняем дважды, чтобы получить 36 литров хорошего продукта, к которому мы добавляем :

Вода цветов апельсина 2 л.
Сахар 50 кг.
Вода 24 л.
Действуйте по обычному методу.

ПЕРСИКОТ ИЗ ПФАЛЬЦА.

Ядра персиков 6 кг.
Ядра миндаля 2 кг.
Спирт 85 градусов 36 л.
Мацерировать в течение сорока восьми часов, тщательно
перегнать, собрать 36 литров ароматного спирта; затем добавьте:
Вода китайской корицы 750 мл.
Гвоздичная вода 250 мл.
Вода из цветков апельсина 1 л.
Сахар 50 кг.
Обычная вода 24 л.
Действовать по известному методу.

ШОТЛАНДСКОЕ УСКЕБО.

Шафран 60 гр.
Ягоды можжевельника 250 гр.
Звездчатый анис 125 гр.
Корни анжелики 125 гр.
Кориандр 250 гр.
Китайская корица 60 гр.
Амбретта 60 гр.
Свежие лимоны (цедра) 25 шт.
Алкоголь 85 градусов 40 л.
Настаивать все в течение месяца, периодически помешивая; затем
пропустить через сито и добавить:
Вода из цветков апельсина 2 л.
Белый рафинированный сахар 25 кг.

Обычная вода 41 л.

Подкрасьте кошенилью, чтобы придать легкий красновато-желтый оттенок.

Ускебо — напиток, пользующийся известной репутацией на Британских островах; Вальтер Скотт часто цитирует его, особенно в своих романах «Пуритане» и «Пират». Поль Феваль также говорит об этом в «Лондонских тайнах». Этот ликер изначально готовился в Батавии; он был завезен в Европу голландцами.

АНГЛИЙСКИЙ БИТТЕР.

Свежие лимоны (цедра) 25 шт.

Свежие апельсины (цедра) 25 шт.

Аир ароматный 125 гр.

Имбирь 60 гр.

Горечавка 500 гр.

Корни девясила 120 гр.

Китайская корица 30 гр.

Гвоздика 15 гр.

Мускатный орех 15 гр.

Алкоголь 85 градусов 100 л.

Мацерируйте все в течение месяца, время от времени помешивайте, затем пропустите через сито и процедите, не окрашивая.

АЛКЕРМЕС ИЗ ФЛОРЕНЦИИ.

Амбретта 150 гр.

Аир пахучий 150 гр.

Корица цейлонская 250 гр.

Гвоздика 60 гр.

Мускатный цвет (шелуха ореха) 60 гр.

Алкоголь 85 градусов 40 л.

Мацерировать в течение сорока восьми часов, затем осторожно перегонять на водяной бане, в один проход, соберите 40 литров ароматного спирта; потом добавьте :

Экстракт жасмина 30 гр.
Настой ириса 500 мл.
Розовая вода 6 л.
Белый рафинированный сахар 56 кг.
Обычная вода 16 л.

Окрашивают в темно-красный кошенилью и действуют по известному способу.

Анализ подлинного ликера officina profumo-farmaceutica di Santa-Maria-Novella di Firenze, изготовленного доминиканцами из монастыря Санта-Мария-Нуэва во Флоренции, имеющего мировую репутацию, показал , что на 1 литр приходится следующее количество :

Алкоголь 85 градусов 300 мл.
Сахар 375 гр.
Вода 450 мл.

Сиропный ареометр, погруженный в ликер, показывает 14 градусов.

АКВА БЪЯНКА ИЗ ТУРИНА.

Корица цейлонская 500 гр.
Гвоздика 60 гр.
Мускатный орех 60 гр.
Алкоголь 85 градусов 40 л.

После вымачивания в течение двадцати четырех часов перегоните в один проход, соберите 40 литров хорошего продукта, к которому добавьте:

Сахар 56 кг.
Вода 22 л.

Действуйте по известному методу и в каждую бутылку положите по измельченному листочку серебра.

ЗОЛОТАЯ ВОДА ТУРИНА

Корица цейлонская 250 гр.

Гвоздика 30 гр.

Корни анжелики 125 гр.

Семена моркови 125 гр.

Лимоны свежие (цедра) 80 шт.

Алкоголь 85 градусов 40 л.

После вымачивания в течение двадцати четырех часов перегоните на водной бане в один проход, соберите 40 ароматного спирта, к которому добавьте:

Сахар 56 кг.

Вода 22 л.

Действуйте известным способом и положите в каждую бутылку измельченное сусальное золото.

ЦЕДРАТО ДИ ПАЛЕРМО

Свежие цитрусы (цедра) 200 шт.

Спирт 85 гр 50 л.

Перегоните дважды, чтобы получить 40 литров хорошего продукта, к которому добавьте :

Вода цейлонской корицы 500 мл.

Вода гвоздики 250 мл.

Вода мускатного цвета 250 мл.

Вода амбретты 500 мл.

Сахар 56 кг.

Вода 21 л.

Действуйте известным методом.

ФИОРЕТТО ИЗ ФЛОРЕНЦИИ.

Кардамон большой 250 гр.

Мускатный орех 250 гр.

Спирт 85 гр 38л.

Осторожно, в один проход, перегнать на водяной бане, чтобы собрать 38 литров ароматизированного спирта, к которому мы добавляем :

Настойка ириса 2 л.

Вода цветов апельсина 2 л.

Сахар 56 кг.

Вода 20 л.

Окрасьте в розовый с помощью кошенили и действуйте по известной методике.

ДЖОВАННИ ДЕ ТУРИН

Китайская корица 125 гр.

Бензоин в каплях 30 гр.

Сторакс каламит 125 гр.

Мускатный орех 60 гр.

Амбретта 30 гр.

Лавровый лист 250 гр.

Родосское дерево 250 гр.

Алкоголь 85 градусов 42 л.

Осторожно, в один проход, перегнать на водяной бане, чтобы собрать 40 литров ароматизированного спирта, к которому мы добавляем :

Вода цветов апельсина 1 л.

Сахар 56 кг.

Вода 21 л.

Окрасьте в розовый с помощью кошенили и действуйте по известной методике.

АЛЬПИЙСКИЙ ЛИКЕР

| | |
|--------------------------|---------|
| Крупная полынь | 500 гр. |
| Малая полынь | 500 гр. |
| Анжелика (макушки) | 500 гр. |
| Перечная мята | 500 гр. |
| Цветы иссопа | 500 гр. |
| Полынь альпийская | 500 гр. |
| Анис зеленый | 500 гр. |
| Фенхель (семена)..... | 250 гр. |
| Цитрусы (цедра) | 10 шт. |
| Спирт 85 гр | 38 л. |

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, затем перегоните на водяной бане, затем сделайте вторую перегонку, чтобы получить 36 литров ароматного спирта; добавьте 50 килограммов растопленного сахара-рафинада в 30 литрах воды. Далее работаем по известному методу.

МАРАСКИНО ДЕ ЗАРА

| | |
|--------------------------------|--------|
| Вода мараскиновой вишни | 20 л. |
| Вода из цветов апельсина | 1 л. |
| Розовая вода | 1 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 40 л. |
| Сахар | 56 кг. |

Поместите ароматную воду и сахар в водяную баню; накройте крышкой; размешайте и сильно нагрейте, периодически перемешивая, чтобы сироп разошелся; добавьте спирт после того, как сахар растает; еще раз перемешайте и плотно закройте крышкой; отключите огонь и дайте остыть.

Готовим мараскин следующим образом:

| | |
|------------------------------|-------|
| Малиновый спирт | 15 л. |
| Спирт абрикосовых ядер | 8 л. |
| Спирт цветов апельсина | 2 л. |

Кирш выдержанный 20 л.
Сахар 56 кг.
Вода 17 л.
Действуйте известным методом.

МИРАБОЛАНО ИЛИ МИРОБОЛАНТИ.

Мироболаны (сливы)500 гр.
Сторакс Каламит 125 гр.
Лавровый лист 500 гр.
Сандал цитрин250 гр.
Спирт 85 градусов 42 л.

Мацерируем в течение двадцати четырех часов, перегоняем дважды, чтобы получить 40 литров хорошего продукта, к которому добавляем :

Розовая вода 2 л.
Вода китайской крицы 250 мл.
Сахар 56 кг.
Вода 20 л.
Действовать в соответствии с известным методом.

МАСЛО КРЕМОНЫ.

Лимоны свежие (цедра) 50 шт.
Апельсины свежие (цедра) 40 шт.
Сторакс каламит 250 гр.
Спирт 85 градусов 42 л.

После мацерации перегнать дважды, собрать 40 литров ароматного спирта; затем добавить в него:

Розовая вода 2 л.
Сахар 56 кг.
Вода 20 л.

Покрасьте в красный цвет кошенилью и действуйте, как указано выше.

МАСЛО МАКАРОНИ ИЗ ГЕНУИ.

Спирт горького миндаля 10 л.

Спирт цветов апельсина 6 л.

Спирт роз 4 л.

Спирт китайской корицы 250 мл.

Спирт мускатного ореха 250 мл.

Спирт 85 градусов 15.5 л.

Сахар 50 кг.

Вода 30 л.

Окрасьте его настоем шафрана в светло-желтый цвет и действуйте по известному методу.

МЯТНЫЙ ЛИКЕР ИЗ ПИЗЫ.

Мята перечная в цвету 6 кг.

Эссенция мяты перечной 20 гр.

Спирт 85 градусов 38 л.

Мацерируйте мяту в течение двадцати четырех часов, перегоните дважды, чтобы получить 36 литров хорошего продукта, в котором растворите мятную эссенцию, затем добавьте 50 килограммов растопленного рафинада, разведенного в горячем виде в 30 литрах воды. Работаем по известному методу.

ТУРИНСКИЙ ЛИКЕР.

Горький миндаль 1.5 кг.

Косточки абрикосов 2 кг.

Зеленый анис 500 гр.

Кориандр 125 гр.

Фенхель 125 гр.

Спирт 85 градусов 32 л.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоните дважды, чтобы собрать 30 литров ароматного спирта; затем добавьте :

| | |
|------------------------------|---------|
| Спирт роз | 10 л. |
| Спирт китайской корицы | 500 мл. |
| Спирт гвоздики | 250 мл. |
| Спирт муската | 250 мл. |
| Спирт цветов апельсина | 1 л. |
| Сахар | 56 кг. |
| Вода | 20 л. |

Покрасьте его в светло-розовый цвет с помощью кошенили и действуйте, как указано выше.

РУБИН ВЕНЕЦИИ.

| | |
|----------------------------|---------|
| Горький миндаль | 1 кг. |
| Бадьян | 1 кг. |
| Фенхель | 125 гр. |
| Сторакс Каламит | 125 гр. |
| Анжелика (корни) | 125 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 42 л. |

Настаивать сутки, перегнать дважды, собрать 40 литров хорошего продукта; затем добавить :

| | |
|-----------------------------|---------|
| Настой ванили | 500 мл. |
| Вода китайской корицы | 500 мл. |
| Вода гвоздики | 200 мл. |
| Вода мускатного ореха | 300 мл. |
| Сахар белый | 56 кг. |
| Вода | 21 л. |

Покрасьте его в светло-розовый цвет с помощью кошенили и действуйте, как указано выше.

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ВАНИЛЬ.

Этот ликер готовится точно так же, как островной ликер «масло ванили»; только его цвет должен быть светло-розовым.

Наблюдения о ликерах Италии: Рецепты итальянских ликеров, которые мы публикуем, содержат больше спирта, чем подлинная рецептура этих ликеров; последние вообще не очень алкогольные, но очень сладкие; В большинстве случаев, их ароматам, хоть и достаточно выраженным, не хватает деликатности и утонченности вкуса. Эти несовершенства в результатах мы должны отнести на счет слишком глубокой перегонки и использования второсортной спиртовой основы.

Однако есть несколько итальянских ликеристов, которые являются исключением из этого правила, в частности господина Кастельмюр, Перини и Ко из Флоренции, получившие серебряную медаль на Всемирной выставке в Париже в награду за хорошее качество своей продукции. Анализ различных напитков этих опытных практиков дал нам следующий результат:

| Наименование ликера | Спирт 85 градусов | Сахар | Вода | Градус Бауме |
|---------------------|-------------------|-------|------|--------------|
| Ликер Альпийский | 28 | 500 | 38 | 20 |
| Алкермес | 34 | 438 | 38 | 18 |
| Анисовка | 24 | 500 | 43 | 20 |
| Цитрусовый | 30 | 500 | 37 | 20 |
| Кюрасао | 34 | 438 | 38 | 18 |
| Мятный | 24 | 500 | 43 | 20 |

Все эти анализы проводились на 1 литре каждого напитка.

Итальянские ликеры разливают в бутылки из белого или светло-зеленого стекла различной формы; большинство этих бутылок украшены снаружи чем-то вроде веревки, сделанной из тростника или кукурузного волокна; есть некоторые, которые имеют определенную печать весьма замечательной оригинальности, особенно те, которые известны под названием «фиаско».

ШИРАЗ (Новый персидский ликер)

Амбретта 188 гр.

Анис зеленый 500 гр.
Укроп 250 гр.
Тмин 500 гр
Кориандр 1.5 кг
Семена моркови 250 гр
Фенхель 575 гр.
Древесина сассафраса 188 гр.
Корень анжелики 500 гр.
Ирис Флорентийский 125 гр.
Ваниль мексиканская 60 гр.
Вода цветов апельсина 2 л.
Спирт 85 градусов 35 л.
Сахар 45 кг.
Окрасьте в светло-желтый шафраном.
Сырье осторожно перегоните дважды.

НОМЕНКЛАТУРА И РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК-ЛИКЕРОВ.

Как мы уже говорили ранее, существуют некоторые ароматические вещества, из которых невозможно извлечь аромат путем дистилляции ни с водой, ни со спиртом. Поэтому настаивание становится обязательным, если мы хотим приготовить настойки с этими веществами.

Почти все настойки известны как ратафии. По мнению некоторых авторов, слово *ratafia* имеет то же происхождение, что и слово *ratify*, и происходит от двух латинских слов *rata fiant* (пусть свершится согласованное). Это мнение основано на том факте, что древние обсуждали дела за столом и одобряли принятые решения за употреблением приятных ликеров в конце еды; остатки этого обычая до сих пор существуют среди определенных классов.

Число рецептов настоек-наливок настолько незначительно, что мы сможем указать в каждом из них пропорции настоя или ароматических веществ, а также спирта, сахара и воды, входящих в

их состав. Мы повторим, и особенно для ратафий, то, что мы уже сказали о неоднородности результатов. Даже при самом тщательном соблюдении указанных нами дозировок может случиться так, что настойка, приготовленная в одно время, будет уступать такой же настойке, приготовленной в другое время, из-за разного состояния веществ или плодов, их большей или меньшей зрелости, условий роста растений, более или менее длительного настаивания и т.д., и т.п., - все это причины, по которым можно дифференцировать ликеры. Здесь наша миссия заканчивается; мы не можем передать нашим читателям эту привычку, этот опыт, благодаря которому хороший ликерист сразу же, дегустируя настойку, узнает, имеет ли она желаемый аромат: только путем длительной практики можно приобрести этот опыт. Рецепты, как и прежде, рассчитаны на 1 гектолитр ликера.

Ординарные ликеры.

ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.

Ванильный настой 1 л.
Настойка сторакса каламита 250 мл.
Спирт 85 градусов 24 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 66 л.

Раскрасьте в золотистый цвет.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ.

Настой шелухи грецких орехов, старый 21 л.
Мускатный спирт 250 мл.
Спирт 85 градусов 13 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 57 л.

Покрасьте его в темно-желтый цвет карамелью. Если аромат этого ликера недостаточно выражен, можно добавить несколько литров ореховой воды, заменив такое же количество обычной воды.

РАТАФИЯ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Настой черной смородины, первичный 25 л.

Алкоголь 85 градусов 12 л.

Сахар 12.5 кг.

Обычная вода 54 л.

Если мы хотим использовать вторичный настой, вот как нам следует действовать:

Настой черной смородины вторичный 32 л.

Алкоголь 85 градусов 6 л.

Сахар 12.5 кг.

Обычная вода 54 кг.

А вот таким образом мы будем действовать в случае с третьим настоем:

Настой черной смородины третий 45 л.

Алкоголь 85 градусов 7 л.

Сахар 12.5 кг.

Обычная вода 39 кг.

В том случае, если этот последний продукт окажется недостаточно ароматным, добавим 2 или 3 литра спирта или настоя листьев черной смородины, убрав такое же количество спирта при 85 градусах.

Три предыдущих примера будут служить общим руководством, если мы будем использовать третий или второй настой.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА (100 л.)

Чистый спирт 21.25 или 25 л. при 85 гр.

Первый настой, 50 градусов (берётся на производстве).....18 л.

Вино из Руссильона или Луары 7 л.

Алкоголь 85 градусов14 л.
Сахар 12.5 л
Обычная вода, долить до 100 л.

МАЛИНОВАЯ РАТАФИЯ.

Малиновый настой 15 л.
Настой черной смородины или вишни 5 л.
Алкоголь 85 градусов 12 л.
Сахар12.5 кг.
Обычная вода 59 л.

Для дальнейшего окрашивания ликера используется первый настой черной смородины или вишни.

РАТАФИЯ ИЗ АЙВЫ.

Отжатый сок спелой айвы 6 л.
Гвоздичный спирт 500 мл.
Спирт 85 градусов 25 л.
Сахар 12.5 кг.
Обычная вода 60 л.

Подкрасьте карамелью в светло-желтый цвет.

Ратафия из груш Русселе и ратафия из английских груш готовятся этим же способом.

Двойные ликеры.

ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.

Настой ванили 2 л.
Алкоголь 85 градусов 48 л.
Сахар 25 кг.
Вода 33 л.

Окрасьте в золотисто-красный цвет.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

| | |
|------------------------------------|---------|
| Настой шелухи грецких орехов | 42 л. |
| Мускатный спирт | 500 мл. |
| Спирт 85 градусов | 25 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 18 л. |

Окрасьте в ярко-желтый, с карамельным оттенком, так, чтобы ликер после разбавления имел довольно выраженный оттенок.

РАТАФИЯ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

| | |
|--|--------|
| Настой черной смородины, первичный | 50 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 24 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 10 л. |

ДРУГОЙ ВАРИАНТ.

| | |
|--|--------|
| Настой черной смородины, первичный | 25 л. |
| Настой черной смородины, вторичный | 30 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 17 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 11 л. |

МАЛИНОВАЯ РАТАФИЯ

| | |
|---|--------|
| Малиновый настой | 30 л. |
| Настой черной смородины или вишни | 10 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 24 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода | 19 л. |

Для дальнейшего окрашивания ликера используется первый настой черной смородины или вишни.

Ликеры полутонкие.

ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.

Настой ванили 4 л.
Алкоголь 85 градусов 22 л.
Сахар 25 кг.
Вода 55 л.

Окрасьте в красный цвет. Добавьте немного карамели, если хотите получить ярко-красный цвет.

МАСЛО ФИАЛОК.

Настой ириса 6 л.
Алкоголь 85 градусов 22 л.
Сахар 25 кг.
Вода 55 л.

Окрасьте в фиолетовый цвет с помощью лакмуса и лазури. Используйте красители в умеренных количествах.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Настой шелухи грецких орехов, старый 25 л.
Мускатный спирт 300 мл.
Спирт 85 градусов 13 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 45 л.

Окрасьте карамелью в ярко-желтый.

РАТАФИЯ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Настой черной смородины, первичный 30 л.
Настой малины 5 л.
Алкоголь 85 градусов 12 л.
Сахар 25 кг.
Обычная вода 36 л.

Те же наблюдения, что и для предыдущей черной смородины.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА ПОЛУТОНКАЯ (100 л.)

| | |
|---|-----------------------------|
| Чистый спирт | 23(80) или 28 л. при 85 гр. |
| Первый настой, 50 градусов (берётся на производстве)..... | 23 л. |
| Вино из Руссильона или Луары | 8 л. |
| Настойка вишни..... | 3 л. |
| Настойка малины | 3 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 13 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Обычная вода, долить до 100 л. | |

ВИШНЕВАЯ РАТАФИЯ.

| | |
|--|--------|
| Настойка вишни | 30 л. |
| Настойка черешни | 5 л. |
| Спирт абрикосовых ядер | 5 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 4 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Вода | 39 л. |
| Цвет этой ратафии не должен быть темным. | |

МАЛИНОВАЯ РАТАФИЯ.

| | |
|----------------------------|--------|
| Настойка малины | 20 л. |
| Настойка черешни | 6 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 10 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Вода | 47 л. |

РАТАФИЯ ЧЕТЫРЕ ФРУКТА.

| | |
|--|-------|
| Настойка черной смородины, первая | 10 л. |
| Настойка вишни | 10 л. |
| Настойка малины | 8 л. |
| Настойка черешни | 8 л. |

Алкоголь 85 градусов 8 л.
Сахар 25 кг.
Вода 39 л.

РАТАФИЯ ИЗ АЙВЫ.

Выжатый сок спелой айвы 8 л.
Спирт гвоздики 500 мл.
Алкоголь 85 градусов 28 л.
Сахар 25 кг.
Вода 47 л.
Окрасьте карамелью в светло-желтый цвет.

Тонкие ликеры

ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.

Настой ванили 8 л.
Алкоголь 85 градусов 24 л.
Сахар 43.75 кг.
Вода 39 л.
Окрасьте в красный цвет кошенилью.

МАСЛО ФИАЛОК.

Настой ириса 10 л.
Алкоголь 85 градусов 22 л.
Сахар 43.75 кг.
Вода 39 л.
Окрасьте в фиолетовый цвет с помощью лакмуса и лазури.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Настой шелухи грецких орехов, старый 30 л.
Мускатный спирт 350 мл.
Спирт 85 градусов 15 л.

Сахар 37.5 кг.

Обычная вода 29 л.

Покрасьте в темно-желтый цвет карамелью. Действовать так, как сказано выше.

РАТАФИЯ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Настой черной смородины, первичный 36 л.

Настой малины 8 л.

Алкоголь 85 градусов 10 л.

Сахар 37.5 кг.

Обычная вода 21 л.

ВИШНЕВАЯ РАТАФИЯ.

Настойка вишни 35 л.

Настойка черешни 8 л.

Спирт абрикосовых ядер 6 л.

Алкоголь 85 градусов 4 л.

Сахар 37.5 кг.

Обычная вода 21 л.

МАЛИНОВАЯ РАТАФИЯ.

Настойка малины 25 л.

Настойка черешни 10 л.

Алкоголь 85 градусов 10 л.

Сахар 37.5 кг.

Обычная вода 29 л.

РАТАФИЯ ЧЕТЫРЕ ФРУКТА.

Настойка черной смородины, первая 15 л.

Настойка вишни 10 л.

Настойка малины 10 л.

Настойка черешни 15 л.

Алкоголь 85 градусов 4 л.
Сахар 37.5 кг.
Вода 20 л.

РАТАФИЯ ИЗ АЙВЫ.

Выжатый сок спелой айвы 12 л.
Спирт гвоздики 750 мл.
Алкоголь 85 градусов 30 л.
Сахар 37.5 кг.
Вода 32 л.
Окрасьте карамелью в светло-желтый цвет.

Сверхтонкие ликеры.

НАСТОЯЩИЙ ГИГИЕНИЧЕСКИЙ И ДЕСЕРТНЫЙ ЛИКЕР ОТ RASPAIL

Спирт 56 градусов 1 л.
Корни анжелики 30 гр.
Аир пахучий 2 гр.
Мирра 2 гр.
Корица 2 гр.
Алоэ 1 гр.
Гвоздики 1 гр.
Ваниль 1 гр.
Камфара 0.5 гр.
Мускатные орехи 0.25 гр.
Шафран 0.05 гр.

«Оставляем все настаиваться на несколько дней на солнце, следя за тем, чтобы бутылка была плотно закупорена. Затем процеживаем жидкость через плотный холст; плотно закупориваем бутылку и ставим ее в отведенное место....»

Г-н Распай также говорит, что: «Мы можем приготовить ликер, который будет настолько же гигиеничным, насколько и приятным

для питья, добавив к вышеуказанной настойке 500 граммов растопленного карамелизованного сахара в фунте воды (пол-литра). Если он выглядит мутным, мы пропустим его через ткань второй раз или увеличивали дозу алкоголя....»

Наконец, г-н Распайль добавляет, что «если мы хотим, чтобы он (ликер) был еще более прозрачным и приятным для питья, мы подвергнем жидкость дистилляции и добавим в перегнанную настойку немного алоэ...»

О монополии на этот спиртной напиток поднято столько шума (статьи в газетах, запрет изобретателя наклеивать этикетки со своим именем и т. д. и т. п.), что мы не можем удержаться от желания сказать свое слово по этому поводу, чтобы успокоить наших коллег.

Изобретатель рассматриваемого напитка, кажется, хочет оставить за собой право продавать его в одиночку; нам это кажется чепухой, особенно учитывая тот девиз, который он себе дал: «Хорошо для всех!» и при наличии этого категорического заявления, которое он сделал в своем «Руководстве по здравоохранению» за 1857 год: «Есть винокуры, которые утверждают, что имеют от меня монополию на производство этого ликера: это ложь!»

Опубликованная формула принадлежит всем. Каждый винокурный завод имеет право производить гигиенический ликер согласно Руководству, но под свою ответственность.»

Г-н Распай, по нашему мнению, был не прав, запретив использование его имени на этикетках производителей, производящих его продукцию; изобретателю оказывалась прямая дань уважения, и он был тем менее оправдан, что спровоцировал этот запрет, поскольку сам он сказал, как мы только что видели: опубликованная формула принадлежит каждому.

Господин Распайль, правда, опирается на тот факт, что большинство производителей спиртных напитков используют не все указанные им ингредиенты. Но позвольте нам указать ему, что

если есть люди, которые любят камфору, то есть и другие, которым она не нравится (мы искренне признаемся, что мы принадлежим к их числу), и что если камфора при наружном применении обладает неоспоримыми достоинствами, то она не слишком приятна для приема во внутрь. А вот что говорит по этому поводу ученый М. А. Дебэ в своем превосходном «Мануэле де парфюмери»:

Рекомендованная М. В. Распаем, препарат которого стал популярным, камфара представлялась еще несколько лет тому назад для многих - панацеей от всех болезней, ее нюхали, курили, жевали или посыпали ею постель больного; или использовали её в мазях, растираниях и припарках; наконец, она применялась во всех формах. Но как и все, что подвержено моде, страсть к камфаре угасала с каждым днем.

В парфюмерии камфара используется для ароматизации мыла, порошков, зубных паст и опиагов, саше и других препаратов.

Считается, что запах камфоры отгоняет насекомых и защищает ткани и меха от моли.

Опыт оспаривает многие полезные свойства камфары, а также ее титул панацеи.

Мы, со своей стороны, утверждаем, что провинция, так же как и Париж, предпочитает ликеры г-на Комбье и Сомюра тому, что содержит камфору. Камфара маскирует содержащиеся в формуле ингредиенты, за исключением дягиля; вот почему мы согласимся с г-ном Распаем, что настойка г-на Комбье не имеет никакой аналогии с напитком известного доктора-публициста.

Напоследок скажем нашим коллегам: просто напишите на этикетках: «Гигиенический десертный ликер», не упоминая никаких фамилий, и вам нечего будет бояться.

Вот рецепт гигиенического ликера Сомюра:

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЛИКЕР (Сомюра).

Семена анжелики 450 гр.

| | |
|----------------------------------|---------|
| Аир | 950 гр. |
| Мирра | 450 гр. |
| Корица цейлонская | 450 гр. |
| Алоэ | 300 гр. |
| Гвоздика | 300 гр. |
| Кардамон малый | 300 гр. |
| Молуккские мускатные орехи | 300 гр. |
| Цедра citrusовых | 2 кг. |

Мацерируйте в 72 литрах спирта крепостью 85 градусов, перегоните, чтобы собрать 50 литров хорошего продукта, стараясь хорошо отделить продукт; оставшиеся 22 литра отложите для другой операции и постепенно уменьшайте остаток, если он был слишком ароматным.

Изготовление 100 л ликера:

Ароматный спирт, изготовленный как указано выше 50 л.

Сахар

25 кг.

Окрасьте в светло-желтый шафраном, оклейте, и после отдыха процедите.

Золотистый желудочный ликер.

Измельченная красная хинная кора

187 гр.

Кожура кюрасао из Голландии

125 гр.

Цейлонская корица

125 гр.

Ваниль

90 гр.

Шафран

10 гр.

Алкоголь 85 градусов

36 л.

Сахар

37.5 кг.

Вода

38 л.

Мацерируйте в течение восьми дней, процедите, добавьте сахар и воду, оклейте и процедите, затем положите в каждую бутылку измельченную золотую фольгу.

КРЕМ ВАНИЛЬ.

Настой ванили 10 л.

Алкоголь 85 градусов 26 л.

Сахар 56 кг.

Вода 26 л.

Окрасьте в красный цвет кошенилью.

КРЕМ ФИАЛОК.

Настой ириса 12 л.

Алкоголь 85 градусов 24 л.

Сахар 56 кг.

Вода 26 л.

Окрасьте в фиолетовый цвет с помощью кошенили и лазури.

КРЕМ ГРЕЦКОГО ОРЕХА

Настой шелухи грецких орехов, старый 40 л.

Мускатный спирт 500 мл.

Спирт 85 градусов 10 л.

Сахар 50 кг.

Обычная вода 16 л.

Покрасьте в темно-желтый цвет карамелью. Действовать так, как сказано выше.

Окрасьте в желтый цвет карамелью.

РАТАФИЯ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЗ ДИЖОНА.

Настой черной смородины, первичный 25 л.

Настой вишни 5 л.

Настой черешни 5 л.

Настой малины 5 л.

Бургундское вино 10 л.

Сахар 50 кг.

Обычная вода 16 л.

Анализ настоящей дижонской черной смородины, известной под названием крема Вужо, дал нам следующий результат, на 1 литр:

Спирт 85 гр 250 мл.

Сахар 500 гр.

Ареометр для сиропа, погруженный в ликер, показывает 20 градусов.

Туренский крем из черной смородины (лучше, чем у Вужо).

Настой черной смородины, первичный 26 л.

Настой вишни 6 л.

Настой черешни 6 л.

Настой малины 6 л.

Вино из Руссильона..... 10 л.

Настой листьев черной смородины 5 л.

Сахар 50 кг.

Обычная вода 9 л.

Растопите сахар на водяной бане с 9 л вина и 9 л воды. После изготовления оклейте, и после достаточного отдыха разливайте во флаконы, не фильтруя.

РАТАФИЯ ИЗ ГРЕНОБЛЬСКОЙ ВИШНИ.

Настой вишни 25 л.

Настой черешни 15 л.

Спирт ядер абрикоса..... 6 л.

Спирт малины 4 л.

Сахар 50 кг.

Обычная вода 16 л.

РАТАФИЯ ГРЕНОБЛЯ ДИТ ДЕ ТЕЙССЕР.

Черная смородина 15 кг.

Малина 20 кг.

Вишня 20 кг.

| | |
|------------------------------|---------|
| Черешня | 10 кг. |
| Спирт 85 градусов | 36 л. |
| Сахар | 50 кг. |
| Настой лаврового листа | 500 мл. |
| Ореховая вода | 8 л. |
| Настой корня галанга | 500 мл. |

Все измельчить, не дробя косточки, и настоять в спирте месяц; затем процедите и добавьте горячий расплавленный сахар в достаточном количестве воды, чтобы получился 1 гектолитр ратафии.

Также этот ликер готовят следующим образом:

Возьмите достаточное количество очень спелой черешни, затем раздавите ее, удалив плодоножки; затем поставьте на огонь в тазу с небольшим количеством воды; быстро нагрейте, стараясь помешивать лопаткой, пока жидкость не станет немного густой, затем вылейте все в сито над кастрюлей и отожмите, когда ягоды остынут; затем составьте ратафию следующим образом :

| | |
|---------------------------------|--------|
| Сваренный сироп черешни | 10 л. |
| Настойка черной смородины | 15 л. |
| Настойка вишни | 20 л. |
| Малиновый спирт | 10 л. |
| Сахар | 50 кг. |

Растопите сахар в горячем виде в черешневом соке и, после остывания, перемешайте, при необходимости добавив немного воды, чтобы получился 1 гектолитр ликера.

Кипячение не может изменить черешню, поскольку эти плоды не имеют ярко выраженного аромата, а сок их чрезвычайно жидкий, нагрев благоприятен для них, потому что он развивает как хороший вкус, так и сладость.

Мы также можем приготовить ратафию де Гренобль с помощью фруктовых настоев, входящих в ее состав.

Ратафия де мериз из Гренобля готовится следующим образом:

Поместите 100 килограммов очень спелой черешни, раздавленной и без плодоножек, в таз из красной меди, быстро нагрейте, стараясь помешивать деревянной лопаткой, пока сок не станет очень густым; в это время перелейте все (выжимки и сок) в бочку и подождите, пока жидкость остынет, затем добавьте 55 литров белого бренди при 59 градусах (разбавленный спирт); дайте настояться минимум шесть недель, время от времени помешивая, затем процедите и перелейте в другую бочку, чтобы ликер отстоялся.

Как мы видим, эта ратафия не содержит сахара, кроме сахара, полученного из фруктов

Ратафии Лувра и Нейи готовятся почти так же, как гренобльская ратафия, известная как Тейссер, только у них более выраженный вкус черной смородины.

РАТАФИЯ ИЗ МАЛИНЫ

| | |
|------------------------|--------|
| Настой малины | 30 л. |
| Настой черешни | 10 л. |
| Спирт 85 градусов..... | 10 л. |
| Сахар | 50 кг. |
| Обычная вода | 16 л. |

ГИНЬОЛЕ Д'АНЖЕР.

| | |
|------------------------|--------|
| Настой вишни | 20 л. |
| Настой черешни | 20 л. |
| Спирт 85 градусов..... | 10 л. |
| Сахар | 50 кг. |
| Обычная вода | 16 л. |

РЕЦЕПТЫ ЛИКЕРОВ НА ОСНОВЕ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ ИЛИ ЭССЕНЦИЙ.

Ликеры, ароматизированные растворением одного или нескольких летучих масел, никогда не бывают такими сладкими и тонкими, как ликеры, ароматизированные дистиллированными спиртами. Хотя эти ликеры очень ароматны, они обладают остротой, которую гурманы прекрасно умеют распознавать; масла оставляют стойкое и неприятное ощущение жара и жжения во рту, горле, желудке, а иногда даже в мочевыводящих путях людей, которые их употребляют.

Однако, считая настойки, полученные растворением, уступающими по всем параметрам настойкам, полученным перегонкой, мы признаем, что могут возникнуть обстоятельства, при которых ликерист будет вынужден прибегнуть к использованию эссенций для изготовления ликеров. Памятуя об этой необходимости, укажем способы приготовления, которым необходимо следовать.

Ординарные ликеры.

Что касается обыкновенных ликеров, приготовленных путем перегонки или настаивания, то пропорции спирта и сахара, для наливок по эссенциям те же; пропорции воды также неизменны. Вот какие дозы следует использовать для изготовления гектолитра спиртного:

Спирт 85 градусов..... 25 л.

Сахар 12.5 кг.

Обычная вода 66 л.

Количество эссенции будет указано отдельно для каждого рецепта. Наполните половину колбы или бутылки емкостью примерно 1 л спиртом, затем влейте эссенции, энергично встряхивайте одну-две минуты и долейте спиртом емкость, затем еще раз встряхните; вылейте этот раствор в таз и залейте остатком спирта, предназначенного для изготовления; перемешайте в течение

нескольких минут, добавьте горячий расплавленный сахар в известное количество воды, краситель, оклейте и профильтруйте в соответствии с указанными ранее инструкциями.

Анисовка.

Эссенция аниса 30 гр.

Эссенция бадьяна 30 гр.

Эссенция фенхеля 5 гр.

Кориандра фенхеля 50 гр.

Ангельская вода.

Эссенция анжелики 5 гр.

CENT-SEPT-ANS.

Эссенция лимона дистиллированная ... 40 гр.

Эссенция роз 2 гр.

Покрасьте в золотисто-красный цвет.

КЮРАСАО

Эссенция кюрасао дистилл..... 40 гр.

Португальская эссенция дистилл.. 15 гр.

Эссенция гвоздики 2 гр.

Покрасьте в желтый карамелью.

ЦВЕТЫ АПЕЛЬСИНА.

Парижская эссенция нероли 10 гр.

МЯТА

Эссенция английской мяты 20 гр.

ОРЕХОВАЯ ВОДА

Эссенция грецкого ореха 30 гр.

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ

Эссенция лимонная дистилл. 60 гр.

Эссенция цитрона дистилл. 25 гр.

Эссенция кориандра 2 гр.

Покрасьте в красный лакмусом.

РОЗОВОЕ МАСЛО.

Эссенция роз 12 гр.

Покрасьте в красный лакмусом.

ВОДА СЕМИ СЕМЯН

Эссенция анжелики 3 гр.

Эссенция аниса 15 гр.

Эссенция сельдерея 5 гр.

Эссенция кориандра 1 гр.

Эссенция фенхеля 5 гр.

Португальская эссенция дистилл..... 5 гр.

Эссенция цитрона дистилл 5 гр.

Покрасьте в желтый карамелью.

ВЕСПЕТРО

Эссенция аниса 40 гр.

Эссенция тмина 25 гр.

Эссенция фенхеля 6 гр.

Эссенция кориандра 3 гр.

Эссенция цитрона дистилл 15 гр.

Тончайшие ликеры

Для производства гектолитра ликера необходимо использовать следующие продукты :

Спирт 85 градусов..... 30 л.

Сахар 56 кг.
Обычная вода 26 л.
Действуйте в соответствии с теми же предписаниями.

АНИСОВКА

Эссенция бадьяна..... 70 гр.
Эссенция аниса 20 гр.
Эссенция фенхеля 8 гр.
Эссенция кориандра 1 гр.
Эссенция сассафраса 6 гр.
Экстракт ириса 60 гр.
Экстракт из не мускусной амбры 8

КРЕМ ПОЛЫНИ

Эссенция полыни..... 6 гр.
Эссенция английской мяты..... 6 гр.
Эссенция аниса 30 гр.
Эссенция фенхеля 8 гр.
Эссенция цитрона дистилл 30 гр.

КРЕМ АНЖЕЛИКИ

Эссенция анжелики 15 гр.
Эссенция кориандра 2 гр.
Эссенция фенхеля 4 гр.

КРЕМ БАРБАДОСА

Эссенция цитрона дистилл 60 гр.
Португальская эссенция дистилл.....30 гр.
Эссенция корицы цейлонской 4 гр.
Эссенция муската 2 гр.

КРЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ

Эссенция сельдерея 30 гр.

ЛИКЕР-ИМИТАЦИЯ ГРАНД-ШАРТРЕЗ.

Эссенция лимонной мяты 2 гр.

Эссенция иссопа 6 гр.

Эссенция анжелики 10 гр.

Эссенция английской мяты 10 гр.

Эссенция китайской корицы 2 гр.

Эссенция муската 2 гр.

Эссенция гвоздики 2 гр.

Окрашивайте в желтый или зеленый цвет по мере необходимости.

КЮРАСАО

Эссенция кюрасао дистиллированная 100 гр.

Эссенция португальская, дистиллированная ... 40 гр.

Настой горечи кюрасао, достаточное количество.

Окрасьте древесиной фернамбука или гематином.

ВОДА ДАНЦИГА

Эссенция цейлонской корицы 5 гр.

Эссенция китайской корицы 15 гр.

Эссенция кориандра 2 гр.

Эссенция цитрона, дистиллированная 30 гр.

Эссенция португальская, дистиллированная ... 10 гр.

КРЕМ ЦВЕТОВ АПЕЛЬСИНА

Эссенция нероли из Парижа 20 гр.

Вода цветов апельсина 2 л.

ЭЛИКСИР ГАРУСА

Эссенция китайской корицы 15 гр.

Эссенция гвоздики 8 гр.

| | |
|-------------------------|--------|
| Эссенция муската | 2 гр. |
| Алоэ сокотринское | 50 гр. |
| Мирра | 30 гр. |
| Шафран | 5 гр. |

После растворения эссенции последние компоненты настаивайте в спирте в течение трех дней.

МАСЛО КИРША

| | |
|---------------------------------|--------|
| Эссенция грецкого ореха | 40 гр. |
| Эссенция нероли из Парижа | 4 гр. |

КРЕМ МЯТЫ

| | |
|--------------------------------|--------|
| Эссенция английской мяты | 60 гр. |
|--------------------------------|--------|

ЛИКЕР ИЗ МЕЗЕНЦА

| | |
|--|--------|
| Эссенция муската | 5 гр. |
| Эссенция мускатного цвета (шелухи ореха) | 2 гр. |
| Эссенция римской ромашки | 10 гр. |
| Эссенция семян моркови | 5 гр. |
| Эссенция кориандра | 3 гр. |
| Мироболаны | 60 гр. |
| Амбретта | 60 гр. |
| Ваниль | 60 гр. |

После растворения эссенции последние три вещества настаивайте в спирте пятнадцать дней. Покрасьте древесиной фернамбука или гематином, добавьте несколько капель винной кислоты, чтобы получить золотисто-желтый цвет.

ФАЛЬСБУРГСКИЙ КРЕМ ИЗ КОСТОЧЕК.

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Эссенция косточек | 50 гр. |
| Эссенция горького миндаля | 10 гр. |
| Португальская эссенция дистилл..... | 10 гр. |

| | |
|--|-------|
| Эссенция цитрона, дистиллированная | 8 гр. |
| Эссенция корицы китайской | 4 гр. |
| Эссенция гвоздики | 2 гр. |
| Эссенция муската | 1 гр. |
| Эссенция нероли | 2 гр. |

КРЕМ РОЗ

Эссенция роз 15 гр.

Окрасьте в красный кошенилью.

ВОДА СЕМЬ СЕМЯН

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Эссенция анжелики | 4 гр. |
| Эссенция аниса | 20 гр. |
| Эссенция сельдерея | 6 гр. |
| Эссенция кориандра | 2 гр. |
| Эссенция фенхеля | 4 гр. |
| Португальская эссенция дистилл..... | 10 гр. |

Покрасьте в желтый карамелью.

ВЕСПЕТРО ИЗ МОНПЕЛЬЕ

| | |
|--------------------------------|--------|
| Эссенция аниса | 45 гр. |
| Эссенция тмина | 30 гр. |
| Эссенция фенхеля | 8 гр. |
| Эссенция кориандра | 4 гр. |
| Эссенция цитрона дистилл | 20 гр. |

ГОЛЛАНДСКАЯ АНИСОВКА

| | |
|---------------------------------|--------|
| Эссенция бадьяна..... | 50 гр. |
| Эссенция аниса | 50 гр. |
| Эссенция горького миндаля | 8 гр. |
| Эссенция кориандра | 1 гр. |
| Эссенция фенхеля | 2 гр. |

Эссенция роз 2 гр.
Эссенция анжелики..... 2 гр.

АЛКЕРМЕС ИЗ ФЛОРЕНЦИИ.

Эссенция аира 3 гр.
Эссенция цейлонской корицы 2 гр.
Эссенция гвоздики 5 гр.
Эссенция муската..... 3 гр.
Эссенция роз 4 гр.
Экстракт жасмина..... 30 гр.
Экстракт ириса 30 гр.
Окрасьте в розовый кошенилью.

МАРАСКИН ДЕ ЗАРА.

Эссенция ядер 35 гр.
Эссенция нероли 5 гр.
Экстракт жасмина..... 10 гр.
Экстракт ириса 15 гр.

РОЗОЛИО ИЗ ТУРИНА.

Эссенция аниса 25 гр.
Эссенция фенхеля 3 гр.
Эссенция горького миндаля 30 гр.
Эссенция роз 6 гр.
Экстракт мускусной амбры 4 гр.
Окрасьте в розовый кошенилью.

КРЕМ ЖАСМИНА

Экстракт жасмина 150 гр.

КРЕМ НАРЦИССА.

Экстракт нарцисса 140 гр.

Покрасьте в светло-желтый цвет карамелью.

Крем гелиотропа.

Экстракт гелиотропа 180 гр.

Окрасьте в очень светло-розовый кошенилью.

КРЕМ РЕСЕДА.

Экстракт резеды 175 гр.

Крем из туберозы.

Экстракт туберозы 150 гр.

КРЕМ ДЕ МИЛЛЕ-ФЛЕР.

Эссенция нероли 5 гр.

Эссенция роз 2 гр.

Экстракт жасмина 20 гр.

Экстракт нарцисса 15 гр.

Экстракт гелиотропа 25 гр.

Экстракт резеды 20 гр.

Экстракт туберозы 20 гр.

Комментарии. С возрастом ликеры сделанные из эссенции теряют большую часть своего аромата или приобретают прогорклый вкус. Этот последний недостаток часто обусловлен плохим качеством эссенций, которые по большей части являются смешанными или старыми. Поэтому мы должны стремиться приобретать эти продукты у лояльных торговцев и брать их из первых рук, не обращая внимания на покупную цену; потому что в этом случае, как и во многих других, дешевое будет стоить слишком дорого.

ГЛАВА XII.

Экстракты полыни и различные ароматические спирты.

Жидкости, о которых мы будем говорить, бывают разных типов: одни используются в качестве напитков, другие используются для туалета и, наконец, третьи считаются лекарствами. Все эти жидкости получают путем перегонки, настаивания или растворения эссенций.

Экстракты полыни.

Экстрактами полыни мы называем спирты, содержащие ароматические начала различных веществ, главным образом полыни. Эти жидкости не содержат сахара, и крепость их, как и других спиртов, можно оценить с помощью спиртометра и термометра.

Как и ликеры, экстракты полыни подразделяются на четыре класса: ординарные, полутонкие, тонкие и швейцарские абсенты; последние подразделяются на абсенты из Понтарлье, Монпелье и Лиона.

Ординарные абсенты известны только в Париже и некоторых крупных городах; их, как и полутонкие и тонкие абсенты, обычно изготавливают производители ликеров: поэтому мы дадим рецепты в этом трактате.

АБСЕНТ ОРДИНАРНЫЙ

Большая сухая полынь 2.5 кг.

Иссоп сушеные цветы 500 гр.

Мелисса лимонная сухая 500 гр.

Толченый зеленый анис 2 кг.

Алкоголь 85 градусов 16 л.

Настаиваем все это прямо в кубе, двадцать четыре часа, добавьте 15 литров воды и тщательно перегнать, собрать 15 литров продукта, к которому добавляем :

Алкоголь 85 градусов 40 л.

Вода 45 л.

Получится 100 литров при 46 градусах; перемешать и дать постоять.

Для абсентов фильтрация не требуется. После отдыха в течение сорока восьми часов они светлеют самостоятельно.

Обычный зеленый абсент делается аналогично, добавляется синька, приготовленная на шерстяной ткани, шафран или карамель, в зависимости от оттенка, который вы хотите получить. Иногда покупатели требуют, чтобы при добавлении воды обычный абсент становился белым; в этом случае необходимо удвоить дозу зеленого аниса или растворить в недистиллированном спирте 45 граммов эссенции бадьяна.

Обычный абсент также изготавливается путем растворения эссенций; вот очень распространенный рецепт:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Эссенция крупной полыни | 30 гр. |
| Эссенция бадьяна | 60 гр. |
| Эссенция фенхеля | 10 гр. |
| Алкоголь 85 градусов | 54 л. |
| Вода | 46 л. |

Продукт: 100 литров при 46 градусах.

Абсент полутонкий

| | |
|------------------------------|---------|
| Большая сухая полынь | 2.5 кг. |
| Малая сухая полынь | 1 кг. |
| Иссоп сушеные цветы | 500 гр. |
| Мелисса лимонная сухая | 500 гр. |
| Корни анжелики | 125 гр. |
| Анис зеленый | 4 кг. |
| Бадьян | 2 кг. |
| Фенхель | 1 кг. |
| Алкоголь 85 градусов | 21 л. |

Настаиваем двадцать четыре часа, добавляем 20 литров воды, затем перегоняем, чтобы собрать 20 литров ароматного спирта, к которому добавляем :

| | |
|----------------------------|-------|
| Алкоголь 85 градусов | 38 л. |
|----------------------------|-------|

Вода 42 л.

Продукт: 100 литров при 49 градусах.

ДРУГОЙ ВАРИАНТ.

Большая сухая полынь 2.5 кг.

Малая сухая полынь 1 кг.

Иссоп сушеные цветы 500 гр.

Мелисса лимонная сухая 500 гр.

Анис зеленый 4 кг.

Бадьян 2 кг.

Фенхель 2 кг.

Кориандр 1 кг.

Алкоголь 85 градусов 26 л.

Мацерируйте в течение двадцати четырех часов, перегоните, чтобы собрать 25 литров ароматного спирта, затем добавьте :

Алкоголь 85 градусов 38 л.

Вода 37 л.

Продукт: 100 литров при 53 градусах.

Полутонкий зеленый абсент окрашивается так же, как и обычный.

Мы также можем приготовить полутонкий абсент, растворив эссенции :

Эссенция большой полыни 30 гр.

Эссенция малой полыни 10 гр.

Эссенция перечной мяты..... 5 гр.

Эссенция иссопа 2 гр.

Эссенция анжелики 2 гр.

Эссенция аниса 60 гр.

Эссенция бадьяна 30 гр.

Эссенция кориандра 2 гр.

Эссенция фенхеля 15 гр.

Алкоголь 85 градусов 62 л.

Вода 38 л.

Продукт: 100 литров при 53 градусах.

АБСЕНТ ТОНКИЙ

Большая сухая полынь 2.5 кг.

Малая сухая полынь 500 гр.

Иссоп сушеные цветы 1 кг.

Мелисса лимонная сухая 1 кг.

Анис зеленый 5 кг.

Бадьян 1 кг.

Фенхель 2 кг.

Кориандр 1 кг.

Алкоголь 85 градусов 51 л.

Мацерировать сутки и перегонять на водяной бане, добавив 25 л воды; собрать 50 литров ароматного спирта; затем перелейте этот продукт в бочку или в колбу с :

Алкоголь 85 градусов 30 л.

Вода 20 л.

Продукт: 100 литров при 65 градусах.

Крепость этого абсента недостаточна, чтобы удержать окраску растений, и чтобы избежать значительного осадка, который может образоваться в бутылках, предпочтительно окрасить его в оливково-зеленый цвет лазурью и карамелью.

АБСЕНТ ТОНКИЙ (из эссенций)

Эссенция большой полыни 30 гр.

Эссенция малой полыни 10 гр.

Эссенция иссопа 6 гр.

Эссенция мелиссы 6 гр.

Эссенция аниса 100 гр.

Эссенция бадьяна 100 гр.

Эссенция фенхеля 30 гр.

Эссенция кориандра 2 гр.

Алкоголь 85 градусов 72 л.
Вода 25 л.
Продукт: 100 литров при 65 градусах.

Экстракты швейцарской полыни.

Экстракты швейцарской полыни сегодня являются предметом широкой торговли и специального производства. Понтарлье, Монпелье и Лион — города, где производится очень большое количество продукции; мы расскажем о способах производства в каждом из этих мест, взяв в качестве примера, как и в случае с ликерами, производство 1 гектолитра экстракта швейцарской полыни.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ИЗ ПОНТАРЬЕ.

Крупная полынь сухая 2.5 кг.
Зеленый анис 5 кг.
Фенхель флорентийский 5 кг.
Алкоголь 85 градусов 95 л.

Замачивайте ингредиенты со спиртом на водяной бане в течение не менее двенадцати часов, во время перегонки добавьте 45 литров воды, очистите перегонный куб и приступайте к перегонке, чтобы собрать 95 литров ароматного спирта. Продолжайте операцию, чтобы получить хвосты, которые будут использованы в следующий раз для подобной операции.

Зеленый цвет получается следующим образом:

Малая полынь сухая 1 кг.
Иссоп (сухие верхинки и цветы) 1 кг.
Мелисса лимонная сухая 500 гр.
Спирт ароматный (продукт дистилляции) ... 40 л.

Измельчите малую полынь; растолките в ступке пестиком иссоп и мелиссу, положите все на водяную баню с ароматным спиртом и немедленно процедите; затем нагрейте осторожно, чтобы получить только умеренный и постепенный жар, и, как только вы

больше не сможете держать руку на верхней части капители, быстро уберите огонь, чтобы жидкость не начала активно испаряться. Дайте полностью остудите, прежде чем снимать паровую баню с котла, затем пропустите окрашенную жидкость через сито и слейте жидкость с растений; добавьте этот продукт к 55 литрам ароматного спирта, которые были отложены в резерв, и уменьшите крепость до 74 градусов с помощью 5 литров воды, чтобы получить 100 литров абсента.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ИЗ МОНПЕЛЬЕ.

Крупная полынь сухая 2.5 кг.

Зеленый анис 6 кг.

Фенхель флорентийский 4 кг.

Кориандр 1 кг.

Семена анжелики 500 гр.

Алкоголь 85 градусов95 л.

Способ проведения перегонки тот же, что и в предыдущем рецепте. Окрашивание производится таким же образом следующими дозами:

Иссоп (сухие верхинки и цветы) 750 гр.

Мелисса сухая 750 гр.

Малая полынь сухая 1 кг.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ИЗ ЛИОНА.

Крупная полынь сухая 3 кг.

Зеленый анис 8 кг.

Фенхель флорентийский 4 кг.

Семена анжелики 500 гр.

Алкоголь 85 градусов95 л.

Краситель:

Мелисса сухая 1 кг.

Малая полынь сухая 1 кг.

Иссоп (сухие верхинки и цветы) 500 гр.
Вероника сушеная 500 гр.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ДЕ ФУЖЕРОЛЬ. (На 600 литров.)

Зеленый анис 45 кг.
Фенхель флорентийский 25 кг.
Крупная полынь сухая 16 кг.

Краситель:

Мелисса лимонная сухая 4.5 кг.
Иссоп (сухие верхинки и цветы) 3.5 кг.
Малая полынь сухая 4 кг.
Вероника сушеная 4 кг.
Алкоголь 85 градусов 570 л.
Вода 300 л.

Вымачивайте ингредиенты в котле, в течение как минимум двенадцати часов, со спиртом; добавьте воду перед перегонкой, соберите 570 литров ароматного спирта; как только это количество будет собрано, продолжайте перегонку, чтобы получить хвосты, которые можно будет отложить для использования в другой операции; разбавить до 74 градусов.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ИЗ БЕЗАНСОНА. (На 600 литров.)

Крупная полынь сухая 24 кг.
Анис зеленый 30 кг.
Фенхель флорентийский 40 кг.
Кориандр 4 кг.

Краситель:

Мелисса 3 кг.
Малая полынь сухая 6 кг.
Иссоп (сухие верхинки и цветы) 5.5 кг.
Алкоголь 85 градусов 570 л.

Вода 300 л.

Действуйте, как указано выше.

ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ ИЗ НИМА. (На 600 литров.)

Крупная полынь сухая 22.5 кг.

Анис зеленый 22.5 кг.

Фенхель 15 кг.

Кориандр 2.5 кг.

Кориандр 2.5 кг.

Корни девясила 1.5 кг.

Корни анжелики 1.5 кг.

Краситель:

Малая полынь сухая 5 кг.

Иссоп 4.5 кг.

Мелисса 1.5 кг.

Вероника 2.5 кг.

Мята 2.5 кг.

Действуйте, как указано выше.

Всегда можно уменьшать или увеличивать эти дозы в зависимости от вкуса и рыночных цен; но мы должны понимать тот факт, что только в процессе выдержки абсенты приобретают бархатистость, так ценимую потребителями.

Комментарии. Наибольшую осторожность необходимо соблюдать при выборе веществ, и главным образом растений, предназначенных для окраски; Они должны быть очень зелеными, сухими и без черных или заплесневелых листьев. Семена необходимо раздавить, а крупную полынь выбрать и измельчить. Дистилляция швейцарского абсента должна проводиться на водяной бане, или паром, и таким образом, чтобы эфирные масла могли легче подняться, главным образом в конце операции, поскольку флегма имеет большую полезность, учитывая что она повторно используется в следующей операции.

Окраска имеет огромное значение. Растения разделяют или измельчают в порошок и заливают ароматным спиртом, затем осторожно нагревают, чтобы извлечь хлорофилл, то есть красящую часть. После охлаждения этот цвет вытягивается и жидкости дают стечь; растения после этой операции все еще можно использовать для окраски небольшой части абсента; затем мы подвергаем их перегонке, чтобы удалить небольшое количество содержащегося в них спирта.

При крупномасштабном производстве экстракт швейцарского абсента окрашивают в луженых медных бочках емкостью около 20 гектолитров, которые мы называем окрашиватели. Эти герметично закрытые емкости нагреваются до 60 градусов с помощью пара. Окраску также можно получить и без нагревания, но для этой операции потребуется несколько дней и большее количество растений, которые сделают абсента более острым.

Когда производится смешение красителя и хранящегося в запасе парфюмерного спирта, мы снижаем его алкогольную плотность до 74 градусов, хотя мы никогда не поставляем швейцарский абсент крепостью более 72 градусов; но в процессе отдыха со временем всегда происходят потери, на которые следует делать запас.

Абсент с возрастом желтеет и приобретает цвет сухих листьев. Зеленый цвет можно сохранить, добавив после смешивания 15 грамм римских квасцов, растворенных в стакане воды; но обычно потребители предпочитают абсент с желтоватым оттенком. Это значит, что абсент выдержан и приобрел качество; он потерял резкий эмпириематический вкус, который придают дистилляция и окрашивание.

Следует отметить, что достоинство абсентов состоит не в большом разнообразии ингредиентов, а в разумном сочетании небольшого их количества, обладающих особыми достоинствами: так, анис применяют для бланширования (дает молочный оттенок при разбавлении); фенхель корректирует пряный и сладкий вкус аниса,

придавая при этом аромат; этой же цели служит иссоп, придающий при этом красивый зеленый цвет, который усиливает мелисса. Наконец, малая полынь со своим слегка желтоватым оттенком видоизменяет чрезмерно яркий оттенок зеленого, а также, благодаря своей легкой горчинке и аромату в сочетании с ароматом большой полыни, создает целостность букета хорошо приготовленного абсента.

Швейцарский абсент считается качественным, если под воздействием воды он белеет и опалесцирует, что обусловлено наличием эфирных масел семян, а также смолистых и красящих веществ растений, которые высвобождаются и образуют с водой столь востребованную потребителями молочную жидкость. В таком состоянии он должен быть приятным, мягким, ароматным и слегка сладковатым. Едкость и пресность всегда являются признаками свежего, недавно произведенного продукта.

В торговле мы часто встречаем абсенты низкого качества: некоторые изготовлены без дистилляции, с эссенциями вместо растений и семян; иные перегоняются с использованием свекольного спирта или других спиртов, вкус которых оставляет желать лучшего; приготовленные из старого или гнилого сырья; наконец, другие, в которые после перегонки были добавлены ароматические смолы, например бензоин, гваяковая смола и т. д. , чтобы добавить эффекта «молока» при смеси с водой.

БЕЛЫЙ ШВЕЙЦАРСКИЙ АБСЕНТ.

| | |
|------------------------------|-----------|
| Большая полынь | 2.75 кг. |
| Малая полынь | 1.125 кг. |
| Иссоп цветы и верхушки | 1.100 кг. |
| Вероника | 550 гр. |
| Полынь альпийская | 550 гр. |
| Ромашка римская | 225 гр. |
| Анис зеленый | 5.250 гр. |

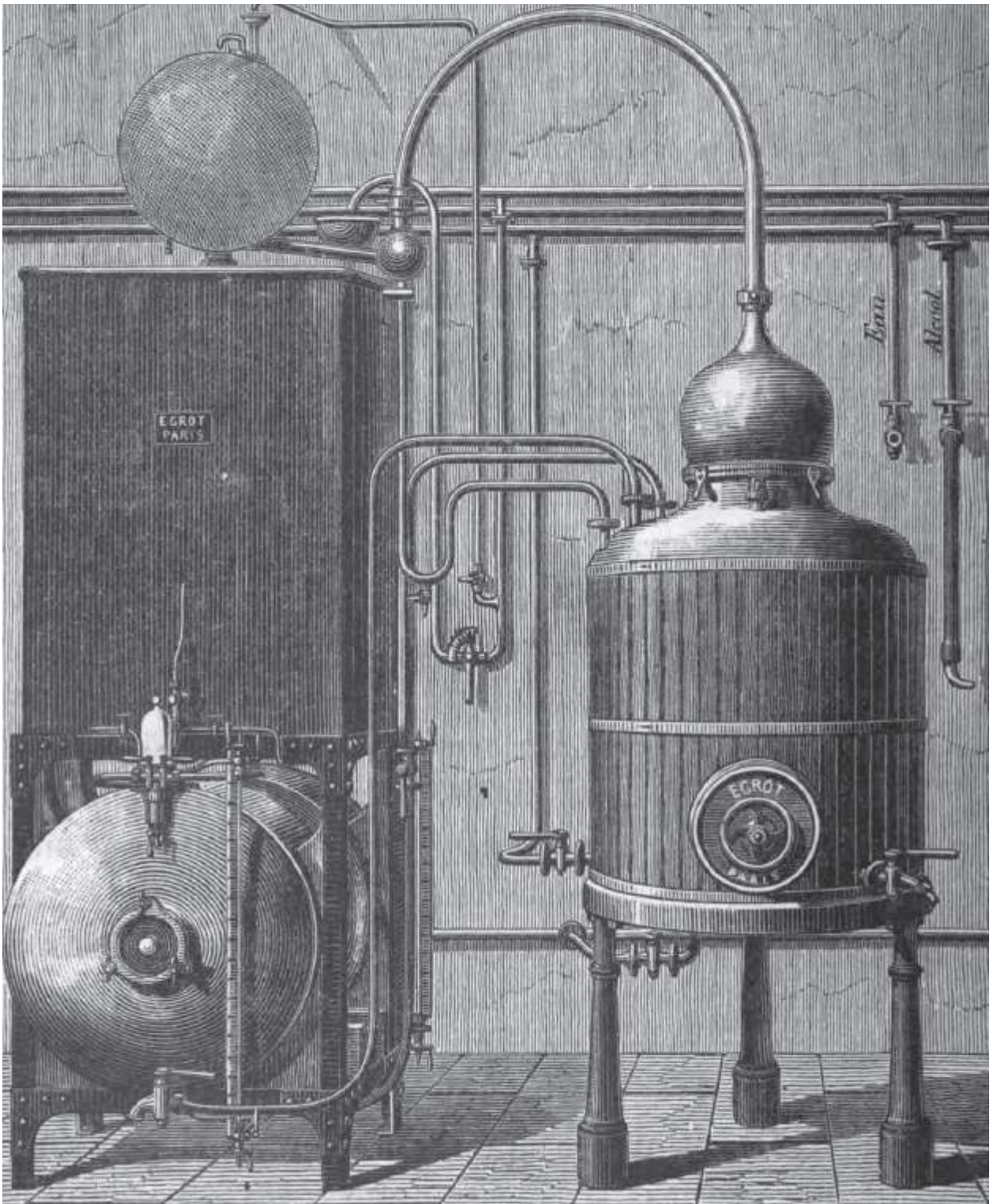
Фенхель 5.250 кг.
Кориандр 1 кг.
Семена анжелики 550 гр.
Спирт 85 градусов 96 л.

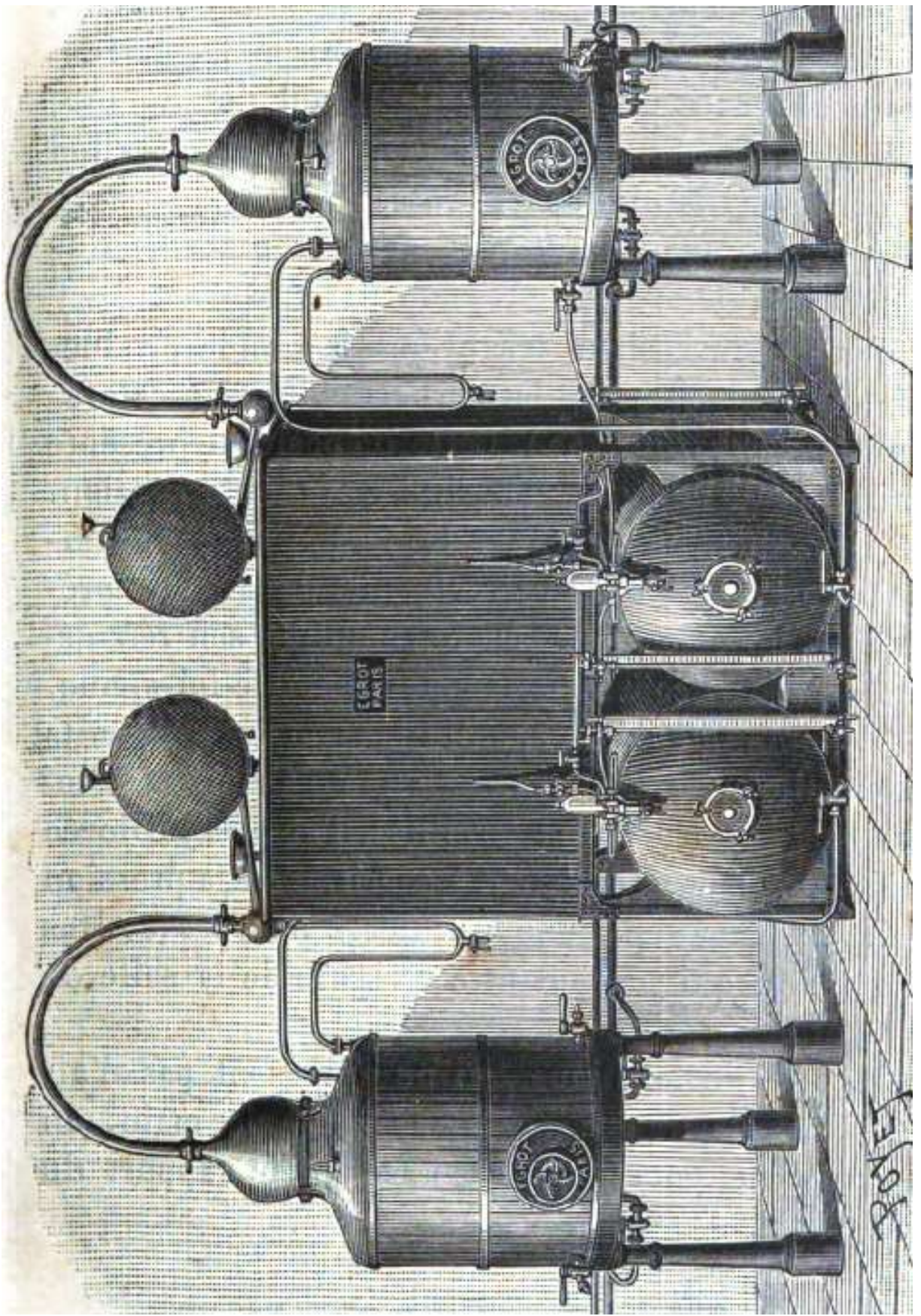
Мацерацию и перегонку проведите так же, как и для зеленого абсента, затем продукт нужно перегнать второй раз и разбавить водой до 74 градусов.

Злоупотребление абсентом, даже если его разбавлять водой, наиболее губительно для организма. В чистом виде он вызывает серьезные расстройства в желудке и разума. Сообщаемые эффекты объясняются не только алкоголем, но, в частности, большим количеством содержащихся в нем летучих масел аниса и фенхеля.
[про туйон тут ничего не пишут]

Перегонный куб, который обычно использует крупная промышленность для изготовления абсента, аналогичен уже известному нам обычному перегонному кубу, за исключением нескольких небольших модификаций (рис. 51). Двойное дно с водяной рубашкой в большинстве случаев заменяется змеевиком, что позволяет получить большую поверхность нагрева, но его труднее чистить. Мы также с успехом используем наклонный перегонный куб.

Как показано на чертеже, бесцветные продукты перегонки собираются отдельно в медные емкости, расположенные у подножия охладителя.





Головы и хвосты, или флегма, поступают во второй резервуар, расположенный позади первого. Специальный трубопровод соединяет каждую из двух емкостей с перегонным кубом, так что можно легко, например, с помощью сжатого воздуха поочередно возвращать в дистилляционный аппарат белый абсент или флегму для окраски или для последующей перегонки.

Окраска делается в данном случае в том же кубе.

В других случаях на крупных производственных предприятиях можно использовать сдвоенный перегонный куб и колоратор (рис. 52). Преимущество такого устройства заключается в том, что абсент готовится без перерыва. Фактически, мы видим на рисунке, отдельный колоратор, оснащенный специальным холодильником и сконструированный так же, как и сам куб.

Белый абсент, собранный в одном из контейнеров, затем под давлением воздуха направляется в колоратор. После завершения мацерации цветной абсент перетекает в другой контейнер для спирта, откуда давление воздуха направляет его по трубе в резервные чаны, которые находятся вне перегонной комнаты. В установках без сжатого воздуха перекачка осуществляется вручную с помощью насоса, закрепленного на опоре холодильника.

Различные ароматические спирты.

ЖЕНЕВЬЕР.

Поскольку настоящий женеvrier является предметом специального производства, мы укажем в нашем трактате способ его получения в разделе о алкогольных дистиллятах. Однако, поскольку может случиться так, что ликерист не сможет получить эту жидкость так быстро и легко, как ему хотелось бы, вот как он мог бы ее имитировать :

Ягоды можжевельника 5 кг.

Хмель 500 гр.

85-градусный спирт 32 л.

Измельчите ягоды в ступке и размачивайте в течение двадцати четырех часов, перегоните на водяной бане с 30 литрами воды, чтобы собрать 30 литров ароматного спирта, к которому добавляется:

Спирт 85-градусов 28 л.

Вода 42 л.

Продукт: 100 л. при 49 градусах.

Другой вариант с эссенциями:

Эссенция можжевельника 100 гр.

Спирт 85-градусов 56 л.

Вода 44 л.

Сначала растворите эссенцию в спирте и добавьте воды. Продукт : 100 литров при 49 градусах.

Можжевельник сырой (100 литров).

Настойка можжевельника 6 л.

Долейте 85-градусный спирт и разбавьте до 46 градусов; Окрасьте карамелью.

Заранее мацерируем в бочке любого размера и заполняем ее на две трети ягодами можжевельника. Затем эту бочку наполняют спиртом 85 градусов, и после настаивают пятнадцать дней, тщательно перемешивания. Целесообразно дать этому настою выстояться.

ШВЕЙЦАРСКАЯ ЛЕЧЕБНАЯ ВОДА.

Возьмите по килограмму сухих листьев каждого из этих растений: Полынь, анжелика, базилик, каламент, фенхель, иссоп, лаванда, душица, донник, мелисса, мята, майоран, розмарин, рута, чабер, шалфей, чабрец, тимьян.

Спирт 85-градусов 64 л.

Настаивайте все в течение сорока восьми часов, затем перегоните дважды, добавляя по 30 литров воды, чтобы собрать 62 литра ароматного спирта, разбавьте этот продукт 38 литрами воды, чтобы получить 100 литров целебной воды крепостью 50 градусов.

Целебную воду также получают путем растворения эссенций. Вот дозы, которые следует использовать на 1 гектолитр:

| | |
|-----------------------|--------|
| Эссенция полыни | 10 гр. |
| анжелики | 2 гр. |
| фенхеля | 30 гр. |
| иссопа | 6 гр. |
| лаванды | 50 гр. |
| майорана | 15 гр. |
| мелиссы | 6 гр. |
| мяты | 10 гр. |
| розмарина | 50 гр. |
| шалфея | 40 гр. |
| чабреца | 50 гр. |
| тимьяна | 50 гр. |

Растворите все в 57 литрах спирта крепостью 85 градусов и добавьте 43 литра воды, чтобы убавить крепость до 50 градусов.

Целебная вода — популярное средство при ушибах, травмах головы, падениях и т. д. Используется как наружное так и внутрь.

ПОЛЕЗНЫЙ ЭЛИКСИР (отвратительный). дозы на 25 л.

| | |
|-------------------------|---------|
| Полынь | 130 гр. |
| Анжелика (семена) | 130 гр. |
| Бasilik | 130 гр. |
| Каламент..... | 130 гр. |
| Фенхель | 130 гр. |
| Иссоп | 130 гр. |
| Лаванда | 130 гр. |
| Майоран | 130 гр. |

Донник 130 гр.
Мелисса 130 гр.
Мята 130 гр.
Душица 130 гр.
Розмарин 130 гр.
Рута 130 гр.
Чабер 130 гр.
Шалфей 130 гр.
Чабрец 130 гр.
Тимьян 130 гр.
Спирт 85 градусов 12.5 л.
Сахар 6.25 кг.
Перегоните дважды.

ВОДА ЯКОБИНЦЕВ РУАНА.

Корица китайская 60 гр.
Сандал белый 60 гр.
Сандал красный..... 30 гр.
Анис зеленый 40 гр.
Ягоды можжевельника 40 гр.
Семена анжелики 25 гр.
Галангал 15 гр.
Древесина алоэ 15 гр.
Гвоздика 15 гр.
Мускатный цвет (шелуха ореха)..... 15 гр.
Кошениль 15 гр.
Спирт 85 градусов 10 л.

Измельчите компоненты и настаивайте в течение месяца, затем процедите и разлейте в квадратные флаконы из зеленого стекла. Эта вода является отличным желудочным средством, принимаемая в небольших дозах после еды, она облегчает тяжесть в желудке, которая обычно сопровождает тяжелую пищу.

МЕЛИССОВАЯ ВОДА КАРМЕЛИТОВ.

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Свежая цветущая мелисса | 3.5 кг. |
| Цветущие верхушки иссопа | 125 гр. |
| Цветущие верхушки майорана | 125 гр. |
| Цветущие верхушки розмарина | 125 гр. |
| Цветущие верхушки шалфея | 125 гр. |
| Цветущие верхушки тимьяна | 125 гр. |
| Корень анжелики | 125 гр. |
| Кориандр | 125 гр. |
| Корица цейлонская | 60 гр. |
| Гвоздика | 60 гр. |
| Шелуха мускатного ореха | 15 гр. |
| Мускатный орех | 45 гр. |
| Цедра свежих лимонов | 10 шт. |
| Спирт 85 градусов | 11 л. |

Настаивайте в течение трех дней, затем перегоните на водяной бане, добавив 10 литров воды, перегоните повторно, соберите 10 литров хорошего продукта.

Рецепт, который мы приводим, не является рецептом знаменитой мелиссовой воды Ордена босых кармелитов с улицы Вожирар в Париже: это лишь упрощение, которое ни в чем не уступает ей по сладости и лечебным свойствам.

Вода мелиссы считается желудочной и целебной, пригодна для рассеивания паров и полезна при приступах апopleксии, при вялости, эпилепсии, коликах и т. д. Её принимают маленькими ложками в чистом виде или с добавлением обычной воды.

Желтую мелиссовую воду получают путем мацерации в ней небольшого количества шафрана. Её также используют наружно в качестве целебной воды и для тех же целей.

Камфарный спирт.

Камфара 1.25 кг.
Спирт 85 градусов 10 л.
Дайте камфаре раствориться и процедите.

КАМФАРНЫЙ БРЕНДИ

Камфара 300 гр.
Спирт 85 градусов 6 л.
Вода..... 4 л.
Сначала растворите камфару в спирте, затем добавьте воды и процедите.
Камфорный спирт и бренди используются при ударах, ушибах, растяжениях, болях и т. д.

БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ИЛИ БОТОТНАЯ ВОДА.

Анис зеленый 300 гр.
Корица китайская 100 гр.
Гвоздика 100 гр.
Мятная эссенция 30 гр.
Кошениль 30 гр.
Винный камень 30 гр.
Римские квасцы 5 гр.
Спирт 85 градусов 10 л.
Добавьте ароматические вещества в спирт вместе с эссенцией мяты: в другой посуде разотрите кошениль с винным камнем и квасцами, с небольшим количеством воды, добавьте эту смесь в первую, дайте настояться в течение десяти дней и процедите.
Бототную воду используют в качестве зубной пасты.

ЭЛИКСИР ДОЛГОЛЕТИЯ (Эликсир, по-видимому, происходит от арабского - аль-эксир, что означает медленное и продолжительное действие.)

Алоэ сокотринское 150 гр.

| | |
|---------------------------|--------|
| Полипорус аптечный | 20 гр. |
| Горечавка | 20 гр. |
| Китайский ремень | 20 гр. |
| Шафран | 20 гр. |
| Териак венецианский | 40 гр. |
| Спирт 85 градусов | 6 л. |
| Вода..... | 4 л. |

Настаивают лекарства в 3 л спирта в течение десяти дней, затем вытягивают, заливают остальные оставшиеся 3 л и снова настаивают в течение десяти дней; смешайте два продукта с водой и отфильтруйте.

Этот эликсир — известное слабительное средство в народной медицине; доза для ежедневного применения составляет восемьдесят капель в двойном количестве красного или белого вина, чае или бульоне.

Утверждают, что рецепт, который мы публикуем, был найден в бумагах доктора Йернеста, шведского врача, умершего в возрасте ста четырех лет от падения с лошади; секрет эликсира долгой жизни был в его семье уже несколько столетий: дед прожил сто тридцать лет, мать — сто семь, отец — сто двенадцать; они принимали по семь-восемь капель утром и вечером, в двойной порции вина, чая или бульона.

ОБЫЧНЫЙ ОДЕКОЛОН.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Эссенция цитрона | 60 гр. |
| Эссенция бергамота | 60 гр. |
| Эссенция лаванды..... | 60 гр. |
| Эссенция розмарина | 60 гр. |
| Эссенция гвоздики | 60 гр. |
| Настойка амбры мускусной | 8 гр. |
| Настойка бензоина | 60 гр. |
| Спирт 85 градусов | 8 л. |

Вода..... 2 л.

Растворите эссенции в спирте, периодически помешивая; затем добавьте обычную воду и еще раз перемешайте; после двадцати четырех часов отдыха процедить. Продукт: 10 литров.

Еще один одеколон, более слабый, чем предыдущий, готовят, используя :

Эссенция цитрона 60 гр.

Португальская эссенция 60 гр.

Эссенция лаванды 30 гр.

Эссенция розмарина 30 гр.

Спирт 85 градусов 7 л.

Вода..... 3 л.

Действуйте, как указано выше.

ТОНКИЙ ОДЕКОЛОН.

Эссенция цитрона 60 гр.

Эссенция бергамота 60 гр.

Эссенция нероли из Парижа 10 гр.

Эссенция лаванды 15 гр.

Эссенция розмарина 15 гр.

Эссенция китайской корицы 8 гр.

Эссенция гвоздики 8 гр.

Настойка амбры мускусной 12 гр.

Настойка бензоина 60 гр.

Спирт 85 градусов 10 л.

Растворите эссенции, время от времени помешивая, и после двадцати четырех часов настаивания процедите.

ТАК НАЗЫВАЕМЫЙ ОДЕКОЛОН ОТ ЖАНА-МАРИ ФАРИНЫ.

Эссенция бергамота 50 гр.

цитрона 50 гр.

лимонная50 гр.
китайской корицы 20 гр.
лаванды 20 гр.
нероли 20 гр.
розмарина 20 гр.
Мелиссовая вода (вода кармелитов) 3 л.
Алкоголь 90 градусов 8 л.

Растворите эссенции в 90-градусном спирте, добавьте мелиссовую воду и настаивайте десять дней; перегоняйте на водяной бане, добавляя 5 л воды на 10 л одеколона. Излишки дистилляции можно использовать для приготовления «Воды венгерской королевы».

Этот рецепт был скопирован с рецепта, поданного на патент Полом Феминисом из Кельна, его первым изобретателем. Долгое время одеколону приписывали чудодейственное свойство; сегодня он используется только для туалетных целей.

ГВАЯКОВЫЙ БРЕНДИ.

Гваяковая древесина 250 гр.
Свежие цитроны (цедра) 10 шт.
Спирт 85 градусов 10 л.

Настаивайте в течение пятнадцати дней, периодически помешивая, затем процедите. Окрасьте в желтый цвет карамелью.

ЛАВАНДОВЫЙ БРЕНДИ.

Эссенция лаванды 150 гр.
Спирт 85 градусов 7 л.
Вода 3 л.

Растворите эссенцию в спирте и добавьте воды; окрасьте карамелью в желтый цвет, а после остывания процедите.

Амбро-лавандовый бренди готовится таким же образом, добавляя 15 граммов настойки мускусной амбры.

Эти воды используются для дамского туалета.

УКСУС АРОМАТИЧЕСКИЙ И АНТИСЕПТИЧЕСКИЙ ДЕ БУЛЛИ.

Вода 7 л.

Спирт 4 л.

Эссенция бергамота 30 гр.

- цедры лимона 30 гр.

- португальская 12 гр.

- розмарина 23 гр.

- лаванды 4 гр.

- нероли 4 гр.

Спирт лимонной мяты..... 500 мл.

Время от времени встряхивайте, а через двадцать четыре часа добавьте:

Настойка бензоина 60 гр.

- Толу 60 гр.

- сторакса 60 гр.

Спирт гвоздики 100 мл.

Снова встряхните, затем добавьте:

Дистиллированный уксус 2 л.

Через двенадцать часов процедите и добавьте еще:

Эссенция уксуса (уксусная кислота)..... 90 грамм.

Этот рецепт является копией рецепта, поданного изобретателем для получения патента. Уксус де Булли пользуется высокой репутацией, его обычно используют для туалета.

Ароматический и гигиенический уксус.

Эссенция корицы 2 гр.

- гвоздики 2 гр.

- мускатного ореха 1 гр.

- нероли 4 гр.
 - роз 2 гр.
 - Настойка бензоина 1 л.
 - Толу 1 л.
 - сторакса 2 л.
 - Настойка ириса 1 л.
 - Спирт 85 градусов 3 л.
 - Уксус Орлеанский, высшего качества 1.5 л.
 - Уксусная кислота 500 мл.
- Объем общий - 10 литров. Действуйте, как указано выше.

АНТИСЕПТИЧЕСКИЙ УКСУС ЧЕТЫРЕХ ВОРОВ.

- Большая полынь 150 гр.
- Малая полынь 150 гр.
- Розмарин 150 гр.
- Шалфей 150 гр.
- Мята 150 гр.
- Рута 150 гр.
- Лаванда 150 гр.
- Аир 20 гр.
- Корица китайская 20 гр.
- Гвоздика 20 гр.
- Мускат 20 гр.
- Чеснок 20 гр.
- Камфара 75 гр.
- Уксусная кислота 150 гр.
- Крепкий уксус 10 л.

Вымачивайте компоненты в уксусе в течение пятнадцати дней ,
процедите, добавьте камфору, растворенную в уксусной кислоте,
процедите.

Этот уксус используется как консервант от инфекционных заболеваний. Мы натираем им руки и лицо; мы наполняем им бутылки, чтобы снимать обмороки.

ГЛАВА XIII. Фрукты в бренди.

Среди продукции ликериста фрукты в бренди за несколько лет приобрели определенное значение, и их потребление растет с каждым днем. Париж и несколько крупных городов Франции поставляют значительные количества спиртных напитков, особенно после создания многочисленных заведений по торговле спиртными напитками, таких как заведение на площади де Л'Эсколь в Париже, известное под названием *mère Moreaux* и чья репутация связана со сливами и апельсинами.

Производство фруктовых бренди, а также ликеров - это специальность, требующая особых знаний и тщательности; она также требует участия в различных операциях, известных как приготовление, бланширование и конфекция.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРУКТОВ.

Ликерист в первую очередь должен знать как правильно выбрать фрукты, предназначенные для бренди. Они должны быть здоровыми и мясистыми, собранными до наступления полной зрелости, чтобы сохранять определенную твердость, в основном это мягкие и тающие плоды, такие как персики и абрикосы. Как правило, мякоть фруктов, собранных полностью созревшими, имеет слишком мясистую структуру: они не могут выдержать нагревание или мацерацию, не ломаясь и не превращаясь в мармелад; к тому же, совершенно созревшие плоды с такой легкостью поглощают бренди, что их становится не очень приятно есть. Мы также должны отказаться от слишком зеленых или

окрашенных фруктов, поврежденных, маленьких, увядших, пораженных червями или имеющих какие-либо дефекты, какими бы они ни были.

Сорта фруктов имеют значение, не все одинаково пригодны к употреблению; следует отдавать предпочтение тем, которые имеют наибольший аромат и вкус. Характер почвы, погода и местность, где они выращивались, значительно влияют на качество плодов; в жаркие и засушливые годы урожай получается лучше, чем в холодные или дождливые годы.

Если плоды соответствуют указанным условиям и в состоянии совершенной свежести, мы не должны допускать, чтобы они увядали или размягчались; протрём их тряпкой от пыли или очистим щёткой, если они покрыты пухом; проколем их до сердцевины по нескольку раз с разных сторон, чтобы кожица не лопалась и чтобы в них легче проникала жидкость; наконец, сразу бросим их в кадку с очень холодной колодезной водой; вода со льдом еще предпочтительнее.

Пребывание плодов в холодной или ледяной воде не должно быть слишком длительным, так как тогда плоды приобретут такую твердость, что могут лопнуть или будут сопротивляться бланшированию. В общем, четырех-пяти часов достаточно, чтобы их как следует укрепить.

БЛАНШИРОВАНИЕ ФРУКТОВ.

Эта операция направлена на то, чтобы лишить плоды принципа, который препятствует их сохранению и заставляет их чернеть внутри и снаружи. Способ приготовления плодов путем бланширования также компенсирует недостаточную степень зрелости, делает их более нежными и усиливает их аромат. Когда все будет устроено так, как сказано в предыдущем пункте, можно приступить к бланшированию:

Поставьте на огонь таз из красной меди, шириной больше, чем глубиной, чтобы фрукты не лежали друг на друге; заполните его примерно на две трети водой; нагрейте до точки, близкой к кипению (95 градусов); В это время выньте фрукты из ванны с холодной или ледяной водой с помощью шумовки или сита, в зависимости от характера фруктов, и бросьте их все вместе в таз; когда они сами утонут в воде, сразу затушите огонь и оставьте их в этом состоянии примерно на десять минут. По истечении этого времени снова зажгите огонь и постепенно нагревайте, пока фрукты не окажутся на поверхности воды: постарайтесь помочь им подняться, осторожно пропуская под ними шумовку; Аккуратно соберите плоды этим же инструментом, пока они плавают, и бросьте их в ванну с очень холодной или ледяной водой, которую нужно будет обновлять несколько раз до их полного остывания.

Иногда нам приходится разжигать огонь очень сильно, чтобы последние плоды поднялись, или мы удаляем их до того, как они выйдут на поверхность воды, чтобы не позволить им полностью разрушиться от жара.

Бланширование плодов должно происходить очень быстро, чтобы они схватились, претерпев различные температурные изменения, которым они подвергаются. Выйдя из холодной воды, стягивавшей их плоть, и брошенные в кипящую воду, они тотчас же бледнеют; через несколько мгновений тепло придает им большую часть первоначального цвета; погружение в холодную воду полностью восстанавливает его. Если бы, наоборот, вода в тазике была недостаточно горячей или если бы вода в кадках была недостаточно холодной, мы получили бы плохой результат; потому что тогда плоды, недостаточно сильно охлажденные или недостаточно сильно нагретые, не получают тех температурных переходов, которые, сжимая и укрепляя их, позволяют им сохранить качество спелых плодов.

Цвет некоторых фруктов, таких как абрикосы, персики, и т. д., чрезвычайно нежный и деликатный, чтобы сохранить его, нужно добавлять в каждый гектолитр холодной воды примерно 40–50 граммов измельченных квасцов.

Следует отметить, что использование квасцов всегда должно производиться в охлаждающей воде, а не в горячей воде, которая используется для бланширования. Как было сказано, квасцы закрепляют цвета: следовательно, если положить их в горячую воду, они сохранят первоначальный цвет плодов и лишат их той яркости и однородности оттенка, которые делают бланшированные плоды красивыми.

КОНФЕКЦИЯ ФРУКТОВ.

Плоды, полностью остывшие и восстановившие, насколько это возможно, свою твердость и цвет, необходимо осторожно вынуть из кадки с холодной водой, поместить для стекания на сито, а затем увезти в погреб в бочках, банках или керамических горшках, содержащих бренди крепостью 53 или 58 градусов, в зависимости от характера фруктов.

После того, как фрукты постоят в бренди примерно шесть недель, можно начинать их подслащивать; для этой цели мы вынем их из емкости, в которой они находятся, аккуратно поместим в стеклянные банки, и покроем их подслащенным бренди, из которого они вынуты. Бренди подслащивают 125 или 250 грамм сахара на литр, в зависимости от вида фруктов и результата, который мы хотим получить.

В общем, фрукты в бренди следует подслащивать только по мере необходимости, чтобы они сохранили свою твердость и цвет.

Банки должны быть герметично закрыты. Их необходимо хранить в прохладе и избегать воздействия воздуха и солнца: последнее приводит к очень быстрому почернению плодов.

Только что описанный способ приготовления не единственный, существует более подходящий, но и более дорогой. Он состоит в том, чтобы сначала бланшировать плоды, как было сказано выше, и подвергнуть их одной или нескольким обработкам сахаром, который, пропитывая их, предотвращает всасывание слишком большого количества бренди и делает их более нежными.

Мы называем операцию этот процесс шугарингом. Чтобы добиться хорошего результата, плоды необходимо бланшировать осмотрительно: если зайти слишком далеко - они превратятся в мармелад; если операцию сделать недостаточно, они останутся твердыми, а поскольку их поры сузились, сахар проникнет не полностью. Вы должны обращаться с плодами осторожно и приготовить легкий сироп (12 градусов Боуме по шкале сиропа), довести сироп до кипения и залить им плоды, помещенные в кастрюлю, накрыть и оставить плоды в этом состоянии на двадцать четыре часа; повторяем ту же операцию, сварив сироп уже при 16 градусах Бауме, и так каждый день, увеличивая каждый раз на четыре градуса, пока сироп не достигнет 36 градусов, что и будет достигнуто на седьмой и последний день, и мы получим, что называется, цукаты.

Фрукты, предназначенные для бренди, не обязательно полностью засахаривать: обычно достаточно трех обработок, чтобы сделать их идеальными и сохранить желаемую твердость.

Вы увидите, что если положить засахаренные фрукты в слишком густой сироп, их поры сузятся, они сморщатся и станут твердыми, вместо того, чтобы впитать сироп. Помимо того недостатка, что сморщенные плоды имеют плохой внешний вид и менее полезны,

они еще и подвержены брожению; сжимаясь, они удерживают внутри части воды и воздуха, которые, со временем, могут дать начало брожению, если бы мы хотели сохранить их в сиропе, вместо того, чтобы сразу помещать их в бренди.

Приготовленные с сахаром плоды сразу же кладут в сок, содержащий на гектолитр 32 литра спирта при 85 градусах и 18.75 кг. сахара; в этом состоянии они могут быть немедленно доставлены потребителю.

Есть некоторые фрукты, как, например, ананасы, цитроны, апельсины, каштаны, грецкие орехи и т. д., для ликериста выгоднее приобретать их уже засахаренными, чем готовить самому. Эти плоды доступны в продаже по минимальной цене: трудозатраты при самостоятельном приготовлении могут оказаться дороже, чем покупные ингредиенты.

АБРИКОСЫ

Выбирайте абрикосы светло-желтого цвета, очень здоровые и незрелые; протрите их тканью, чтобы удалить пыль или пух, которые могут быть на них, затем проткните их до сердцевины в нескольких местах одной или несколькими булавками (лучше серебряными); затем воспользуйтесь пробойником, надивив в место хвостика, отделите косточку от мякоти плода, не удаляя ее, но с целью облегчения бланширования; когда абрикосы проколоты, бросьте их в холодную или ледяную воду.

Нелуженый таз из красной меди наполните водой примерно на две трети, нагрейте эту воду до 95 градусов и положите в нее плоды, чтобы они бланшировались; уберите огонь на десять-пятнадцать минут, затем постепенно прибавляйте его, чтобы абрикосы всплывали; пропустите шумовку под фрукты, чтобы облегчить их подъем, и убедитесь, что они начали размягчаться; как только они

появятся на поверхности воды или покажутся мягкими, снимите их шумовкой и поместите в кастрюлю, содержащую очень холодную или ледяную воду; обновите эту воду несколько раз, пока абрикосы полностью не остынут.

Если вы хотите придать абрикосам красивый желтый цвет, вам придется в первую охлаждающую воду добавить небольшое количество перкарбоната калия (5 грамм на 20 литров), а затем продолжать охлаждать их водой с квасцами 50 на 60 грамм на гектолитр, для закрепления окраски; если бы, наоборот, мы хотели сохранить белый цвет, который придает им горячая вода, было бы достаточно погрузить их в холодную воду, содержащую известную дозу квасцов.

Когда абрикосы бланшированы и освежены, как только что было сказано, их необходимо процедить, откинув на сито, и одним или несколькими способами добавить в них сахар, или просто отнести в погреб в емкостях, предназначенных для хранения. В последнем случае их нужно залить белым бренди крепостью 56 градусов.

После шести недель мацерации можно начинать подслащивать абрикосы, разложив их по банкам и наполнив их соком, приготовленным следующим образом :

| | |
|-------------------------|--------|
| Спирт косточек | 2 л. |
| Спирт 85 градусов | 28 л. |
| Сахар | 25 кг. |
| Вода | 53 л. |

Получается 100 литров тонкой заливки для фруктов.

Ординарная заливка готовится следующим образом:

| | |
|-------------------------|-----------|
| Спирт косточек | 2 л. |
| Спирт 85 градусов | 24 л. |
| Сахар | 12.75 кг. |

Вода 65 л.

В случае, если абрикосы были обработаны сахаром в несколько проходов, мы бы залили их алкогольным соком, как было сказано в параграфе о конфекции, добавив дополнительно 2 литра спирта косточек.

ПЕРСИКИ

Выберите красивые, не до конца созревшие персики, называемые тетон де Венюс, или персики белой лозы, приготовьте их так же, как абрикосы, затем залейте белым бренди крепостью 58 градусов.

Поскольку этот фрукт чрезвычайно нежен, его не следует нагревать с сахаром более чем дважды, иначе возникнут проблемы.

Подсластить персики и другие косточковые фрукты можно также фруктовыми соками, как в случае абрикосов для абрикосов.

СЛИВЫ РЕЙН-КЛОД.

Возьмите очень твердые, чистые и очень зеленые сливы Рейн-Клод; отрежьте у них кончик хвостика, проткните до сердцевины, затем опустите в холодную воду, чтобы они стали твердыми; затем в красном медном тазу нагрейте воду до 95 градусов, добавив в нее горсть морской соли на 30 литров воды.

Первая порция слив никогда не дает хорошего результата: необходимо, чтобы вода была насыщена определенным количеством кислоты, содержащейся в самих плодах, чтобы придать им красивый зеленый оттенок. Этот недостаток можно устранить, поместив заранее в эту емкость около пятидесяти испорченных или перезрелых слив, которые придадут ей необходимые свойства.

Также необходимо позаботиться о том, чтобы время от времени подновлять воду в тазике, которую сливы забирают, а иногда и полностью обновлять ее, потому что эта вода, принимая на себя все больше и больше сока и яблочной кислоты плодов, теряет свойство освежать их цвет.

Бланшированные и освеженные сливы мы покроем белым бренди крепостью 53 или 56 градусов, в зависимости от того, более или менее они твердые, или проведем вначале несколько сахарных обработок.

Некоторые виноделы используют уксус для освежения цвета слив; этот метод плох: он придает фруктам темный цвет, который не радует глаз; то же самое относится и к использованию молочного сахара и английской соли. Если мы не хотим использовать синюю купоросную соль, мы бы получили, удвоив дозу морской соли, светлый цвет, немного желтоватый, который в любом случае был бы предпочтительнее того, который получается с уксусом или только что упомянутыми солями.

В соответствии с постановлениями правительства, от использования медного купороса пришлось отказаться.

Вместо этого можно поступить следующим образом: для таза емкостью 100 литров, обложить стенки этого таза свежим вереском, добавить бланшируемые сливы, заполняя таз на две трети, затем добавить холодную воду, посолить, и в эту же воду нарежьте три-четыре свежих лимона.

Позаботимся о том, чтобы первый бассейн постепенно нагревался, а дальше будем работать, как было сказано выше.

МИРАБЕЛИ (слива)

Сливы мирабель мы готовим так же, как и абрикосы, с осторожностью прокалываем их и подрезая хвостики на половину. Мы должны залить их белым бренди крепостью 56 градусов.

ГРУШИ

Для приготовления в бренди мы используем груши трех видов: русселе, английские и сливочные. Последние два вида крупнее и белее, но у красновато-коричневых гораздо больший аромат. Все три готовятся следующим образом:

Выберите груши, которые еще не совсем спели, проткните их до сердцевины и бросьте в воду, нагретую до 95 градусов, чтобы они бланшировались; выньте их, как только они станут мягкими, проследите, чтобы они не лопнули, затем опустите в прохладную воду; после остывания очистите их ножом с серебряным или посеребренным лезвием; положите обратно в свежую воду, содержащую ложку уксусной кислоты или сок трех лимонов, чтобы сохранить их в идеальном виде.

В таком виде груши можно подвергать шугарингу с любым количеством повторов, которые будут сочтены необходимыми, или их можно сразу же опустить в белый бренди крепостью 53 градуса.

В течение нескольких лет, чтобы облегчить продажу старых груш, потерявших белизну, некоторые виноделы окрашивали их в розовый цвет, оставляя на несколько дней в растворе, приготовленном с лакмусом или кошенилью.

КАШТАНЫ.

Возьмите засахаренные каштаны, положите их в таз с небольшим количеством воды, чтобы они могли плавать; слегка нагрейте, чтобы сахар на них расплавился, затем дайте остыть; затем положите каштаны в ликер, составленный следующим образом :

Алкоголь 85 градусов 30 л.

Сахар 18.75 кг.

Добавьте воду в количестве, достаточном для получения 100 литров ликера, используя ту, в которой был растоплен сахар из засахаренных каштанов.

В случае, если вы хотите приготовить засахаренные каштаны самостоятельно, вот как это сделать:

Возьмите настоящие, хорошие каштаны из Лиона, снимите верхнюю кожицу и бросьте их в прохладную воду, предварительно промыв несколько раз; затем поставьте на огонь два таза, когда вода в первой закипит, бросьте туда каштаны и после некоторой варки переложите их во второй таз, чтобы окончательно бланшировать - мы признаем операцию совершенной, если можем пропустить через каштан булавку не испытывая сопротивления; затем снимите каштаны шумовкой и положите их в горшок с горячей водой, затем очистите их, постепенно бросая в горшок с холодной водой, куда предварительно добавили сок лимона.

Каштаны бланшировать, процедить, залить 20-градусным сиропом (градусы Боме), доведенным до кипения, и оставить в таком состоянии на ночь; за тем начните сначала, увеличив плотность сиропа на 6 градусов, и в последний раз доведите сироп до 38 градусов.

Мы проводим с каштанами не более четырех процедур засахаривания, учитывая, что их поры рыхлые и очень открытые, а также то, что эти плоды имеют тенденцию чернеть, с каждым проходом мы видим, как они меняют оттенок, поэтому мы должны проводить с ними как можно меньше процедур.

ОРЕХИ.

Возьмите глазированные ядра и обработайте их так же, как каштаны, а затем залейте бренди.

Если вы захотите приготовить засахаренные ядра самостоятельно, вот как это сделать:

Выбирайте зеленые грецкие орехи самых крупных сортов, не одревесневевшие; очистите их до белого цвета серебряным ножом и бросьте в пресную воду, предварительно проколов; поставьте воду в тазике на огонь и, когда она закипит, погрузите в нее орехи, добавив горсть квасцов, чтобы они идеально побелели; когда их можно будет легко проколоть булавкой, выньте их из таза и поместите в холодную воду с соком двух лимонов.

Бланшированные и подсушенные орехи сначала обработайте теплым сиропом 18 градусов Боме, то есть пролейте этим сиропом орехи, которые уложены в кастрюле; повторяйте эту операцию пять раз подряд, изо дня в день, или через двенадцать часов, каждый раз увеличивая плотность сиропа на 4 градуса и нагревая его, не кипятя, потому что от сильного нагрева орехи чернеют, они и сами по себе уже имеют сильную тенденцию темнеть.

МЕЛКИЕ АПЕЛЬСИНЫ (chinois)

Чиноисы— это маленькие апельсины-бигарады, зеленого цвета, размером примерно с грецкий орех, которые перед засахариванием бланшируют по следующему методу:

Поставьте их в таз на огонь, варите их до тех пор, пока они не станут достаточно мягкими, то есть, когда булавка сможет пройти сквозь них без сопротивления; затем бросьте их в холодную воду, оставив там на три или четыре дня и стараясь менять воду несколько раз в день, чтобы они потеряли горький вкус. Завершив эту операцию, используйте с ними операцию засахаривания в семь

проходов, начиная с плотности сиропа 12 градусов Боме и увеличивая каждый раз на 4 градуса, как в случае со сливами.

Приготовленные таким образом чиноисы нужно залить ликером, приготовленным следующим образом :

Алкоголь 85 градусов 32 л.

Сахар 8.75 кг.

Вода 55 л.

Всего должно получиться 100 л.

Чиноисы бывают двух видов, светлые и зеленые, последние после бланширования необходимо повторно зеленить так же, как и зеленые.

Как уже было сказано, ликеристу выгоднее купить некоторые цукаты, чем готовить их самому; в данном случае мы будем работать с чиноисами следующим образом:

Возьмите засахаренные плоды, поставьте их на огонь с небольшим количеством воды, достаточным для того, чтобы они успели только пропитаться; как только сахар, который их покрывает, расплавится, выньте их и дайте остыть в этой воде, из которой можно приготовить ликер, в котором они будут храниться; когда плоды остынут, разложите их по банкам и добавьте упомянутый выше ликер.

Если вы хотите купить сушеные чиноисы, то есть без глазури, вам просто нужно дать им настояться несколько дней в этом же ликере, не забывая время от времени помешивать их.

ЦИТРОН

Возьмите четвертинки засахаренных лимонов, и работайте как с чиноисами, затем залейте плоды аналогичным ликером.

Апельсины, инжир и альберге готовятся так же, как китайские и лимоны.

Апельсины, инжир и персики-альберги готовятся так же, как чинойсы и лимоны.

АНЖЕЛИКА

Выберите красивые стебли засахаренного дягиля и нарежьте их на кусочки длиной от 8 до 10 сантиметров, затем действуйте, как указано выше, заливая стебли таким же ликером, что и лимоны.

АНАНАС.

Возьмите засахаренные ананасы целиком или по частям, подготовьте их и накройте, как фрукты выше.

ВИШНИ

Отберите красивые свежие вишни, на которых нет вмятин и пятен; подрежьте им хвосты примерно наполовину и поместите их в холодную воду, чтобы они стали твердыми, и вымойте их, затем осушите их и отнесите в подвал в банках с белым бренди, приготовленным следующим образом:

Спирт кориандра 2.5 л.
- китайской корицы 1 л.
- гвоздики 500 мл.
Алкоголь 85 градусов 58 л.
Вода 38 л.

Объем 100 литров при 53 градусах.

После шести недель настаивания разложите вишни по банкам, залив их ординарным соком, приготовленным следующим образом:

Бренди из вишневого настоя 60 л.
Сахар 12.5 л.
Вода 31 л.

Объем 100 литров . Добавьте немного лакмуса в том случае, если вы нашли цвет не достаточно красным.

Тонкий вишневый сок готовится следующим образом :

Бренди из вишневого настоя 65 л.

Сахар 25 л.

Вода 18 л.

Объем 100 литров. При необходимости подкрасьте кошенилью.

Начавшую поспевать вишню можно класть в бренди при крепости 56 или 59 градусов, в зависимости от того, более или менее она созрела; действие спирта укрепляет и обесцвечивает их, но они также могут сморщиться при подслащивании.

ВЕРЖУС.

То, что здесь называют верджусом, - это не плод наших садов, а сушеный виноград в коробках, привезенный из Испании и известный как виноград из Малаги.

Вот как мы его готовим:

Изюм из Малаги 12 кг.

Алкоголь 85 градусов 24 л.

Вода 24 л.

Освободите виноград от гроздей ножницами и поместите его в куб, залейте спиртом и водой и перегоните, чтобы собрать 12 литров спирта, который будет использован в другой операции; Когда спирт собран, выключите огонь и дайте кубу немного остыть; На этом этапе снимите крышку с перегонного куба и перемешайте верджус шумовкой, чтобы облегчить набухание ягод, затем накройте крышкой и дайте полностью остыть. Операция закончена, разливаем верджус по банкам.

Когда мы хотим приготовить верджус, мы добавляем 60 граммов сахара на каждый литр сока.

Этот метод приготовления верджуса дает превосходные результаты: фрукты никогда не мнутся, и спирта в них достаточно. Ликерист должен обеспечить себя годовым запасом верджуса в январе и феврале; потому что позже изюм киснет, набухает с трудом и причиняет большие потери, учитывая обилие плохих ягод.

Надо выбрать малагский изюм светлого оттенка, а не фиолетового. Так называемый изюм Мускат и Роквер не подходят для приготовления вержууса, их форма слишком круглая, а цвет слишком белый.

ГЛАВА XIV.

КОНСЕРВЫ.

1. Метод Апперта.

Консервами или консервированной пищей мы обычно называем определенные фрукты, приготовленные таким образом, что их можно употреблять в пищу после более или менее длительного хранения, без их заметной модификации с точки зрения запаха и вкуса.

Используемый в таких случаях способ консервирования известен как метод Апперта по имени самого изобретателя.

Консервы, которые готовит ликерист, бывают двух видов: фрукты в сиропе или компоте, и фруктовые соки или варенье для сиропов. Красота и качество этих консервов зависят от нескольких операций, на которые необходимо обратить внимание, прежде чем говорить о приготовлении.

Бутылки. Бутылки для консервирования бывают двух типов: одни из белого стекла, другие из темного стекла. Первые дают более выигрышный вид товару: их размер варьируется от 250 мл до литра. Бывают они разного размера, но лучше использовать те, которые содержат литр жидкости.

Эти емкости необходимо тщательно промыть и внимательно осмотреть, чтобы убедиться, что на них нет ни малейшей трещины, и наполнить их так, чтобы между фруктами и крышкой для белых бутылок оставался зазор всего в 3 сантиметра, и от 5 до 6 сантиметров для темных бутылок с соком.

Пробки. К выбору пробок следует подходить осторожно, их следует брать из самой тонкой и эластичной пробки и при необходимости смачивать небольшим количеством сиропа или консервов, чтобы облегчить закупорку. Не следует обращать внимания на их покупную цену: иногда консервы, даже хорошо приготовленные, через некоторое время начинают бродить из-за небольшого налета на пробках; потому что часто, несмотря на то, что они выглядят здоровыми, внутри у них есть пораженные места: поэтому с этой стороны не следует экономить и без колебаний выбрасывайте пробки, через которые просачиваются разлитые в бутылки жидкости.

Укупорка. Укупорка осуществляется двумя способами: с помощью поддона и пресса или укупорочной машины. Первый метод заключается в укупорке бутылок путем сжатия пробки примерно на три четверти ее длины с помощью инструмента, называемого челюстью, введения ее через самый узкий конец и сильного удара по ней с помощью поддона, чтобы протолкнуть ее в горлышко более чем на три четверти.

Укупорка механическим способом выполняется лучше и легче, чем с помощью поддона; ее следует предпочесть укупорке вручную.

Обвязывание (Ficelage). Длина веревки, используемой для этой операции, зависит от размера емкости. Веревка должна быть хорошего качества и достаточного размера, чтобы выдерживать давление, оказываемое теплом. Чтобы правильно перевязать,

достаточно веревки длиной 65–70 см для графинов и 45–50 см для бутылок. Вот как мы работаем:

Возьмите веревку левой рукой, ближе к середине ее длины сформируйте круг диаметром 3-4 сантиметра, приближая правую часть к левой и держа место пересечения веревки между большим и указательным пальцами, заботясь о том, чтобы правая часть проходила над другой; опустите правую часть, проденьте ей под круг, внизу, так, чтобы образовалась как бы ручка корзины, и таким образом наденьте петлю на закупоренную бутылку, чтобы петля затянулась вокруг горлышка, часть в форме ручки корзины легла поверх пробки.

Возьмитесь за оба конца, сильно затяните их поверх пробки, где надежно их завяжите. Отрежьте лишнюю нить.

Обвязка проволокой. Мы обычно используем отожженную железную проволоку №5, разрезанная на части, длиной соразмерной обвязываемым емкостям; делаем так, чтобы, идеально охватывая горлышко, два конца сошлись на пробке; скручиваем их между собой плоскогубцами, чтобы хорошо сжать последние; затем, отрезав проволоку на 1 сантиметр от пробки, загибаем кончик легким постукиванием по нему плоскогубцами.

Чтобы проволока не порезала пробку, можно перед завязыванием положить на нее небольшой кружок тонкого листового металла, который идеально принимает форму пробки и проволоки.

Также используется другой метод обвязывания проволокой. Вот как это делается:

Накройте срез пробки заподлицо с бутылкой небольшой полоской листового металла или очень тонкой жести так, чтобы эта полоска, ширина которой соответствует диаметру пробки (5–6 миллиметров для 1 литровой бутылки), заходила за шнур или кольцо примерно на 1 сантиметр с каждой стороны; затем закрепите железной

проволокой, которая должна охватывать горлышко вазы под кольцом, и крепко затяните плоскогубцами, затем поднимите два конца ленты, чтобы образовалось что-то вроде ручки корзины, покрывающей пробку.

Принцип процесса Апперта.

Сохранение фруктов методом Аперта основано на том принципе, что фрукты, нагретые в закрытой емкости до температуры около 100 градусов в течение определенного времени, могут сохраняться в течение длительного времени, если соблюдать меры предосторожности, чтобы не подвергать их контакту с воздухом после этой операции.

Тепло в данном случае стерилизует плоды, жидкость и воздух, заключенные в бутылках: оно уничтожает все живые микробы, способные вызвать какое-либо брожение.

Первоначально мнения разделились относительно объяснения принципа, на котором основано сохранение плодов теплом. С выходом замечательной работы Пастера на этот вопрос пролился свет; сегодня мы уверены в причине действия, а это означает, что никакие изменения не могут произойти в среде, ставшей асептической при температуре 100 градусов, если мы поддерживаем эту среду полностью изолированной от контакта с окружающим воздухом.

Нагрев консервов можно осуществлять двумя разными способами, будь то небольшая мастерская или крупное производственное предприятие.

В первом случае используется нагрев на водяной бане; во втором используется пар.

Водяная баня. Для этой операции мы используем большой медный таз с плоским дном, в который помещаем деревянную плетенку; стенки также обшиваем изнутри двумя-тремя деревянными обручами, чтобы бутылки не соприкасались с тазом; В тазу эти бутылки ставят вертикально, добавляя воду так, чтобы они были погружены на 3 сантиметра ниже шнура или кольца, и стараясь обернуть их соломой или сеном или сложить в небольшие мешочки из прочного холста или сетки; затем накрываем эти вазы мокрыми тряпками или крышкой, чтобы избежать потери тепла и чтобы в случае, если бутылка треснет и разобьется, осколки стекла не могли никому повредить.

В начале операции нагревать нужно медленно, чтобы тепло равномерно проникало внутрь бутылок, и, когда вода достигнет точки кипения или желаемой степени нагрева, продолжать или приостановить работу, нагревая, более или менее, в зависимости от природы веществ, с которыми мы работаем; По истечении этого времени снимаем таз с огня и через четверть часа отдыха удаляем горячую воду с помощью сифона или осторожно наклоняя таз; через час вынимаем бутылки из таза, стараясь защитить их от сквозняков, которые могут вызвать трещины в стекле.

Остывшие бутылки надо просмолить и поставить в погреб, или в очень прохладное место; но предварительно осматриваем их внимательно, чтобы убедиться, что при расширении воздуха они не разгерметизировались, что можно узнать по пятнам, оставшимся за пробкой. Бракованные консервы сразу же откладываются для использования, во избежание потерь.

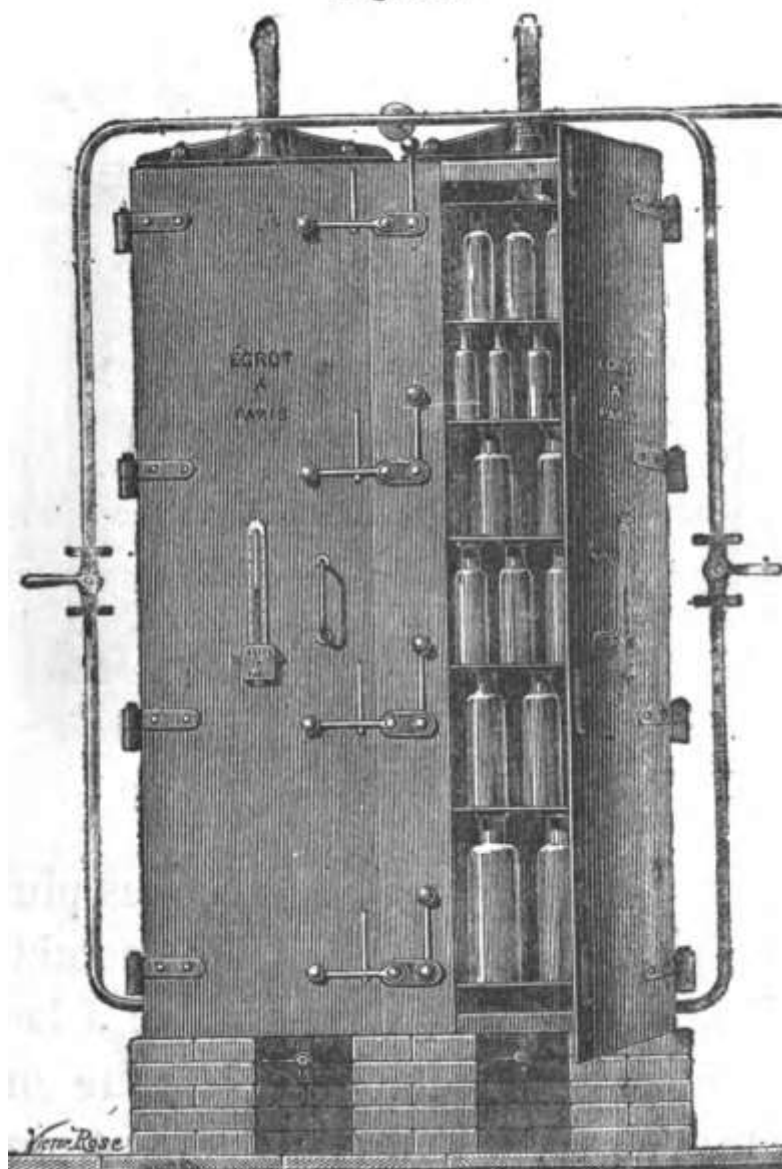
Использование мешочков предпочтительнее, чем сена или соломы: они меньше заполняют таз, не впитывают много жидкости и позволяют отлично наблюдать за кипением; кроме того, если

бутыль разобьется, гораздо легче удалить кусочки, содержащиеся в мешочке, мешок, чем искать их среди соломы или сена.

Пар. На крупных фабриках нагрев фруктовых соков осуществляется другим способом, с использованием пара.

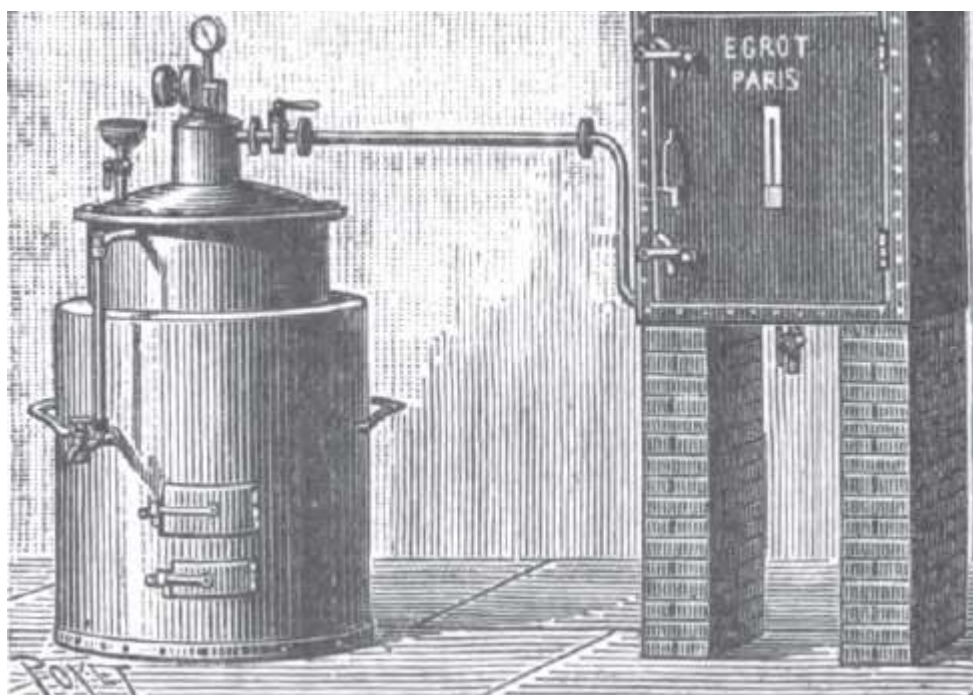
Устройство, используемое для этой операции, называется паровым шкафом (рис. 53), изготовлено из листового металла и покрыто краской. Дверцы плотно закрываются с помощью резиновых уплотнителей, затянутых замками, расположенными на неподвижной панели. Термометр, установленный на каждой дверце, показывает внутреннюю температуру шкафа. .

Fig. 53.



Чтобы прогреть консервы, мы действуем следующим образом: Бутылки располагают по размерам, на ярусах из накладываемых друг на друга листов металла, каждый лист опирается на горлышки бутылок, размещенных на предыдущем ярусе. Как легко понять, такое расположение позволяет скомпенсировать давление, вес пластины и флаконов, которые на ней стоят, достаточен для предотвращения выскакивания пробок.

Когда шкаф заполнен, задействуйте расположенные наверху стяжные винты; оказываемое ими давление придаст устойчивость сложенным стопкам бутылкам и предотвратит их отклонение от своего положения.



Закрываем шкаф, медленно открываем паровые краны и продолжаем увеличивать с величайшей осторожностью приток пара до тех пор, пока термометры не покажут примерно 50 градусов, температуру, при которой мы можем активнее подавать пар, открыв паровые краны сильнее. Когда температура достигнет 100 градусов, несколько мгновений поддерживаем эту температуру, затем прекращаем поступление пара. Оставляем всё

остывать и не опорожняем шкаф до следующего дня, чтобы избежать поломок, которые неизбежно возникнут из-за контраста холодного воздуха с горячими стенками бутылок.

При установке консервного шкафа на предприятии, не имеющем парового котла, его можно обогреть с помощью небольшого устройства, производящего пар низкого давления, называемого бойлер.

Он устроен, как показано на рис. 54, небольшой цилиндрический котел, помещенный в металлическую или каменную печь и снабженный регулирующими предохранительными устройствами, клапаном, уровнем, сливным краном, воронкой для наполнения.

Этот небольшой котел должен иметь клеймо горнодобывающей службы.

II. Фрукты в сиропе или компотах.

Хотя этот вид продукции принадлежит более кондитеру, чем ликеристу, мы все же опишем его, на случай, если последний пожелает заняться изготовлением этого вида консервов.

АБРИКОСЫ

Выберите очень твердые и красивые абрикосы, бланшируйте их, как было указано для абрикосов в бренди, затем выньте их из прохладной воды и процедите через сито, а затем разложите на холст или чистое кухонное полотенце, холст впитает лишнюю жидкость; разложите фрукты по бутылкам так, чтобы они держались как можно ближе, но не утрамбовывая их; Наполните бутылки белым сиропом плотностью 26 градусов Боме; закупорьте, обвяжите пробки шнурками, поставьте на водяную баню и кипятить в течение трех минут.

Если бы мы использовали перезрелые абрикосы, то можно было бы обойтись без бланширования: мы бы затем залили их сиропом плотностью 24 градуса и тоже прокипятили бы их три минуты.

Обработанные абрикосы, то есть очищенные от кожуры, обрабатываются так же, как и спелые абрикосы.

АБРИКОСЫ НАРЕЗАННЫЕ ДОЛЬКАМИ.

Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки; слегка бланшируйте и осушите фрукты, как указано выше; разложите их по бутылкам, используя небольшую лопаточку, так, чтобы последний плод торчал снаружи; залейте холодным белым сиропом плотностью 26 градусов Боме; вставьте пробку, обвяжите, поставьте на водяную баню и прокипятите две минуты.

В консервированные абрикосы можно добавить ядра из их косточек; Для этого разбиваем косточки и снимаем с ядер кожицу; затем разделив их на две части, в каждую бутылку кладем примерно по десять штук.

АНАНАСЫ

Ананасы очистите от кожуры, нарежьте ломтиками, затем разложите их по бутылкам, заполнив примерно на две трети, затем залейте холодным белым сиропом плотностью 26 градусов Боме; установите пробку, обвяжите, поставьте на водяную баню и прокипятить пять минут.

Целые ананасы хранят в жестяных банках; почистив, складываем их в банки, пропорциональные их размеру, и умеренно заливаем белым сиропом при 15 градусах Боме; закупориваем крышки и ставим на водяную баню кипятиться на полтора часа.

ВИШНИ

Возьмите красивые вишни розового цвета, не слишком спелые и без пятен, срежьте плодоножки на расстоянии 1 сантиметра от плодов, наполните бутылки, постукивая время от времени по дну, чтобы уложить как можно больше, и залейте белым сиропом при 24 градусах Боме; закройте пробками, обвяжите, поставьте на водяную баню и прокипятите четыре минуты.

Консервированную вишню без косточек получают следующим способом:

Аккуратно, чтобы не порвать плоды, удалите плодоножки и удалите косточки, вишню разложите по бутылкам, залейте белым сиропом при 26 градусах Боме и прокипятите три минуты.

КЛУБНИКА.

Выберите красивую клубнику собранную в сухую погоду; очистив их, наполните бутылки, добавив в них холодный сироп с плотностью 28 градусов Боме; закупорьте пробкой, обвяжите веревкой и поставьте на водяную баню, чтобы получился простой сироп.

Цвет этого варенья необходимо немного улучшить, добавив кармин или краситель, приготовленный на основе кошенили.

МАЛИНА

Выберите плоды, не достигшие полной зрелости, светло-красные, только что сорванные; удалите хвостики, поместите ягоды в бутылки, не утрамбовывая, но так, чтобы влезло как можно больше; затем залить сиропом при плотности 26 градусов Боме, прокипятите на водяной бане и дайте настояться.

СМОРОДИНА

Возьмите красивую красную или белую смородину, очистите ее и уложите в бутылки; затем добавьте холодный 36-градусный сироп и доведите до кипения. Красную или белую смородину с семенами готовят таким же образом, тщательно удаляя косточки.

Консервированную красную смородину в сиропе, какой бы она ни была, обычно хранят в бутылках среднего размера.

КАШТАНЫ

Возьмите красивые каштаны, трижды пропитанные сахаром, наполните ими бутылки, добавьте холодный 32-градусный сироп и прокипятите три минуты.

ЯДРА КОСТОЧЕК

Ядра готовятся так же, как и каштаны ; только их кипятят в течение пяти минут.

СЛИВЫ РЕЙН-КЛОД

Смотрите статью про сливы Рейн-Клод в бренди. После того как сливы бланшируются, набирают цвет, охлаждаются и сливаются, разложите их по бутылкам и залейте холодным 26-градусным сиропом; закупорьте, обвяжите и дать покипеть пять минут.

СЛИВЫ МИРАБЕЛЬ .

Эти сливы готовятся так же , как и сливы Рейн-Клод; только их варят всего три минуты.

ПЕРСИКИ

Способ приготовления персиков такой же, как и абрикосов, целиком или четвертинками.

ГРУШИ РУССЕЛЕ

Груши бланшируйте и осушите, заправьте сахаром, разложите по бутылкам и залейте холодным 28-градусным сиропом, затем прокипятите восемь минут.

Аналогично поступают с английскими и масляными грушами и т. д.

Когда мы хотим получить очень белые груши, мы бланшируем их, не добавляя сахара, заливаем бутылки слегка горячим сиропом с плотностью 36 градусов, даем им остыть перед укупориванием, затем кипятим пятнадцать минут.

Наблюдение. Консервированные фрукты в сиропе необходимо вынимать из таза только после полного остывания воды, в которой они варились; потому что тепло, которое сохраняется после закипания, имеет важное значение для успеха операции.

III. Фруктовые соки или консервированные сиропы.

Мы даем название «сок» жидкости из растений или их плодов (какой бы ни была их природа), полученной с помощью отжима и подвергнутой некоторым другим операциям с целью сделать эту жидкость более чистой и пригодной для использования.

В этом трактате мы будем рассматривать только кислые соки, единственные, которые ликерист использует для приготовления сиропов.

Фруктовые соки для сохранения требуют такого же ухода, как и фрукты в сиропе, как в отношении бутылок и пробок, так и в отношении операций укупоривания, обвязывания и нагревания: они также требуют особой операции, известной как ферментация.

Эта ферментация, которая на самом деле является настоящим неполным алкогольным брожением, имеет свойство способствовать осветлению соков за счет осаждения большей части альбуминоидных веществ, которые всегда замутняют их.

Брожение фруктовых соков происходит в устроенных для этой цели кадках или бочках, прошедших как можно более тщательную чистку. Процесс происходит при температуре от 15 до 20 градусов. Жидкость начинает нагреваться, пенится и выделяет углекислоту. На поверхности сока образуется шапочка.

Брожение длится от шести до сорока восьми часов, в зависимости от вида плодов, а также температуры окружающей среды; оно закончено, когда сладкий вкус почти полностью исчезнет, а жидкость очень заметно разжижится. Осталось только отфильтровать сок, чтобы закончить процесс осветления.

КОНСЕРВЫ ИЗ СМОРОДИНЫ. (Высший сорт)

Зрелая красная смородина 50 кг.

Кислая вишня 7.5 кг.

Черешня 7.5 кг.

Малина 5 кг.

Плоды раздавить в кастрюле, сок пропустить через сито или грубую ткань, остатки отжать, а жидкость слить в бочку или кадку для брожения; затем следуйте инструкциям, данным выше. После завершения ферментации сок процедите и отфильтруйте, разлейте по бутылкам, закупорьте, обвяжите и нагрейте на водяной бане до 90 градусов по Цельсию; В это время снимите таз с огня и дайте ему остыть на три четверти, прежде чем вынимать бутылки.

Измельчение плодов, слив сока, а также отжим необходимо производить оперативно, лучше всего при температуре выше 20 градусов, так как брожение тогда устанавливается по мере раздавливания плодов и, скорее всего, закончится в одной части жидкости прежде, чем начать в другом. Когда произойдет такая авария, мы можем считать консервы испорченными, потому что, что бы мы ни делали, осветлить их уже невозможно.

Добавление вишни к консервированной смородине необходимо, оно облегчает и ускоряет отделение камедей, содержащихся в жидкости, и действует как осветляющее средство; Таким образом мы избегаем неприятного вкуса, который может возникнуть при чрезмерно длительной ферментации. Черешню, наоборот, использовать не следует; она повредит осветлению. Вишню используют для придания консервантам большего цвета, а малину — для более приятного запаха.

Часто сок смородины вместо того, чтобы оставаться жидким, превращается в желе; Этот эффект обусловлен избытком определенного количества желеобразного начала, содержащегося во фруктах, известного как пектин. Это вещество, смешанное с остатками ягод, растворенных в жидкости, желирует массу. Недостаточная кислотность, с одной стороны, и обилие сахаров с другой, также способствуют этому явлению. Однако прозрачное варенье все же можно получить, разложив это желе по ситам, расставленным над кастрюлями. Через два-три часа сок из желе уйдет, а слизь останется на ситах.

Иногда случается, что консервированный крыжовник из-за обилия сахара или отсутствия кислинки осветляется с трудом или почти совсем; тогда уместно поставить его на огонь в нелуженом медном тазу, дать ему накрыться отваром, затем еще горячим разложить по бутылкам; разделить, связать и действовать, как описано выше.

Мы могли бы облегчить ферментацию и осветление консервированной красной смородины, которая содержит много сахаров, добавив определенное количество воды или винной кислоты в зависимости от количества сахара.

КОНСЕРВЫ ИЗ СМОРОДИНЫ. (Второй сорт)

Сложность постоянного получения всех четырех фруктов, необходимых для приготовления предыдущего варенья, означает, что часто его придется готовить таким образом:

Хорошо созревшая красная смородина 50 кг.

Кислая вишня10 кг.

Разомните фрукты и все перемешайте, как было указано выше.

КОНСЕРВЫ ИЗ ВИШНИ.

Возьмите очень спелую вишню, раздавите ее руками на сите, чтобы выделить сок; выжимки отжать прессом и провести ферментацию в течение времени, необходимого для осветления жидкости; затем процеживаем, разливаем по бутылкам и действуем как при консервировании смородины, доведя нагрев до 90 градусов.

Иногда в вишневый сироп добавляют черешню, чтобы придать более насыщенный цвет.

Еще можно получить вишневый сироп без брожения: после отжима плодов сок сразу процеживают, разливают по бутылкам, а затем обрабатывают точно так же, как сброженный.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ СОК.

Возьмите очень спелую черешню, удалите плодоножки, растопите плоды на огне в медном тазу; получив жидкость, процедите их на сите и отправьте выжимки на пресс, не убирая косточек; объедините жидкости, разлейте по бутылкам, закройте пробки и действуйте по уже известному способу, доведя температуру до 100 градусов.

Поскольку ни выраженного запаха, ни паренхимы черешня не имеет, то мы можем без неудобств поставить ее на огонь: окраска от этого только на выигрывает.

Поскольку консервированный сок черешни используется только для окраски других консервов, его следует разливать в бутылки среднего размера.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СОК МАЛИНЫ.

Возьмите необходимое количество малины, положите под пресс, давите осторожно и не очень энергично; соберите сок, при необходимости профильтруйте его, чтобы он стал очень прозрачным, и разлейте его по бутылкам для консервации в соответствии с указанным ранее методом, доведя температуру до 95 градусов.

Сок малины также можно получить, положив измельченные плоды стекать на сито или в легкий холщовый мешочек; сок, полученные этими способами, одинаково чист.

Наблюдения. Варить консервы, предназначенные для сиропов, за исключением вишни, совершенно бесполезно. Достаточно температуры от 90 до 95 градусов на водяной бане; причём нагрев выше указанного нами может быть для них только вреден: он разрушает вкус и цвет консервов, увеличивает их объём, испаряет спиртовую часть и приводит к разбиванию бутылок.

Плоды выделяют количество сока, пропорциональное степени их зрелости. В общем, вот какой объём продукта можно получить из 100 килограммов:

Вишня 55 килограммов или литров.

Малина 40 килограммов или литров.

Смородина 65 килограммов или литров.

Черешня 45 килограммов или литров.

Поскольку сиропы используются десять месяцев в году, ликерист должен производить достаточное количество для удовлетворения

своих годовых потребностей. Нет никакого вреда в том, чтобы иметь хорошие запасы.

Консервацию фруктовых соков, предназначенных для сиропов, раньше осуществляли путем мутирования, и также с помощью масла. Первый процесс производился путем сжигания серных спичек, или небольших кусочков серного фитиля в горлышке бутылок с соком и немедленного их закупоривания. Вторым процессом заключался в максимально полном наполнении бутылок, так, чтобы они не разбивались при закупорке, и выливании на поверхность тонкого слоя гвоздичного масла. Эти два процесса имели недостатки: первый из них обесцвечивал соки и придавал им сернистый привкус, а другой — придавал сокам прогорклый привкус.

Завершая наши наблюдения, мы укажем степени нагрева, которые необходимо применять к консервам, когда вместо водяной бани используется пар.

ФРУКТЫ В СИРОПЕ .

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Целые абрикосы | 100 |
| - в четвертинках | 98 |
| Четвертинки ананаса | 95 |
| Целая вишня | 98 |
| Вишня без косточек | 95 |
| Клубника | 95 |
| Малина | 95 |
| Красная смородина целиком..... | 95 |
| - без семян | 92 |
| Каштаны (трижды засахаренные) | 100 |
| Орехи..... | 100 |
| Сливы Рейн-Клод..... | 100 |
| Сливы Мирабель | 100 |
| Целые персики | 100 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| - по четвертям | 98 |
| Груши(четыре засахаривания)..... | 100 |
| - отбеленные | 100 |

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СОКИ

| | |
|-----------------|----|
| Вишни | 85 |
| Малина | 88 |
| Смородина | 85 |
| Черешни | 90 |

ГЛАВА XV.

ЛИКЕРНЫЕ ВИНА.

Ликерными винами мы называем вина, которые содержат преувеличенное количество спирта по сравнению с тем, которое дает брожение, способное достигать 15, 20 и даже 25 процентов, и которые в то же время содержат долю несброженного сахара.

Эти вина обычно имеют более выраженный аромат, чем обычные вина; они имеют почти сиропообразную консистенцию и сладость, что делает их скорее напитками для приятного времяпровождения, чем винами для повседневного употребления.

Изготовление этих вин сложное и деликатное; он варьируется от одного продукта к другому. Процессы, используемые при приготовлении вина Мадейры, не те, которые используются при производстве Марсалы, и эти процессы, в свою очередь, отличаются от тех, которые используются для изготовления портвейна.

В этой работе мы не сможем вдаваться в подробности каждого конкретного случая; поэтому мы ограничимся цитированием общих принципов, на которых основана эта отрасль промышленности.

На практике мы делаем очень сладкое сусло; Для достижения этой цели мы используем не свежий виноград, а грозди, оставленные на лозе надолго после созревания, а иногда и до декабря. Собранный таким образом виноград потерял много воды; поэтому содержание сахара в нем значительно увеличилось.

В других случаях собирают созревший виноград и затем кладут его на площадки или на подстилку из соломы на чердаке. В этих условиях испарение воды происходит быстро, и, как мы только что видели ранее, получается виноград с чрезвычайно высоким содержанием сахара. Вина, изготовленные с использованием этого метода, обычно называются соломенными винами.

Наконец, иногда используется не высушенный таким образом виноград, а сусло, которое выпаривают непосредственно для достижения желаемой концентрации; такие вина обычно называют вареными.

В суслах, полученных этими способами, какое бы количество сахара они ни содержали, брожение не сможет дать более 12—14 процентов спирта. Чтобы остановить действие дрожжей, сусло необходимо закрепить, путем добавления спирта: это добавление может быть сделано до, в середине или после брожения. Это сохраняет необходимое количество сахара, которое должно присутствовать в готовом вине.

Иногда мутацию (остановку брожения) практикуют иным способом, без добавления алкоголя; Для этого мы прибегаем к сере в состоянии сернистой кислоты, которую мы вводим в вино (мутация серой).

Концентрированные и крепленые вина все еще не завершены; Теперь речь идет о том, чтобы придать им оттенок, подтверждающий их происхождение. Чтобы удалить красящие вещества из красного винограда или красных вин, которые использовались при приготовлении ликерных вин, их оставляют выдерживаться на солнце с открытой пробкой; красящее вещество вскоре окисляется, исчезает и сменяется оранжевой, янтарной окраской: говорят, что такое вино созрело (*madérisé*).

Именно так производятся ликерные вина: портвейн, мадейра, херес и т. д.; их производство достигло большого совершенства. Обычно используются вина из Руссильона, Порт-Вандра и Баньюля.

Сухие сладкие вина мы получаем из сусла, мутированного спиртом и выдержанного на солнце; для получения букетов проводят смешивание.

Наконец, чтобы еще лучше имитировать вкус оригинальных вин, в искусственные вина добавляют настой скорлупы грецких орехов, например, для Мадейры, обжаренного миндаля и дегтя для Малаги, которую раньше импортировали в просмоленных дегтем бочках.

ИМИТАЦИЯ ЛИКЕРНЫХ ВИН.

Поскольку элементы, из которых состоят ликерные вина, известны, все, что нужно сделать, это умело соединить их и соответствующим образом приправить, чтобы получить хорошие результаты. Для этой цели используются различные компоненты, известные как: виноградный сироп, настой зеленых грецких орехов, жареные скорлупы горького миндаля, настой ириса флорентийского, малиновый спирт, деготь.

Прежде чем показать рецепты, с помощью которых мы можем имитировать ликерные вина, нам остается рассказать о дегтярном

спирте, настое обжаренных кожурок горького миндаля и виноградном сиропе: жидкостей для этих имитаций, приготовление которых мы еще не изучали.

Дегтярный спирт.

Сосновый деготь 500 гр.

Спирт 85 градусов 2 л.

Вода 1 л.

Осторожно перегоните все это на песчаной бане в стеклянной реторте, чтобы собрать 2 литра жидкости.

Настой из обжаренной скорлупы горького миндаля.

Скорлупа горького миндаля 5.5 кг.

Спирт 85 градусов 20 л.

Обжарьте миндальную скорлупу на плите и бросьте ее горячей в емкость со спиртом; тщательно перемешайте, чтобы предотвратить испарение, дайте настояться в течение месяца, затем процедите и отфильтруйте.

ВИНОГРАДНЫЙ СИРОП.

Этот сироп получается следующим образом:

В виноградное сусло добавляют с избытком мел или, лучше, мраморный порошок. Эта соль гасит винную кислоту, содержащуюся в виноградном соке; в результате образуется сильное шипение из-за выделения углекислоты, выделению которой способствует перемешивание.

Насыщенный таким образом раствор немедленно осветляют яичным белком или говяжьей кровью; затем выпариваем до тех пор, пока при кипении он не достигнет плотности 31 градус Боме, затем дают остыть. Через несколько дней образуется кристаллическая масса, которую процеживают от жидкости, а

затем подвергают легкой промывке холодной водой и сильному сжатию.

Виноградный сахар, который мы изучали в томе I, сегодня чаще всего заменяют глюкозным сиропом, производство которого нами также было описано.

Как и в случае с рецептами ликеров, все приведенные ниже рецепты предполагают приготовление 1 гектолитра жидкости.

АЛИКАНТЕ

Вино Баньольс выдержанное 90 л.
Виноградный сироп при 35 градусах 5 л.
Настой флорентийского ириса 1.25 л.
Настой скорлупы грецкого ореха 1.1 л.
Алкоголь 85 градусов 3 л.

Аккуратно перемешайте и оставьте на два месяца, затем оклейте желатином (15 граммов, растворенных в половине литра воды) и процедите после восьми дней оклеивания.

КИПР.

Очень старое вино Баньольс 86 л.
Настой флорентийского ириса 1.1 л.
- скорлупы грецкого ореха 1.1 л.
- скорлупы горького миндаля жареной 2 л.
Виноградный сироп при 35 градусах 5 л.
Алкоголь 85 градусов 5 л.

Действовать как в предыдущем рецепте.

КОНСТАНС

Очень старое вино Баньольс 88 л.
Настой флорентийского ириса 1 л.

Малиновый спирт2.25 л.
Спирт дегтярный15 мл.
Виноградный сироп при 35 градусах..... 5 л.
Алкоголь 85 градусов 4 л.
Действовать как описано выше.

ГРЕНАШ.

Старое вино Коллиур 89 л.
Виноградный сироп при 35 градусах 6 л.
Настой шелухи грецкого ореха 1.25 л.
жареные скорлупы горького миндаля 1 л.
Алкоголь 85 градусов 3 л.
Действовать как описано выше.

МАЛАГА.

Вино Старое Баньольс 90 л.
Виноградный сироп при 35 градусах 5 л.
Настой шелухи грецкого ореха 2 л.
Спирт дегтярный30 гр.
Алкоголь 85 градусов 3 л.
Действовать как описано выше.

МАЛЬВУАЗИЯ С МАДЕЙРЫ.

Сладкое Пикарданское вино 88 л.
Настой из обжаренной скорлупы горького миндаля 2 л.
Малиновый спирт 2 л.
Цветы бузины 500 гр.
Виноградный сироп 35 градусов 5 л.
Алкоголь 85 градусов 3 л.
Действовать как описано выше.

МУСКАТ ДЕ ЛЮНЕЛЬ.

Сладкое Пикарданское вино 90 л.
Виноградный сироп 35 градусов 6 л.
Цветы бузины 750 гр.
Спирт 85 градусов 4 л.

Поместите цветы бузины в мешочек, настаивайте их в жидкости в течение двух месяцев и действуйте, как указано выше.

МУСКАТ ИЗ ФРОНТИНЬЯНА.

Сухое Пикарданское вино 82 л.
Виноградный сироп 35 градусов 10 л.
Цветы бузины 250 гр.
Спирт 85 градусов 8 л.

Действуйте как указано выше.

МАДЕРА.

Сухое Пикарданское вино 90 л.
Настой из перегородок грецких орехов 2 л.
из скорлупы обжаренного горького миндаля ... 2 л.
Виноградный сироп 35 градусов 2 л.
Спирт 85 градусов 4 л.

Действуйте так же, как с вином Аликанте.

ХЕРЕС.

Сухое вино Пикардан, очень старое 88 л.
Настой из перегородок грецких орехов 2 л.
из скорлупы обжаренного горького миндаля 3.5 л.
Виноградный сироп 35 градусов 2 л.
Спирт 85 градусов 5 л.

Действуйте, как указано выше.

ШЕРРИ (Английское выражение, означающее херес кордиал.)

Сухое вино Пикардан, очень старое 85 л.

Настой из перегородок грецких орехов 1 л.
из скорлупы обжаренного горького миндаля 3 л.
Настой флорентийского ириса 1 л.
Виноградный сироп 35 градусов 8 л.
Спирт 85 градусов 2 л.
Действуйте, как указано выше.

ЛАКРИМА-КРИСТИ.

Очень старое вино из Баньоля 86 л.
Настойка кашу 1 л.
Настой из перегородок грецких орехов 1 л.
Настой флорентийского ириса 1 л.
Виноградный сироп 35 градусов 6 л.
Спирт 85 градусов 5 л.
Действуйте, как указано выше.

ПОРТО

Старое вино Коллиур 83 л.
Настой вишни 5 л.
- ореховой скорлупы 2 л.
Малиновый спирт 2 л.
Виноградный сироп 35 градусов 5 л.
Алкоголь 85 градусов 3 л.
Действуйте, как указано выше.

РОТАС

Старое вино Коллиур 88 л.
Настой из перегородок грецких орехов 1 л.
из скорлупы обжаренного горького миндаля ... 2 л.
Малиновый спирт 2 л.
Виноградный сироп 35 градусов 5 л.
Алкоголь 85 градусов 2 л.

Действуйте, как указано выше.

ТОКАЙСКОЕ

| | |
|--|-------|
| Очень старое вино Баньольс | 86 л. |
| Настой из перегородок грецких орехов | 1 л. |
| Настой флорентийского ириса | 1 л. |
| Малиновый спирт | 2 л. |
| Виноградный сироп 35 градусов | 6 л. |
| Алкоголь 85 градусов | 4 л. |

Действуйте, как указано выше.

Наблюдение. - Все вина выигрывают от выдержки, но особенно ликерные: поэтому мы выпускаем их в продажу только после того, как убедимся, что они достаточно выдержаны. Прозрачность также является важным условием.

Производство шампанских вин является предметом особой отрасли промышленности; к сожалению рамки этой книги не позволяют нам рассказать о различных способах их приготовления.

ТУРИНСКИЙ ВЕРМУТ.

| | |
|---|---------|
| Горькая полынь | 125 гр. |
| Горечавка | 60 гр. |
| Корни анжелики | 60 гр. |
| Чертополох благословенный | 125 гр. |
| Аир ароматический | 125 гр. |
| Девясил | 125 гр. |
| Малый золототысячник | 125 гр. |
| Дубровник обыкновенный | 125 гр. |
| Китайская корица | 100 гр. |
| Мускатный орех | 15 гр. |
| Свежие апельсины, разделенные на дольки | 6 шт. |
| Сладкое белое вино Piscoi | 96 л. |

Алкоголь 85 градусов 5 л.

Настаивайте в течение пяти дней, процедите и оклейте рыбным клеем; процедите после восьмидневного отдыха и снова оклейте, прежде чем разливать по бутылкам.

Вино Пикпуль можно заменить сладким вином Пикардан, а последнее-сухим Пикарданом; в последнем случае добавляется 5 литров виноградного сиропа плотностью 35 градусов Боме.

Вермут обычно производят в Монпелье, Эсте или Лионе.

Часто случается что его горечь слишком выражена: тогда приходится добавлять к нему новое количество вина, чтобы исправить эту сильную горечь. Вот добавка, которая всегда очень хорошо работает:

Горький вермут 50 л.

Обычное белое вино 42 л.

Виноградный сироп 4 л.

Настой из обжаренной скорлупы горького миндаля 1 л.

Спирт 85 градусов 4 л.

Окрасьте карамелью золотисто-желтый цвет и дважды оклейте, как в предыдущем случае.

Еще один вермут из Италии. (Рецепт Олливеро.)

Кориандр 500 гр.

Кожура горьких апельсинов..... 250 гр.

Порошок ириса 250 гр.

Цветы бузины 200 гр.

Красная хинная кора..... 150 гр.

Аир болотный 150 гр.

Полынь горькая 125 гр.

Кникус благословенный.....125 гр.

| | |
|----------------------------------|---------|
| Корни девясила | 125 гр. |
| Золототысячник обыкновенный..... | 125 гр. |
| Дубровник..... | 125 гр. |
| Китайская корица | 100 гр. |
| Корни анжелики | 60 гр. |
| Мускат | 50 гр. |
| Галангал | 50 гр. |
| Гвоздика | 50 гр. |
| Кассия | 30 гр. |
| Белое сухое вино Пикардан | 100 л. |

Настаивайте в течение пяти или шести дней, процедите, оклейте рыбьим клеем и оставьте на пятнадцать дней.

Если мы добавим к этому рецепту 2 литра настоя из скорлупы обжаренного горького миндаля и 3 литра хорошего коньяка, мы получим вермут высшего качества.

Вермут (хорошего качества). На 230 литров.

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Полынь горькая | 500 гр. |
| Полынь понтийская | 500 гр. |
| Кора хинного дерева красная | 500 гр. |
| Ирис флорентийский | 400 гр. |
| Вероника | 500 гр. |
| Медуница | 500 гр. |
| Чертополох благословенный | 500 гр. |
| Цветы бузины | 500 гр. |
| Ревень | 600 гр. |
| Цедра сладких апельсинов | 500 гр. |
| Кора кюрасао | 125 гр. |
| Ядра персиков | 500 гр. |
| Душица | 250 гр. |
| Цитварное семя..... | 50 гр. |
| Золототысячник обыкновенный..... | 125 гр. |

Дубровник 125 гр.

Коньяк 40 градусов 16 л.

Белый сахар, растопленный в вине 6 кг.

Оставить настаиваться на два месяца, стараясь перебалтывать смесь каждые две недели; процедить, затем оклеить и разлить либо в бочки, либо в бутылки. Предпочтение следует отдавать мадерам из Сета или Пикардана. Подразумевается, что бочка для настаивания должна иметь емкость примерно 400 литров из-за места, занимаемого травой, и для удобства работы.

Вермут на Мадейре

Полынь горькая 125 гр.

Корни анжелики 60 гр.

Чертополох благословенный 125 гр.

Медуница 125 гр.

Вероника 125 гр.

Розмарин 125 гр.

Ревень 30 гр.

Красная хинная кора..... 200 гр.

Порошок ириса 250 гр.

Настойка кюрасао 250 мл.

Вино мадера ординарное..... 92 л.

Сироп виноградный 3 л.

Коньяк выдержанный 5 л.

Настаивать три дня, процедить и оклеить рыбьим клеем; после восьмидневного отдыха слейте и еще раз оклейте перед розливом в бутылки.

Заменить вино Мадера можно сухим Пикарданом, к которому нужно будет добавить 2 литра настоя обжаренных скорлупок горького миндаля.

Анализ настоящего вермута con china di Firenze дал нам в целом следующий результат :

Алкоголь чистый 100 мл.

Виноградный сахар 380 гр.

Шкала сиропа, погруженная в жидкость, отмечает 16 градусов Боме. Как мы видим, в этом вермуте много сахара; его горечь, особенно из-за хинного дерева и ревеня, очень выражена; его цвет темно-желтый, он образует довольно много осадка в бутылках.

МЁДЫ.

Вода, в которую добавлен мед, называется медовухой и представляет собой не что иное, как травяной чай; если эта смесь подвергается брожению, получается винный мед, это желудочное и сердечное средство, которое больше употребляется за рубежом, чем во Франции.

Медовуху готовят несколькими способами; наиболее распространенным является этот:

Возьмите: мед белый, 15 килограммов; винный камень, 500 грамм; бузину, 500 грамм; сухие пивные дрожжи – 500 грамм; заварить бузину в 100 л кипятка; Через четверть часа добавьте винный камень (его можно сделать более растворимым, добавив 20 или 30 граммов борной кислоты). Когда настой начнет остывать (30 градусов по Цельсию), разведите мед и дрожжи, затем поместите все в емкость при температуре около 25 градусов. Когда брожение закончится, процедите и поместите в бочку с хорошо закупоренной пробкой.

Бузину можно заменить другими компонентами, такими как, например, тимьян, розмарин или шалфей.

В Польше медовуху готовят путем замачивания вишни, малины и ежевики на несколько дней в чистой воде; затем добавляют: мед с куском хлеба, пропитанным пивным осадком, выставляем эту

смесь в бочках при температуре от 20 до 25 градусов и оставляют для брожения на один или два месяца; даем осветлиться и разливаем по бутылкам.

ГИПОКРАС.

Гипокрас – это своего рода винная ратафия. Эти напитки когда-то пользовались большим спросом, но в наши дни они почти канули в Лету; в любом случае мы укажем, как их готовить.

ГИПОКРАС СО СПЕЦИЯМИ

Настаивайте в течение восьми дней в 1 гектолитре красного или белого вина Бордо или Бургундии:

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Корица китайская измельченная | 60 гр. |
| Мускат | 15 гр |
| Мускатный цвет | 15 гр. |
| Гвоздика | 15 гр. |

Процедите, затем прибавьте 12.5 кг сахара, растопленного в очень небольшом количестве воды, затем 5 литров спирта при 80 градусах; хорошо перемешайте; после восьми дней отдыха профильтровать и разлить по бутылкам.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГИПОКРАС

Используйте то же количество вина, сахара и алкоголя, что и в предыдущем рецепте, заменив специи двадцатью нарезанными дольками апельсинами; настаивать восемь дней и действовать, как указано выше.

ВАНИЛЬНЫЙ ГИПОКРАС.

Этот гипокрас готовится так же, как и предыдущие; для ароматизации мы используем 60 грамм мексиканской ванили, измельченной с сахаром или настоящей в 1 литре кипятка.

ВЫСШИЙ ГИПОКРАС

Настаивать шесть-восемь дней в 100 л старого вина Шабли:

Корица цейлонская измельченная30 гр.

Мускатный цвет 15 гр.

Мускатный орех 15 гр.

Толченый горький миндаль 60 гр.

Ваниль растереть с сахаром или заварить в 1 л кипятка ... 100 гр.

Процедите, затем добавьте 18 килограммов растопленного сахара с небольшим количеством воды и 10 литров хорошего 85-градусного спирта. Далее действуйте, как указано выше.

ГЛАВА XVI.

ВОДА И ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ.

1. История.

Сегодня во Франции использование газированной воды значительно выросло; Не существует сколько-нибудь важного винокуренного предприятия, у которого не было бы аппарата для приготовления газированных напитков; Мы также считаем, что принесем пользу нашим коллегам, указывая им на устройства, которые им желательно использовать для изготовления данного вида напитков.

Мы знаем, что газированные напитки суть не что иное, как жидкости, насыщенные углекислым газом под давлением, которое колеблется, в зависимости от случая, от 8 до 12 атмосфер; Поэтому они содержат количество, которое в 8–12 раз превышает то, которое они могли бы растворить под обычным давлением. Угольная кислота, которую мы используем, получается действием серной кислоты на карбонат извести (медонские белила, испанские белила) или на бикарбонат натрия.

Напитки, насыщенные углекислым газом, имеют резкий запах и очень приятный кисловатый вкус; они сильно пенятся при

перемешивании и производят бурное вскипание при контакте с воздухом, потому что избыточный газ, введенный в эти растворы, выходит наружу, как только прекращается действие давления, удерживающего его в растворенном состоянии. Вот так с шумом хлопают крышки от газировки, шампанского, сидра, пива, лимонадов, когда их больше не удерживает веревка. Давление внутри бутылки, оказывая свободное воздействие, резко выталкивает пробку, и большая часть растворенного газа выходит наружу.

Однако не вся угольная кислота высвобождается полностью, по крайней мере мгновенно; жидкость всегда удерживает примерно на два объема больше, чем должна фактически удерживать при обычном атмосферном давлении. Также при погружении в жидкость бисквита, корочки хлеба или любого пористого тела снова начинается вскипание, и жидкость выделяет новое количество углекислоты. Этот эксперимент можно повторить несколько раз и каждый раз получать тот же результат; однако при длительном контакте с воздухом газ полностью исчезает.

Для производства газированных жидкостей используются две системы: одна известна как система периодического действия, а другая — система непрерывного действия. Мы поговорим последовательно об этих двух системах; но прежде чем приступить к делу, остановимся вкратце на методах и приспособлениях, применявшихся в разное время.

Хотя появление имитаций минеральных вод, по-видимому, относится к XVI веку, когда два англичанина, Дженнинг и Ховарт, получили патент на производство железистых вод, только в 1799 году Павел Женевский заменил полностью устаревшие устройства новым, которое, снабжая воду угольной кислотой, не только прекрасно выполняло свою задачу благодаря своей простоте, но

также предоставило средства для получения воды, насыщенной газом намного сильнее, чем природный продукт.

Этот производственный процесс, получивший название Женевской системы, происходил в емкости довольно большого объема, в воду с помощью нагнетательного насоса подавалось большое количество углекислоты; и затем газированная вода отводилась, чтобы начать новый цикл производства.

Поль основал производство в Тиволи в 1790 году в соответствии с этой производственной системой, г-н Триаир, его партнер, руководил им до 1820 года, затем они передали его Г-ну Андо.

Женевская система имела недостаток: она давала все более слабую газированную воду по мере хода производственного цикла, и обязательно должна была подвергнуться модификациям.

Господа Верно и Баррюэль внесли очень важный вклад, убрав компрессионный насос и нагнетая газ в воду отдельно. Эта система, в свою очередь, была с успехом модифицирована и упрощена г-ном Саварессом. Устройства для производства газированной воды, носящие имя последнего, уже несколько лет пользуются заслуженной популярностью.

Самое важное усовершенствование системы было сделано г-ном Озуфом. Этот умный фабрикант полагал, что эти аппараты, путем перекомбинации их узлов, можно значительно упростить, что сделает их менее дорогими и, следовательно, позволит широко их использовать. Следуя этой мысли он придумал и построил устройство, носящее его имя и состоявшее, в принципе, из уже использовавшихся ранее частей. Он использовал, например, цилиндрическую медную емкость, облицованную свинцом, предназначенную для добычи газа; свинцовую емкость со стержнем клапана для приема серной кислоты; промывочный сосуд, в котором очищается газ; контейнер, содержащий воду,

предназначенную для газирования, и, наконец, систему лопастной мешалки для облегчения смешивания.

Но если мы примем во внимание, что это устройство достигало замечательной степени простоты, занимало очень мало места, и могло изготавливать от 150 до 900 бутылок в день, наконец, оно имело умеренную цену, то мы поймем, что г-н Озуф не смог бы получить такие результаты, не внедрив в конструкцию своей машины совершенно новые идеи, чтоб и составило настоящее изобретение.

Первая установка непрерывного производства была изобретена в Лондоне в 1819 году Брамой. В этой системе вода и газ всасываются и подаются насосом в общий резервуар небольшой емкости, но резервуар не успевает опорожниться за счет всасывания газированной воды, поскольку насосы без перебоев подают новое количество газа и воды, чтобы работа происходила в непрерывном режиме.

В системе Браммы нам не нужно бояться потери углекислоты, как в периодической системе; во время работы вода остается постоянно заряженной одним и тем же количеством газа, и производство осуществляется более оперативно. Именно из за этих преимуществ эту систему предпочитают использовать относительно крупные производства.

До 1820 года в Париже существовало только одно предприятие по производству газированной воды. В это время трое аптекарей из этого города, господа Планш, Булле и Буде основали заведение Gros Caillou и привезли из Лондона аппарат, построенный самим Брамой. Эта машина, которая, как мы полагаем, является единственной из существующих во Франции, долгое время

работала на предприятии и, так или иначе, служила образцом для всех устройств непрерывного действия, построенных с тех пор.

Аппарат Браммы в разное время совершенствовали также господа Селлиг, Виль-Казаль, Стивено, а в последнее время и важные конструкторы, среди которых г-н Казабон и сыновья и г-н Мондолло из Парижа, которым мы обязаны устройствами, описание которых собираемся дать.

II - Генерирующее оборудование.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ АППАРАТ СЖАТОГО ГАЗА С НАСОСОМ СИСТЕМЫ КОЗАБОНА.

Основными органами этого устройства являются:

F - Цилиндр генератора из красной меди, кованный, глазурованный, покрытый изнутри свинцом.

V - кислотный резервуар из свинца.

X - скруббер для очистки газа, содержащегося в цилиндре генератора.

B – металлическая, покрытая тонким слоем олова сфера, оснащенная предохранительным клапаном, индикатором уровня воды и металлическим манометром.

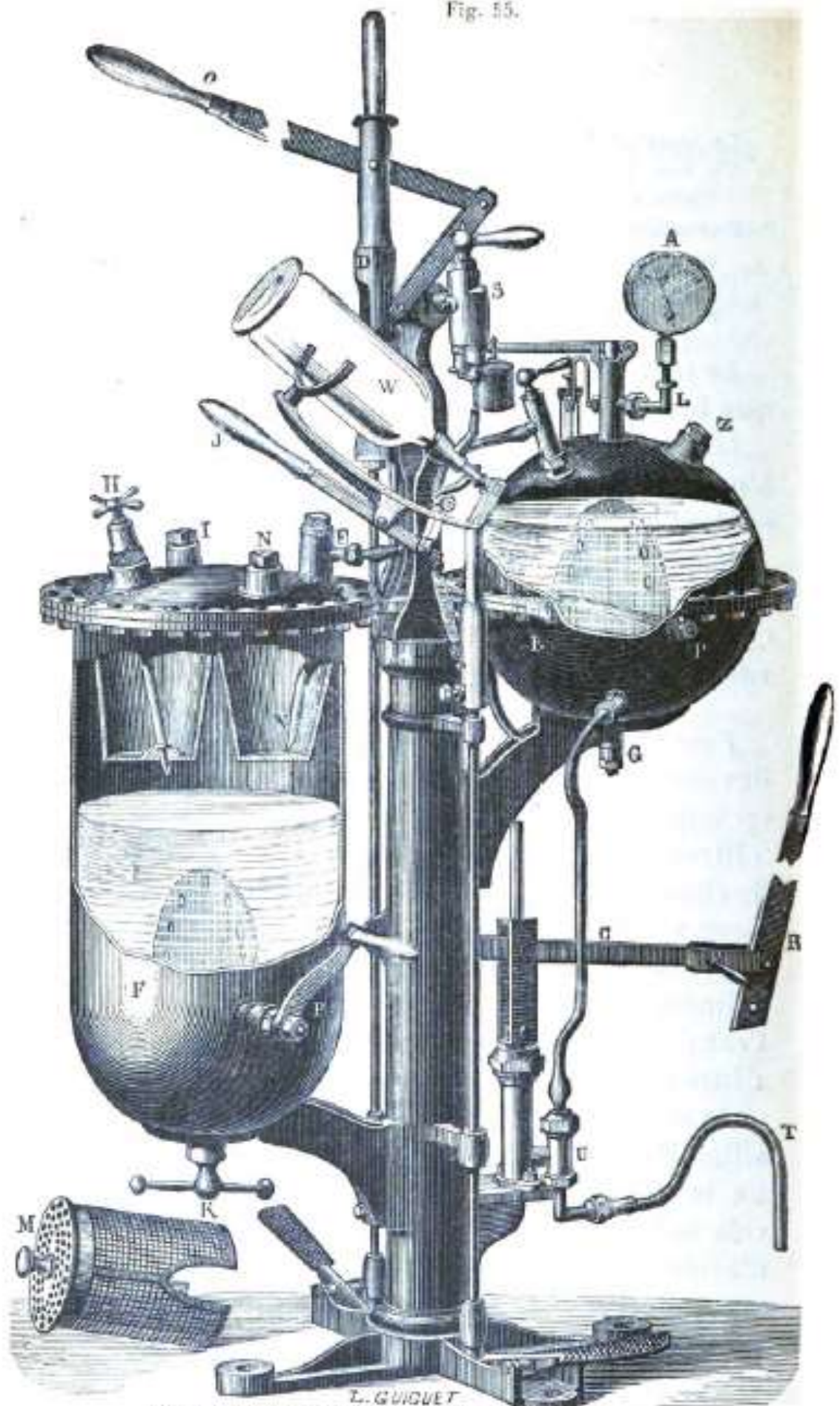
U - маятниковый насос, который используется для питания сферы по мере наполнения бутылок.

Все это установлено на чугунной колонне, как показано на рисунке 55.

Устройство необходимо разместить в очень прохладном помещении. Вода, которая будет использоваться, должна быть питьевой, фильтрованной и иметь температуру примерно от 10 до 12 градусов.

Устройство надежно фиксируется на грунте. Мы должны перед операцией убедиться, что все детали, входящие в его состав, находятся на своих местах, а соединения герметичны.

Fig. 55.



L. GUIDET
Coupe partielle de l'appareil à gaz comprimé avec pompe.

Эксплуатация устройства. Начинаем с откручивания трех крышек, расположенных на цилиндре F, вводим через самое большое отверстие с надписью МАТЕРИАЛЫ 5 литров или 5 килограммов воды и 1.5 литра карбоната извести или 1 кг испанских белил. После добавления воды и мела несколько раз поворачиваем рукоятку цилиндра F, чтобы смешать белила с водой; затем вводим 1 литр воды через отверстие с надписью СКРУББЕР и закрываем эти отверстия.

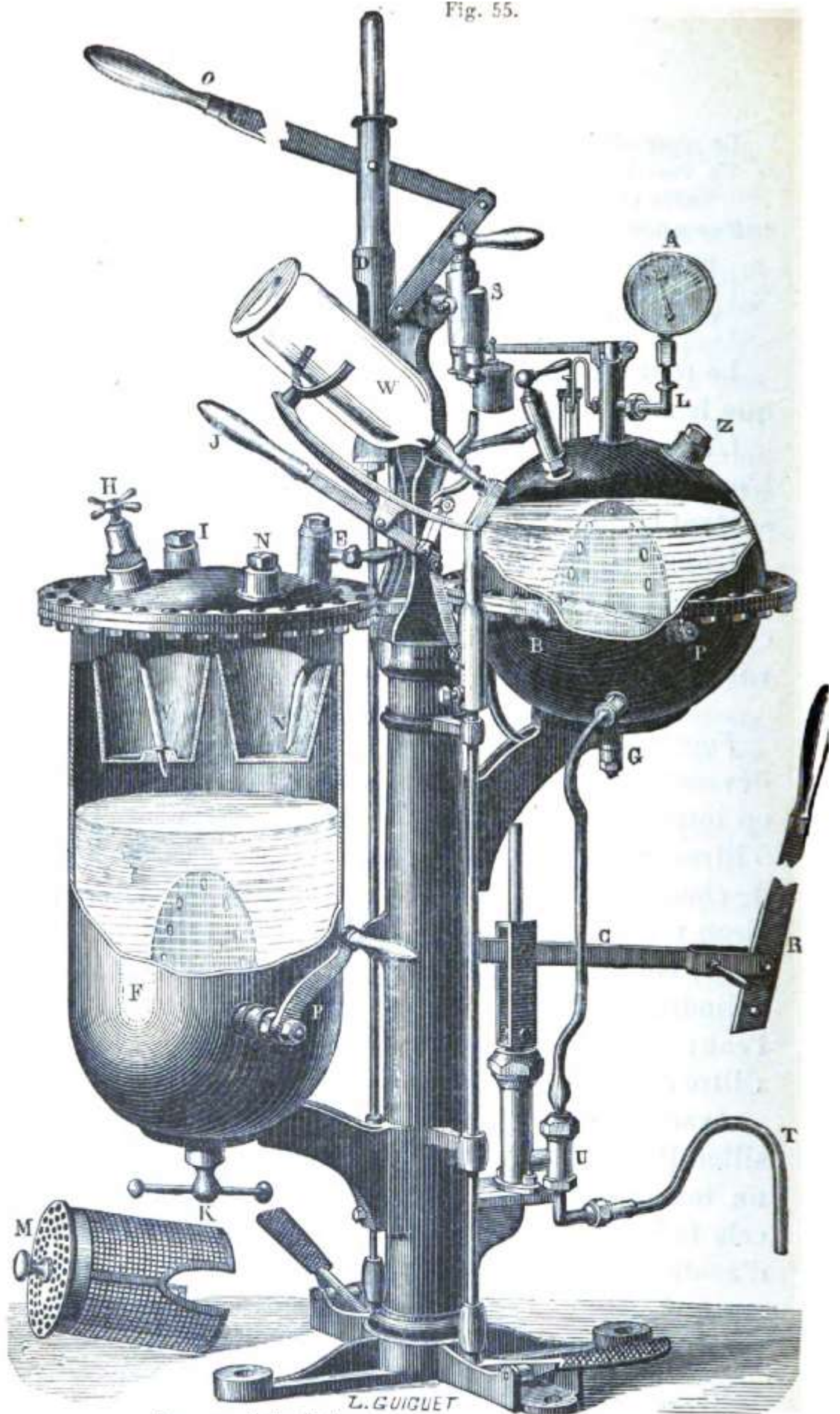
Перед заливкой кислоты необходимо убедиться, что кран H плотно закрыт, и с этой целью его поворачивают вправо, если возникает сопротивление, это указывает на то, что он закрыт. Затем мы выливаем 1 литр серной кислоты весом 1.84 кг через отверстие с маркировкой кислота и снова устанавливаем пробку на место, сильно ее затягивая.

Затем мы кладем правую руку на отверстие с надписью «МАТЕРИАЛЫ» и поворачиваем крестовину на одну пятую оборота, но довольно быстрым движением, чтобы позволить лишь нескольким каплям кислоты упасть на материалы, чтобы создать только слабый всплеск. Чтобы выпустить воздух, содержащийся внутри цилиндра, повторяем эту операцию дважды, и, если хотим убедиться что весь воздух ушел, зажигаем спичку и втыкаем ее в отверстие для материалов. Если спичка гаснет, мы можем быть уверены, что в цилиндре больше нет воздуха; затем надеваем крышку «материалы» обратно, и плотно закручиваем её.

Затем отвинчиваем колпачок Z от шара (или сферы) B и заполняем его водой; надеваем колпачок обратно и только потом приступаем к операции.

Но сначала необходимо убедиться, что коммуникационный клапан открыт и для этого приводим в движение кривошип цилиндра F, а левой рукой отклоняем крестовину на одну четверть или одну пятую оборота, проверяя, двигается ли стрелка манометра.

Fig. 55.



Coupe partielle de l'appareil à gaz comprimé avec pompe.

При этом продолжаем крутить рукоятку со скоростью тридцать-сорок оборотов в минуту и закрываем крестовину; если мы будем крутить быстрее, то выльем слишком большое количество кислоты, и возникнет такое сильное вскипание, что материалы заполнят внутреннюю кислотную камеру, промывочный сосуд и даже сферу.

Давление должно повышаться медленно, для этого рычаг нажимают очень понемногу и тщательно следят за стрелкой манометра, которая не должна двигаться слишком быстро. Когда стрелка достигнет отметки примерно 3 атмосферы, необходимо удалить от 1 до 1.5 литра воды из сферы В через заправочную пробку или через сифонный кран.

Именно тогда мы приводим в движение рукоятку сферы В и вращаем её как можно быстрее, чтобы достичь хорошего насыщения воды газом. Чем быстрее мы вращаем, тем выше получается насыщенность. Покрутив полминуты, мы снова начинаем добавлять газ, медленно нажимая на рукоятку цилиндра и приоткрывая клапан.

Когда мы прекращаем подавать газ, мы должны позаботиться о том, чтобы закрыть клапан и сделать несколько оборотов рукоятки цилиндра F.

Производим газ до того момента, когда хотим, чтобы стрелка манометра остановилась, постоянно поворачивая рукоятку сферы В. Для бутылей достаточно 6 атмосфер, для сифонов - от 10 до 12 атмосфер.

Чтобы наполнить сферу, поместите ванну или резервуар с водой под вакуумную трубку Т насоса U, затем качайте на умеренной скорости, стараясь, однако, заставить поршень насоса пройти весь свой ход, во избежание хлопанья клапанов указанного насоса. Когда сфера заполнится на две трети и мы увидим, что жидкость появляется в середине трубки уровня воды, мы прекращаем качать и немедленно насыщаем воду, содержащуюся в сфере, очень быстро поворачивая рукоятку в течение одной или двух минут.

Затем мы можем проверить производимый эффект, то есть насыщение, по стрелке манометра. Если она отстывает, это признак того, что вода недостаточно насыщена; если она остается неподвижной - насыщение завершено. Когда кислота израсходуется в цилиндре F, это можно увидеть, открыв кран H и повернув рукоятку цилиндра F. Если стрелка манометра A больше не движется вперед, это связано с тем, что материалы, больше не оказывающие никакого действия, они исчерпаны и заряд необходимо возобновить.

Для опорожнения баллона необходимо закрыть кран газопровода из баллона в сферу; затем откручиваем крышку с надписью МАТЕРИАЛЫ на пол-оборота, и если мы услышим небольшое шипение, мы должны затем медленно повернуть рукоятку, чтобы выпустить газ, который все еще выделяется остатками карбоната кальция, затем продолжаем откручивать крышку по мере уменьшения шипения и до исчезновения давления в цилиндре, но продолжая крутить рукоятку, пока не прекратится выделение газа.

Когда материалы выработаны, устройство очищают; для этого с цилиндра F полностью отвинчивают крышку K и подставляют под этот цилиндр таз или ведро для приема отходов; затем, чтобы облегчить стекание, делаем несколько оборотов рукоятки. На этом операция закончена, ставим крышку на место, заливаем в цилиндр 5-6 литров промывочной воды, быстро крутим рукоятку, снова откручиваем крышку, чтобы выпустить воду, которая промыла внутреннюю часть цилиндра, а также для предотвращения прилипания остатков к стенкам; затем снова приступаем к зарядке аппарата указанным выше способом.

Когда это будет сделано и перед тем, как открыть соединительный клапан, необходимо создать определенное давление в цилиндре, чтобы при открытии клапана стрелка манометра поднималась

вверх, а не опускалась вниз, потому что иначе в сфере было бы большее давление чем в цилиндре. Это давление вынудило бы воду, содержащуюся в скруббере, вытекать назад через погружную трубку. В этих условиях газ больше не будет промываться по мере его производства; чтобы устранить это неудобство, внутри был установлен обратный клапан E.

Эту специальную манипуляцию практикуют только тогда, когда нужно перезарядить цилиндр, сохраняя при этом давление в сфере.

Наблюдения. 1) Важно, чтобы давление в цилиндре не намного превышало давление в шаре, что легко определить по стрелке манометра.

Кроме того, реагенты не должны находиться внутри цилиндра в течение нескольких дней, как и вода внутри сферы. Однако мы можем без каких-либо неудобств поддерживать в течение некоторого времени давление газа в сфере без воды, и когда мы снова приступаем к работе, уже имея давление газа, нам остается только подкачать воду и продолжить производство.

СПРАВОЧНИК ИНГРЕДИЕНТОВ

А

ABRICOTS (АБРИКОСЫ). Плоды известного дерева, которое выращивают на открытом воздухе или на шпалерах. Те, что первого сорта, слаще и вкуснее: им следует отдавать предпочтение . Абрикос используют до того, как он полностью созреет и полностью очистится от пятен. Те, что растут в Триеле, деревне недалеко от Парижа, пользуется высокой репутацией среди ликеристов. Клермон-Ферран также поставляет высококачественные абрикосы в значительном количестве.

ABSINTHE(Grande) Полынь горькая (крупная). Листья и цветущие верхушки полыни, единственные части, которые используются, имеют чрезвычайно сильный аромат и одновременно очень горький и острый вкус. Сбор урожая с этого растения проводится два раза в год ; первый сбор предпочтительнее второго. Полынь полезна для сердца, желудка и печени.

Используются также различные другие полыни: 1) полынь малая (petite), или полынь понтийская: её запах и вкус гораздо менее выражены, чем у полыни крупной; 2) полынь приморская, которая растет на берегу моря и используется редко; 3) Женепи (genepi) (см. Genepi).

ACORE VRAI (Аир болотный) Многолетнее растение, произрастающее во влажных местах, в т.ч. во Франции, Германии и Японии. Корень величиной с палец, узловатый, коленный, с приятным запахом и резким вкусом. Он розовый и губчатый внутри; это мощное желудочное средство.

AGARIC BLANC (АГАРИКУС, ТРУТОВИК ЛИСТВЕННЫЙ). Гриб, растущий на стволах и крупных ветвях различных деревьев, особенно лиственных. Его форма напоминает копыто лошади. Он твердый, губчатый; верхняя поверхность его белая, иногда

красноватая. Коммерческий продукт, происходящий из Азии, белый, легкий, пористый, лишен внешней пленки, легко измельчается, имеет горький вкус и резкий, пронзительный запах. АГАРИКУС – сильное слабительное средство.

AIRELLE Голубика (ягоды). Плоды небольшого кустарника, распространенного в лесах, известного также как черника. Созревшие ягоды имеют сине-фиолетовый цвет и приятный слизистый и острый вкус, очень напоминающий ежевику и смородину. Ягоды содержат большое количество красителя красного цвета и считаются вяжущими.

ALBERGE. Сорт ранних персиков с желтой, красной или фиолетовой мякотью. Это название также имеют сливы, которые растут в Турени, а также сорт абрикосов.

ALOÈS АЛОЭ (Сок). Сок алоэ — это продукт растения, которое обычно растет в теплых странах и из которого мы получаем, путем выдавливания, смолисто-вязкий сок трех видов:

1) Алоэ сокотринское, названное так по названию острова Сокотра, откуда этот вид алоэ пришел к нам в древности, он является лучшим; оно темного цвета, снаружи желтоватое, внутри красноватое, блестящее, как будто покрытое лаком; разлом имеет гладкий вид; оно хрупкое и имеет особый ароматный запах, имеющий много общего с запахом гнилого яблока; его вкус очень горький и длительный. В измельченном виде оно имеет золотисто-желтый цвет. Сок алоэ сокотринского успешно применяется как слабительное и глистогонное средство.

2) Печеночное алоэ, этот вид назван так потому, что его желтый цвет по какой-то причине сравнивали с цветом печени, этот вид правильнее было бы назвать желтым алоэ, он имеет очень неприятный запах и более горький вкус, чем сокотринское алоэ.

3) Алоэ конское, называемое так, поскольку оно рекомендовано для лечения лошадей, никогда не должно использоваться ликеристами. Его легко отличить по неприятному запаху, черному цвету и примесям.

AMANDES. МИНДАЛЬ. Вещество, содержащееся во всех косточковых плодах. Ликеристы используют четыре вида.

1) Сладкий миндаль. Это плоды миндального дерева. Существует два вида сладкого миндаля: один с твердой оболочкой, называемый дамским миндалем; другой с хрупкой оболочкой, называемый миндалем принцессы. Также в торговле присутствуют: твердый миндаль из Шинона, из Испании, из Мийо, очищенные и сортированные; но какой бы сорт мы ни использовали, мы должны выбирать твердый, целый, хорошо обработанный, сухой, здоровый с тонкой светло-желтой кожицей. Орехи должны быть белыми внутри, легко ломаться и не быть прогорклыми. Когда сладкий миндаль разжевывают, он оставляет приятный вкус, похожий на вкус фундука. Орехи подвержены нападению насекомых и животных. Их можно хранить в сухом месте в течение двух-трех лет. Сладкий миндаль считается освежающим.

2) Горький миндаль. Горький миндаль следует выбирать так же, как и сладкий миндаль, от которого он отличается только вкусом, который чрезвычайно горький. Эта горечь обусловлена примесью синильной кислоты и желтого летучего масла, которое тяжелее воды; Также этот миндаль, скармливаемый животным в больших количествах, оказывает на них пагубное воздействие.

3) Абрикосовые косточки. Их добывают из косточек плодов абрикосового дерева. Состав этого миндаля примерно такой же, как и у горького миндаля; они имеют больше аромата и менее тонкий вкус, чем последние, содержат больше синильной кислоты; они также склонны к прогорклости.

4) Ядра персика. Они извлекаются из косточек плодов персика и имеют тот же характер, что и косточки абрикоса; тем не менее, у них более тонкий и приятный вкус.

AMBRE GRIS АМБРА СЕРАЯ Это вещество уже давно стало предметом исследований натуралистов, желающих узнать его происхождение. Его принимали за битум, за высушенную на солнце морскую пену, за массу воска и медовых сот, долго подвергавшихся воздействию тепла и превратившихся в янтарь и т. д. (амбра – это продукт пищеварения кашалотов)

В любом случае амбру можно встретить плавающей в море, вокруг Молуккских островов, на побережьях Бразилии, Африки, Китая и Японии.

Это вещество вязкое по консистенции, подобно воску, со сладким запахом, появляющимся при нагревании или растирании, амбру часто подделывают, смешивая с различными веществами, изменяющими ее качество. Выбирать нужно амбру чистую, сухую, светлую, пепельного цвета; она должна быть безвкусной, шелушащейся и не должна издавать запаха, если её не растереть или не нагреть. Чистоту мы узнаем по следующим признакам: амбра плавает на воде и плавится в пламени свечи, не выделяя пузырей и пены. Алкоголь не действует на амбру в холодном состоянии, но очень хорошо растворяет ее в горячем виде, образуя так называемую янтарную настойку.

Амбра обладает желудочным и сердечным действием, но больше всего используется в парфюмерии; её смешивают с мускусом, для смягчения его резкого запаха.

Серую амбру иногда подделывают смесью смолы и бальзама; но эти смеси не имеют ни того же внешнего вида, ни аромата, ни тех

же химических свойств. Иногда амбра видоизменялся в результате пребывания в слабом алкоголе, что уничтожает некоторые из её свойств. Мы узнаем амбру, подвергавшуюся мацерации, сломав её; снаружи она будет менее яркая, чем внутри.

AMBRETTE. МУСКУСНОЕ СЕМЯ, АМБРЕТТА, АБЕЛЬМОШ МУСКУСНЫЙ. (Семена) Ароматные семена, названное так из-за приятного запаха, напоминающего амбру и мускус. Они содержатся в коричневых плодах пирамидальной формы, растущих на растении, произрастающем в Индии, которое называется абельмош. Семена маленькие, коричневатые, неправильной формы и очень похожи на семена капусты; они используют в качестве сырья для духов.

ANANAS. АНАНАС. Плод многолетнего растения, произрастающего в обеих Индиях и выращиваемого сегодня во многих странах мира; из всех фруктов ананас является самым ценным благодаря своему аромату и изысканному вкусу.

С островов Америки отправляется много засахаренных ананасов, вкус и запах которых очень приятны; но сахар и нагревание обязательно меняют и то, и другое.

ANETH. УКРОП. Однолетнее растение, очень похожее на фенхель и имеющее менее приятный запах, из-за чего его также называют «пахучий фенхель».

В ликерах из всего растения используются только семена, которые имеют удлиненную, овальную и немного сплюснутую форму, имеют сильный запах, острый, ароматный и едкий вкус; они обладают примерно теми же свойствами, что и фенхель.

ANGÉLIQUE. АНЖЕЛИКА (ДЯГИЛЬ). Красивое растение, которое в природе растет в горах и лесах южной Франции, а также выращивается в садах; распространяет сильный и приятный запах;

стебель у него цилиндрический, прямостоячий, полый; листья очень большие; его корни привозят из Богемии, Альп и Пиренеев. Корни надо выбирать крупные, ветвистые, мясистые, снаружи черноватые и морщинистые, внутри белые, целые и не червивые, со сладким запахом, острым и ароматным вкусом.

Семена дягиля яйцевидные, длинные, беловатые и очень легкие; они, как и растение и корень, считаются целебным желудочным и сердечным и средством.

ANIS OU ANIS VERT (АНИС ИЛИ АНИС ЗЕЛЕНЫЙ) Однолетнее растение, произрастающее в Леванте и распространенное в настоящее время по всей Европе. Ликеристами используются только семена, они маленькие, округлые, заостренные и рифленые, зеленоватого цвета, покрыты коротким сероватым пушком; они источают довольно приятный аромат: их вкус сладкий и проникновенный.

Анис выращивают во Франции, особенно в Турени; окрестности Альби и Каора также дают его в очень большом количестве: больше всего ценятся мальтийский или испанский.

Коммерческий анис часто фальсифицируют путем добавления инородных семян, которые имеют некоторую аналогию с ним, особенно часто это старые семена сельдерея. Подделку легко увидеть, положив семена в воду: ложные семена, будучи более легкими, плавают, а настоящие опускаются на дно.

Анис считается ветрогонным, сердечным, желудочным и пищеварительным средством.

ANIS ÉTOILÉ. ЗВЕЗДЧАТЫЙ АНИС. – см. BADIANE (бадьян)

ARNICA. АРНИКА (цветы). - Растение, дающее этот цветок, растет в горах Вогезов и Дофине; его стебель высотой 50 сантиметров несет

на себе красивый желтый цветок. Его собирают в июле, незадолго до цветения; выкладывают на стеллажи, застеленные бумагой, в теплом затененном месте. Когда этот цветок правильно высушен, он ярко-желтого, немного соломенного цвета, прилипает к пальцам. В медицине применяется как согревающее и потогонное средство.

AUNÉE (ENULA CAMPANA). ДЕВЯСИЛ. Большой красивый цветок, произрастающий во влажных лесах и выращиваемый в садах. Корень девясила, единственная используемая часть растения, имеет горьковатый и ароматный вкус, слегка камфорный запах.

Этот корень толстый, удлинённый, размером с кулак, красновато-коричневый снаружи и почти белый внутри; он используется как бодрящее и тонизирующее средство.

AUBÉRINE. БОЯРЫШНИК. Боярышник или белый терн растет по всей Франции; встречается в живых изгородях и кустарниках. Это колючий кустарник с черноватой, блестящей, часто мраморной корой; древесина его твердая и тяжелая; цветки его, собранные в букет, мелкие, белые, розовидные, состоят из пяти закругленных в верхней части лепестков; Он цветет в начале вегетационного периода. Цветки боярышника имеют очень приятный запах, их применяют для лечения головной боли. Они обладают головным и спазмолитическим действием.

BADIANE (ANIS ÉTOILÉ). БАДЬЯН ИЛИ ЗВЕЗДЧАТЫЙ АНИС.

Вечнозеленое дерево, произрастающее в Китае, Японии и России ; его плоды напоминают звезду и состоят из пяти - двенадцати толстых, твердых, одревесневелых, коричневых, сплюснутых, шероховатых оболочек, каждая длиной от 9 до 12 миллиметров, открывающихся наружу. В верхней части в продольной прорези, содержащей полость, находится семя яйцевидной формы, сплюснутое, очень гладкое и блестящее, коричневого цвета,

имеющее тонкую хрупкую оболочку, которая содержит беловатое маслянистое ядро .

Бадьян имеет приятный запах, похожий на запах зеленого аниса; его вкус немного более резкий, ароматный и сладкий; вкус семени намного слабее.

Китайцы часто жуют эти семена после еды, чтобы улучшить пищеварение, освежить рот и укрепить желудок; также это мощное мочегонное средство.

BALSAMITE. БАЛЬЗАМИТ. Растение, в просторечии называемое большим бальзамитом или петушиной мятой; естественным образом растет в необжитых местах юга Франции.

Бальзамит обладает чрезвычайно сильным, ароматным и приятным запахом, теплым и горьковатым вкусом. Является глистогонным средством.

BARYTE. БАРИТ. (См. словарь химических веществ.)

BASILIC. БАЗИЛИК. Однолетнее растение, пришедшее к нам из Индии, обычно выращивается в садах Европы из-за его мягкого и ароматного запаха.

Известно несколько видов базиликов, которые растут в культуре или вне её. В ликерах используется только большой базилик. Это растение известно как возбуждающее и тонизирующее.

BAUME DU PÉROU. БАЛЬЗАМ ПЕРУАНСКИЙ. Сок большого дерева, произрастающего в Южной Америке, особенно много в Перу. Существует три разновидности перуанского бальзама: белый, красный и черный. Первые два довольно редки в торговле, в отличие от третьего; Черный перуанский бальзам очень распространен и поставляется в небольших емкостях, получают его путем отвара ветвей и коры *Myroxylum peruiferum*. Обычно он

темно-красновато-коричневого цвета, сиропообразной консистенции, с сильным и приятным, слегка одуряющим запахом, с жженым, едким и горьким вкусом; при попадании на горячие угли он воспламеняется, легко горит, распространяя белый дым с приятным запахом, имеющим некоторую аналогию с запахом ванили, бальзам растворяется в крепком спирте, оставляя небольшое количество порошкообразного остатка.

Этот бальзам подделывают вторичным маслом бензоина, которое получают путем перегонки этой смолы в реторте, или смолой копаху; Эти подделки трудно распознать, разве что по запаху, который гораздо менее сладкий и менее сильный, чем у чистого перуанского бальзама.

Перуанский бальзам полезен; используется при хронических катарах.

BAUME DE TOLU. БАЛЬЗАМ ТОЛУ. Бальзамическое вещество, также известное как американский бальзам, родом из Южной Америки и поступает в основном из города Толу, в провинции Картахена. Дерево, из коры которого путем надреза получается бальзам Толу, — это *Myroxylum toluiferum*.

Этот бальзам жидкий, прозрачный, на воздухе высыхает и становится ломким; иногда он желтого, золотистого цвета, а иногда светло-красноватого, со сладким и приятным вкусом и запахом, похожим на запах бензоина. Он считается лечебным для органов дыхания и часто используется при катарах.

VENJOIN. БЕНЗОЙНАЯ СМОЛА (росный ладан). Этот твердый бальзам производится из бензойного стиракса, произрастающего на Суматре, Яве и некоторых других Зондских островах. Смола стекает с дерева через надрезы, сделанные у его основания; сначала она жидкая и беловатая, но вскоре загустевает и

окрашивается под воздействием воздуха. Существует два вида бензоина, первый, самый чистый, — «слезный» бензоин, названный так потому, что он состоит из массы яйцевидных беловатых «слёз», похожих на дробленый миндаль. Второсортный бензоин хуже очищен и имеет красновато-коричневый цвет; мы должны по возможности использовать первый сорт.

Бензоин имеет приятный, похожий на ваниль, запах; его вкус, сначала сладкий и ароматный, имеет достаточно терпкое послевкусие и раздражает горло; он легко измельчается в порошок и тает при нагревании, сгорает с выделением очень пахучего белого дыма, который конденсируется в кристаллы бензойной кислоты. Он полностью растворим в спирте; первый раствор называется бензоиновой настойкой; при добавлении в него небольшого количества воды цвет становится молочным: это то, что мы называем «девственным молоком».

Бензоин обладает стимулирующим и тонизирующим действием; он оказывает определенное действие на органы дыхания.

BERGAMOTE. Бергамот (смотри CITRON.[Цитрон])

BIGARADE. Бигарадия (смотри ORANGE amère [горький апельсин])

BOIS D'ALOËS. Алойное дерево. - Это вещество не имеет ничего общего с растением, известным под названием алоэ и дающим сок, о котором мы уже говорили. Древесина алоэ или ее разновидности, обсуждаемые здесь (поскольку ее история очень запутанна), также известна под названиями Агалоче, Орлиное дерево, Каламбак, Гаро или Килам. Дереву было дано название «дерево алоэ» только потому, что оно имеет горький вкус, похожий на тот, который дает настоящее алоэ. Независимо от происхождения, древесина алоэ, встречающаяся в продаже, твердая, плотная, пятнистая, блестящая, более или менее

коричневая на поверхности и иногда очень сучковатая. Распиленный срез у нее гладкий, смолистый и усеян мелкими белыми точками. Аромат этой древесины сладкий и приятный.

Алойные деревья известны на Востоке благодаря сладости своего аромата. Мы делаем из него небольшие ароматические шкатулки и сжигаем кусочки, чтобы ароматизировать помещения.

Bois DE BRÉSIL Бразильское дерево. Эта древесина производится из крупного дерева растущего в Вест-Индии и Южной Америке; она темного цвета и без запаха; она имеет те же характеристики, что и дерево фернамбуку, но не так богата красителем, используется для окрашивания некоторых ликеров.

VOIS DE FERNAMBOUC ДЕРЕВО ФЕРНАМБУКУ. Разновидность бразильской древесины, более ценная и богатая красящим веществом, чем другие, с более красивым цветом.

Эта древесина получила свое название от города Фернамбуку, откуда она поставлялась, и является продуктом из высоких, толстых, извилистых и колючих деревьев, которые растут в обширных лесах Бразилии.

VOIS DE RHODES (DE ROSES). РОДОССКОЕ ИЛИ РОЗОВОЕ ДЕРЕВО. Это дерево, которое первым из своих названий обязано стране, из которой, как считается, оно происходит, а вторым - характерному для него розовому запаху, твердое, тяжелое, с очень плотными концентрическими слоями, желтовато-коричневого цвета, более темное в центре, чем по окружности, горьковатого вкуса и с сильным запахом роз, который особенно усиливается при натирании древесины на терке; корень дерева обладает еще большим количеством ароматических веществ, чем древесина ствола.

BROU DE NOIX. СКОРЛУПА ОРЕХА. Под этим названием мы знаем зеленую оболочку, окружающую орех, мясистое вещество, насыщенное красящими веществами, дающими довольно сильные коричневые оттенки. Настойка, которую из них готовят, считается тонизирующей и желудочной. Скорлупу используют до того, как орех полностью сформируется, она должна быть достаточно мягкой и протыкаться булавкой; именно такая скорлупа известна как «сопливая» и не имеет той неприятной горечи, которую приобретает впоследствии.

С

САСАО. КАКАО. Плоды собирают с какао-дерева, красивого дерева, произрастающего на обширных территориях Южной Америки. Эти семена, покрытые твердой и сухой мякотью, размером с небольшую фасоль, фиолетового, красноватого цвета, с горьким, но не неприятным вкусом; Поджаренные и смешанные с сахаром, они превращаются в пасту, и приправленные корицей или ванилью, представляют собой шоколад, очень ценный продукт. Считается тонизирующим и желудочным средством.

САСНОУ. КАТЕХУ (Кашу). Вязкий смолистый сок, ошибочно названный когда-то японским, поступает из Индии и Малабара ; его получают путем отвара в воде плодов и древесины Мимозы катеху (кашу).

Кашу продается в нескольких вариантах ; иногда это квадратные бруски весом от 90 до 125 граммов, тусклые на отломе, красноватого цвета, иногда с пятнами. Они рассыпчатые, тают во рту и имеют вяжущий вкус, сначала немного горьковатый, а затем приятный.

Некоторые аптекари фальсифицируют кашу, либо смешивая ее с другими вяжущими экстрактами, либо добавляя почву, песок или

другие примеси; но кашу, к которой были добавлены посторонние экстракты, приобретает темно-коричневый цвет, переходящий в черный, и сразу теряет отличающий ее аромат; в случае песка, земли и других нерастворимых инородных тел последовательные водные и спиртовые обработки, которым может подвергаться кашу, обеспечивают простой способ отделения этих веществ.

Кашу обладает сильным желудочным действием, горечь способствует повышению тонуса желудка; также кашу обладает вяжущим действием и устраняет неприятный запах изо рта.

CAFÉ КОФЕ. Семена кофейного дерева. Само дерево произрастает в самых теплых частях Аравии и в основном в Йемене, недалеко от города Мока, откуда оно было вывезено в Индию, затем в Европу, а оттуда в Южную Америку. Его плоды представляют собой ягоды по объему и цвету напоминающие вишню, при созревании чернеют, содержат всего два семени или боба с роговой консистенцией и внешним видом.

Существует много видов кофе, перечислять все заняло бы слишком много времени; только два из них используются нами в ликерах :

1) кофе мокко пользуется наибольшим спросом из-за мягкости его аромата и вкуса. Он состоит из мелких зерен желтоватого цвета и округлой формы , что является результатом того , что одно из двух семян, содержащихся в ягоде, почти всегда усыхает, выжившее семя набирает большее развитие и занимает всю полость плода.

2) кофе Мартиника можно узнать по средним размерам, зеленоватому цвету и травянисто-горькому вкусу его зерен. Этот кофе после обжарки дает напиток, стимулирующий пищеварение и вызывающий бодрость, полезно для полных, слабых и склонных к мигрени людей. Он успокаивает винные пары; однако его действие вредно для людей с пылким, сухим и желчным характером.

CALAMENT КАЛАМЕНТ - Растение, которое в природе растет в каменистых местностях южной Европы; стебель у него ветвистый и покрыт волосками, листья округлые, мягкие и зубчатые, цветки похожи на цветки тимьяна, растения того же семейства.

Каламент имеет приятный запах, напоминающий запах мелиссы; обладает стимулирующим и спазмолитическим свойством.

CALAMUS. АИР. Растение, произрастающее по берегам канав и прудов; особенно часто встречается во Франции в Вогезах, Бретани и Нормандии.

Высушенный корень этого растения используется под названием *Calamus aromaticus*. Этот корень размером примерно с палец имеет очень приятный специфический аромат. Он губчатый, цвет его светло-желтоватый. Используется как глистогонное, укрепляет желудок и облегчает пищеварение.

SAMOMILLE ROMAINE. РИМСКАЯ РОМАШКА. Небольшое растение, распространенное на лугах и лесных лужайках стран с умеренным климатом, цветки имеют желтый центр и белые лепестки. Они источают сильный, но приятный для многих ароматический запах; их вкус чрезвычайно горек. Не следует использовать те, которые не имеют красивого белого цвета и которые, будучи недостаточно высушенными, потеряли большую часть своего аромата. Цветки ромашки обладают тонизирующим, желудочным и пищеварительным действием.

SAMPNRE. КАМФОРА. Эфирное масло, которое в изобилии содержится почти во всех видах деревьев семейства лавровых, и особенно в лаврово-камфорном дереве, произрастающем в Японии, на Яве, Суматре и Борнео, откуда она поступает в сыром виде. Очищенная камфора имеет белизну и полупрозрачность льда; она летучая и легко отличается от веществ, с которыми её

можно было бы спутать, по горячему, горькому, жгучему вкусу и, прежде всего, по живому и пронзительному запаху, который остается на пальцах и распространяется далеко: запах похож на розмарин. Склонность камфоры переходить в газообразное состояние настолько велика, что она постепенно улетучивается, не оставляя и следа своего существования, и всегда сублимируется в мелкие блестящие и прозрачные кристаллы в верхней части вазы, в которой её хранят.

Камфора очень горюча и воспламеняется, если находится рядом с пламенем. Затем она горит белым ярким пламенем, сопровождаемым густым, острым и очень ароматным дымом. Горение не оставляет следов. Она горит даже после попадания в воду, где она плавает на поверхности. Алкоголь растворяет её полностью. Камфора — хороший антисептик; также её используют для бальзамирования.

CANNELLE. КОРИЦА. Лишенная эпидермиса кора ветвей коричневого лавра — дерева средних размеров, произрастающего в Ост-Индии и главным образом на острове Цейлон; его также выращивают в больших масштабах в Китае, Японии, Вест-Индии и в некоторых других частях Южной Америки.

Существует несколько видов корицы, известных как цейлонская, китайская, кайенская, малабарская, гвоздичная, матовая и белая корица. Одни только первые два вида должны привлечь внимание ликериста.

Цейлонская корица — самая ценная из всех кориц, имеющих в продаже. Он представляет собой очень длинные пучки, состоящие из чрезвычайно тонкой коры, скрученные друг в друга, имеющие светло-цитриновый цвет, приятный, ароматный, теплый, слегка пряный и сладкий вкус.

Китайская корица, менее ценная чем предыдущая, имеет более короткие пучки и состоит из более толстой красноватой коры; её запах более интенсивный, а вкус более острый.

Мошенничество в отношении корицы бывает двух видов: первый состоит в том, что под видом китайской корицы выдают кору лавра кассийского, известного под названием *Cassia lignea*; эта кора очень похожа на китайскую корицу, но у нее меньше вкуса и запаха; такая корица состоит из прямых цилиндрических трубок, очень больших и очень твердых; от китайской корицы она отличается еще тем, что покрыта эпидермисом, на котором мы можем найти небольшие лишайники; второй вид мошенничества обнаружить довольно легко, потому что это вареная при дистилляции корица. В этом состоянии она сохраняет мало запаха: после удаления большей части летучих масел остается только очень резкий и даже весьма неприятный аромат.

Корица используется в медицине как сердечное и желудочное средство.

CAPILLAIRE. КАПИЛЛЯР. Их существует два вида : Монпелье и Канадский.

Капилляр Монпелье - это растение из семейства папоротниковых, которое растет во влажных и каменистых местах южных регионов Европы. Он слегка слизистый, со слабым вкусом и запахом, неароматный.

Канадский капилляр растет не только в Канаде, но и в некоторых других регионах Северной Америки. Этот папоротник отличается от предыдущего более крупными листьями, более длинными черешками, разветвленными только на верхушках , так что все ветви отходят, расходясь в одной и той же точке; его запах

приятный, а вкус сладкий. Капилляр из Канады поступает к нам в очень плотных вязанках, поэтому иногда он плесневеет в дороге.

Он используется в основном при простудных заболеваниях.

КАРДАМОН. Плоды-коробочки, привозимые из Ост-Индии, происхождение которых точно не установлено; В торговле существует несколько видов, из которых для наливок используются только два:

1) Кардамон мелкий, состоящий из треугольных скорлупок, слегка округлых, желтовато-белых, длиной от 9 до 16 миллиметров и толщиной от 7 до 10 миллиметров. Содержащиеся в них семена коричневатые, неправильной формы, с бугристой поверхностью, чем-то напоминают кошениль, с резким и пронзительным вкусом и запахом.

2) Кардамон крупный. Сухие околоплодники или оболочки его плодов очень мало ароматны, тогда как семена, напротив, в высшей степени ароматны; однако семена мелкого кардамона предпочтительнее из-за их вкуса, запаха и качеств.

Кардамон обладает ветрогонным действием.

CARVI. ТМИН. Растение, произрастающее на лугах и в горах юга Франции, чьи яйцевидные, удлинённые, полосатые и темно-зеленые семена имеют запах, похожий на запах зиры, и едкий, горячий и острый вкус; его лечебные свойства примерно такие же, как у зеленого аниса.

CASCARILLE. КАСКАРИЛЛА. Кора, собираемая с кустарника, который растет в различных регионах Южной Америки. Кора каскариллы состоит из свернутых фрагментов, компактных, тяжелых, не очень толстых, со смолистым и прямым изломом. Её цвет темно-коричневый. Она покрыта белым, грубым, расщепленным

эпидермисом, похожим на эпидермис хинного дерева, и иногда в некоторых местах покрыта несколькими видами лишайников. Запах каскариллы очень приятный, особенно когда её обжигают; тогда он приближается к запаху очень слабого мускуса. Вкус ароматный, горьковатый и слегка едкий; обладает возбуждающими и тонизирующими свойствами.

CASSIE. КАССИЯ(Акация Фарнеза). Вид акации родом из Индии и произрастающий в южной и центральной Европе. Её цветы имеют очень сладкий запах и используются парфюмерами.

CASSIS (GROSEILLIER NOIR) ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА. Небольшой местный лесной кустарник, который в основном выращивают в окрестностях Парижа. Он очень похож на куст красной смородины; его листья похожи по форме на виноградные, но они в три раза меньше; у них чрезвычайно сильный и приятный запах; плоды это черные ягоды. Внутренние стенки плодов усеяны сосудами или резервуарами определенного типа, сильный ароматный запах их обычно не очень приятен когда фрукты едят, но он превращается в ценный аромат, когда черная смородина настояна на спирте. Считается, что черная смородина улучшает пищеварение и полезна при воспалительных болях в горле.

Для ликеров надо выбирать крупную и идеально спелую черную смородину, и не использовать ту, которая зеленая, созревшая или гнилая.

CÉDRAT. ЦЕДРАТ - (см. Цитрон.)

CELERI. Сельдерей (семена). Сельдерей слишком хорошо известен, чтобы его нужно было описывать; семена этого овоща состоят из двух небольших рифленых скорлупок серого цвета, имеют едкий вкус и ароматный запаха; они обладают тонизирующим свойством и вызывают аппетит.

CENTAURÉE. Золототысячник. Это красивое растение, которое в изобилии растет во всех лесах Европы и особенно на юге Франции, отличается розовым цветом своих красивых цветов. Его горечь очень сильна. Считается, что он обладает глистогонным и желудочным действием.

CERISES. ВИШНЯ. Плоды вишневого дерева, которое в дикой природе существует только в лесах Азии, откуда оно было вывезено для выращивания в садах. Общепринято мнение, что это красивое дерево было привезено Лукуллом из окрестностей Керазонта, города в Малой Азии.

Культивирование дало начало множеству разновидностей вишни, о которых было бы излишним рассказывать в этой работе; поэтому мы будем говорить только о тех, которые используются ликеристом.

Ранняя обыкновенная вишня. Этот фрукт светло-красный, его мякоть беловатая и кислая: этот сорт наиболее часто выращивают в Париже.

Вишня Монморанси. Плоды красные, крупные, мякоть светлая, очень хорошего качества; При возможности следует использовать именно этот сорт.

Вишня обыкновенная гобетовая или короткохвостая вишня. - Красные плоды, крупные, беловатые, с хорошей мякотью.

Мы должны отбирать вишни до того, как они полностью созреют, выбирать самые здоровые, и отбраковывать те, которые раздавлены или имеют пятна, а также те, которые приходят влажными или нагретыми.

Не следует использовать раннюю или английскую королевскую вишню, потому что эта вишня слишком красная и слишком сладкая

для ликера, а также новую королевскую вишню, хотя она крупная, имеет хороший цвет и имеет округлую форму, эта вишня сильно бледнеет, находясь в бренди или сиропе.

CHAMAEDRYS. ДУБРОВНИК (см. GERMANDRÉE.)

CHARDON VÉNIТ. ЧЕРТОПОЛОХ БЛАГОСЛОВЕННЫЙ. Растение, произрастающее на южных полях Франции; его стебель ветвистый, с бледно-зелеными листьями, вытянутыми в длину, с большими зубцами неправильной формы, заканчивающимися небольшим шипом. Это растение горькое; его используют как жаропонижающее средство.

CHERVI. ЧЕРВИС. Семена, имеющие много общего с семенами фенхеля, но они более тонкие, узкие, с бороздками на обратной стороне, темного цвета; на Севере его используют как приправу. Он аппетитный и острый.

CHÈVREFEUILLE. Жимолость (цветы). Кустарник, на котором произрастают эти цветы, естественным образом растет на юге Франции и довольно обильно растет в наших лесах. Его ветвистый стебель иногда поднимается на большую высоту по деревьям, на которые он опирается и ветви которых он оплетает. Цветки, обладающие сильным приятным запахом, также слегка горьковатые и слизистые.

Жимолость выращивают скорее для украшения садов, чем из-за ее лечебных свойств.

CHINOIS. КИТАЕЦ. Маленькие зеленые апельсины, прибывающие в коробках, полностью засахаренные, из Прованса и из Марселя, где ими ведется большая торговля. Мы выбираем красивые, светло-зеленого цвета фрукты, засахаренные в глазури или высушенные, твердой консистенции; темно-зеленые менее ценятся. Светлые, желтоватого цвета, неприятны на вид, а консистенция у них мягкая.

CITRON. ЦИТРОН. Плод вечнозеленого растения небольшой высоты, которое выращивают в жарких странах, а также в Италии, Испании, Португалии и Провансе. Плоды этого дерева, которые во Франции называют цитронами, из-за странного недоразумения в остальной Европе называются лимонами .

Цитрон в зрелом состоянии имеет продолговатую или овальную , иногда шаровидную форму, нежно-светло-желтого цвета, с желтоватыми наростами на верхушке, внешняя кожура или цедра его иногда гладкая, иногда шероховатая, и состоит из бесконечное количество пузырьков , наполненных эфирным маслом с приятным запахом и вкусом, острым и ароматным. Кора, находящаяся под эпидермисом, толстая, твердая и белая; мякоть цитрона плотная, мягкая, пузырчатая, наполнена приятным кисловатым соком с легким ароматным запахом.

Цитроны, в которых содержится больше всего сока, не всегда являются наилучшим выбором для дистилляции; для ликериста лучше подходят те, у которых кора толстая и нежная, потому что они содержат больше эфирного масла, чем те, у которых кожица гладкая. Цитрон считается антигельминтным и сердечным средством.

Цедрат — разновидность цитрона, он более крупный и ароматный, он обладает всеми свойствами цитрона, но в большей степени; из всех фруктов - источников цедры, цедрат самый лучший: именно к этому виду относятся огромные засахаренные цитрусовые плоды, которые мы видим в Италии.

Бергамот – это также разновидность цитрона. Это гибрид померанца и цитрона. Его аромат очень приятный и очень сильный; его сок слегка кислый. Бергамот по форме и цвету напоминает горький апельсин, за исключением того, что у бергамота гладкая кожура, как у португальского апельсина. .

COCHENILLE. КОШИНЕЛЬ. Насекомое родом из Мексики, которое живет на суккулентном растении с колючками, называемом нопал или кактус кокцинилифер. В продаже они имеют форму небольшого тела неправильной формы, обычно выпуклого с одной стороны и слегка вогнутого с другой, примерно 3 миллиметра в длину и 2 миллиметра в ширину, очень морщинистого и имеющего хорошо заметные поперечные линии.

Цвет кошенили варьируется; иногда это темно-черно-красный цвет, который в коммерции называют черной кошенилью; в других случаях это беловато-серый цвет с розовыми крапинками, и тогда он носит название пестрая серая или серебристая кошениль. Эти виды кошенили представляют собой один и тот же вид насекомых, и наблюдаемые различия связаны с тем, что черную кошениль принято убивать, погружая в кипяток, что лишает ее беловатого цвета, которым она обладает естественным образом. Напротив, серая кошениль, погибает при воздействии на нее тепла в духовке, и сохраняет свой естественный цвет.

Черные кошенили вряд ли могут быть подделаны; однако, дело обстоит иначе с серыми кошенилями, которые некоторые торговцы искусственно разбавляют, помещая их во влажное место или в водяной пар и смешивая с мелом в длинном и узком кожаном мешке. Эту кошениль, которая благодаря такой подготовке приобретает вес и серебристый вид, затем просеивают, чтобы отделить ее от излишков талька, и, наконец, отправляют в торговлю.

Эту фальсификацию можно распознать, вымочив кошениль в теплой воде; насекомое раздувается, округляется, а порошок отделяется и собирается на дне емкости. Проявив немного терпения, вы также можете отделить его механически.

Сорта хорошей кошенили, каковы бы ни были оттенки ее цвета, всегда должны иметь тела хорошо отделенные друг от друга, хорошо питавшиеся, тяжелые, округлые, маломорщинистые, но отчетливо имеющие форму и кольца, характерные для этого насекомого.

COING. АЙВА. Плоды кустарника, произрастающего на острове Крит и выращиваемого в садах. Айва похожа на грушу; она ароматная и покрыта светло-желтой, тонкой кожурой; ее мякоть, хотя и твердая, но сочная; ее сок немного вяжущий, но в остальном приятный. Айва никогда не созревает полностью, поэтому ее никогда нельзя употреблять в пищу из-за большой терпкости ее мякоти. Это хорошее средство для желудка.

COLLE DE POISSON OU ICHTHYOCOLLE. РЫБНЫЙ КЛЕЙ ИЛИ ИХТИОКОЛЛ. Рыбный клей — это не что иное, как внутренняя оболочка плавательного пузыря некоторых видов осетровых, очень распространенных в Волге и других реках, впадающих в Черное и Каспийское моря.

Этот клей готовят в России и в частности в Астраханской губернии; он доступен в продаже в нескольких формах: в виде больших шнуров, маленьких шнуров и листов; он белый, сухой, волокнистый, вязкий, полупрозрачный, пресный, безвкусный. Размачиваемый в холодной воде рыбий клей набухает и размягчается; вино, подкисленная вода или кипяток растворяют его почти без остатка; последний дает при охлаждении полупрозрачное желе твердой консистенции. Рыбный клей — это почти чистый желатин. Благодаря своей волокнистой и эластичной ткани он не ломкий, мы предпочитаем покупать тот, что побелее, и тот, у которого ткань тоньше.

Иногда в торговлю поставляют фальсифицированное вещество, которое называют рыбьим клеем и которое представляет собой не

что иное, как оболочку кишечника телят или овец; оно продается в обычных листьях.

COQUELICOT OU Pavot rouge МАК ИЛИ Красный Мак (Цветы) - чрезвычайно распространенное на зерновых полях Европы растение. Сушка лепестков мака требует некоторых мер предосторожности; вы должны разложить их на полках, разделив по одному, чтобы они не слиплись друг с другом, так как они очень склонны к образованию плесени; их необходимо хранить в хорошо закрытых банках и беречь от влаги. Цветы мака используются как смягчающее, слегка успокаивающее средство; они являются частью легочных средств.

CORIANDRE. КОРИАНДР - Растение родом из Италии, натурализованное во Франции и почти во всех других частях Европы. Его плоды, а это единственная часть растения, используемая ликеристом, представляет собой шаровидное семя, разделяемое на две полусферические части. Кориандр при сушке приобретает чрезвычайно приятный запах и вкус; его цвет темно-желтый. При покупке нам лучше отказаться от тех семян, которые немного черноваты и слишком мелкие. Кориандр считается желудочным и ветрогонным средством.

CUDBEAR (КАДБЕР, Лакмусовый краситель). (см. ORSEILLE.)

CUMIN. Кумин, Зира (семена). - Семена растения, изначально произрастающего в Египте, которое сейчас широко культивируется в садах Европы; они полосатые и бледно-коричневые; их запах сильный, едкий, теплый а неприятный вкус обусловлен большим количеством содержащегося в них эфирного масла. По лечебным свойствам их можно сравнить с плодами аниса и фенхеля, но он обладает более сильным возбуждающим действием.

CURAÇAO DE HOLLANDE. КЮРАСАО ГОЛЛАНДСКИЙ. Это название цедры или корки плода определенного сорта горького апельсина, растущего на острове Кюрасао, одного из Антильских островов, эти плоды опадают с дерева до того, как созреют. Сухая кора имеет сильный, очень приятный ароматный запах; они должны быть тонкими и коричнево-зеленого цвета. Настоящие голландские кожуры кюрасао очень сложно найти в магазинах, их часто заменяют кожурой кюрасао обыкновенного, рыночная стоимость которых в четыре раза меньше.

CURAÇAO COMMUN OU CARTON. ОБЫЧНЫЙ ИЛИ КАРТОННЫЙ КЮРАСАО. Сухая кожура обыкновенного кислого апельсина, произрастающего во Франции, Италии и Испании. Основным продуктом этого дерева является корка его плодов; мы отделяем её от плодов, разрезая их на четвертинки, затем сушим перед отправкой. В сухом состоянии кора толстая, и запах её очень легкий. Также в продаже есть разновидность обычного кюрасао в лентах, то есть срезанную и полностью лишенную белой пленки корку, которой мы должны отдавать предпочтение.

Некоторые аптекари тщательно отбирают кожуру обычного Кюрасао, имеющую пленку коричневого цвета, а затем продают ее как голландский Кюрасао.

CURAÇAO DOUX OU ÉCORCES D'ORANGES. Сладкий Кюрасао или апельсиновая цедра. Мясистая оболочка плодов апельсинового дерева. Эта кора золотисто-желтого цвета имеет горьковатый привкус и сильный аромат - качество, которым она обладает после высыхания. Есть также сушеные апельсиновые корки в виде лент. Этот продукт используется как тонизирующее средство.

D

DAUCUS DE CRÈTE. КРИТСКАЯ МОРКОВЬ. Эти семена собирают с *Athamanta cretensis*, растения, произрастающего в Египте, на Греческом архипелаге и на юге Франции. Они длиной около 5 миллиметров, полуцилиндрические, слегка ватные, зеленовато-серые, с ароматным запахом и теплым вкусом. Семена критского даукуса, которые можно найти в магазинах, всегда смешиваются с остатками мелко нарезанных зонтиков, которые ликерист должен постараться отделить, прежде чем измельчить семена в порошок. Эти семена часто подменяют в торговле на семена моркови сладкой или моркови дикой; но последние довольно легко отличить по следующим признакам: они всего около 2 миллиметров в длину, с одной стороны плоские, с другой выпуклые, имеют довольно длинные волоски, сильно отличающиеся от ватного пуха, который есть на семенах Критской моркови; их вкус ароматный, а запах сладкий и приятный. Семена критской моркови считаются успокаивающим и ветрогонным средством.

Ф

FENOUIL. ФЕНХЕЛЬ. Травянистое растение, произрастающее в каменистых местностях южных районов Европы. Семена у него продолговатые, слегка сжатые, бороздчатые с одной стороны и слегка сплюснутые с другой, бледно-зеленого цвета. Если семена желтые или коричневатые, то они старые и испорчены. Имеют приятный запах и сладкий, слегка острый вкус. Существует несколько разновидностей фенхеля; тот, который должен использоваться ликеристом, родом из Флоренции. Его предпочтительно выращивать в Лангедоке. Семена крупнее, а вкус более приятный, чем у других видов.

Стебель и семена фенхеля используются в качестве аперитивов.

FÈVE TONKA. БОБЫ ТОНКА . Плоды дерева, произрастающего в лесах Гвианы; они состоят из сухой желтоватой оболочки, внешне волокнистой и имеющей форму большого миндаля; они содержат одно сплющенное семя длиной от 2 до 3 сантиметров, блестящее, черновато-коричневое, сильно морщинистое; его вкус приятный, маслянистый; его аромат напоминает запах цветов донника.

FIGUES. ФИГИ (Инжир). Плоды дерева, родом из Карики, но сегодня очень распространенного во всем бассейне Средиземноморья, особенно в Италии и на юге Франции.

Разновидности инжира практически безграничны; их форма, размер и вкус сильно различаются; есть длинные, грушевидные, и другие, круглые; некоторые размером с большой палец, другие размером с кулак. Цвет их зеленый, или желтый, или белый, или пурпурно-красный. В торговле присутствуют три основных типа: желтые, называемые жирным инжиром, белые или марсельский инжир, и фиолетовый или лекарственный инжир.

Глазированный зеленый инжир, то есть засахаренный, который мы привозим из Клермон-Феррана, — это тот, который следует использовать для добавления в ликеры.

Инжир считается смягчающим средством, облегчающим дыхание. Его также используют при полосканиях.

FLEURS D'ORANGER. Цветки апельсинового дерева. (см. ORANGE)

FRAISE. ЗЕМЛЯНИКА. Плод невысокого кустистого растения, которое в изобилии растет по всей Европе, в лесах, на тенистых склонах холмов, а также выращивается в садах под названием земляника садовая. Культивирование дало начало весьма значительному числу сортов земляники, которые известны садоводам под конкретными названиями, ограничения настоящей работы не позволяют нам упомянуть о них. Ликеристу лучше

использовать лесную землянику. Плоды эти темно-красные, удлинённые, иногда угловатые, полные, мясистые, мягкие, наполненные мелкими семенами, с очень приятным запахом, сладким, винным, сильным, изысканным вкусом, иногда созревают белыми. Земляника считается освежающим средством.

FRAMBOISE. МАЛИНА. Плод колючего кустарника, произрастающего естественным образом в лесах Европы и выращиваемого в садах. Этот плод множественный, то есть состоит из большого количества сочных ягод, красных или белых, плотно прижатых друг к другу. У него кисловатый, сладкий вкус и очень ароматный запах. Существует два вида малины: один - конической формы, нежно-красного цвета; другой - почти круглый и темно-красного цвета. Для ликеров предпочтительнее использовать последний, так как его вкус и запах более мягкие. Малина из Монреаля, деревушки недалеко от Парижа, пользуется большим спросом; она поступает на рынок либо в корзинах, либо в ведрах; первые всегда свежее, а те, что в ведрах, почти всегда забродившие, что очень вредно. Также ликеристу следует отказаться от заплесневелых ягод.

G

GALANGA. Галангал. Корень растения из Индии, который привозят в Европу сушеным; различают два вида, один крупный, а другой малый. Галангал крупный, представляет собой довольно крупный корень, покрытый красноватой твердой корой с едким и острым вкусом. Малый галангал - это корень размером с палец, красноватый снаружи и внутри, с более ароматным запахом и вкусом, чем большой галангал; поэтому следует отдавать предпочтение малому при создании ликеров. Этот корень оказывает стимулирующее действие и считается желудочным средством.

GAIAC. ГАЙАК. Дерево, произрастающее в Санто-Доминго и других частях Вест-Индии; его древесина тяжелая, плотная, источающая легкий бальзамический запах. Из него добывают смолу. Она состоит из неровных комков, зеленоватого цвета с блестящими изломами, с приятным запахом, напоминающим запах бензоина; его вкус острый и сильно раздражает горло. Кислоты заставляют смолу менять цвет. Растворима в спирте и эфире, практически не поддается воздействию воды. Смола обладает сильными тонизирующими свойствами.

GÉLATINE OU COLLE FORTE. ЖЕЛАТИН. Животные продукты, извлеченные из определенных органических тканей путем кипячения, которые становятся плотными и желеобразными при охлаждении. Мышцы, сухожилия, оболочки, кости и т. д., пригодны для изготовления этого вещества. Желатин в чистом виде прозрачен, без запаха и цвета, не действует на лакмус. Растворяется в холодной воде, а еще лучше – в горячей. Оставленный на воздухе в застывшем состоянии, он скисает, становится жидким и быстро начинает гнить. Алкоголь и эфир не взаимодействуют с этим веществом; ни щелочи, ни кислоты не осаждают его из раствора, как это делают спирт и танин, первый частично, а второй целиком.

GÉNÉPI OU GENIPI. ЖЕНЕПИ, Это растение также называют альпийской полынью; оно растет по краям обрывов в Альпах, Швейцарии или Савойе и устойчиво к самым суровым холодам; оно растет и под снегом. Тем не менее, он зацветает только по возвращении теплого сезона. Это растение отличается горьковатым вкусом и резким ароматным запахом; его листья мелкие, покрыты белым, как бы серебристым пухом; цветки желтые. Это растение является родственником полыни лечебной и также обладает всеми её лечебными свойствами.

GENIÈVRE. Ягоды можжевельника. Плоды можжевельника, очень распространенного кустарника. Он растет на невозделанных и каменистых почвах Европы, особенно в северных странах; Обычно куст маленький и низкорослый, но иногда он развивается и образует небольшое деревце высотой 2-3 метра. Плоды его — ягоды небольшого размера, шаровидные, содержащие три очень твердые косточки, вначале зеленые, по мере созревания краснеющие и чернеющие. Созревшие они выглядят черноватыми, покрыты сизой пылью, содержат немного красноватой мякоти, клейкие, смолистые, ароматные, с горьковатым и слегка сладким вкусом. От слишком сухих ягод следует отказаться, так как они имеют слабый аромат, а также не подходят те, которые имеют беловатый цвет или затхлый запах. Ягоды можжевельника полезны для сердца и желудка.

GENTIANE. ГОРЕЧАВКА. Очень красивое растение, которое в природе растет в лесистых горах Франции. Корень представляет собой подземный стебель, многолетний, темно-коричневато-желтого цвета, с сильным запахом в свежем виде и необычайно горький; он размером с палец, губчатый, очень шершавый и считается мощным жаропонижающим средством.

GERANIUM. ГЕРАНЬ. Семейство гераниевых (geraniaceae), давшее название роду герани, одному из самых многочисленных видов во всем растительном царстве. Герани, которые, как полагают, происходят из Италии, пользуются большим спросом из-за их цветов, либо из-за аромата, специфичного для всех частей растения. Листья герани ароматнейшей (*Pelargonium odoratissimum*) дают эфирное масло, похожее на масло розы, а цветы содержат экстракт, известный в продаже как экстракт герани.

GERMANDRÉE (PETIT-CHÊNE). Дубровник. Небольшое многолетнее травянистое растение, которое в природе растет по всей Франции,

особенно в горных лесах и на засушливых каменистых почвах. Стебли его высотой около 20 см, красноватые, тонкие, лежащие, немного деревянистые, с сильно зубчатыми черешковыми листьями, гладкими, сверху ярко-зелеными, снизу более бледными. Его листья представляют собой миниатюрную имитацию листьев дуба, из-за чего это растение получило название «маленький дуб». Дубровник не имеет выраженного ароматного запаха, но отличается очень сильной горечью, которая придает ему тонизирующие и желудочные свойства, подобные свойствам золототысячника. Мы, для работы с ликерами, должны выбирать цветущий дубровник.

GINGEMBRE. ИМБИРЬ. Растение родом из Ост-Индии, в настоящее время культивируется в Вест-Индии и Америке. Корень у него бугорчатый, неровный, кожистый, белый внутри, с очень едким и очень острым ароматным вкусом и пронзительным запахом. Стимулирующий в высшей степени, имбирь вызывает сильное тепло в желудке. В торговле известны два вида имбиря, а именно серый и белый имбирь; по-видимому, это одно и тот же, этим различием в цвете они обязаны только способу обработки.

GIROFLE OU GEROFLE ГВОЗДИКА. Маленькие плоды или, скорее, цветочные бутоны гвоздичного дерева, большого элегантного кустарника, который в природе растет на Молуккских островах, откуда его перевезли на Иль-де-Франс и Бурбон, в Гвиану и Вест-Индию. После цветения собирают зубчики, которые представляют собой чашечку и зародыш засушенного цветка. Гвоздики имеют длину от 10 до 15 миллиметров, почти четырехугольные, морщинистые, более или менее темно-коричневого цвета; верхушка их украшена четырьмя маленькими звездообразными точками, в середине которых находится как бы маленькая круглая головка менее темного цвета; запах их ароматный, приятный,

проникающий; у них едкий и жгучий вкус; они легко повреждаются ногтем, обнаруживая при этом следы эфирного масла.

Иногда в продаже можно встретить гвоздику, уже подвергавшуюся дистилляции для извлечения летучего масла. Это мошенничество не всегда легко распознать, поскольку мошенники заботятся о том, чтобы смешать эту истощенную гвоздику с гвоздикой хорошего качества, которая при длительном контакте в конечном итоге восстанавливает некоторое количество летучих масел. Другие просто наносят небольшое количество эфирного масла на гвоздику и кладут ее в герметичный пакет, чтобы вернуть ей аромат.

Однако можно заметить, что такая гвоздика менее тяжела, имеет менее темный оттенок и не выделяет масла при сдавливании ногтем. Мы используем гораздо больше гвоздики в качестве ароматического вещества в кулинарии, а также в ликерах, чем в качестве лекарственного средства.

GOMME ADRAGANTE. ТРАГАКАНТОВАЯ КАМЕДЬ. Эту камедь получают из коры двух колючих кустарников, произрастающих в Малой Азии и других частях Востока; их называют *Astragalus tragacantha* и *Astragalus verus*; Они содержат в своих сосудах очень густой клейкий сок, который почти не проникает сквозь кору, поэтому снаружи он проявляется в виде полосок или тонких линий, извитых или червеобразных, белых и непрозрачных. Это так называемая трагакантовая камедь. Эта камедь блестящая, легкая, с трудом поддается истиранию, без запаха, мягкая, не поддающаяся выветриванию на воздухе, нерастворимая в спирте, хорошо растворимая в воде, однако менее растворимая, чем другие камеди, образует с водой очень густую, желеобразную и мутную слизь.

Согласно анализу Бухольца, трагакантовая камедь содержит 57 частей материала, подобного гуммиарабику и 43 части особого

вещества, способного набухать в воде, не растворяясь там, но теряющего это свойство под действием кипящей воды, в которой оно приобретает свойство растворяться и образовывать слизистую жидкость.

Измельченную трагакантовую камедь из-за ее белизны и сходства с бесчисленным множеством других порошков очень часто разбавляют. Гуммиарабик – это наиболее часто используемое вещество. Способ распознать наличие последнего состоит в том, чтобы сделать слизь из камеди, и влить в нее, непрерывно помешивая, несколько капель спиртовой настойки гваяка. Если испытываемая камедь содержит гуммиарабик, смесь через несколько минут приобретает красивый синий цвет, а если она не окрашивается, значит трагакантовая камедь чистая. По этому признаку можно легко распознать двадцатую часть гуммиарабика. Следует отметить, что для достижения устойчивого результата необходимо использовать очень небольшую дозу настойки гваяка (от 4 до 6 капель на 8 граммов слизи). Когда доля примеси гуммиарабика очень мала, окрашивание происходит не сразу, только через три-четыре часа.

90-градусный спирт, налитый в раствор чистой трагакантовой камеди, дает лишь несколько хлопьев, которые плавают в жидкости, никоим образом не изменяя ее прозрачности; если, наоборот, его смешать с гуммиарабиком, то результатом будет, в зависимости от количества, либо опаловый оттенок, либо осадок.

Камедь трагаканта также иногда смешивают с картофельным крахмалом. Чтобы распознать это мошенничество, мы также обрабатываем камедь спиртом.

GOMME ARABIQUE. ГУММИАРАБИК. Гуммиарабик получают из нескольких видов мимозы или акации, произрастающих в Египте, Аравии или Сенегале.

Камеди вообще, независимо от страны происхождения, имеют различные оттенки цвета: иногда они представляют собой сухие капли, твердые, не очень большие, круглые, овальные, морщинистые снаружи, стеклянные и прозрачные внутри, бледного-желтые и почти белые; иногда они представляют собой более крупные куски, иногда весом до полукилограмма, менее сухие, часто содержат примеси, но тем не менее прозрачные, желтого или красноватого цвета. Арабская и сенегальская камедь полностью растворимы в воде и дают немного слизистую консистенцию, окрашивают в красный лакмусовую бумагу и обильно осаждается оксалатом аммиака, что указывает на их кислотность и наличие кальция, который они содержат в виде солей. Они совершенно нерастворимы в алкоголе; если немного спирта влить в раствор камеди, жидкость становится белой и мутной, как молоко, потому что камедь выпадает в осадок в виде белых, мягких и непрозрачных хлопьев. Под действием слабой серной кислоты при температуре 96 градусов по Цельсию камеди превращаются в виноградный сахар.

Сенегальскую камедь часто смешивают с определенным количеством бделлия, который необходимо тщательно отделить и который легко узнать по следующим характеристикам: он представляет собой гораздо менее прозрачные крупинки, чем камедь, серо-зеленоватого цвета, покрыт белым налетом, Этот тусклый восковой налет едкого и горького вкуса, сильно прилипает к зубам и совершенно нерастворим в воде. Измельченную камедь иногда смешивают либо с пшеничной мукой, либо с крахмалом; Чтобы убедиться в ее чистоте, просто положите щепотку этой камеди в небольшое количество холодной воды и помешивайте несколько мгновений: камедь быстро растворяется, а мука или крахмал оседает на дно стакана. Йод или спирт также можно использовать для определения наличия муки или крахмала в камеди, если последняя была обработана горячей водой.

Гуммиарабик обладает смягчающими свойствами; назначают во всех случаях раздражения слизистой оболочки кишечника и при заболеваниях органов дыхания.

GROSEILLES ROUGES. КРАСНАЯ СМОРОДИНА. Плоды низкорослого кустарника, изначально произрастающего в лесах, обычно выращивается в садах и огородах. Эти ягоды довольно крупные, как у можжевельника, сначала зеленые, при созревании становятся красными, имеют шаровидную форму и наполнены кислым соком, приятным на вкус и запах, и несколькими мелкими семенами.

Для работы надо отбирать идеально спелые, блестящие, свежие ягоды ярко выраженного красного цвета, и покупать их по возможности в корзинах, а не в баках. Мы должны отказаться от тех ягод, чей цвет розовый и тусклый, от тех, чья гроздь сухая и желтая, и от тех, которые собраны перезрелыми и начали бродить.

Лимонная и яблочная кислоты, преобладающие в красной смородине, придают ей освежающие свойства; Эти ягоды также часто дают при острых воспалениях и лихорадках.

GUIMAUVE. Алтей лекарственный. Многолетнее растение, которое в изобилии растет во влажных местах на юге Франции и главным образом в окрестностях Нарбонны, откуда поступает самое лучшее. Его корень белый внутри, покрыт желтоватым эпидермисом, длинный, толщиной с большой палец, круглый, сочный, очень клейкий, разделен на несколько ветвей и содержит одревесневшую сердцевину, напоминающую веревку.

Все части этого растения очень богаты слизью, особенно корень. Он продается кусками длиной от 10 до 15 сантиметров, хорошо очищенными от кожицы, очень белыми, сухими, со слабым запахом, с мягким вкусом. Необходимо выбирать кусочки хорошо развитые и не очень волокнистые. Корень алтея является отличным

смягчающим, возбуждающим аппетит и противокашлевым средством.

Н

HELIOТROPE. ГЕЛИОТРОП (Цветы). Собираются с растения, которое вырастает на высоту примерно 35 сантиметров. Цветы появляются на верхушках стеблей в виде белого длинного мохнатого початка. Каждый из этих цветов представляет собой небольшую воронку, разрезанную на пять частей, среди которых чаще всего можно обнаружить пять других, более мелких, расположенных поочередно, цвет их пепельный, а запах чрезвычайно сладкий и бальзамический. Считается, что растение эффективно против бородавок, приложенные листья заставляют их исчезать.

НІЁBLE. Бузина травянистая (ягоды). Плоды небольшого кустарника, очень распространенного на полях и возделываемых территориях умеренной и южной Европы, где его присутствие является признаком хорошей почвы. Травянистая бузина имеет наибольшее ботаническое родство с бузиной обыкновенной, эти растения входят в один род. Ягоды не имеют запаха, но имеют очень выраженный горько-кислый вкус и дают сок очень темно-красного цвета; в медицине их считают тонизирующим, слабительным и согревающим средством.

НОUBLON. ХМЕЛЬ. Растение, произрастающее в живых изгородях, вдоль дорожек и на опушках лесов Северной Европы; хмель выращивают в Англии, Фландрии и некоторых местах Франции, поддерживая его стебель лесенками, как виноградную лозу. Его цветки свисают в форме грозди; каждый из них состоит из пяти тычинок, которые растут в середине чашечки, образованной несколькими листьями розоватого цвета; его плоды появляются на других цветках, образующих пестики; это обычно овальные

головки, состоящие из нескольких чешуйчатых листьев беловатого цвета с желтым оттенком и сильным запахом.

Хмель используется как консервант и для придания вкуса пиву; в медицине он используется для укрепления желудка и очищения крови.

HUILE DE RICIN. КАСТОРКА. Это масло, также известное как масло пальмы-кристи и касторовое масло, добывается из семян дерева, носящего его имя, которое растет в Америке.

Хорошо приготовленное касторовое масло очень густое, прозрачное, почти бесцветное. Запах отсутствует, сладкий и пресный вкус сопровождается слегка едким послевкусием. В чистом виде масло может полностью растворяться в чистом спирте или в 5 частях 90-градусного спирта. Если оно фальсифицировано нелетучим маслом, его растворение будет неполным, инородное масло соберется на поверхности. О прогорклости касторового масла можно узнать по сильному запаху, едкому привкусу и тому факту, что лакмусовая бумажка становится красной.

Касторовое масло часто используют в качестве слабительного средства.

HYACINTHE (Jacinthe). ГИАЦИНТ. Травянистое растение, возникающее из луковичного корня, чьи длинные и почти линейные листья выходят из земли в форме снопа и распростерты, образуя зеленый ковер, в середине которого возвышается гладкий законченный стебель с красивой шлейф из одиночных или махровых цветков. Именно Голландия и особенно Гарлем снабжают рынки Европы гиацинтами; потому что они боятся натурализоваться в нашей деревне, и если мы заставим их украшать наши клумбы, то только благодаря тщательному уходу. Самый красивый вид гиацинта — гиацинт восточный, стебель

которого заканчивается колосом красивых белых или синих цветов, сочетающих в себе нежность форм с нежнейшим ароматом; луговой гиацинт, древесный гиацинт или кальмар, римский гиацинт и т. д..

HYSOPE. ИССОП. Растение, выращиваемое в садах и встречающееся в природе в южных регионах Европы. Его стебель высотой около 30 сантиметров разделен на прямостоячие, суживающиеся ветви; листья у него длинные, узкие, острые, красивого зеленого цвета; Цветки у него голубые, розовые или белые, собраны по несколько штук вместе в пазухах верхних листьев и обращены в одну сторону. Иссоп имеет довольно сильный ароматный запах и горьковатый, несколько едкий вкус; цветущие верхушки можно использовать при изготовлении ликеров; следует выбирать очень сухие растения, без почерневших листьев или цветков. В медицине это растение считается очень полезным. Дистиллированную воду из иссопа рекомендуется применять при некоторых хронических офтальмиях.

I

INDIGO. ИНДИГО. Синий краситель, добываемый путем ферментации из нескольких растений, выращиваемых в Индии и теплых регионах Америки, а также на Антильских островах. Индиго не растворяется в воде, очень мало в спирте и прекрасно в концентрированной серной кислоте; его раствор легко обесцвечивается хлором и хлоридом кальция; он сублимируется в виде пурпурного пара и, конденсируясь, дает блестящие иглы медного оттенка. Этот продукт известен под названием индиготин.

Виды индиго определяются по названию стран, из которых они вывезены; продукт из Бенгалии являются наиболее востребованными.

Индиго Гватемалы делятся на несколько видов в зависимости от их ценности под названиями *flor*, *sobre* и *corte*, так что цвет индиго указывает на основное качество, и каждый из этих видов подразделяется на оттенки, обозначаемые специальными названиями.

Голубые сорта индиго обладают относительной легкостью, что позволяет им плавать в воде. Об их цвете судят по свежему излому, который варьируется от темно-синего до бархатистого светло-фиолетово-синего. Натертые на твердые тела, они приобретают металлический, медный блеск; их след должен быть тонким и однородным.

Коммерческий индиго имеет множество недостатков, которые довольно трудно распознать, главный из которых — большое количество мелких кусочков и хлопьев, из-за которых паста слишком рассыпчатая и сухая.

Когда в нем имеются трещины, его называют четвертованным; грязным, когда он покрыт черноватой коркой; обожженным, когда на нем имеются бурые пятна; ветреным, когда есть воздушные пузыри; полосатым, когда он состоит из слоев с разными оттенками; пятнистым, когда он усеян многочисленными синими точками.

Пасту индиго часто смешивают с песком, это легко распознать, разломив его и поместив разлом между глазом и светом; блестящие пятна обнаруживают наличие песка. Приобретая этот материал, следует избегать пыли, которая обычно смешивается с песком, глиной и измельченным сланцем.

Простейшим способом испытания является прокаливание, поскольку при сгорании красящего вещества количество примесей можно определить по весу остатка.

Более того, г-н Хоутон, профессор химии в Руане, является изобретателем прибора, известного под названием колориметра, который показывает относительные качества вещества, о котором идет речь выше. Когда подделка произведена с использованием берлинской лазури, ее легко распознать: последняя обесцвечивается хлором, не окрашивает серную кислоту в синий цвет; щелочи и прокаливание превращают его в красноватое вещество, почти полностью состоящее из оксида железа.

IRIS DE FLORENCE. ИРИС ФЛОРЕНТИЙСКИЙ. Корень флорентийского ириса получают из растения, произрастающего в Италии и Провансе; в высушенном виде он размером с большой палец, продолговатый, немного приплюснутый, коленчатый, неправильной формы, белого цвета, очень тяжелый, с кисло-горьким вкусом и очень выраженным запахом фиалок.

Корень ириса флорентийского иногда подменяют корнем ириса германского, последний имеет большое сходство с первым, за исключением менее активного и менее приятного запаха; но чтобы придать ему более выраженный фиалковый аромат, мошенники на некоторое время погружают корни в порошок ириса. Самый простой способ распознать этот обман — тщательно почистить корень ириса, вымыть его, высушить и измельчить, чтобы сравнить с флорентийским ирисом хорошего качества. Порошок ириса очень часто смешивают с картофельным крахмалом, но распознать эту фальсификацию очень сложно, учитывая, что сам корень содержит много натурального крахмала, поэтому корень необходимо использовать целым, за исключением случаев самостоятельного приготовления порошка.

Ирис сегодня очень мало используется в медицине, его рассматривают только как ароматическое вещество.

JASMIN. ЖАСМИН. Кустарник родом из Индии, который выращивают в Италии, Провансе, в садах; его цветки белые, в форме звезды; они распускаются в июне и июле, очень нежные, с сильным запахом, но привлекательным своей мягкостью ароматом. Цветы жасмина обладают смягчающим и успокаивающим действием.

JONQUILLE (NARCISSE MAJEUR) НАРЦИСС. Это растение украшает сады; мы различаем несколько его видов, а именно с крупными, мелкими и махровыми цветками.

Листья напоминают листья камыша, цветки которого появляются на верхушках стеблей, поднимающихся между листьями; цветы его желтые и очень ароматные.

L

LAURIER FRANC (LAURIER SAUCE). ЛАВР БЛАГОРОДНЫЙ. Дерево семейства Лавровых, произрастающее в Южной Европе и на Востоке, вечнозеленое, листья ярко-зеленые сверху и более бледные снизу; они ароматные, с горьковатым и пряным вкусом, известные каждому, используются в кулинарии.

LAVANDE. ЛАВАНДА. Растение, культивируемое в садах и северных регионах, но очень распространенное на юге Европы, имеющее высоту от 30 до 50 сантиметров, прочный стебель, снабженный ветвями и очень ароматными вытянутыми листьями.

Все части этого кустарника, а особенно цветы, источают приятный, сильный аромат, который долго сохраняют после высыхания, и содержат много эфирного масла.

В медицине лаванда считается тонизирующим средством; она также используется парфюмерами при составлении ряда косметических средств.

LILAS. СИРЕНЬ. Кустарник родом из Индии, с трубчатыми монопестиковыми цветками, собранными в грозди и очень ароматными. Весной сирень цветет одной из первых и является одним из главных украшений наших садов с красотой и сладким запахом своих цветов. Основными видами сирени являются сирень обыкновенная, сирень средняя и сирень персидская. Листья сирени горькие; Также не наблюдалось, чтобы их поедали какие-либо травоядные животные или трогали какие-либо насекомые.

LIMON. Лимон (см. CITRON)

LIS. ЛИЛИЯ. Красивое растение родом с Востока, но издавна распространённое в садах Европы. Цветки крупные, образуют очень изящный бутон на верхушке стебля; ослепительная белизна их цветков — символ девственной чистоты, они издают приятный, довольно сильный запах, который в закрытом помещении вызывает у некоторых людей головные боли и даже серьёзные приступы. Цветки лилии используются для приготовления масла, которое является популярным средством от болей в ушах и лечения порезов.

М

MACIS. МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ (Шелуха мускатного ореха). Вторая оболочка плодов мускатного дерева; красивого красного цвета в свежем виде, желтоватая в высушенном виде, с приятным запахом и острым вкусом; имеет те же свойства, что и мускатный орех.

MARJOLAINE. МАЙОРАН. Растение родом из Африки, но культивируется в садах Европы. Стебель у него многолетний, в нижней части древесный, листья беловатые, похожие на хлопок.

Это растение источает сильный ароматный запах и содержит камфору; оно известно своими стимулирующими и тонизирующими свойствами.

MÉLILOT. ДОННИК. Местное, очень распространенное растение. В дикой природе растет в лесах и на лугах, где цветет все лето. Его цветки желтые, мелкие, собраны в гроздьях и очень многочисленны; в свежем виде донник почти не имеет запаха, при сушке приобретает очень выраженный, напоминающий бобы тонка; кажется, он содержит бензойную кислоту. Аромат донника очень мимолетный. Когда-то донник использовался в медицине для изготовления глазных капель; в настоящее время его применение практически сведено к нулю.

MÉLISSE. МЕЛИССА. Растение с юга Европы, культивируемое во многих садах из-за своего запаха, напоминающего запах лимона, который оно источает из всех своих частей, особенно из мятых листьев, и по этой причине называется лемонграссом или лимонной травой. Стебель высокий, ветвистый; Листья сердцевидные, овальные, супротивные.

Как и все растения семейства губоцветных, мелисса имеет острый вкус и ароматный запах. Его листья служат основой для так называемой воды кармелиток; они обладают тонизирующим и спазмолитическим действием.

MENTHE POIVRÉE. ПЕРЕЧНАЯ МЯТА. Ароматическое растение, произрастающее в Великобритании и обычно выращиваемое в садах нашего континента; стебель квадратной формы и высотой около 50 сантиметров покрыт легким бархатистым налетом; его листья овальные, зубчатые, а цветки фиолетовые. Запах мяты очень приятный; её вкус слегка острый и оставляет на вкус ощущение свежести; она содержит в большом количестве эфирное масло, которое используется во многих ароматических композициях. Мята перечная считается в медицине спазмолитическим и сильным возбуждающим средством.

MUGUET. Ландыш (цветы) — небольшое красивое растение, цветущее весной, произрастающее во влажных местах в тени леса; Цветет небольшими белыми цветами, зубчатными по краям и имеющий форму колокольчика. Имеет восхитительный запах. Цветок ландыша жгучий, раздражающий и вызывающий рвоту.

Mûre. Шелковица. Плоды тутового дерева черного цвета, имеющие некоторое сходство с малиной по форме, без запаха, со сладким вкусом и содержащие черный слизистый сок, которому приписываются свойства смягчения воспалений в горле и очищения раздражений в уголках рта.

Musc. Мускус. Вещество черновато-коричневого цвета, с сильным, активно распространяющимся запахом и горьким вкусом, выделяемое оленем, обитающим в горах Средней Азии. Карман, содержащий это вещество, помещается под животом между пупком и гениталиями этого вида оленей; это пленка, не прилипающая к коже, которая даже на живом животном образует сухую массу; самка этого лишена. Мускус самого высокого качества происходит из Ханоя. Высокая цена этого ароматизатора привела к многочисленным фальсификациям в торговле этим веществом; часто мешочек, после извлечения пахучего материала, наполняется засохшей кровью или битумом. Первый из этих фальсификатов узнают, увлажнив содержимое и выдержав в тепле, потому что тогда кровь становится очень зловонной; во втором случае - битум горит пламенем, а настоящий мускус обугливается без всякого следа пламени.

Мускус используется в медицине как тонизирующее и спазмолитическое средство. Его основное применение - в парфюмерии.

MUSCADE (NOIX MUSCADE) Мускат (мускатный орех) Плоды мускатного дерева, произрастающего на Молуккских островах, в

настоящее время выращиваются в Кайенне и Вест-Индии, но этого все еще не достаточно чтобы покрыть нужды торговли.

Из женских цветков дерева, находящихся на довольно большой высоте, появляются плоды величиной с персик, продольно пересеченные бороздкой, внутри которых содержатся крупные яйцевидные твердые семена мясного цвета: именно это семя — мускатный орех, а оболочка его — мускатный цвет (ореховая шелуха).

Плоды мускатного дерева, поставляемые в торговлю, бывают двух видов: один, удлинённый, известен под названием мужского мускатного ореха, может быть, потому, что он крупнее другого; качеством он уступает округлому мускатному ореху, он гораздо легче, гораздо менее ароматен и очень часто имеет червоточины. Мускатный орех округлой формы называют женским, он имеет очень сильный ароматный запах и острый, едкий вкус.

Чтобы распознать качество мускатного ореха, его необходимо разбить, часто бывает, что продавцы, чтобы скрыть отверстия, прогрызенные насекомыми, заполняют их приготовленной из ореха пастой.

Мускатный орех, используется чаще всего как ароматизатор, в качестве приправы к пище, придавая ей тонизирующие свойства и улучшая пищеварение.

MYROBOLAN. МИРОБОЛАНЫ. Плоды различных растений родом из Индии, в основном *Terminalia chebula* или *Myrobolanu chebula*. Они удлинённо-оливковой формы, размером с финик, блестящие, коричневатые, отмечены пятью видимыми продольными ребрышками; их мякоть небольшой толщины, коричневатая, хрустящая и острая. Внутри мякоти находится ядро, с шестью выступающими ребрами, в центральной полости которого

находится семечко. Плоды мироболанов не имеют никакого применения в медицине.

MYRRHE. МИРРА. Камедь-смола, получаемая путем надреза из растения, очень распространенного в Аравии, но вид которого до сих пор точно не определен. Мирра в продаже имеет вид более или менее крупных, полупрозрачных, красноватых или коричневых капель, тяжелых, стекловидные при разломе; ее вкус острый, горький, запах очень приятный и ароматный. Существует и другой вид Мирры, в виде крупных капель желтоватого цвета, полупрозрачных, но с менее выраженным запахом и вкусом, известен как аналог Мирры. Этот аналог далек от качества самой мирры. Мирра обладает тонизирующими и успокаивающими свойствами.

MYRTILLE (ЧЕРНИКА). - см. Airelle (ГОЛУБИКА)

N

НАРЦИСС. Род растений, тип семейства нарциссовых или амариллидовых, который включает около шестидесяти видов, все они отличаются элегантностью и ароматом. Некоторые из этих растений произрастают в диком виде по всей Франции, но большинство из них происходят из соседних странах Средиземноморья, в которых они выращивают в сельской местности и на лугах с первых месяцев года. Их выращивают для украшения садов. Несколько видов используются в медицине.

NOIR ANIMAL. КОСТЯНОЙ УГОЛЬ. В продаже имеются две различные разновидности угля: животный уголь и костяной уголь. Первый готовится из костей, добытых из отходов в крупных городах, где потребление мяса значительно; второй добывается из остатков слоновой кости, выброшенных мастерскими, или из костей хорошо очищенных овечьих ног; оба готовятся путем

карбонизации в больших раскаленных чугунных котлах до тех пор, пока не перестанут выделяться летучие продукты. Измельчение осуществляется в жерновах, а перед отправкой на продажу уголь более или менее мелко просеивают. Животный уголь используется для обесцвечивания сиропов и на рафинирующих заводах; он обладает свойством дезинфицировать гнилостную воду и предотвращает гниение стоячей воды.

Животный уголь фальсифицируют, добавляя в него растительный, торфяной или сланцевый уголь. Эту подделку можно распознать, прокалив 100 частей хорошо высушенного животного угля. Должен получиться остаток весом 80 или 81 г, образованный небольшим количеством карбоната кальция и очень большим количеством фосфата кальция; в нем также должны быть обнаружены следы кремнезема, оксида железа и оксида марганца.

NOIR VÉGÉTAL (CHARBON DE BOIS) РАСТИТЕЛЬНЫЙ ИЛИ ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ. Это название дано твердому продукту, образующемуся в результате прокалывания древесины в вакууме. Растительный уголь - это твердое вещество, характерное для сорта древесины, из которой он был получен: черного цвета различных оттенков, уголь более или менее глянцевый, а его плотность соответствует характеру древесины, из которой он был получен; он хрупкий и легко измельчается в порошок.

Растительный уголь обладает обесцвечивающим свойством; он используется в медицине как антисептическое средство; его дают внутрь против зловония при дыхании.

NOIX. Орех. Плод очень красивого дерева, широко известного в наших краях под названием грецкий орех.

Внешняя оболочка нежно-зеленого цвета покрывает сердцевину, содержащую ядро со сладким, эмульгирующим и маслянистым

вкусом, разделенное на четыре дольки, разделенные между собой кожистой оболочкой.

Этот плод из-за трех различных периодов своего развития имеет также три названия. В первом случае, то есть когда внешняя шелуха, скорлупа и семя образуют одно целое, состоящее из мягкого водянистого вещества с едким и горьким вкусом, это называется шелухой грецкого ореха (*brou de noix*); достигнув полузрелости, он принимает название незрелого ядра (*serneaux*); наконец, в третьем, когда шелуха сходит и обнажается скорлупа, твердая на ощупь и желтоватого цвета, плод, достигший полной зрелости, называется орехом (*noix*).

Шелуха грецкого ореха считается отличным желудочным средством.

О

OEILLET ROUGE. КРАСНАЯ ГВОЗДИКА. Растение, выращиваемое в садах, с цветками красивого красного цвета, нежным запахом гвоздики и сладковатым вкусом. Использование цветков гвоздики из-за мягкости их аромата очень распространено в парфюмерии; Гвоздике приписываются сердечные и желудочные свойства.

ORANGE AMÈRE (BIGARADE). ГОРЬКИЙ АПЕЛЬСИН ИЛИ БИГАРАД. Этот плод, растущий на обыкновенным горьком апельсине, горький и кислый; Цвет у него зеленый, при созревании становится бледно-желтым. Чиноисы, прибывающие засахаренными с юга Франции, — это не что иное, как горькие апельсины, собранные до созревания.

ORANGER. АПЕЛЬСИН (Цветы). Эти цветы белые, с легким розовым оттенком снаружи, собранные в редкие пучки и источающие очень сладкий аромат, используются в качестве приправы в кулинарии. Путем дистилляции они дают ароматную воду и летучее масло, известное как нероли, но запах которого масла не имеет сладости,

характерной для цветка. Вода из цветков апельсина и даже простой настой считаются в медицине спазмолитическим и успокаивающим средством.

ORANGE. АПЕЛЬСИН. Плод апельсинового дерева, семейства гесперидовых, произрастающего в Азиатской Индии, но с незапамятных времен культивируемого в южных регионах Европы, и особенно на побережье Средиземного моря. Знаменитые золотые яблоки из сада Гесперид на самом деле не что иное, как апельсины.

Апельсиновое дерево развивается крайне медленно, что делает его древесину очень плотной; его листья яркого зеленого цвета, гладкие и блестящие.

Плод, или сам апельсин, имеет шаровидную форму, несколько приплюснутую на концах; он покрыт желтой коркой, толстой и морщинистой снаружи, содержащей внутри сочную мякоть красного или желтоватого цвета, разделенную на отдельные дольки, легко отделяемые друг от друга, сладкого, острого вкуса. Кожура апельсина на внешней поверхностной полна пузырьковых желез, заполненных летучим маслом, которое легко экстрагируется и называется португальской эссенцией. Апельсиновый сок освежает.

ORIGAN. ДУШИЦА. Растение, очень распространенное повсеместно, цветет летом; листья маленькие, сердцевидные, опушенные, темно-зеленые, цветки красноватого цвета; все растение обладает очень выраженным ароматом, похожим на чабрец, особенно если лист размять пальцами; вкус горький, растение обладает стимулирующим и противовоспалительным свойством.

ORSEILLE. ОРСЕЛЬ. Красящее вещество выделенное из различных растений семейства лишайников, особенно из рода *roscella*,

которые дают его в наибольшем количестве и которые очень хорошо известны на Канарских островах, в Пиренеях и в горах Оверни. Эти лишайники без запаха и со слегка соленым вкусом образуют красящее вещество только при смешивании со щелочью. Вот способ его приготовления: растение измельчают и делают пасту с мочой, которую оставляют разлагаться; образовавшийся при гниении аммиак воздействует затем на красящее вещество, и для усиления его действия добавляют соду, поташ или любую другую щелочь. Приготовленная таким образом паста продается под названием пасты орсея или влажного орсея.

Cudbéar (кудбер, лакмусовый ягель) — это краситель, который готовят в Англии. Тартаровый лишайник, или лишайник Канарских островов вымачивают в слабом растворе аммиака, полученного перегонкой тухлой мочи с известью. Этот продукт, который поставляется в продажу в виде сухого порошка, получил свое название от его изобретателя Катберта Гордона. Кудберу следует отдавать предпочтение среди всех остальных видов орсея. Орсель и кудбер используются для окраски наливок.

ORTIE. КРАПИВА. Небольшое растение, которое в течение всего лета засоряет сады и возделываемые участки. Различают несколько видов крапивы. У крупной стебли высотой от 50 до 60 сантиметров, большие, твердые, полые, гребневидные и покрытые колючими волосками; листья продолговатые, зубчатые, заостренные, с небольшими острыми кончиками; цветки расположены на верхних концах стеблей; они собраны гроздьями и имеют зеленоватый цвет. Крапива обыкновенная менее крупная; листья у нее короче, немного темнее, зубчатые, сильно колючие. Еще различают римскую крапиву, которая намного крупнее двух предыдущих, и белую крапиву.

Прикосновение этих растений вызывает очень неприятный зуд на коже. Крапива обладает аперитивным, вяжущим и успокаивающим действием.

Р

РАТСНОУЛІ. ПАЧУЛИ. Растение из Индии семейства губоцветных, чьи листья, имеющие некоторое сходство с листьями алтея, когда-то были в моде как духи; их запах мускусный. Пачули не используется в медицинских целях.

РÊСНЕ. ПЕРСИК. Плод персидского дерева, известного как персик, несомненно, один из самых красивых и приятных из всех фруктов, выращиваемых в Европе. Существует большое разнообразие персиков; ликерист использует только два вида, они обозначены как виноградниковый персик и грудь Венеры.

У большинства персиков кожица покрыта пухом, они содержат густой, сладкий, ароматный, слегка кисловатый сок, освежают и даже немного расслабляют. Мы посыпаем их сахаром и запиваем вином, что способствует улучшению пищеварения.

REUPLIER-BAUMIER Тополь бальзамический(почки). Получают с растения, произрастающего в Сибири, на севере Америки, в горах Дофине, в садах Европы. Эти почки продолговатые, заостренные, желтовато-зеленые, покрытые вязким веществом с очень приятным запахом; их вкус горький, ароматный и немного согревающий; их нужно собирать весной, так как их запах, очень приятный в это время, меняется летом и становится похож на запах ревеня. Почки тополя бальзамического используются в медицине как возбуждающее и тонизирующее средство.

POIRE. ГРУША . Плод дерева, выращиваемого в садах и огородах имеет множество разновидностей, часто их размножают с помощью прививки. Список всех видов груш, подходящих для

употребления ликеристом, был бы слишком длинным; наиболее ценными являются груши Русселе, Анжель и маслянистые; это отличные плоды, сладкие, с легкой остринкой из-за присутствия небольшого количества яблочной кислоты.

PRUNE. СЛИВА. Плод дерева, происходящего из Малой Азии. Производитель ликеров в основном использует два сорта слив: Мирабель и Рейн-Клод. Первый маленький, желтоватый, а мякоть немного напоминает абрикос. Вторая — лучшая из всех слив; кожа у него тонкая, красно-коричневого цвета; мякоть сочная и сладкая. Для ликеров следует выбирать здоровые плоды, до того как они полностью созреют.

PULMONAIRE officinale. Медуница лекарственная. Часто встречается в лесу, где цветет с начала весны; прикорневые листья удлинённые, суженные у основания в длинный черешок, часто испещрённый белыми пятнами; цветки разноцветные, то есть меняют цвет с синего на пурпурный, и на одном и том же лепестке мы видим промежуточные оттенки этих двух цветов. Это растение, как следует из названия, применяется при заболеваниях легких.

Q

QUASSIE. КВАССИЯ. Кустарник из Южной Америки, корень которого известен в торговле под названиями квассия амара, суринамское дерево и квассивуд. Корень этот белый, без запаха, светлый, различной величины; покрыты гладкой, тонкой, светло-серой корой, которая обычно не прилегает к древесной части. Запах отсутствует; чрезвычайно горький вкус обусловлен особым веществом, квассином, которое растворимо в воде и спирте. Квассию применяют в медицине как тонизирующее, желудочное и жаропонижающее средство.

QUINQUINA. КОРА ХИННОГО ДЕРЕВА. Кора нескольких деревьев, принадлежащих к роду *cinchona*, все они растут в Южной Америке. Существует бесчисленное количество видов хинного дерева, но предпочтительно следует использовать красную хину; её текстура волокнистая, свернутая, цилиндрическая, размером с большой палец, очень шероховатая снаружи, с трещинами в разных направлениях; вкус, очень горький и вяжущий, успешно используется против приступов перемежающейся лихорадки.

R.

RAISIN DE MALAGA (D'ESPAGNE) ВИНОГРАД ИЗ МАЛАГИ ИЛИ ИСПАНИИ. (ИЗЮМ) Во Францию этот фрукт доставляется в сушеном виде в коробках по 12–14 килограммов. Надо выбирать его мясистый, свежий, здоровый и многослойный; его цвет должен быть светло-желтым; фиолетовый виноград не дает такой красивый цвет изюму.

RÉGLISSE. СОЛОДКА (корень). Корень растения, произрастающего во всех регионах Средиземноморья, которое легко культивируется в Северной Европе. Корни его разветвленные, цилиндрические, обычно величиной с палец, покрыты буроватым эпидермисом, сморщенным при высыхании; у них очень сладкий, слизистый вкус, слегка едкий; те, что желтые внутри - обычно самые мягкие; этот оттенок также указывает на то, что они не испорчены: влажность изменяет этот цвет, придавая ему более или менее темно-красный оттенок. Корень солодки является смягчающим средством.

RÉSÉDA. РЕЗЕДА. Растение, которое часто встречается в садах; у него много маленьких цветков, расположенных на простых верхушечных колосьях, нежный запах которых очень приятен. Это растение не известно какой-либо лекарственной ценностью, его цветы используются в парфюмерии.

RHUBARBE. РЕВЕНЬ. Корень различных растений рода *rheum*, произрастающих в Китае, России и различных уголках Европы. Китайский ревень – самый лучший. В магазинах его продают в виде цилиндрических или круглых кусочков, грязно-желтого цвета снаружи, плотной текстуры, испещренных узкими прожилками, с ярко выраженным запахом и горьковатым вкусом. Это растение действует на желудок и обладает слабым слабительным свойством.

ROMARIN. РОЗМАРИН. Кустарник, произрастающий на каменистых холмах южной Франции и культивируемый в садах из-за ароматного запаха, который источают его листья и цветы: его стебель состоит из нескольких ветвей, длинных, тонких, пепельных, с узкими, твердыми листьями, сверху они коричнево-зеленые, снизу белые, с сильным и приятным запахом и едким, горьким и камфорным вкусом. Листья розмарина используются для приправы различных блюд и обладают достаточно выраженными возбуждающими свойствами.

ROSE. РОЗЫ. Цветок кустарника под названием розовый куст. Мы различаем два их вида: один культивируемый, другой дикий; цветки бывают простые или махровые. Последние состоят из большего числа лепестков, рождающихся за счет тычинок; розы, которые предпочтительно использовать для дистилляции, известны под названиями роз четырех сезонов, роз Пюто с бледными цветками и дамасских; они состоят из многочисленных лепестков телесного цвета, обратнойцевидных и раскидистых.

Столистную розу можно также использовать при производстве дистиллятов, ароматических спиртов и эссенций. Роза — один из самых красивых цветов, известных как красотой своего мягкого и нежного цвета, так и сладким и нежным ароматом, который она распространяет вокруг себя.

Розы следует использовать свежими и собирать в сухую погоду, избегая, насколько это возможно, их нагревания при транспортировке с полей в лабораторию. Обладая легким вяжущим действием, роза успешно применяется при глазных заболеваниях.

RUE ODORANTE. Рута душистая. Кустарник, произрастающий на юге Европы и выращиваемый в садах; его стебли толстые, как палец, древесные, ветвистые, покрытые беловатой корой; его листья, разделенные на несколько частей, маленькие, продолговатые, толстые, гладкие, цвета морской волны. У руты неприятный запах, тошнотворный вкус, едкий и немного горький. Это растение обладает потогонным и ветрогонным действием.

S

SAFRAN. ШАФРАН. Рыльце луковичного растения, выращенного в Испании и Франции. Больше всего ценится шафран сорта Гатине; шафран состоит из длинных гибких нитей красного цвета с ароматным, приятным, живым и пронзительным запахом; он должен быть в состоянии средней влажности, выбирать следует тот, у которого мало или вообще нет тычинок, которые легко узнать по пыльникам и яркому желтому цвету.

Высокая цена этой пряности побуждает мошенников заниматься подделками; иногда его смешивают либо с цветком сафлора, либо с другими инородными веществами, предназначенными для увеличения его веса, например с песком и т. д. Этот последний обман легко распознать; что касается цветка сафлора, то, если мы внимательно его рассмотрим, то увидим, что он состоит из трубки красивого красного цвета, разделенной на пять полосок; он хрупкий, его запах не такой приятный и не такой сильный, как у шафрана.

Чтобы шафран не потерял свой вес в результате высыхания, некоторые аптекари хранят его во влажном месте; но иногда случается, что он подвергается легкому брожению; те части, который подверглись такому воздействию, следует с осторожностью отделить и выбросить. Шафран обладает ветрогонным и сердечным действием и входит во множество фармацевтических препаратов.

SANTAL. САНДАЛОВОЕ ДЕРЕВО. Индийская древесина, различают три её вида: белая, лимонная и красная; первые два вида принадлежат одному и тому же дереву.

Лимонное сандаловое дерево - очень твердое; его цвет светло-желтый, желтоватый или красноватый, всегда темнее в центре, чем по окружности; его запах очень сильный, стойкий, приятный и похожий на запах розы; его вкус слегка горьковатый, немного едкий.

Красное сандаловое дерево - это дерево другого сорта, отличное от предыдущего, коричневого цвета снаружи и кроваво-красного внутри; его текстура волокнистая, запаха почти нет, а вкус немного терпкий; оно содержит много красящего вещества.

SARRIETTE. ЧАБЕР. Небольшое растение, которое выращивают в садах и которое очень похоже на тимьян; его стебель прямостоячий, ветвистый, беловатый, высотой около 30 сантиметров; его цветки маленькие, пурпурного цвета. Чабер имеет очень ароматный запах и вкус; его используют в качестве приправы к некоторым блюдам; в медицине считается, что он имеет успокоительное действие, улучшает аппетит и улучшает пищеварение.

SASSAFRAS. САССАФРАС. Желтоватая, ароматная древесина, известная под названием «лавр ирокезов», сами индейцы

называют растение «павана». Сассафрас привозят из Америки обрубками, или кусками длинной с руку; кора цвета ржавчины, гораздо более ароматная, чем древесина, легкая и пористая. Сильный и приятный запах сассафраса обусловлен летучим маслом, которое тяжелее воды; Эта древесина используется как потогонное средство. Древесную щепу сассафраса часто смешивают с щепой дуба; желательнее использовать ту, которая состоит из цельных кусочков.

SAUGE. ШАЛФЕЙ. Ароматное растение, выращиваемое в садах. Стебель у него твердый, ветвистый, опушенный, беловато-зеленый, с продолговатыми, широкими, беловатыми, толстыми, ватными листьями, с сильным запахом, слегка горьковатым и вяжущим вкусом. Существует большое количество видов шалфея, но два главных из них — большой и малый; следует отдать предпочтение последнему, поскольку его запах и вкус более сильный и ароматный, чем у большого. Шалфей используется в медицине как стимулирующее и желудочное средство.

SERINGA. Сирень (цветы). Сирень - это растение из семейства миртовых: их насчитывается пять видов . Их выращивают в садах, но естественным образом они растут в долинах Пьемонта и в горах Кавказа . Их цветки многочисленны, распространяют приятный, но в целом немного резкий запах.

SERPOLET. ЧАБРЕЦ. Небольшое растение, очень распространенное в лесах и на лужайках, хорошо освещаемых солнцем. Его стебли твердые, разделены на большое количество лежащих на земле веточек, покрытых небольшими зелеными листьями, немного шире, чем у тимьяна. Это растение, обладающее ароматическим запахом и слегка камфорным вкусом, обладает свойствами, присущими мелиссе и орегано.

STORAX CALAMITE. СТОРАКС КАЛАМИТ. Бальзам, который собирают при помощи надрезов из стиракса лекарственного, кустарника, произрастающего в некоторых средиземноморских регионах. Сторакс каламит имеет красно-коричневый цвет, глянцевый смолистый вид, существует в комковатых массах, состоящих из мелких капель, обладает мягким запахом, напоминающим запах ванили, прозрачен в тонких местах, легко размягчается между пальцами и почти полностью растворяется в 90-градусном спирте. Тот, который мы встречаем в продаже, часто представляет собой просто смесь жидкого стиракса и обычных смол, в состав которой входят капли бензоина, аммиачная камедь или другие. Подделку этого продукта легко распознать по черному цвету, полутвердой консистенции и неприятному запаху. Спирт растворяет фальсификат лишь частично, всегда оставляет значительный остаток, состоящий из различных примесей, а иногда даже из песка.

Сторакс обычно используется в парфюмерии; тем не менее, он также входит в состав некоторых фармацевтических препаратов, таких как териак, бальзам командора и т. д.

SUREAU БУЗИНА (Цветы и ягоды). Бузина – известный кустарник, который очень часто встречается в живых изгородях. Его цветы, белые в свежем виде и становятся желтыми после высыхания. Они имеют приятный запах, которым они обязаны определенному эфирному маслу; на вкус они слегка острые и вяжущие. Плоды бузины представляют собой маленькие сочные черные ягоды с красноватым кисловатым соком, которые в результате ферментации дают очень яркий алкогольный напиток. Ягоды бузины обладают потогонным и слабительным действием.

Т

TANAISIE. ПИЖМА. Очень распространенное растение, растет на необработанных землях. Она поднимается на высоту от 65 сантиметров до 1 метра. Стебли круглые, полосатые, пушистые, листья длинные, крупные, резные, с зазубринами по краям, желтовато-зеленого цвета; цветы появляются на верхушках стеблей большими округлыми гроздьями красивого желтого, ярко-золотистого цвета. Листья и цветущие верхушки пижмы выделяют, когда мы мнем их в руках, сильный запах, очень ароматный; вкус у растения горький и едкий. Это растение обладает стимулирующим и ветрогонным действием.

ТНЁ. ЧАЙ. Просторечивое название, данное засохшим и свернувшимся листьям растений, которые происходят из Китая или Японии. Существует большое количество сортов чая; только три используются ликеро-водочным заводом Imperial thé (Императорский чай), thé pekao (Чай пекао) и thé hyswen (Чай хусвен).

Imperial thé - Императорский или жемчужный чай. Лист этого чая сильно скручен и сворачивается сам по себе; это представляет собой некоторую аналогию с формой жемчужины. Он серебристо-зеленого цвета; запах у него сладкий, немного травянистый и ароматный; вкус хоть и немного резковат, но очень приятен.

thé pekao. Чай Пекао. От китайского названия пак-ко (белый пух). Он состоит из молодых листьев, тщательно отобранных из первого урожая. Они длинные, узкие, слегка скрученные, черновато-бурого цвета; частично листья, покрыты легким, шелковистым, беловатым пухом, свойственным большинству молодых листьев; Китайцы дали этому чаю название «чай с белым пухом».

Чай пекао имеет сладкий, ароматный запах, в котором есть немного от аромата розы, что позволяет предположить, что во время его приготовления в него проникают пары каких-то

ароматных цветов; его вкус сладкий и немного напоминает вкус цветка липы.

thé hyswen. Чай хюсвен. Листья округлые, свинцового или слегка синеватого цвета, придающие воде зеленоватый оттенок.

Эти листья, распрямившиеся под действием воды - зубчатые, толстые, изогнутые, длиной 5-6 см, шириной всего 2 см, немного блестящие; запах этого чая сладкий и ароматный, вкус острый и вяжущий.

Настой чая применяют как пищеварительное, желудочное и стимулирующее средство; он составляет основной и почти единственный напиток китайцев; он также стал объектом большого потребления среди некоторых народов Европы и Америки.

THÉRIAQUE. ТЕРИАК. Лекарственное средство, состоящее из множества растений, корней, древесины и других лекарств. Венеция долгое время обладала монополией на приготовление этого состава, несомненно, самого известного в фармацевтике. Териак применяется как желудочное средство.

THYM. ТИМЬЯН. Растение произрастает в регионах Средиземноморья и выращивается в большинстве садов Европы. Растение вытягивается на высоту до 33 сантиметров и разрастается несколькими тонкими плотными светлыми ветвями, снабженными маленькими, супротивными, маленькими, узкими, беловатыми листьями с ароматным вкусом и запахом. Тимьян используется в кулинарии; в медицине его рассматривают как успокоительное и желудочное средство.

TILLEUL ЛИПА (Цветы). Эти цветы, произрастающие на известном дереве, собраны в небольшие пучки в пазухах листьев, желтоватого цвета и имеют приятный запах. В медицине они считаются спазмолитическим и успокаивающим средством.

TORMENTILLE. КАЛГАН (ЛАПЧАТКА ПРЯМОСТОЯЧАЯ). Небольшое многолетнее растение в наших лесах с желтыми цветками, корень которого крупный, узловатый, короткий, округлый, покрыт многочисленными волокнами, красноватый внутри и черноватый снаружи; его вкус очень терпкий. Корень калгана настолько богат дубильным веществом, что его иногда использовали для дубления кожи. Он используется в медицине против хронической диареи и гонореи.

TUBÉREUSE. ТУБЕРОЗА. Красивое растение, происходящее из Америки и выращиваемое в садах Европы ради его цветов, источающих сильный приятный запах, но он вызывает своего рода одурманивание у людей со слабой нервной системой.

V

ВАНИЛЬ. Плод вьющегося и паразитического растения из Мексики и Перу. Это плод-стручок длиной от 15 до 25 миллиметров и толщиной всего несколько миллиметров, черноватый, морщинистый, содержит коричневую мякоть, содержащую огромное количество чрезвычайно тонких семян, с сильным и очень приятным запахом. Местные жители стараются собирать их до того, как они полностью созреют, чтобы стручок не раскрылся и не вытек содержащийся в нем бальзамический сок (ванильный бальзам). Затем его покрывают слоем масла красного дерева или касторового масла, чтобы сохранить эластичность; Из них делают небольшие пачки, которые поступают в продажу в металлических коробках. Утверждают, что зеленый стручок не имеет запаха, а приобретает его путем сушки и своего рода ферментации.

На рынке доступно несколько видов ванили. Первый и самый почитаемый известен как «Ванильная ножка»; его можно узнать по

большой длине и ширине стручков, а также по чрезвычайно сладкому аромату.

Второй тип, называемый бастардовой ванилью или симароной, мельче предыдущего, более сухой, менее коричневый и менее ароматный.

Ванильон или большая ваниль — третий тип, гораздо более крупный, чем предыдущие, но его аромат, хотя и очень сильный, менее сладкий и поэтому менее ценен.

Часто последний сорт слегка портится, в результате начавшегося брожения.

Хорошая ваниль - это та, которая естественным образом покрывается маленькими, очень тонкими иголочками бензойной кислоты (матовая ваниль). Это свойство часто имитируется аптекарями с помощью искусственной бензойной кислоты.

Для этого они обваливают ваниль в мелких иглах бензойной кислоте, извлеченных из бензоина; на стручках остается несколько прилипших фрагментов, которые затем приобретают вид натуральных матовых стручков.

Эта подделка, цель которой заключается только в том, чтобы улучшить продажи, определяется тем фактом, что ваниль, «замороженная» естественным путем, обычно имеет очень мелкие и очень острые кристаллы, которые часто имеют направление, перпендикулярное поверхности стручка. в то время как та, которая была искусственно обработана, имеет на поверхности более крупные и объемные кристаллы.

Цена ванили всегда очень высока, часто торговцы продают стручки, которые, оставшись на растении после созревания, открылись и потеряли ароматическое вещество; их тщательно накрывают и

насыщают перуанским бальзамом для придания аромата; Затем их кладут в середину пучка ванили хорошего качества.

Мы защищаемся от этого мошенничества, внимательно проверяя упаковки.

Ваниль — один из самых востребованных ароматических веществ, особенно у шоколатье, кондитеров, мороженщиков, ликеристов и парфюмеров.

VERJUS. – (см RAISIN DE MALAGA, ИЗЮМ) [по-моему – в книге ошибка, и верджюс – это не изюм, а нечто среднее между виноградным соком, уксусом и вином. Это продукт, получаемый путем прессования незрелого винограда, собранного в начале сезона.]

VÉRONIQUE. ВЕРОНИКА. Небольшое растение, распространенное в лесах Европы, где оно цветет большую часть лета. Его стебли раскидистые, стелющиеся, слегка опушенные; цветки мелкие, бледно-голубые, расположены колосками в пазухах верхних листьев. Листья и молодые стебли Вероники имеют слегка горьковатый и вяжущий вкус. У сушеных запах практически отсутствует.

Современная медицина в значительной степени отказалась от применения Вероники; когда-то ее применяли при мочекаменной болезни и хронических катарах.

VERVEINE ODORANTE. ПАХУЧАЯ ВЕРБЕНА. Растение родом из Чили и выращивается в садах. Его листья, очень похожие на листья мяты, при смятии издают очень приятный лимонный запах. Обладает стимулирующим, желудочным и спазмолитическим действием.

VIOLETTE. ФИАЛКА. Растение, которое растет в канавах, вдоль живых изгородей, в лесах и в культурных садах, маленькие цветы

фиалки, когда недавно раскрылись, красивого синего цвета, и становится пурпурным, когда полностью распускаются.

Запах этого цветка сладкий, похож на запах корня ириса Флорентийского. Сам цветок состоит из пяти лепестков и нектарника в форме шпоры, расположенного у основания.

Различают два вида цветков фиалки: простые и махровые; первые более ароматные и более синего цвета, чем махровые фиалки. Цветок фиалки используется в медицине как смягчающее средство, также он используется для приготовления сиропа, названного в его честь.