
L'alcool : composition et effets des boissons alcooliques, l'hygiène de la boisson, la lutte contre l'alcoolisme

Numéro d'inventaire : 1977.05697

Auteur(s) : Paul Sérieux

Félix Mathieu

Type de document : livre

Éditeur : Félix Alcan

Mention d'édition : 4ème édition

Imprimeur : Paul Brodard

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création : 1907

Collection : Bibliothèque utile

Inscriptions :

- lieu d'édition inscrit : 108, bd Saint-Germain, Paris
- lieu d'impression inscrit : Coulommiers

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Livre broché avec couverture papier.

Mesures : hauteur : 14,9 cm ; largeur : 9,5 cm

Notes : La page de titre comprend "Ouvrage honoré d'une souscription du Ministère de l'Instruction Publique".

Mots-clés : Éducation à la santé et à la sexualité

Morale (y compris morale corporelle : hygiène)

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : 191 p.

Avant-propos

Table des matières

BIBLIOTHEQUE UTILE

CXIV

P. Sérieux et F. Mathieu

L'Alcool

Quatrième édition

FÉLIX ALCAN
EDITEUR
106, Boulevard St Germain
PARIS

Nous connaissons déjà les effets sur le corps et sur l'intelligence de l'alcool type, de l'esprit-de-vin ou alcool éthylique, et des boissons dont il forme la base. Nous avons appris que ses congénères, dont il n'est d'ailleurs jamais parfaitement débarrassé dans la pratique, ont une action analogue, mais plus énergique. Il nous faut maintenant décrire l'empoisonnement de caractère tout spécial auquel conduit l'usage des boissons spiritueuses aromatiques. Cet empoisonnement est une résultante de deux intoxications composantes dont l'une, l'alcoolisme, nous est déjà connue, et l'autre, l'aromatisme (absinthisme, anisisme, etc.), mérite une étude toute spéciale.

Les expérimentateurs (MM. Motet, Magnan, Laborde, Meunier, Cadéac) se sont principalement exercés sur les essences naturelles ou artificielles aromatisant l'absinthe, le vulnéraire ou arquebuse, le vermouth, le bitter, la liqueur de noyau, ou, du moins, prédominant dans le mélange fort complexe qu'est l'arome de chacune de ces boissons : essences d'absinthe, d'anis, d'hysope, de fenouil, le salicylate de méthyle, l'aldéhyde salicylique, l'essence de noyau, etc.

La liqueur (ou mieux l'alcoolat) d'absinthe, qu'elle soit obtenue « par distillation » ou « par essences », doit son odeur et sa saveur à un mélange d'essences végétales qui varie avec chaque distillateur. Nous en donnons ci-après deux formules types.

1° Absinthe par distillation.

Sur 20 litres d'alcool on distille :

Fleurs et feuilles de grande absinthe.	600 gr.
— petite absinthe..	200
— anis vert.....	800
— badiane.....	400-800
— fenouil.....	800
Fleurs d'hysope.....	100
Fleurs et feuilles de citronnelle....	125-200
— coriandre.....	225
Calamus aromaticus, petite quantité.	

2° Absinthe par essences.

Suivant la qualité, elle renferme, pour 20 litres de liqueur :

	Absinthe ordinaire.	Demi-fine.	Fine.
Alcool absolu.....	11 l.	12 l.	15 l.
Eau.....	9	71.6	5
Essence de grande absinthe.....	6 gr.	6 gr.	6 gr.
Essence de petite absinthe.....	»	3	3
Essence d'anis.....	»	12	25
Essence de badiane..	12	6	30
Essence de fenouil..	2	3	6
Essence de menthe..	»	1	»
Essence de mélisse..	»	»	1
Essence de coriandre.	»	1	1
Essence d'origan.....	} petite quantité.		
Essence d'angélique..	}		

Voici, d'après M. Adrian, les quantités d'alcool et d'essences qui entrent dans un verre de 30 centimètres cubes de liqueur d'absinthe.