Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

all people in all times and places.

TURQUIE

D'EUROPE ET D'ASIE.

L'Empire turc s'étend en Europe, en Asie et en Afrique : on peut dire que c'est, après la Chine, la Russie et l'Espagne, la monarchie la plus vaste de l'univers. Si la Turquie avait réellement les 50,000,000 d'habitans que certains géographes lui donnent, elle tiendrait, sous ce rapport, le second rang parmi les Empires de la terre : mais ce nombre est exagéré. On ne peut, d'après les calculs les plus favorables, donner à cet Empire de 30,000,000 d'habitans. Voici comment cette population est distribuée sur le territoire :

Turquie d'Europe.	26,000 lieues carr.	18,000,000 hab.
Turquie d'Asie	90,000	9,000,000
Egypte.	8,000	2,500,000
Total.....	124,000 lieues carr.	29,500,000 hab.

Rien, au demeurant, n'est plus incertain que les hypothèses que les voyageurs se forment relativement à un pays où l'on ne connaît ni cadastre, ni l'art de lever des cartes; où la politique jalouse, puérile, d'un gouvernement barbare, conjointement avec l'ignorance et la superstition du peuple, empêchent même les voyageurs étrangers, qui voudraient faire quelques recherches, de parvenir à leur but.

Comme la plupart des géographes varient sur le nombre et l'étendue des différentes provinces qui composent l'Empire ottoman, nous avons cru, avant tout, devoir présenter au lecteur un tableau des divisions, par lequel la confusion et les difficultés apparentes qui entouraient cette matière, doivent, en grande partie, disparaître.

TABLEAU DES DIVISIONS DE LA TURQUIE D'EUROPE.

DIVISIONS.	SUBDIVISIONS.	PROVINCES.	VILLES.
I. PACHALICK DE ROUM-ILI. *	1. SANGIACAT ** de Wiza.	ROMANIE, en turc, *Roum-Ili* propre, (sans la Chersonèse).	Wiza, *chef-lieu*
			Constantinople.
			Adrianople.
	2. —— Kirk-Ecclesie.		Kirk Ecclesie, *ch.-lieu*
			Filiba, *en Romanie.*
	3. (1) —— Sardiki *ou* Sophia.	BULGARIE, en turc, *Bulgar-Ili*, ou *Sophia-Wilajeti.*	Sophia, *capitale du Pachalick de Roum-Ili.*
	4. (2) —— Widdin.		Widdin, *chef-lieu.*
	5. (3) —— Nicopoli.		Nicopoli, *chef-lieu.*
	6. (4) —— Silistra.		Oruschick.
	Pays des Tartares. Dobruziens.		Silistria, *chef-lieu.*
			Warna.
	7. (1) —— Saloniki, ou	MACÉDOINE, en turc, *Filiba-Wilajeti*, ou *Makdonia.*	Saloniki, *chef-lieu.*
			Filiba, *en Macédoine.*
	8. (2) —— Guistandil.		Giustendil, *ch.*
			Cara-Veria.
	9. (1) —— Scutari.	ALBANIE, Haute et Basse, ou *Arnaut* propre.	Scutari, *chef-lieu.*
			Durazzo.
			Dolcigno.
	10. (2) —— Aulon.		Aulon *ou* Valone, *ch.*
	11. (3) —— Delphino.		Delphino, *ch.*
			Tarta, *depuis* 1799.
	12. —— Janiah.	THESSALIE.	Tarisse.
			Janjah, *chef-lieu.*
			Fernovo.
			Volo.
	13. —— Lepante *ou* Livadie. ***	LIVADIE.	Lepante, *chef-lieu.*
			Livadie
			Athiniah.
	14. —— Tripoliza *ou* Napoli di Malevasia.	MORÉE, ou *Péloponèse.*	Trepoliza, *chef-lieu.*
			Napoli di Malevasia.
			Corinthe.
	Le pays des Mainotes.		Navarino

ARNAUT dans le sens général.

GRÈCE propre.

* Le terme de *Roum-Ili* a occasionné une grande confusion dans la géographie; il parait que ce terme se prend chez les Turcs en trois sens différens. Les Grecs de Constantinople se donnèrent le nom de *Romains;* et l'Empire Grec était appelé *Empire Romain de l'Orient.* Voilà pourquoi les turcs, en traducteurs fidèles, désignèrent toutes les contrées qui composent la Turquie d'Europe sous le nom de *Roum-Ili*, c'est-à-dire, pays des Romains; quelquefois ils comprirent même sous ce nom l'Europe entière; voilà le premier sens de ce mot. L'Empire Grec ayant été resserré dans les bornes de l'ancienne Thrace, le terme de Roum-Ili fut restreint à cette seule contrée; c'est le second sens du mot, et c'est la province *Romanie* de nos cartes ordinaires. Enfin les turcs,

L'ART
DU
LIMONADIER.

C1-1-0 - 1-1-2 by 1-1-2

L'ART
DU LIMONADIER,

EXTRAIT des meilleurs Auteurs qui ont traité de la distillation, et principalement de *DUBUISSON*;

Contenant la manière de préparer les Bavaroises, le Cachou, le Café, le Chocolat; de former les conserves de Roses, les Crêmes et Fromages glacés, de distiller les Eaux odoriférantes; de procéder à la confection des Elixirs, des Essences, des Emulsions, des Huiles, des Extraits; de confire les Fruits à l'eau-de-vie et au sucre; de composer l'Hydromel, les Liqueurs aqueuses, (spécialement la Limonade) les rafraîchissantes, les spiritueuses, les Ratafias; de faire des Loochs, des Pastilles, des Pâtes, des Sorbets; la Teinture, principalement de Thé; et les Vins artificiels.

OUVRAGE UTILE, non seulement aux Limonadiers, aux Distillateurs; mais à tous les Economes et Pères de famille.

A PARIS,

Chez GALLAND, Libraire, Palais du Tribunat N°. 223.

AN XII. - 1804.

PRÉFACE.

On ne devroit qualifier, à proprement parler, du nom de Limonadier, que celui qui prépare uniquement de la Limonade : un pareil état ne peut suffire pour faire vivre celui qui s'en occupe ; mais actuellement, par le mot Limonadier, on désigne, non-seulement celui qui porte ce nom, mais encore les Maîtres de Café : et en effet, il se consume chez les Limonadiers une quantité considérable de café, de thé et même de chocolat ; les teneurs de café ne s'en tiennent pas à ces seules boissons, ils sont encore Distillateurs ; c'est chez eux que se trouvent les meilleures liqueurs. Ils ne s'en contentent pas, ils préparent, en outre, des liqueurs rafraîchissantes, et toutes sortes de glaces. Nous entrons spécialement dans tous les détails de ces différentes substances, et

nous rapportons les méthodes pour les préparer ; ce qui rend cet Ouvrage instructif, et non-seulement utile aux Maîtres de Café et aux Limonadiers, mais encore à tous les Économes et aux Pères et Mères de famille. Il est pour eux d'une nécessité première ; nous ne pouvons assez leur en recommander l'usage.

L'ART
DU LIMONADIER,

OU

Traité de tout ce qui peut avoir rapport à cet Art, et lui être en même-tems accessoire.

CHAPITRE PREMIER.

Bavaroises.

C'EST une liqueur, ou pour mieux dire, une teinture à laquelle on a donné ce nom, et qui a été introduite en France par un prince Bavarois.

Bavaroises à l'eau.

1. 1. Prenez de la teinture de thé, et, au lieu de sucre, substituez du syrop de capillaire, servez ce mélange dans des caraffes de cristaux. Dans la suite, au lieu de syrop de capillaire, on a employé et on emploie encore le sucre clarifié ou cuit en consistance de syrop.

Bavaroises au lait.

2. 2. La Bavaroise au lait est composée avec la moitié, ou un tiers en total de la

teinture de thé avec le lait qu'on a préalablement fait bouillir ; et quand on veut communiquer des vertus plus médicamenteuses aux Bavaroises, on y fait entrer de la crême douce avec du lait, ou bien le lait d'amandes douces, avec l'eau de fleurs d'orange.

Bavaroises médicamenteuses.

3. 3. On substitue dans les Bavaroises, au lieu du syrop ordinaire, celui de capillaire, de cannelle, de vanille, des feuilles et étamines de fleurs d'orange, ou bien quelques gouttes de la teinture étherée d'ambre, dont nous donnerons la composition dans cet Ouvrage.

Bavaroises à la Grecque.

4. 4. Dans les pays chauds, et même dans nos cafés, on fait une boisson avec le suc de fraises, le jus de limon et de l'eau en grande quantité. Mêlés ensemble avec un peu de sucre, cette boisson est très-agréable.

CHAPITRE II.

Du Cachou.

Le cachou est extrait d'une plante étrangère connue sous le nom de *mimosa* : on a fait cette découverte depuis peu. Autrefois on préten-

doit que cette substance provenoit de l'*araque*, mais à tort.

Cachou à la réglisse.

5. 1. Prenez cachou en poudre, deux onces; extrait de réglisse, une once; sucre, dix onces, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth préparé à l'eau, en forme de pâte solide. On fait chauffer légèrement un mortier de marbre, et on y amollit l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois. On la délaye avec un peu de mucilage; on ajoute le sucre et le cachou, l'un et l'autre en poudre fine. On forme une pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage, et on la pile, jusqu'à ce que le mélange soit exact. Alors on divise cette masse en petits trochisques, comme des grains d'avoine, on les fait sécher et on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cachou sans odeur.

6. 2. Prenez cachou en poudre, trois onces; sucre en poudre, douze onces; avec une quantité suffisante de mucilage de gomme adraganth, préparé à l'eau, et formez des espèces de trochisques.

Cachou à l'ambre gris.

7. 3. Prenez cachou en poudre, deux onces; sucre en poudre, douze onces; ambre gris, huit grains. On fera du tout des tro-

chisques avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth.

Cachou à la fleur d'orange.

8. 4. Prenez cachou en poudre, trois onces ; sucre en poudre, 14 onces ; huile essentielle de fleurs d'orange, six gouttes, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth préparé à l'eau de fleurs d'orange.

Cachou à la vanille.

9. 5. Prenez cachou en poudre, trois onces; sucre en poudre, quatorze onces ; cannelle en poudre, un demi-gros ; huile essentielle d'anis et de cannelle, chacun cinq gouttes; on fera des trochisques avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth préparé avec l'eau de cannelle.

Toutes ces préparations sont stomachiques et astringentes. Elles corrigent la mauvaise odeur, on en laisse fondre quelques grains dans la bouche.

CHAPITRE III.

Du Café.

Tout le monde connoît ce que c'est que le café. C'est une espèce de grain qui nous vient originairement de l'Asie, et qu'on a naturalisé dans nos îles de l'Amérique.

Torréfaction ou teinture du Café.

10. 1. On emploie pour la torréfaction un ustencile qui est trop connu pour en donner ici la description. On met la graine de café dans un tambour, de manière qu'elle n'excède pas la moitié de la broche qui le traverse. On l'expose d'abord sur un feu modéré, et on observe de tourner de tems à autre en sens contraire. Lorsque le café commence à donner de la fumée, on l'agite plus fortement, on secoue le tambour à plusieurs reprises et en proportion de l'épaisseur de la fumée, et lorsque la pellicule qui sert d'enveloppe à cette graine se détache avec éclat, on retire la broche du feu et on continue d'agiter jusqu'à ce que le café ait acquis une belle couleur de maron clair, tirant sur le violet. On verse pour lors le café grillé dans un vase ou un vaisseau plat, qu'on expose à un air libre; on le vanne, tant à l'effet d'en rejetter les pellicules qui s'en sont détachées et qui communiquent au café un goût de brûlé, que pour faire refroidir cette graine promptement. On la jette ensuite dans une boëte qui n'ait aucune odeur, et on n'en fait moudre qu'à fur et mesure qu'on en a besoin.

Quand on a fait réduire le café grillé en poudre, on en délaye une once dans une chopine d'eau froide ou chaude; cela est indifférent, pourvu que cette eau ne soit pas bouillante; cependant on la délayera de préférence dans de l'eau froide. Dans ce dernier cas, on

approche le vaisseau du feu, et lorsque la liqueur commence à bouillir, on y plonge une cuiller de bois, à l'effet de ramener à la superficie la masse savoneuse du café qui s'est précipitée au fond du vaisseau ; puis on retire la caffetière du feu et on sème une ou deux pincées de sucre en poudre sur cette écume. On laisse reposer pendant quinze ou vingt minutes et on verse cette liqueur par inclination. Lorsque cette opération se fait avec l'exactitude requise, on remarque que cette teinture de café est plus salubre, plus agréable, plus oléagineuse que celle qui auroit bouilli plus long-tems, et dans laquelle on auroit fait entrer la colle de poisson ou la poudre de corne de cerf.

Café au lait.

11. 2. Cette opération consiste à mettre une quantité déterminée de lait dans une poële de cuivre rouge ou dans une chaudière d'airain, et lorsque le lait commence à bouillir, on jette une once et demie de café en poudre par pinte de lait. On le fait bouillir légèrement pendant environ une demi-heure. On agite fortement avec une spatule de bois de chêne, et par ce moyen on lie plus intimement les parties du lait avec celles du café, et avant de retirer le vaisseau du feu, on y ajoute une quantité proportionnée de caramel ; on agite encore la liqueur pour rendre le mélange plus uniforme ; on le met ensuite reposer dans une caffetière de fer blanc ; mais comme le marc ne se précipite que très-difficilement,

on fait ce café le soir et on ne le tire au clair que le lendemain matin ; on le fait ensuite chauffer au bain-marie, et on l'y entretient jusqu'à ce que la totalité soit distribuée en entier.

Préparation du Café non brûlé.

12. 3. Prenez un gros de café en fèves ou bien mondé de son écorce ; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus dans un demi-septier d'eau. Retirez ensuite du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur brune, et après l'avoir laissé reposer un peu de tems, on la boit chaude avec du sucre. On peut encore employer une seconde ou une troisième fois le même café dont on s'est déjà servi.

Café à la sultane, ou préparation du Café usité chez les Arabes.

13. 4. On prend l'écorce du café parfaitement mûr, on la brise et on la tient dans une petite poële ou une terrine, sur un feu de charbon, en la fermant pour qu'elle ne se brûle pas, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur. On fait en même-tems bouillir de l'eau dans une caffetière. Quand l'écorce est prête, on la jette dedans et on laisse bouillir le tout comme le café ordinaire. La couleur est semblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre. Il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune

amertume à corriger et qu'au contraire on y sent une douceur agréable.

Nouvelle préparation du Café.

14. 5. Gardez chaque jour le marc de votre café, faites-le sécher à l'ordinaire, et conservez-le dans un endroit sec. Lorsque vous en avez une certaine portion, mettez-le dans un creuset que vous exposerez à un feu de calcination, afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches; vous conservez les cendres dans une boëte de buis bien fermée, ou dans un endroit qui ne soit pas humide. Quand vous voudrez en faire usage, voici le procédé à suivre. Vous prendrez le marc du dernier café. Sur trois livres de marc vous mettez trois cuillerées de cendres dans une pinte d'eau, vous ferez bouillir le tout à bouillons lents une petite demi-heure, après quoi vous laissez refroidir et reposer. Vous filtrez au papier cette liqueur, qui sera très-claire et qui prendra la place de l'eau simple que vous aurez employée à faire votre café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant dans cette liqueur la dose de café ordinaire, vous aurez une boisson plus forte et plus agréable.

CHAPITRE IV.

Du Chocolat.

Le chocolat est une substance formée par le mélange de cacao, de sucre, de cannelle, d'am-

bre gris et de vanille. On doit ce mélange aux Espagnols dont nous l'avons tiré.

Manipulation du Chocolat.

15. 1. Lorsqu'on aura fait choix du cacao, on le jettera dans un crible, dont les mailles ne soient pas assez larges pour laisser passer les amandes au travers : cette première opération consiste à distraire toutes les amandes entières de la poussière, des pierres, des particules d'amandes qui se sont brisées. On en sépare celles qui sont collées ensemble; après quoi vous vannerez tout ce qui aura passé au travers du crible, à l'effet d'en expulser la poussière ou les petits cailloux qui font partie de ce mélange. Vous étendrez sur une table ce qui sera resté dans le van, vous séparerez avec la main toutes les parties de cacao qui seront bonnes, et vous rejetterez le surplus comme inutile.

2°. Mettez une large poële de fer sur un fourneau, qui soit disposé de manière à donner une chaleur ardente. Lorsque cette poële sera échauffée au point que le fond sera presque totalement rouge, jettez-y environ quatre pouces d'épaisseur de cacao; triez, remuez avec une longue spatule de bois et de manière à faire rouler toutes les amandes les unes sur les autres, afin qu'elles se grillent également, et que ce mouvement s'exécute sans que la spatule quitte le fond de la poële; vous entretenez le feu de manière qu'il produise toujours le plus grand degré de chaleur possible, jusqu'à ce que l'écorce ligneuse de ces amandes ait acquis une couleur brune, tirant un

peu sur le noir. Jettez et étalez-les dans un van, que vous aurez préalablement placé dans un air libre. Remettez la poële sur le feu et continuez l'opération avec le plus de célérité, jusqu'à ce que la totalité du cacao soit grillé. Sitôt que vous aurez jetté la deuxième poëlée dans le van, et pendant que la troisième sera sur le feu, faites vanner fortement les deux premières, tant à l'effet d'en expulser la fumée et toute la poussière qui s'est détachée des écorces, qu'à dessein de refroidir plus promptement les amandes par le contact extérieur de l'air, et lorsque la totalité du cacao sera grillée, que la poële sera plus de la moitié refroidie, faites griller très-lentement et à un degré de chaleur très-ardent toutes les particules d'amandes que vous auriez triées et mises en réserve, et quand toutes les particules auront acquis une couleur jaunâtre, jettez-les sur une table. Triez encore avec la main et rejettez toutes celles qui seront restées blanchâtres, attendu que cette couleur est un signe certain que ces parties d'amandes sont gâtées.

3°. Vingt-quatre heures après avoir grillé le cacao, mettez les amandes par petites parties à-la-fois sur une grande feuille de papier étendue sur une table de bois, à l'effet de les écraser très-légèrement avec un rouleau de buis, et seulement à dessein d'en détacher les écorces. Comme il y a toujours quelques amandes qui s'échappent du rouleau ou dont l'écorce est plus fortement adhérente, passez le tout au travers d'un crible destiné à cet usage et remettez sur le papier ou bien détachez

tachez avec les doigts toutes les écorces qui n'auroient pu être brisées. Quand tout le cacao aura été passé à travers du crible, vous le vannerez comme on vanne le bled, et le nettoyerez si bien, qu'il n'y reste aucune partie d'écorce, ni petite pierre, ni chicot de bois.

4°. Le cacao étant ainsi disposé, vous le réduirez grossièrement en pâte de la façon suivante. Ayez un mortier de fonte de la même matière que les cloches; il faut que ce mortier soit assez grand, pour piler aisément cinq livres de cacao à-la-fois. Vous échaufferez ce mortier ainsi que son pilon de fer, en le remplissant à moitié de charbon ardent; passez ensuite et mettez cinq livres du cacao qui a été préparé dans votre poële de fer; faites-le chauffer à un degré de chaleur très-modéré; car, si le feu étoit vif, l'huile végétale contracteroit un goût de rance ou de brûlé. Remuez sans discontinuer avec une spatule de bois, de façon que la chaleur puisse se distribuer également dans toutes les parties du cacao, et lorsqu'après en avoir pris une poignée dans la main et qu'en la serrant un peu, vous éprouvez un degré de chaleur qui soit supportable, jettez promptement le cacao dans le mortier qui a été préparé. Pendant qu'on réduit cette portion en pâte, passez quatre livres et demie du même cacao, que vous faites chauffer comme ci-dessus. Quand la première partie aura été bien pilée, vous la mettrez sur une feuille de papier blanc sous laquelle on aura préalablement mis une feuille de gros

papier jaune: jettez la seconde partie dans le mortier et pesez également quatre autres livres et demie de cacao, que vous ferez chauffer en suivant toujours la même méthode, et quand les trois parties auront été réduites en pâte, vous en formerez un pain du poids de quatorze livres, qui est tout ce qu'un ouvrier peut broyer dans la journée. Recommencez, en suivant le même ordre, jusqu'à ce que toute cette opération soit finie. A l'égard des portions du cacao, qui ont été tirées et mises en réserve, qu'on appelle ordinairement cassons, après les avoir réduites en pâte, vous en formerez des pains séparés, ou bien vous les diviserez en autant de parties que de pains de cacao, ou vous les ferez entrer dans le chocolat d'une qualité inférieure.

Tout le cacao ayant été réduit en pâte et en pains, on prépare le chocolat de la manière suivante.

1°. On met le soir sur la pierre un des pains de cacao ainsi que le cylindre à broyer le chocolat. On met sous cette pierre deux terrines remplies de charbons ardens et suffisamment couvertes de cendres chaudes, afin que la chaleur soit douce et dure assez longtems pour entretenir la pierre chaude et amollir la pâte du cacao. On couvre ensuite cette pierre avec de grandes feuilles de papier blanc, qu'on met d'abord sur la pâte, et qu'on recouvre avec un large morceau de tôle.

2.° Le lendemain matin on enlève le pain de cacao, dont il se trouve environ la moitié de ramollie. On le met sur une petite pierre

carrée destinée à cet effet, et on l'entretient modérément chaude en mettant du feu dessous; au défaut de cette pierre, on met le cacao dans une poële en conservant environ deux livres de cette pâte sur la pierre à broyer qu'on entretient à un degré de chaleur très-doux : on broye avec le cylindre d'acier tourné et poli. Quand cette partie a été broyée, on la rassemble sur le devant de la pierre, on la broye une seconde fois jusqu'à ce qu'en roulant, on n'apperçoive plus aucune des traînées que les molécules du cacao non broyées laissent sur la pierre. Lorsque cette partie a été suffisamment broyée, on l'enlève, on la met dans une grande poële, qu'on place sur un feu doux, afin d'entretenir la pâte liquide, puis on remet sur la pierre la même quantité de pâte, on broye comme il a été dit, et on continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le pain du cacao soit broyé. Quand cette opération est finie, afin d'entretenir le cylindre suffisamment chaud, on le laisse sur la pierre, qu'on couvre comme ci-devant; on augmente le feu qui étoit dessous, de sorte que cette pierre soit échauffée de deux ou trois degrés au dessus de la chaleur qu'elle avoit, lorsqu'on a broyé le cacao seul; on augmente également le feu qui étoit sous la poële qui contient la pâte broyée, dans laquelle on fait entrer, à deux ou trois reprises, neuf livres de sucre grossièrement réduit en poudre. On remue ce mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le cacao. On couvre cette pâte

avec de grand papier blanc et on met un feu très-doux sous la poële, afin d'entretenir la pâte toujours liquide : on en met environ deux livres sur la pierre à broyer qu'on entretient toujours dans le même degré de chaleur qui vient d'être dit. On broye de nouveau, et lorsque les deux livres ont été broyées, on les rassemble sur le devant de la pierre pour être broyées une seconde fois; après quoi on enlève cette pâte, on la met dans une poële et on l'entretient liquide. Lorsque la totalité du cacao mêlé avec le sucre a été suffisamment broyée, on y fait d'abord entrer la cannelle, la vanille et l'ambre gris, reduits en poudre fine et passés au tamis de soie. On continue de remuer ce mélange, jusqu'à ce que ces poudres soient divisées et bien incorporées avec la pâte; on la partage pourlors toute chaude par petites masses de demi-livres ou d'un quarteron, qu'on roule sur une feuille de papier blanc pour en former un cylindre, ou on les met dans des moules de fer blanc qui ont la forme de biscuits, on agite ces moules, on les frappe légèrement sur la table jusqu'à ce que le chocolat soit glacé et uniformément étendu. On le laisse refroidir dans les moules. Il y durcit et y acquièrt une consistance ferme et solide. On l'en sépare facilement, soit en frappant les moules, soit en les pressant par les deux bouts en sens contraire; on enveloppe les biscuits de chocolat dans du papier blanc et on les conserve dans un endroit sec, parce qu'il se moisit à la surface, lorsqu'on le renferme dans un endroit humide.

Le chocolat se conserve plusieurs années. Celui dont on ne fait usage que six mois après être fabriqué est meilleur que quand on l'emploie avant ce tems.

Dose des ingrédiens qui entrent dans les différentes espèces de chocolat.

Chocolat de santé.

16. 2. Prenez de cacao caraque, quatorze livres pesant; sucre en poudre, douze livres; cannelle, quatre onces; vanille d'Amérique, trois onces; ambre gris, un gros. Le tout fait vingt-six livres de chocolat.

Autre.

17. 3. Pâte de cacao caraque, sept livres; cacao de berbiche, sept livres; sucre en poudre, douze livres, et pareille quantité de cannelle, ambre gris et vanille que ci-dessus font pareillement vingt-six livres de chocolat.

Autre.

18. 4. Pâte de cacao caraque, dix livres; cacao des îles, trois livres; sucre en poudre, treize livres, et avec la quantité ci-dessus de poudres aromatiques donnent vingt-six livres de chocolat.

Autre.

19. 5. Pâte de cacao berbiche, sept livres ; gros cacao des îles, six livres ; sucre en poudre, treize livres ; cannelle, ambre gris et vanille, même quantité que ci-dessus produisent pareillement vingt-six livres de chocolat.

Chocolat à meilleur marché.

20. 6. Pâte de cacao des îles, treize livres ; sucre en poudre, treize livres; gérofle en poudre, deux onces, font vingt-cinq livres et demie de chocolat.

Par le résumé de la composition de ces différents chocolats, on voit qu'ils doivent varier pour le prix ; le dernier est le moindre, le premier est le plus cher ; le second doit beaucoup approcher du premier pour le prix ; le troisième et le quatrième sont un peu moins chers.

Liqueur de Chocolat.

21. 7. On divise ordinairement chaque livre en douze parties, qui font autant de tasses de liqueurs ; on sépare chacune de ces parties par fragmens, qu'on jette dans une chocolatière, dans laquelle on a préalablement mis la quantité d'eau relative aux tasses de chocolat qu'on veut faire. Lorsque le mélange commence à bouillir, on l'éloigne un peu du feu ; et, après avoir fortement agité cette liqueur avec le moussoir, on approche

le vaisseau du feu : on fait bouillir légèrement pendant six ou sept minutes, et on agite encore. Quand on a répété cinq ou six fois cette même opération, on entretient la liqueur pendant deux heures dans un demi-degré de chaleur au-dessous de celui de l'eau bouillante, et on continue de l'agiter de tems à autre, parceque ce mouvement sert à lier plus intimement toutes les parties, et à rendre la liqueur plus homogène. Cette boisson vaut encore mieux quand on la prépare la veille, et qu'on la tient pendant toute la nuit sur les cendres chaudes ; car on doit encore observer que le chocolat le mieux trituré sur la pierre, s'unit encore très-difficilement avec l'eau, sur-tout quand le principe nutritif a été conservé dans toute son intégrité.

Lorsqu'on veut rendre la boisson de chocolat mousseuse, on délaye du sucre en poudre avec du blanc d'œuf ; on laisse sécher ce liquide jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance plus solide ; on en forme de petites boules de la grosseur d'une noisette ; et quand on est prêt de boire le chocolat, on jette dans la chocolatière une de ces petites boules pour chaque tasse de liqueur ; on agite fortement avec le moussoir ; et lorsque ces boules sont fondues, on verse le chocolat par inclination, en retirant avec le bâton à chocolat la mousse qui s'est formée sur la superficie de la liqueur.

Eau de Chocolat.

22. 8. Prenez du cacao et de la vanille, faites-les rôtir, comme si vous vouliez faire du chocolat ; broyez ensuite le cacao, et laissez la vanille sans le piler ; mettez-le ensuite dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie ; distillez-les à un feu ordinaire, et ne tirez point de phlegme : quand les esprits sont tirés, vous les mettrez dans un syrop, que vous ferez à l'ordinaire avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche ; vous passerez la liqueur à la chausse, et quand elle sera claire, vous la conserverez pour le besoin.

La dose pour la recette est de deux onces de cacao, d'un gros de vanille, de trois pintes et d'un demi-septier d'eau-de-vie, d'une livre et demie de sucre, et de deux pintes et trois demi-septiers d'eau.

Méthode pour préparer le chocolat.

23. 9. Cette méthode consiste à ratisser la pâte pure avec un couteau, ou à la frotter avec une rape pure : si cette pâte est sèche, pour que la rape ne s'engraisse pas, on prend, pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de cannelle en poudre, passées en un tamis de soie, et une once de sucre pulvérisé ; on met ce mélange dans une chocolatière avec un œuf frais entier, et en remuant bien avec le moulinet, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de miel liquide ; on y jette ensuite

environ huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, selon son goût, pendant qu'on agite fortement le moulinet, pour la bien incorporer avec le reste; après quoi on met le chocolat sur le feu ou au bain-marie, et lorsque le chocolat monte, on retire la chocolatière; on le remue beaucoup avec le moulinet, et on le verse dans des tasses à plusieurs reprises; c'est l'œuf qui fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur, on peut, immédiatement avant de la verser, y mettre une cuillerée d'eau de fleur d'orange, ou on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre: ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, et ne charge point l'estomac; d'ailleurs, il ne fait aucun sédiment dans la chocolatière ni dans les tasses.

Conserve de Chocolat.

24. 10. Prenez deux onces de chocolat rapé, faites cuire une livre de sucre à la première plume, et mettez-y votre chocolat, remuez-le pour le délayer, et dressez la conserve toute chaude.

Manière nouvelle de composer le Chocolat pour les personnes délicates.

25. 11. 1°. On ne fait point brûler le cacao; mais on le fait tremper dans l'eau bouillante, qu'on change plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on puisse dépouiller la fève. 2°. On lave le cacao avec de l'eau froide, lorsqu'il est bien

épluché. 3°. On met sur quatre livres de cacao une demi-livre d'amandes douces dépouillées de leurs enveloppes. 4°. On fait mettre ce mélange au four, ensuite on le pile avec soin. 5°. On met sur ce mélange quatre livres de belle cassonade, et l'on broye le tout ; on y ajoute ensuite deux cloux de gérofle et deux gros de vanille en poudre.

CHAPITRE V.

Des Conserves.

Les conserves sont des espèces d'électuaires faites avec des matières végétales réduites en poudre, et du sucre.

Conserve de roses qu'on peut préparer en tout tems.

26. 1. Prenez des roses de Provins sèches et pulvérisées, trois onces ; eau de rose, huit onces ; sucre, une livre et demie. On met dans un vaisseau convenable la poudre de roses, on la délaye avec l'eau de roses ; on laisse macérer ce mélange à froid pendant cinq ou six heures, il prend la consistance d'une pulpe : ou fait pour lors cuire le sucre à la plume ; on délaye avec un bistortier la pulpe de rose daus le sucre, tandis qu'il est chaud et encore liquide ; on fait chauffer ce mélange, afin que le sucre pénètre la pulpe ; on

met la conserve dans un pot, et on la garde pour l'usage. Cette conserve est légèrement astringente, fortifie l'estomac et aide à la digestion.

CHAPITRE VI.

Crêmes ou Fromages glacés.

On entend par crêmes ou fromages glacés des préparations faites avec du lait, des œufs et autres substances, qu'on prépare à la glace.

On distinguoit autrefois les fromages glacés des glaces, parceque les fromages glacés n'étoient composés que de crêmes douces, de sucre, d'eau de fleurs d'orange, et qu'on faisoit entrer une plus grande quantité de jaunes d'œufs, c'est-à-dire, qu'on ne mettoit qu'un seul jaune pour chacune des pintes de crême qu'on destinoit aux glaces, et qu'on en mettoit trois dans celles qui devoient constituer les fromages; mais comme cette dernière crême donne des glaces plus moëlleuses, on a totalement abandonné pour elle ce qu'on appelloit anciennement glaces, pour s'en tenir aux seuls fromages glacés, avec d'autant plus de raison, qu'on trouve par-là le moyen de ramener tous les sucs des fruits au même degré de consistance dans les fromages, qui ne diffèrent plus des glaces que par la forme qu'on leur fait prendre dans les moules, et par la saveur naturelle de chacun des fruits dont

ils sont composés. On ne se sert pour ces préparations, que de la crême, que les laitières appellent double.

Crême blanche.

27. 1. On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on y jette une bonne cuillerée à bouche de fleurs d'orange confite ou liquide; après quoi on met le vaisseau sur le feu; et quand cette crême a fait un bouillon couvert, on la coule au travers d'un tamis; on écrase les feuilles de la fleur, de manière à les faire également passer au travers du tamis; on fait fondre dix onces de sucre blanc dans le liquide, que l'on met en réserve dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on le soumette à la congélation.

Crême brûlée.

28. 2. On délaye le jaune de six œufs dans la même quantité de crême; on y jette deux onces de fleurs d'orange grillées ou pralinées, et une cuillerée de caramel, puis on met le vaisseau sur le feu; on agite sans discontinuer avec une cuiller de bois; et quand ce liquide a jetté quelques bouillons, on le coule dans un tamis; on écrase la fleur comme ci-dessus, on y fait fondre douze onces de sucre, et on le met sur un réchaud, pour la glacer en son tems.

Crême aux pistaches.

29. 3. On choisit les pistaches de l'année qui soient bien ouvertes et nouvellement cassées ; ou en pèse trois onces et demie, que l'on jette dans l'eau bouillante, et quand la peau se détache des amandes en froissant avec les doigts, on les jette sur un tamis, on les monde de leurs écorces, on les broie sur la pierre, en observant d'y ajouter une once de sucre, et de les arroser avec une quantité suffisante d'eau de fleurs d'orange double. Lorsque cette opération est finie, on délaye le jaune de six œufs frais dans deux pintes de crême ; et quand elle a jeté quelques bouillons, on la coule comme ci-dessus ; on y fait fondre douze onces de sucre, et on délaye la pâte de pistaches avec une cuiller, en y versant peu-à-peu une chopine de la même crême toute chaude. On passe ce liquide au travers d'une étamine ; on exprime avec les doigts, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien ; on mêle le tout ensemble ; on met en réserve dans un lieu frais, pour glacer au besoin.

Crême de Chocolat.

30. 4. On verse deux pintes de crême dans une chocolatière ; on y jette demi-livre de chocolat, et deux de vanille qu'on a préalablement coupées par morceaux ; on ajoute quatre onces de sucre. On approche le vaisseau du feu ; on échauffe et on entretient le liquide pen-

dant une heure au degré de chaleur de l'eau bouillante, en observant d'agiter souvent et fortement avec le moussoir ; on éloigne le vaisseau du feu; et quand la liqueur est à moitié refroidie, on y délaye les jaunes de quatre œufs frais, puis on échauffe encore jusqu'au même degré, et on agite sans discontinuer, parce que le mouvement qu'on donne à la liqueur sert à réunir plus intimement toutes ses parties. On met au frais, jusqu'au moment de la congélation.

Crême à la vanille.

31. 5. On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême ; on met le vaisseau sur le feu ; on agite continuellement le liquide avec une cuiller de bois ; et quand cette crême a jetté un bouillon couvert, on la coule à travers un tamis de crin, on y fait fondre dix onces de sucre avec deux onces de pastilles de vanille. On met le liquide dans un lieu frais, pour le glacer au besoin.

Nota. Les crêmes à la cannelle, au gérofle, à l'œillet et au safran se préparent de la même manière que celle à la vanille, à l'exception qu'on fait bouillir dans celle au safran une demi-once de tige d'angélique confite.

Crême aux amandes.

32. 6. Quand on a fait choix de quatre onces d'amandes douces de Provence, et d'une demi-once de celles d'abricots, on les jette

dans l'eau bouillante ; et quand la peau se détache en froissant avec les doigts, on les jette sur un tamis, on les monde de leurs écorces, on les broie sur la pierre avec le cylindre d'acier, en observant d'y ajouter une once de sucre, et d'arroser avec une quantité suffisante d'eau simple ; on délaye ensuite les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême, auxquelles on fait jetter un bouillon couvert, et que l'on coule, comme il a été dit : on y fait fondre douze onces de sucre, et on délaye cette pâte d'amandes avec une cuiller ; on y verse peu-à-peu une chopine de la même crême toute chaude, qu'on passe ensuite au travers d'un tamis ; on exprime jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : on mêle le tout ensemble, et on met au frais, pour être glacé dans son tems.

Autre Crême aux amandes.

33. 7. On fait fondre six onces de sucre dans une chopine d'eau, on y jette la même quantité d'amandes que ci-dessus ; on les convertit en pralines, on laisse refroidir, on broie sur la pierre, en observant d'arroser avec une quantité suffisante d'eau de fleurs d'orange ; puis on mélange cette pâte dans deux pintes de crême qu'on a préparées comme ci-devant, et dans lesquelles on a fait fondre trois onces de sucre, on met au frais, pour glacer au besoin.

Crême aux noyaux de cerises.

34. 8. Quand on a fait choix de noyaux de cerises nettoyés et desséchés, on en jette six onces dans un mortier de marbre; on les écrase, on les jette dans un vaisseau de grès avec quatorze onces de sucre, puis on délaye les jaunes de six œufs dans deux pintes de crême; on place la poële sur le feu, on agite continuellement avec une cuiller de bois; et quand le liquide a jeté un bouillon couvert, on le jette tout bouillant sur les noyaux de cerises; on agite encore; on laisse infuser pendant une heure; on coule à travers un tamis de crin; on met en réserve.

Nota. On fait également entrer les noyaux de cerises desséchées dans le sorbet, qui sert à faire des glaces au marasquin.

Crême au thé.

35. 9. On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on y jette demi-once de thé vert, qu'on a préalablement réduit grossièrement en poudre; on met le vaisseau sur le feu; on agite le liquide comme il a été dit ci-dessus; on le fait bouillir pendant trois ou quatre minutes, et on le verse dans un vaisseau de grès; on y fait fondre douze onces de sucre; on couvre bien exactement le vaisseau; on entretient ce liquide pendant une heure au même degré de chaleur, puis on coule au travers d'un tamis, dont le

le tissu soit serré ; on y ajoute une once de syrop de violettes, et on met dans un lieu frais, pour être glacé dans son tems.

Créme au café.

36. 10. Quand on a fait choix d'une demi-livre de café Moka, on le fait griller suivant les règles de l'art ; on le vanne, tant à l'effet d'en expulser la fumée qui s'exhale, que pour en distraire les pellicules qui se sont détachées pendant la torréfaction : on jette ensuite cette graine toute chaude dans deux pintes de crême cuite et bouillante, dans laquelle on a également délayé les jaunes de six œufs frais : on couvre le vaisseau qui contient ces substances, et on le place dans un bain, qu'on échauffe et qu'on entretient pendant deux heures au soixantième degré du thermomètre de Réaumur ; puis on laisse refroidir, on coule le liquide au travers d'un tamis ; on y fait fondre seize ou dix-huit onces de sucre, et on met au frais.

CHAPITRE VII.

Eaux odoriférantes.

Ce sont des eaux tirées de plantes odoriférantes, qu'on a distillées suivant l'art.

Eau de fleurs d'Orange.

39. 1. Lorsqu'on a fait choix de douze livres de fleurs d'orange, on sépare les calices et les pistils, qu'on met en réserve pour en faire l'usage ci-après. On jette les pétales et les étamines dans une cucurbite avec huit pintes d'eau de rivière, que l'on place dans son fourneau. On la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant. On ajuste le serpentin avec le récipient. On lutte les jointures et on fait distiller au petit filet, mais bien soutenu. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient et on verse quatre pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation. On agite le liquide avec une baguette et on continue l'opération, jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu trois pintes de liqueur; puis on démonte le tout; on met ces deux différentes espèces d'eau de fleurs d'orange en réserve; savoir, la première, sur la superficie de laquelle flotte l'huile essentielle, dans un vaisseau de grès, au bas duquel on a fait ajuster un robinet d'étain, pour n'en faire usage que six mois après sa distillation, et la seconde, qui est simple, dans un vaisseau de verre, pour ne l'employer qu'après avoir été distillée sur de nouvelles fleurs.

A l'égard des calices et des pistils, on les écrase légèrement; on les jette dans une poële, avec huit pintes d'eau de rivière. On échauffe et on entretient le liquide pendant trois heures

au soixantième degré; on laisse refroidir pendant douze heures, puis on jette le tout dans une cucurbite, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre ou cinq pintes de liqueur, qu'on mêle avec l'eau de fleurs d'orange simple, et qu'on destine au même usage.

Eau de Mélisse simple.

40. 2. On prend une bonne quantité de mélisse récemment cueillie, et lorsqu'elle est dans toute sa vigueur; on la pile dans un mortier avec un peu de sel marin, qu'on mêle avec chacune des parties qu'on pile à-la fois: on la jette dans un pot de grès ou de terre non vernissée. Quand cette opération est finie, on humecte cette pâte avec de l'eau de mélisse de l'année précédente, ou avec de l'eau de rivière; on couvre le pot, on laisse infuser jusqu'à ce que cette plante ait perdu son goût et son odeur herbacée. Alors on exprime sous la presse, on verse la liqueur dans une chocolatière qu'on couvre de son chapiteau, et on jette le marc dans le même pot. On la délaye avec de l'eau tiède, et on la laisse ainsi en digestion pendant deux jours; on exprime comme ci-devant, on verse le liquide dans la même cucurbite par le tuyau de cohobation. On jette le marc comme inutile, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait retiré la moitié de l'eau qu'on a versée sur la mélisse.

Quand on veut accélérer le degré de perfection que doit avoir cette eau de mélisse, on expose le vaisseau à l'ardeur du soleil, ou

bien on la verse dans une cucurbite qu'on place dans son bain. On la couvre d'une calotte aveugle, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant huit jours au cinquantième degré ; mais dans l'un et dans l'autre cas, il convient de tenir bien exactement bouché le vaisseau, qui contient cette liqueur.

Eau de Roses.

41. 3. On choisit vingt-deux livres de roses pâles, les plus odorantes, d'une belle couleur vive, fraîchement cueillies, et avant le lever du soleil ; on les jette dans un mortier de marbre. On les réduit en pâte qu'on verse ensuite dans un vaisseau de grès ou de terre non vernissée. Après cette opération, on fait fondre une livre de sel marin dans cinq pintes d'eau de rivière, puis on délaye cette pâte avec l'eau salée, et on laisse en digestion jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé à un degré au-dessus de celui de l'atmosphère, on verse pour lors le tout dans un gros linge. On exprime fortement sous la presse. On verse la liqueur dans une cucurbite. On délaye encore le marc dans quatre pintes d'eau tiède, et on entretient ce liquide pendant quatre ou cinq heures dans le même degré de tiédeur, puis on laisse refroidir ; on exprime et on verse cette seconde teinture dans la même cucurbite, qu'on place ensuite sur le fourneau. On la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient ; on lutte les jointures, puis on échauffe, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pin-

tes de liqueur. On change le récipient et on continue la distillation jusqu'à ce que la liqueur, qui en découle, ne donne plus d'odeur, et on met le dernier produit en réserve pour n'en faire usage que dans une seconde opération, puis on fait dissoudre quatre gouttes d'huile essentielle de cédra et quatre ou cinq gouttes d'essence éthérée d'ambre dans un poisson d'esprit-de-vin rectifié, qu'on verse dans le vaisseau qui contient le premier produit. On agite fortement, et par ce moyen, on a une excellente eau de roses, qu'on met en réserve et dont on ne doit faire usage que six mois après.

Eau de Mélisse composée.

42. 4. Prenez mélisse citronnée en fleurs et récente, une livre et demie; zestes de citrons récens, quatre livres; noix muscade, deux livres; coriandre, huit gros; gérofle, canelle, de chacun deux onces; racines sèches d'angélique de Bohème, une livre; esprit-de-vin très-rectifié, huit livres. On prend la mélisse récente ou en fleurs, on la monde de ses tiges; on enlève par le moyen d'un canif, l'écorce jaune et extérieure des citrons, qu'on fait tomber à mesure dans une portion de l'esprit-de-vin mise à part. On concasse les muscades, la coriandre, les gérofles, la canelle et les racines sèches d'angélique. On met toutes ces substances avec les zestes des citrons en infusion dans la totalité de l'esprit-de-vin pendant vingt-quatre heures; alors on procède à la distillation au bain-marie, pour tirer les

huit livres d'esprit-de-vin qu'on a employées ; on rectifie ensuite cette liqueur au bain-marie, à une douce chaleur, pour en tirer sept livres. C'est ce qu'on nomme *eau de mélisse composée*. Cette eau est stomachique, céphalique, anti-hystérique. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à une cuillerée à café, mêlées avec de l'eau.

Eau de Menthe composée.

43. 5. Prenez feuilles de menthe crêpue, récentes, deux livres ; feuilles de petite absynthe, trois livres ; sommités fleuries ou sèches de basilic et de pouliot, de chacune trois onces ; romarin, deux gros ; fleurs de lavande, pareille quantité ; cannelle, une demi-once ; coriandre, six gros ; gérofle, un gros ; esprit-de-vin rectifié, une livre ; infusion de menthe, cinq livres. On concasse ce qui est à concasser.

CHAPITRE VIII.

De l'Elixir.

Les élixirs ne sont autre chose que des teintures, des quintessences et des baumes spiritueux, qu'on tire des substances animales, végétales ou minérales, par le moyen de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin.

Elixir aromatique de Cannelle.

44. 1. Lorsqu'on a fait choix de huit onces de cannelle ou de deux onces de gousses de

vanille du Mexique qu'on coupe par petits morceaux, on jette le tout avec huit onces de sucre dans un mortier de fonte et on triture en pilant, jusqu'à ce que les semences commencent à *poudrer*. Alors on passe au travers du tambour de soie et on verse dans le mortier ce qui est resté dans le tamis; on triture comme ci-devant et on répète la même opération, jusqu'à ce que la totalité de ces substances soit passée au travers du tamis; on met cette poudre en réserve dans un vaisseau de fayence, qu'on tient bien bouché; on fait ensuite clarifier quatorze livres de sucre suivant les règles de l'art, et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire le syrop *au cassé*; on enfonce pour lors et on roule très-doucement l'écumoire pendant quatre ou cinq minutes dans le fond de la poële, puis on l'enlève promptement en ligne perpendiculaire, et si l'on remarque que le sucre qui s'est attaché au bout de cette écumoire est de couleur d'or, on agite promptement, plus fortement, et jusqu'à ce que la masse ait acquis la même couleur; alors on verse peu-à-peu environ deux pintes d'eau tiède, en continuant d'agiter jusqu'à ce que le syrop commence à bouillir. On retire le vaisseau du feu et on l'expose pendant trois ou quatre jours dans un air libre; on le remet sur le feu, et quand il est tiède, on y fait entrer la poudre de cannelle qu'on a mise à part; on agite et on entretient le liquide pendant un quart-d'heure dans le même degré de chaleur; on retire le vaisseau du

feu, on laisse refroidir ; on y verse ensuite cinq pintes d'esprit-de-vin rectifié avec cinq ou six gouttes d'essence d'ambre, et on verse ce mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant quinze jours ou trois semaines, si l'opération se fait dans le tems que le thermomètre est au tempéré, avec la précaution cependant d'agiter la liqueur au moins une fois par jour, puis on colle, on laisse éclaircir, on soutire et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap. Au surplus le degré de cuisson qu'on a donné au sucre est le seul qu'il convient d'y appliquer, lorsque l'on veut convertir cette substance sous la forme d'huile ; cette opération doit s'exécuter avec d'autant plus de précaution, que ce degré de cuisson n'est pas fort éloigné de celui qu'on emploie quand on a dessein de le convertir en caramel ; car s'il reste dans ce dernier état, pour lors l'opération seroit manquée.

Nota. Il est à observer qu'on augmente la dose du sucre d'un dixième au total de ce qui a été indiqué pour les formules des eaux spiritueuses ci-après, et en faisant subir le même degré de cuisson à la substance sucrante. Toutes les liqueurs dans lesquelles on fera entrer cette espèce de syrop huileux, auront la couleur et le ton savoneux des huiles onctueuses qu'on tire par expression.

Elixir de Garus.

45. 2. On choisit deux onces de myrrhe, de celle qu'on appelle troglotide qui, à cause

du pays d'où elle vient, passe pour la meilleure de toutes; elle est un peu verdâtre, transparente et semble écorcher la gorge, lorsqu'on la goûte. On nous apporte une autre espèce de myrrhe blanche, qui est la plus estimée après la troglotide, et pâlit, lorsqu'on la touche; elle est d'une odeur forte et croît dans les lieux raboteux; on doit être sur ses gardes, lorsqu'on fait choix de cette substance, car les autres espèces sont désagréables et presque sans vertu. Comme la myrrhe se dissout très-difficilement, lorsqu'on a fait un bon choix, on la réduit en poudre, on la jette avec quatre pintes d'esprit-de-vin dans une cucurbite qu'on place dans son bain. On la couvre de sa calotte aveugle, on lutte les jointures: on échauffe et on entretient le liquide pendant deux jours au soixante-dixième degré, puis on choisit quatre onces d'aloës succotrin, le plus pur, d'un roux tirant sur le rouge, ou jaunâtre, brillant et transparent, on le réduit grossièrement en poudre; on la jette dans le vaisseau où est la myrrhe, avec deux gros de noix muscade, et on laisse le tout en digestion pendant deux jours, au même degré de chaleur que ci-dessus. On verse ensuite deux pintes d'eau distillée par le tuyau de cohobation, et on entretient la chaleur pendant le même espace de tems. On démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajoute le serpentin avec le récipient, on fait distiller, et on continue l'opération jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on jette le

résidu comme inutile. On verse deux pintes d'eau distillée dans le vaisseau qui contient le produit ; on agite et huit jours après ce mélange, on procède à la rectification que l'on continue jusqu'au même degré de chaleur que ci-dessus, on met le produit en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on jette deux onces de capillaire du Canada dans un vaisseau, avec trois pintes d'eau qu'on entretient pendant deux heures au quatre-vingtième degré de chaleur. On retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, et on coule le liquide au travers d'un tamis, puis on pèse onze livres de sucre en pains ; on le casse par morceaux qu'on jette dans une poële, et qu'on fait fondre avec l'infusion de capillaire, dans laquelle on a fouetté un blanc d'œuf, on le fait clarifier et on le convertit en huile ; quand ce syrop est bien refroidi, on y verse une chopine d'eau de cannelle orgée et une chopine d'eau d'œillet distillée avec le gérofle. On mêle le tout ensemble et on verse les quatre pintes d'esprit-de-vin aromatique qu'on a mis en réserve ; on agite fortement le mélange, on le verse dans des vaisseaux de verre qu'on tient bien bouchés. On laisse reposer pendant huit jours ; on colle, on fait éclaircir, et on soutire suivant la méthode.

CHAPITRE IX.

Des Emulsions.

L'émulsion est un aliment liquide, laiteux, qui doit sa qualité laiteuse à de l'huile divisée et suspendue dans l'eau par l'intermède d'un mucilage.

Le Blanc-manger.

44. 1. Prenez gelée de cornes de cerf, huit onces ; sucre, quatre gros ; amandes douces écorcées, une once ; eau de fleurs d'oranges, un gros ; esprit de citron, trois gouttes ; zestes de citron récent, un demi-gros. On échauffe un mortier de marbre avec de l'eau bouillante d'une autre part, on fait liquefier au bain-marie la gelée de corne de cerf ; on pile les amandes douces et les zestes de citron dans le mortier échauffé avec un pilon de bois ; on fait un lait d'amandes avec la gelée de corne de cerf, qu'on emploie en place d'eau ; on ajoute sur le feu l'eau de fleurs d'oranges et l'esprit de citrons ; on passe le tout au travers d'une étamine propre : on expose le vaisseau dans un endroit frais. Ce mélange prend la consistance gélatineuse, mais blanche et opaque, d'une émulsion. Cette espèce de gelée est un mêts très-agréable.

Emulsion pectorale.

45. 2. Prenez une douzaine d'amandes douces sans écorces, des semences de melons et de

courges, de chacune un gros et demi ; une demi-once de semences de pavot blanc ; pilez le tout dans un mortier de pierre ; versez peu-à-peu par-dessus cinq onces de la décoction d'orge ; délayez dans cette décoction six gros de syrop de nénuphar, pour une émulsion à prendre le soir en se couchant, dans la toux et les fluxions de poitrine.

Emulsion adoucissante.

46. 3. Prenez noyaux d'amandes douces, trois onces ; pilez-les dans un mortier de marbre, et versez par-dessus peu-à-peu une livre de décoction d'orge ou de réglisse ; on y ajoutera deux onces de tussilage pour une émulsion à prendre en deux fois, comme adoucissante contre les âcretés du gosier.

Emulsion antiphytisique.

47. 4. Prenez des quatre semences froides majeures, un gros et demie, deux amandes douces pelées dans l'eau chaude ; pilez-les dans un mortier de marbre, en versant doucement dessus un grand verre d'infusion d'une pincée de véronique et d'une demi-pincée de lierre terrestre ; ajoutez à la décoction une demi-once de syrop de guimauve : faites une émulsion à prendre le matin et le soir.

Emulsion rafraîchissante, propre à éteindre la soif.

48. 5. Prenez des amandes douces pelées au nombre de douze ; pilez-les dans un mortier de

bois ; versez dessus peu-à-peu une suffisante quantité de décoction d'orge ou de pourpier ou de laitue; faites une émulsion pour deux prises, dans chacune desquelles on met une once de syrop de nénuphar, propre à appaiser la soif et modérer la chaleur.

Emulsion somnifère.

49. 5. Prenez amandes douces et les quatre grandes semences froides, de chacune un gros ; pilez-les avec eaux de nénuphar, de laitue et de pourpier, de chacune deux onces ; ajoutez à la décoction syrop de nénuphar et de diacode, de chacun une demi-once pour une émulsion, à prendre à l'heure du sommeil.

Emulsion adoucissante et rafraîchissante.

50. 7. Prenez orge mondée, une demi-once; faites cuire jusqu'à ce qu'il soit crevé ; ajoutez six amandes pelées, graines de melon, trois gros ; pilez dans une livre de décoction d'orge; ajoutez à la décoction deux onces de syrop de guimauve et de nénuphar avec deux gros de fleurs d'orange pour une émulsion, à prendre en trois prises.

Emulsion contre la toux.

51. 8. Prenez des semences de pavot blanc, une once ; pilez-les dans un mortier de marbre en versant peu-à-peu par-dessus cinq onces d'eau de lys ; ajoutez à la décoction une once

de syrop de nénuphar, pour une émulsion à prendre à l'heure du sommeil.

CHAPITRE X.

Des Essences.

On entend par essence ce qu'on désigne communément sous le nom de teinture ; c'est l'extrait le plus spiritueux des substances, soit animales, soit végétales, soit minérales.

Véritable essence d'Ambre gris.

52. 1. Prenez de l'esprit de roses parfaitement déphlegmé ; versez-le sur du sel de tartre calciné à un feu violent, et séparez-l'en ensuite au moins deux fois par la distillation ; vous aurez par ce moyen un esprit si pénétrant, qu'il s'insinuera parfaitement dans la substance de l'ambre gris et la dissoudra parfaitement. Cette dissolution ou essence d'ambre gris mérite la première place parmi les remèdes corroborans et propres à fortifier le genre nerveux, et par conséquent parmi ceux qui conviennent aux maladies provenant de la foiblesse des parties nerveuses. Elle ne porte point à la tête une si grande quantité de vapeurs, et ne cause pas une si grande agitation dans les corps affoiblis que la préparation ordinaire de l'ambre gris avec le musc ou la civette. Car on sait par expérience que cette dernière incommode par son odeur les personnes foibles

de l'un et de l'autre sexe, qui sont sujettes à des affections spasmodiques.

Les principaux caractères de la véritable essence d'ambre gris, sont 1.° qu'elle ne doit être préparée qu'avec le seul ambre gris, sans mélange d'aucune autre matière; 2.° qu'elle doit entièrement se dissoudre dans les liqueurs auxquelles on la mêle. 3.° Cette essence, versée gouttes à gouttes dans une liqueur aqueuse, doit nécessairement la rendre laiteuse, comme font les huiles et les résines dissoutes.

L'essence d'ambre gris se prépare communément dans les boutiques avec le musc, l'huile de cannelle, de roses, et même la civette. Cette essence est à la vérité d'une odeur fort agréable, mais participe peu de l'ambre gris, qui ne reçoit aucune altération dans ce procédé.

Autre essence d'Ambre gris, suivant la méthode de Dubuisson.

53. 2. On supprime le sel alkali de tartre, dont on fait usage pour rectifier l'esprit de roses, et on aiguise l'esprit d'eau de roses avec l'huile de vitriol le plus concentré. On réduit grossièrement en poudre trois onces de bon ambre gris, qu'on jette dans un petit alambic, avec huit onces d'esprit rectifié de roses, sur lesquelles on verse deux onces d'huile de vitriol. On agite le mélange, on lutte la jointure bien hermétiquement, on place l'alambic dans le bain-marie, après quoi on échauffe et on entretient le liquide pendant

six jours au soixante-douzième degré de chaleur, en observant d'agiter le vaisseau deux ou trois fois par jour ; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte la calotte de l'alambic, on verse le tout dans un vaisseau de verre, qu'on tient bien bouché et qu'on agite de tems à autre pendant quinze jours ; on laisse éclaircir la liqueur qu'on tire par inclination, et on jette le dépôt dans la cucurbite avec les mêmes quantités de nouvel esprit d'eau de roses et d'huile de vitriol, qu'on échauffe au même degré et pendant le même tems que ci-devant. Lorsque ce liquide est refroidi, on verse également le tout dans un vaisseau de verre, qu'on tient bien bouché, et qu'on agite deux ou trois fois par jour pendant un mois. On laisse éclaircir, on tire par inclination, et on jette encore le dépôt dans la cucurbite, avec quatre onces de nouvel esprit de roses et une once d'huile de vitriol, qu'on échauffe comme dans la dernière opération. On verse le liquide qui formoit alors une espèce de *magma* dans un vaisseau, et un mois après on le passe au travers d'un linge ; lorsque l'esprit aromatique est écoulé, on le mêle avec les premiers produits et on délaye ce *magma* dans un demi-septier d'eau de rivière qu'on coule encore au travers du même linge. On met à part cette foible teinture aqueuse, et on jette ensuite dans une pinte d'eau le résidu, qu'on fait bouillir environ dix minutes. On remarque alors que l'ébullition se sépare totalement de l'eau et que ce *magma* se convertit en une huile noire de même nature que la

la poix sans odeur, et plus tenace que la poix ordinaire. Or, comme cette huile épaissie pèse sept gros qui forment tout le résidu de trois onces d'ambre gris qu'on a soumis à l'expérience, on voit clairement que l'esprit s'est chargé de deux onces un gros d'ambre gris, qui contiennent tous les principes internes de cette substance bitumineuse, puisque le surplus est resté sans odeur et sans saveur ; on voit aussi que les vertus de cette essence d'ambre gris doivent être analogues à celles qui ont été attribuées à l'éther.

Cependant on ne peut l'employer utilement qu'en en versant quelques gouttes dans une liqueur appropriée ou sur un morceau de sucre, qu'on laisse fondre dans la bouche, parce que cette huile éthérée est trop volatile pour entrer dans le composé des pastilles.

Essence d'eau d'Angélique.

54. 3. Prenez une demi-once d'angélique, autant de cannelle, un quart d'once de gérofle, autant de macis, de coriandre et d'anis verd, et une demi-once de bois de cèdre, le tout concassé dans une pinte de bonne eau-de-vie. Étant infusée du soir au matin dans un alambic de verre, vous la distillerez au bain-marie, et de cette essence vous en mettrez sur une pinte d'eau-de-vie, depuis une demi-once jusqu'à deux ou trois onces ; vous y mettrez ensuite de l'ambre et du musc préparé, ce qu'il en faut.

CHAPITRE XI.

Des Extraits.

Par extrait on entend communément la partie la plus pesante des végétaux et autres substances, qu'on associe avec des liqueurs et qu'on fait évaporer en forme de matière épaisse.

Extrait de Cachou.

55. 1. On prend la quantité que l'on veut de cachou concassé, on le fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau; lorsqu'il est entièrement dissous, on passe la liqueur à travers d'un blanchet; on la fait évaporer au bain-marie jusqu'à consistance très-solide, afin qu'on puisse la réduire en poudre. Cet extrait corrige la mauvaise haleine et donne le ton aux fibres de l'estomac.

Extrait de Genièvre.

56. 2. On prend la quantité qn'on veut de baies de genièvre récentes, on les met, sans les concasser, dans un bassin avec une suffisante quantité d'eau. On les fait bouillir pendant environ une petite demi-heure. On passe la liqueur au travers d'un linge sans expression. On refait bouillir le marc dans une pareille quantité d'eau pendant le même tems. On passe

de nouveau la liqueur à travers d'un linge, sans exprimer ; et tandis que les liqueurs sont chaudes, on les filtre à travers d'un blanchet. On les mêle et on les fait évaporer à une douce chaleur, jusqu'à la réduction d'environ les trois quarts. Alors on place le vaisseau au bain-marie, pour achever de faire évaporer la liqueur, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance de miel fort épais, c'est l'extrait de genièvre. On le serre dans un pot de fayence pour le conserver. L'extrait de genièvre est très-aromatique, légèrement amer et stomachique.

CHAPITRE XII.

Fruits confits à l'eau - de - vie.

Tout le monde connoît ce qu'on entend par fruits confits à l'eau-de-vie.

Cerises confites à l'eau-de-vie.

57. 1. Quand on a fait choix de la meilleure qualité de cerises, on en pèse cinq livres ; on coupe la moitié de leurs queues, et on fait quatre ou cinq piqûres au fruit avec une grosse épingle ; puis on fait clarifier quatre livres de sucre. Quand ce syrop est cuit au filet, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir pendant cinq ou six minutes ; on y verse un demi-poisson d'eau d'œillet aromatisé de girofle, ou, si l'on veut, la même quantité d'eau de cannelle orgée ; on y jette ensuite les cerises

qui ont été préparées, et on les roule dans le syrop, en y agitant doucement et long-tems le vaisseau ; vingt-quatre heures après on le met sur un feu très-doux ; on réchauffe ce liquide jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède, en observant d'agiter de tems à autre, de manière que le tout s'échauffe également ; on retire le vaisseau du feu, et quarante-huit heures après on répète la même opération ; on retire encore le vaisseau, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, puis on y verse une pinte d'esprit de vin ; on agite doucement, et de manière à ne pas écraser le fruit ; on enlève le tout avec une grande cuiller d'argent, et on met en réserve dans un vaisseau à large goulot, qu'on tient bien bouché ; deux mois après on y verse encore environ une chopine d'esprit de vin ; on agite le vaisseau, après l'avoir rebouché bien exactement.

Par ce moyen les cerises conservent pendant deux ou trois ans toute la vivacité de leur coloris, et on a toujours des compotes apprêtées.

Pêches à l'eau-de-vie.

58. 2. On choisit quarante belles pêches dites magdelaine, dont la peau soit d'une belle couleur vive, rouge et jaunâtre. Lorsqu'on a fait ce choix, on les essuie l'une après l'autre avec une serviette fine, on les pique avec une grosse épingle, et on sépare celles qui sont mûres d'avec celles qui sont plus fermes. Le

fruit étant ainsi préparé, on fait clarifier cinq livres de sucre, et quand il est cuit *au filet*, on retire le vaisseau du feu ; quatre ou cinq minutes après on y jette d'abord les pêches les plus fermes, on les roule dans le syrop avec une cuiller de bois, puis on met le vaisseau sur un feu très-doux, et on continue d'agiter le fruit de manière qu'il s'échauffe également dans toutes ses parties; on enlève et on met sur un tamis celles qui changent de couleur ; car c'est à ce signe extérieur, et en touchant, qu'on connoît que le fruit est suffisamment blanchi. Après cette opération on retire le vaisseau du feu, et on met les pêches l'une après l'autre dans le syrop, avec le suc du fruit qui a coulé au travers du tamis. Vingt-quatre heures après on met le syrop sur un feu très-modéré; on agite le vaisseau en roulant le fruit de tems à autre, et quand le tout est passablement chaud, on retire le vaisseau du feu, et on répète la même opération quarante-huit heures après. On laisse refroidir, on enlève les pêches les unes après les autres, on les arrange dans des tamis ; on verse trois chopines d'esprit de vin dans le syrop ; on agite fortement le mélange, on le passe au travers de la chausse de drap, et on verse cette liqueur dans un vaisseau destiné à cet effet ; on y coule les pêches les unes après les autres, et le vaisseau étant bien bouché, on le met à part, on agite doucement de trois jours en trois jours, jusqu'à ce que tous les fruits soient tombés au fond. Deux mois après on y verse encore environ

une chopine d'esprit de vin. Les fruits ainsi confits conservent leur saveur et leur couleur naturelle pendant un an.

Prunes de Reine-Claude à l'eau-de-vie.

59. 3. On cueille les prunes avant le lever du soleil, et quand elles approchent de leur maturité. Lorsqu'on a fait un bon choix, on en pèse six livres ; on les pique avec une grosse épingle, et on fait clarifier quatre livres et demi de sucre, qu'on decuit, c'est-à-dire, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau que celui dont on a fait usage au n°. précédent, on y jette les six livres de prunes qui ont été préparées ; on réchauffe ce liquide au moyen d'un feu très-modéré ; on agite doucement avec une cuiller de bois ; et lorsque les prunes commencent à jaunir, on retire le vaisseau du feu et on l'expose à un air libre. Vingt-quatre heures après on remet le vaisseau sur le feu ; quand le liquide est plus que tiède, on retire du feu, et on répète encore cette opération trois ou quatre fois, de deux en deux jours, en observant alors d'échauffer ce liquide jusqu'au quatre-vingtième degré, et vingt-quatre heures après la dernière façon, on enlève les prunes avec une cuiller, on les arrange sur le tamis, on verse trois chopines d'esprit de vin dans le syrop, on le passe au travers de la chausse, on en remplit un vaisseau jusqu'aux deux tiers de sa capacité, on y coule doucement les fruits, on bouche le vaisseau, on le met en réserve, et trois

mois après on y ajoute une chopine d'esprit de vin.

Poires de Roussèlet à l'eau-de-vie.

60. 4. Lorsqu'on a fait un bon choix de ces poires, on en pèse six livres, on les jette dans l'eau froide, on met le vaisseau sur le fourneau, et on échauffe le liquide sans le faire bouillir, jusqu'à ce que les poires mollissent sous le doigt; mais comme il y a toujours quelques-uns de ces fruits qui mûrissent avant les autres, quand on apperçoit qu'ils changent de couleur, on les enlève avec une cuiller, et on les jette dans l'eau froide. Après cette première opération, on ratisse d'abord les queues, on enlève la peau par petites lames, et on jette le fruit dans un autre vaisseau rempli aux trois quarts d'eau froide bien limpide; on fait ensuite clarifier cinq livres de sucre, qu'on decuit encore un peu plus que celui dont on fait usage pour les reines-claude; puis on jette le fruit dans le syrop, et on le fait bouillir pendant un quart - d'heure; on répète cette opération toutes les vingt-quatre heures pendant trois ou quatre jours; on enlève ensuite le fruit avec une cuiller, on le met sur le tamis, et on verse trois chopines d'esprit de vin, et un demi-septier de bonne eau de fleurs d'orange dans le syrop; on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans le vaisseau, et on y met le fruit; on bouche le vaisseau qu'on met en réserve, et trois mois

après on y ajoute encore environ une chopine d'esprit de vin.

Autres poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

61. 5. On prend la même quantité de poires, on les enveloppe dans un brasier ardent, à l'effet d'en faire griller la peau qu'on enlève, puis on jette les fruits dans l'eau froide ; on fait clarifier la même quantité de sucre, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau, et dont on entretient la fluidité, autant qu'il est nécessaire, pour favoriser la cuisson du fruit; et quand on apperçoit que quelques-unes de ces poires mollissent plutôt que les autres, on les enlève avec une cuiller, on les arrange sur un tamis, et, quand toutes sont cuites au même degré, on les verse dans le syrop, qui doit avoir beaucoup plus de consistance, et pour le surplus on suit les mêmes procédés que dans le n°. précédent. Si les poires n'ont pas le mérite d'être aussi blanches que celles qui ont été manipulées précédemment, elles n'en sont pas moins agréables.

Abricots à l'eau-de-vie.

62. 6. Lorsqu'on a fait choix de six livres d'abricots qui approchent de leur parfaite maturité, on sépare ceux qui paroissent les plus fermes d'avec ceux qui sont plus mûrs, puis on fait clarifier quatre livres et demie de sucre. Quand le syrop a le degré de consistance qu'il doit avoir, on y jette d'abord

les abricots les plus fermes ; et quand les fruits commencent à changer de couleur, et à mollir foiblement sous les doigts, on les enlève avec une cuiller, on les arrange sur des tamis; et après cette opération, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir le syrop, on y verse une pinte et demie d'esprit de vin et un demi-septier de bonne eau de fleurs d'orange; on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans un vaisseau, on y coule doucement le fruit, on la bouche bien exactement, on la met en réserve, et on observe d'agiter de deux en deux jours, jusqu'à ce que le fruit se soit précipité au fond du vaisseau ; on y ajoute pour lors environ une chopine d'esprit de vin ; on agite le tout ensemble, et on réserve pour en user deux ou trois mois après.

Raisin muscat à l'eau-de-vie.

63. 7. On choisit le raisin le plus gros et le plus mûr, on l'égraine et on en fait ôter les pépins ; on pèse six livres de ce fruit, puis on fait infuser une demi-once de fleurs de sureau dans deux pintes d'eau ; on passe le liquide au travers d'un tamis ou d'un linge ; on casse quatre livres et demie de sucre par morceaux ; on fouette un blanc d'œuf dans l'infusion de sureau ; on en verse une partie sur le sucre ; on met le vaisseau sur le feu, et à mesure que le syrop jette ses bouillons, on verse peu-à-peu le surplus de cette infu-

sion. Quand le syrop est clarifié et cuit au *fort boulet*, on y jette le raisin; et quand il est prêt à bouillir, on retire le vaisseau du feu; vingt-quatre heures après on remet le liquide sur le fourneau, et on échauffe au même degré. On répète encore une fois cette opération; et quand tout est bien refroidi, on ajoute deux pintes d'esprit de vin, on agite doucement et long-tems le mélange; on le met ensuite dans un vaisseau, qu'on tient bien bouché, et qu'on met en réserve pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après.

Verjus à l'eau-de-vie.

64. 8. On fait choix du verjus le plus gros et avant sa maturité, on l'égraine, on le fait monder de ses pépins; on fait clarifier et cuire cinq livres de sucre au *fort boulet*, et pour le surplus on suit les mêmes procédés que pour le muscat.

Mirabelles à l'eau-de-vie.

65. 9. Choisissez des mirabelles bien mûres, piquez-les par-tout avec une épingle, jettez-les dans l'eau bouillante; lorsque vous les verrez monter sur l'eau, retirez-les du feu, jettez-les tout de suite dans l'eau fraîche; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les retirerez de l'eau et vous les mettrez égoutter sur un tamis. Pendant qu'elles égoutteront, faites clarifier du sucre dans une proportion relative à la quantité du fruit que vous em-

ployez; votre sucre étant clarifié et bouillant encore, coulez-y votre fruit, et faites-lui prendre quatre bouillons couverts; après quoi retirez la poële du feu, enlevez l'écume, et versez votre fruit et le syrop dans une terrine; laissez reposer le tout jusqu'au lendemain; versez le syrop sans le fruit dans la poële à confitures; faites-lui prendre sept ou huit bouillons; et jettez-le par-dessus le fruit dans la terrine; le troisième jour mettez dans la poële à confiture le syrop et le fruit tout ensemble, faites-leur prendre une douzaine de bouillons couverts; retirez la poële du feu, enlevez l'écume, s'il est nécessaire, laissez un peu refroidir le tout, après quoi rangez proprement votre fruit dans le bocal, il surnagera pendant quelque tems: lorsqu'il se précipitera au fond, on pourra le manger.

Autre manière de confire la Mirabelle ou Reine-Claude à l'eau-de-vie.

66. 10. Choisissez la quantité qu'il vous plaira de mirabelles ou de reine-claude, les unes et les autres parfaitement mûres; essuyez-les légèrement avec un linge, pesez-les, et pour chaque livre de fruit prenez un quarteron de sucre. Ayant déterminé la quantité de sucre relativement à la quantité de fruits, faites-les clarifier et ensuite cuire au grand perlé; mettez pour lors votre fruit sur le feu, faites-lui prendre deux ou trois bouillons tout au plus en remuant doucement avec une écumoire, retirez votre fruit de la poële le plus pro-

prement qu'il vous sera possible, et arrangez-le sur un tamis ou sur des plats, ou encore mieux dans le bocal même; le syrop étant à demi-refroidi, ajoutez-y de l'eau-de-vie à raison de trois demi-septiers par livre de fruit, dans le bocal, que vous boucherez avec du linge et un parchemin mouillé par-dessus. Ce fruit préparé selon cette recette, se conservera deux ans.

CHAPITRE XIII.

Des fruits confits au sucre par infusion, pour les convertir en sorbets ou en glaces.

Le moins versé dans l'art du Confiseur connoît assez ce qu'on entend par fruits confits au sucre.

Groseilles rouges, blanches, Epines vinettes confites au sucre.

67. 1. Lorsqu'on a fait un bon choix de groseilles, on les monde de leurs grappes, on en fait extraire les pepins qu'on rejette. On pèse cinq livres de ce fruit, on le laisse infuser pendant vingt-quatre heures en son jus, puis on fait clarifier quatre livres de sucre blanc; on fait chauffer le fruit au bain-marie et quand le sucre est cuit ou cassé, on laisse l'écumoire au fond de la poële, on y verse le fruit, on agite doucement et jusqu'à ce que le mélange

soit échauffé à un degré au-dessus de l'ébullition. On retire le vaisseau du feu, on l'expose à un air libre, et vingt-quatre heures après on échauffe comme ci-devant. On retire encore le vaisseau du feu, on laisse reposer, on enlève l'écume et on verse le liquide dans des pots de fayence qu'on tient découverts pendant un mois dans un lieu sec; on couvre ensuite les pots avec du papier blanc et on les met à part.

Lorsqu'on veut convertir les groseilles en sorbets et en glaces, on place les pots qui contiennent le fruit dans une poële remplie à moitié d'eau, on la met sur le fourneau, et on échauffe jusqu'à ce que cette espèce de gelée soit fondue; on passe la liqueur au travers d'un tamis de crin; on jette le marc avec une cuillerée d'esprit acide de citron dans un mortier de marbre; on écrase en roulant le pilon, et on ajoute trois demi-septiers d'eau tiède; on roule encore jusqu'à ce que les parties du fruit soient bien divisées; on passe le tout au travers du même tamis; on y agite fortement le liquide, que l'on tient dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on le soumette à la congelation.

On suit les mêmes procédés pour l'épine vinette et la groseille blanche.

Cerises confites au sucre, pour être converties en sorbet et glaces.

68. 2. Quand on a fait un bon choix de cerises, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux, que l'on réserve après les avoir nettoyés et fait sécher; on pile cinq

livres de ce fruit, et on fait clarifier quatre livres de sucre blanc. Lorsque ce syrop est cuit, au *fort boulet*, on laisse l'écumoire au fond de la poële; on y jette les cerises, on agite doucement, et jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous de l'ébullition; on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant vingt-quatre ou trente heures à un air libre; puis on le met pour la seconde fois sur le feu; on échauffe comme ci-devant, et vingt-quatre heures après on répète encore la même opération. On met ensuite le liquide dans des pots de fayence, qu'on laisse découverts jusqu'à ce que l'humidité surabondante du fruit, qui monte à la superficie de cette confiture, soit évaporée.

Lorsqu'on veut convertir des cerises en sorbet et en glaces, on pile d'abord les noyaux qu'on a conservés, on les fait infuser dans une chopine d'eau bien limpide, puis on coule le liquide à travers d'un tamis. On jette le marc avec trois cuillerées à café d'esprit acide de citron, dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant assez long-tems le pilon, pour que les parties de ce fruit soient bien divisées. On y ajoute les noyaux en infusion; on roule, on laisse encore infuser une heure, et on coule au travers d'un tamis dont on a déja fait usage; on agite fortement ce liquide, que l'on tient dans un lieu frais, et on le soumet à la congelation.

Raisin muscat confit au sucre, pour être converti en glaces ou sorbet.

69. 3. On choisit le raisin muscat le plus mûr, on l'égraine, on en sépare les pepins que l'on rejette ; et lorsqu'on a préparé cinq livres de ce fruit, on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *fort boulet* ; on laisse l'écumoire dans le syrop, puis on y verse le fruit, on agite très-doucement avec l'écumoire jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré de chaleur au-dessous du sucre bouillant ; on retire le vaisseau du feu, on l'expose à un air libre. On répète encore cette opération ainsi qu'on l'a fait pour les cerises ; on verse ensuite le liquide dans des pots de fayence, qu'on laisse découverts et qu'on tient pendant un mois à un air libre ; puis on les couvre d'un papier blanc, et on conserve ce fruit confit dans un lieu qui soit privé d'humidité.

Lorsqu'on veut convertir ce muscat en sorbet, puis en glaces, on fait d'abord infuser trois gros de fleurs de sureau dans trois demi-septiers d'eau de rivière, que l'on échauffe par degrés, jusqu'à celui au-dessous de l'eau bouillante. On place ensuite les pots qui contiennent le muscat confit dans une poële remplie à moitié d'eau. On met le vaisseau sur le fourneau, et on échauffe jusqu'à ce que tout soit bien fondu ; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin ; on jette le marc avec la teinture de sureau dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant le pilon assez

long-tems pour que les parties de ce marc soient bien divisées ; on y ajoute trois cuillerées à café d'esprit acide de citron ; on laisse infuser pendant deux heures, et on passe au travers du même tamis. On agite fortement ce liquide, que l'on tient dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on le soumette à la congelation.

Verjus confit au sucre.

70. 4. On cueille le verjus dans un tems sec et lorsqu'il approche de sa maturité. On choisit les grappes dont les grains soient gros ou bien remplis. On l'égraine de manière à enlever les petits boutons qui sont plus adhérens aux grains ; on en sépare les pepins que l'on rejette, et lorsqu'on a préparé quatre livres de ce fruit, on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *fort boulet* ; puis on laisse l'écumoire dans le syrop. On y jette le fruit, on agite très-doucement avec l'écumoire, et jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant. On retire le vaisseau du feu, on l'expose vingt-quatre heures à un air libre, et on échauffe encore au même degré ; on verse ensuite la liqueur dans des pots de fayence, qu'on met en réserve comme il vient d'être dit.

Quand on veut convertir ce verjus en sorbet à l'effet d'être soumis à la congelation, on place les pots qui contiennent le liquide, dans un vaisseau rempli à moitié d'eau, que l'on met ensuite sur un fourneau, et on échauffe ensuite jusqu'à ce que tout soit bien fondu. On coule

coule le liquide au travers d'un tamis de crin, qu'on a préalablement placé sur un vaisseau de grès, ou de fayence; on jette le marc avec une chopine d'eau dans un mortier de marbre; on écrase en roulant le pilon, et assez de tems pour que les particules du fruit soient bien divisées. On ajoute un demi-septier d'acide de verjus, on roule encore le pilon; on laisse infuser pendant une heure, et on passe au travers du même tamis, on agite fortement ce liquide que l'on soumet à la congelation, après avoir été refroidi.

Fleurs d'orange confites au liquide.

71. 5. On choisit deux livres de fleurs d'orange qui soient blanches, bien nourries, cueillies avant le lever du soleil et dans un tems sec. On détache les pétales et les étamines sans les froisser, on les tient dans un lieu frais; on rejette les calices et les pistils. Après cette préparation préliminaire on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *petit filet*, puis on retire le vaisseau du feu. On laisse refroidir pendant sept ou huit minutes; on y jette les fleurs d'orange, qu'on mêle avec le syrop, et quand le mélange est bien refroidi, on met le vaisseau sur le feu, on échauffe jusqu'à ce que le liquide soit à un degré au-dessous du sucre bouillant; on retire le vaisseau du feu, et lorsque tout est encore refroidi, on remet le vaisseau sur le feu, et on fait cuire jusqu'à ce que le syrop soit au *fort filet*, puis on met en réserve pour en user comme

il a été dit à l'article du sorbet des fleurs d'orange.

Pêches confites au sucre.

72 6. Quand on a fait un bon choix de pêches, on les essuie avec une serviette; on sépare les noyaux que l'on jette dans l'eau-de-vie rectifiée. On coupe cinq livres de ces pêches par petits morceaux; on fait ensuite clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc *au fort boulet*; puis on y jette le fruit, et on agite doucement jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant. On retire le vaisseau du feu, et on écrase bien exactement toutes les parties du fruit avec le tranchant de l'écumoire, et vingt-quatre heures après on expose de nouveau à l'action du feu; on agite avec une spatule de bois de chêne, et sans discontinuer, jusqu'à ce que cette espèce de marmelade soit échauffée au même degré que ci-devant: on répète encore une fois cette dernière opération: on écrase le liquide dans des vaisseaux de fayence, que l'on tient découverts pendant un mois à un air libre, on les couvre d'un papier blanc et on met en réserve dans un lieu sec.

Lorsqu'on veut convertir cette espèce de marmelade de pêches en sorbets et en glaces, on la verse dans une terrine de grès; on y ajoute un demi-septier d'acide de verjus, on place cette terrine dans une poële remplie à moitié d'eau, que l'on met sur le fourneau.

On échauffe et on agite le liquide avec une cuiller de bois, et lorsque ce mélange est plus que tiède, on y verse trois demi-septiers d'eau, qu'on a échauffée au même degré ; on agite encore de tems à autre pendant un quart-d'heure, puis on coule au travers d'un tamis de crin, et on fait refroidir avant de soumettre le liquide à la congelation.

Abricots confits au sucre.

73. 7. Lorsqu'on a fait choix d'abricots qui ont mûri sur l'arbre exposé en plein vent, on les essuie avec une serviette fine; on sépare les noyaux que l'on réserve. On coupe quatre livres de ce fruit par petits morceaux; on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc *au fort boulet*, et on suit les mêmes procédés que pour les pêches confites. Lorsqu'on transforme ce liquide en sorbet à l'effet de le soumettre à la congelation, on le verse dans un vaisseau de grès avec un demi-septier de suc acide de verjus. On le place dans une poële remplie à moitié d'eau; on écrase sur la pierre demi-once d'amandes d'abricots mondées de leurs écorces ; on les arrose avec suffisante quantité d'eau de fleurs d'orange. Cette pâte étant ainsi préparée, on la délaye et on la jette dans le vaisseau qui contient le liquide ; puis on échauffe et on agite jusqu'à ce qu'il soit plus que tiède ; on y verse trois demi-septiers d'eau, qu'on échauffe au même degré ; on agite encore de tems à autre pendant un quart-d'heure, on coule au travers d'un tamis de crin, et lors-

que le liquide est refroidi, on le soumet à la congelation.

Prunes de Reine-Claude confites au sucre.

73. 8. On choisit les prunes de reine-claude grosses, bien remplies de suc, et dont la peau est d'un clair-vert-jaunâtre; lorsqu'on en a fait un bon choix, on sépare les noyaux que l'on jette. On pèse cinq livres de ce fruit, que l'on coupe par petits morceaux; on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc au *fort boulet*, puis on y jette ces parties de prunes, et on agite doucement jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant, on retire le vaisseau du feu, on écrase le fruit avec le tranchant de l'écumoire. Vingt-quatre heures après cette opération, on met le vaisseau sur un feu modéré; on agite le mélange avec une spatule de bois de chêne, et sans discontinuer, jusqu'à ce que cette marmelade soit échauffée au même degré que ci-devant, et de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures, on répète encore deux fois la même opération; on verse le liquide dans des vaisseaux de fayence, qu'on laisse découverts pendant un mois à un air libre, et on met à part dans un endroit sec. Lorsqu'on veut convertir ces prunes en sorbets et glaces, on suit les mêmes procédés que pour les pêches.

CHAPITRE XIV.

Des glaces et congelations.

C'est aux chaleurs brûlantes, à l'abondance des fruits qui croissent en Italie, et aux artistes qui habitent ce climat, que nous sommes redevables de l'art de fabriquer des glaces, et de la majeure partie des liqueurs rafraîchissantes. Procope, Couteau, Lefebvre et Foy sont les premiers artistes qui les ont introduites en France ; voyons actuellement ce qui peut contribuer à former des glaces. Le moins versé dans cette partie sait que les liqueurs aromatiques aqueuses se congèlent par le mélange proportionné de sel marin avec la glace pilée ; le sucre qu'on fait dissoudre dans ces liquides ne peut en être séparé par l'action de la congelation ; les petits glaçons qu'on y remarque ne doivent pas par conséquent leur formation au sucre ; mais ils proviennent en partie de ce que la liqueur qu'on soumet à la congelation n'a pas assez de consistance, et en partie de l'humidité qui pénètre au travers les pores du vaisseau qui contient le liquide, plus spécialement encore des vapeurs, que le froid excessif en sépare et qui s'élèvent jusqu'au couvercle de la sorbetière, où elles se résolvent en liqueur qui coule d'abord, et forme ensuite de petits glaçons insipides, qui s'arrangent sur la superficie du liquide qu'on fait congeler ; c'est

pourquoi, dans le mouvement qu'on donne pour cette opération, tant au liquide qu'à la sorbetière qu'il faut tourner rapidement, on a non-seulement pour but d'empêcher la formation des glaçons et d'accélérer l'opération, mais on a encore pour objet de communiquer aux glaces un degré de consistance de plus. Comme la conversion des sorbets en glaces est précisément la même dans tous les cas, un simple exemple suffira pour en donner une teinture.

Glaces de Sorbets à la crême.

75. 1. On verse deux pintes de sorbets à la crême, préparés comme il a été dit dans le chapitre des crêmes, dans une sorbetière d'argent, d'étain ou de fer blanc. Celle d'argent est néanmoins préférable. On la place au milieu du vaisseau destiné à la contenir. Ce vaisseau est une espèce de seau, construit avec des douves de bois de chêne, auquel on donne trois pouces de diamètre, et un demi-pied d'élevation de plus qu'à la sorbetière; il s'y trouve un trou percé immédiatement au-dessus du fond, et ce trou est bouché avec une bonde, qu'on ouvre à volonté.

Après quoi on écrase six livres de glaces, qu'on met dans une terrine de grès, dans laquelle on jette deux livres de sel marin réduit en poudre, que l'on mêle promptement avec la glace. On jette ce mucilage dans le seau, et lorsque le tout est bien arrangé autour de la sorbetière, on la tourne rapidement pendant quatre ou cinq minutes, puis on détache

avec la cuiller appelée houlette, toutes les parties de glaces qui se sont formées à la circonférence intérieure, et que l'on ramène au bas de la sorbetière. Aussitôt après cette opération, on rajuste le couvercle de ce vaisseau, que l'on tourne aussi rapidement, et on détache encore les parties de glaces qui se sont formées. Lorsque la liqueur a perdu toute sa transparence, ou plutôt qu'elle s'est convertie en neige, on agite fortement et long-tems ce liquide avec la houlette. Quand la glace est totalement fondue, on enlève la sorbetière; on agite l'eau salée avec une longue spatule de bois, et assez fortement pour détacher et incorporer avec les molécules de glaces le sel qui s'est précipité au fond du vaisseau; ce qui sert à augmenter en proportion le degré de froid un quart-d'heure de plus; après quoi on replace la sorbetière, que l'on tourne comme ci-devant, et on agite encore le liquide avec la houlette. On tire alors toute l'eau salée par la bonde et on regarnit le seau avec les mêmes quantités de sel et de glace pilée comme ci-devant. Lorsqu'on n'a pas intérêt d'accélérer l'opération, on ne tourne plus la sorbetière; mais on agite fortement et long-tems avec la houlette le liquide congelé, parceque ce travail sert à augmenter l'onctuosité des glaces. Quand on veut transporter une quantité quelconque de ces glaces, on place les sorbetières, autrement les moules à fromages, dans des seaux destinés à cet usage, que l'on garnit également de glace pilée et du sel. On remplit ensuite ces moules des liquides glacés; et quand on desire de les transporter à deux, trois ou

quatre lieues de la ville, on recouvre la sorbetière avec du sel et de la glace pilée, de manière qu'elle excède le couvercle de deux ou trois pouces, et on y ajuste un gros linge mouillé.

CHAPITRE XV.

Des Huiles.

On entend par huiles, des sucs onctueux, gras et inflammables, qu'on obtient des végétaux, des animaux, etc.

Huile carminative d'Anis ou de Fenouil.

76. 1. On fait choix de quatre livres de grains d'anis, on les pile dans un mortier, on les réduit grossièrement en pâte, qu'on jette avec neuf pintes d'esprit de vin commun dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours au soixante-onzième degré, en observant d'agiter autant de fois que la liqueur se refroidit, après quoi on démonte la calotte, on ajuste un chapiteau armé de son réfrigérant avec le serpentin et le récipient; on lutte les jointures et on fait distiller jusqu'au degré d'eau bouillante. Quand cette opération est environ à moitié faite, on verse deux ou trois pintes d'eau chaude par le tuyau de cohobation, et on continue jusqu'à ce que la liqueur qui coule commence à devenir blanche.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait clarifier vingt-une livres de sucre, et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire le syrop *au cassé*, et on le convertit en huile, comme nous avons dit en donnant la composition de l'*Elixir huileux et aromatique de cannelle*, au chapitre de l'*Elixir*. Après quoi on retire le vaisseau du feu ; on y verse deux cuillerées à café d'esprit acide de citron; on agite ce syrop avec l'écumoire, et quand il est totalement refroidi, et que le goût de *cuit* ne se fait plus sentir, on y verse l'esprit d'anis dans lequel on a préalablement fait dissoudre sept ou huit gouttes d'essence éthérée d'ambre; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre ; on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle avec le blanc d'œuf, on laisse éclaircir, on soutire et on passe le dépôt à la chausse.

Quand on veut teindre cette liqueur en rouge, on enveloppe deux pierres de tournesol dans un linge, qu'on jette dans deux pintes d'eau avec deux onces de cochenille ; on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis on coule au travers d'un tamis. On jette le marc dans un vaisseau avec la même quantité d'eau, qu'on fait également réduire et couler à travers d'un tamis; on jette cette teinture dans le syrop qu'on a observé de n'étendre qu'en raison de la quantité de liquide colorant qui doit y entrer ; on jette le marc dans l'esprit aromatique d'anis, qu'on a mis en réserve, à l'effet d'en tirer ce qui lui reste des parties colorantes par le moyen de l'infusion qui peut s'effectuer en vingt-quatre

heures, si on employe le même moyen dont on a fait usage dans l'infusion de la graine d'anis. Cette opération étant finie, on verse l'esprit et le marc dans le syrop qui a été préparé; on agite le mélange, on le met dans de grosses bouteilles de verre, et on le fait éclaircir. Quand on veut avoir de l'huile de fenouil, au lieu de celle d'anis, on emploie la graine de fenouil; et quand on en veut de mélangée l'une avec l'autre, on en met deux livres de chacune.

Huile d'Anis vert.

77. 2. Quand on a fait choix de trois livres de grains d'anis de l'île de Malthe, qui soient de l'année, on les jette dans une bassine bien propre et bien sèche. On la met sur un feu très-modéré, puis on agite et on frotte cette graine avec les paumes des mains, aussi long-tems qu'il est nécessaire pour en détacher les petites queues, ainsi que les pellicules poudreuses qui lui sont fortement adhérentes; on la jette ensuite dans un tamis de crin, qui soit assez clair pour que ses particules passent au travers. On continue de frotter avec la main, et quand cette graine est totalement dépouillée de ses parties hétérogènes, on la jette avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle. On lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois ou quatre jours au soixante-dixième degré, en observant d'agiter ce liquide avec une baguette. Lorsque le tout est bien refroidi, on démonte le vaisseau, on coule la li-

queur au travers d'un tamis; on y ajoute sept ou huit goutes d'essence d'ambre, et on la met en réserve; puis on jette cette graine dans la même cucurbite avec quatres pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante et on mêle le produit avec la teinture d'anis.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier et on convertit en huile la même quantité de sucre que pour l'anis précédent; et quand ce syrop est refroidi, on y verse ensuite la teinture d'anis. On agite le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles, et on fait éclaircir suivant la méthode.

Huile de Vanille.

78. 3. On commence par faire choix de vanille dont les gousses soient longues de six pouces, assez grosses, pesantes, bien remplies, d'un bon goût, d'une odeur vive, pénétrante et agréable; on en coupe quatre onces par petits morceaux, qu'on jette avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte bien hermétiquement la jointure, puis on échauffe et on entretient pendant huit jours ce liquide au soixante-dixième degré de chaleur; on le laisse encore cinq ou six jours dans le même vaisseau, et pendant ce tems on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile. Après cette opération, on retire le vaisseau du

feu, et on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, à l'effet de faire perdre à ce syrop huileux le goût de *cuit*, qui absorberoit une partie du parfum de la vanille. Le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau, on verse la teinture et le fruit dans le syrop, on y ajoute cinq ou six gouttes d'essence éthérée d'ambre : on agite fortement avec le mélange, on la verse dans des vaisseaux qu'on tient bien bouchés, on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle, on laisse éclaircir, on soutire et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap.

Par ce moyen on a une liqueur huileuse, et d'autant plus agréable, qu'elle contient tous les principes de la vanille. Lorsqu'on veut lui donner une belle couleur d'or, on jette une demi-once de cochenille dans le syrop ou dans la teinture de vanille ; et quand on voudra lui communiquer une belle couleur rouge, on suivra les mêmes procédés qui ont été donnés pour l'huile d'anis ou de fenouil.

Huile d'œillet.

79. 4. Quand on a fait choix de fleurs d'œillet, on les monde de leurs pistils, on en pèse douze livres qu'on met dans un vaisseau de grès avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée ; on bouche, on lutte bien hermétiquement ce vaisseau, et on laisse infuser pendant un mois, on coule la liqueur au travers d'un tamis de crin ; on exprime le marc avec les mains ; on jette ce marc dans une cucurbite avec quatre

ou cinq pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau, on ajuste le serpentin avec le récipient ; on lutte les jointures, on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil ; on verse le produit dans la teinture d'œillet ; on y fait infuser demi-once de cannelle, et un mois après cette opération, on passe à la composition. Pour cet effet on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose pendant cinq ou six jours à une air libre, puis on délaye ce syrop avec deux pintes d'eau distillée d'œillet aromatisé de gérofle ; on y verse ensuite la teinture spiritueuse qui a été mise en réserve; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, on colle et on fait éclaircir, suivant la méthode.

Huile de Rose.

80. 5. Cette huile est composée avec l'eau distillée des roses pâles, et l'esprit de vin aromatisé par le bois de roses.

Lorsqu'on a fait choix d'une livre de bois de rose, on le rape et on le coupe par petites lames très-fines, on le jette dans un mortier, on humecte de tems à autre avec un peu d'eau, et on pile jusqu'à ce que les particules de bois soient grossièrement réduites en poudre; puis on jette cette poudre dans une cucurbite avec neuf pintes et demie d'esprit de vin commun ; on le place dans son bain,

on le couvre de sa calotte aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et entretient le liquide pendant trois jours au soixante-onzième degré de chaleur; ensuite on démonte la calotte, à laquelle on substitue le chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on rejette le résidu, on nettoye le vaisseau, on y verse le produit avec trois ou quatre pintes d'eau de rivière, et on réchauffe le liquide comme ci-devant; on démonte la calotte, on couvre la cucurbite de son chapiteau, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au quatre-vingt-unième degré; on change de récipient, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré d'eau bouillante; on démonte le tout, on nettoye le vaisseau, on y verse le produit avec la même quantité d'eau; on le recouvre de son chapiteau, on échauffe et on procède à la seconde rectification, qui doit s'exécuter depuis le soixante-quatorzième jusqu'au soixante-dix-neuvième degré: on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au degré d'eau bouillante. On met ce dernier produit avec ceux qui ont été mis en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération. Au moyen de la rectification, on a un esprit de rose fort agréable, et dépouillé de toute âcreté étrangère. Cet esprit aromatique acquiert plus de qualité en vieillissant, ou en le faisant circuler pendant quatre ou cinq jours au soixante-dixième degré de chaleur.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose à un air libre pendant qu'on prépare la partie colorante : pour cet effet on mesure trois pintes de bonne eau de roses, dans lesquelles on jette d'abord deux onces de cochenille entière, et ensuite deux pierres de tournesol enveloppées dans un linge ; on agite deux ou trois fois chaque jour, et jusqu'à ce que la liqueur soit fortement imprégnée de la couleur rouge, puis on la coule au travers d'un tamis, on la met en réserve et on jette le marc dans le vaisseau qui contient l'esprit de roses, qu'on agite également jusqu'à ce que cet esprit se soit chargé de toute la partie colorante ; on délaye pour lors son syrop huileux avec les trois pintes d'eau de roses claire : on coule l'esprit aromatique de roses au travers d'un tamis, on y fait dissoudre environ un demi-gros d'essence de cédra, et sept ou huit gouttes d'essence d'ambre : on exprime légèrement le marc de cochenille, qu'on rejette ensuite comme inutile. On mêle et on agite fortement ces liquides ensemble, et on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir, suivant la méthode plusieurs fois pratiquée.

Huile de Vénus.

81. 6. Lorsqu'on a fait un bon choix de vanille, on en coupe deux onces par petits morceaux, on les jette dans une cucurbite

qu'on place dans son bain, et dans laquelle on verse huit pintes d'eau-de-vie rectifiée, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on échauffe et on entretient le liquide sept ou huit jours au soixante-onzième degré ; on le laisse encore dans le vaisseau autant de tems, pendant lequel on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, et quand l'opération est finie, on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verse une pinte d'eau de cannelle orgée, et la même quantité d'eau d'œillet distillée et aromatisée de gérofle, dans le syrop qui a été préparé, et dont la totalité ne doit produire qu'onze pintes de liquide. Le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau qui contient la teinture de vanille, on la verse dans le syrop avec une chopine d'esprit d'oranges : on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir, suivant la méthode ordinaire.

Huile de Café.

82. 7. On fait clarifier dix livres de sucre, et quand le syrop est cuit *au cassé*, on le retire promptement du feu : on agite fortement avec une spatule, et jusqu'à ce que le syrop soit converti en poudre aussi sèche et aussi solide que le sucre en pain. Quand cette opération est finie, on expose le vaisseau pendant quatre ou cinq jours dans un lieu sec et à un air libre, puis on fait choix de deux livres de graines de café Moka trié; on le torréfie à

un

un feu modéré ; et quand il a acquis une belle consistance de maron clair tirant sur le violet, on le jette dans un vaisseau, on le vanne, tant à l'effet d'expulser toutes les pellicules qui s'en sont détachées en le grillant, que pour faire évaporer toute la fumée qui s'en exhale. On jette cette graine toute chaude dans une cucurbite dans laquelle on a préalablement versé quatre pintes d'eau tiède ; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle; on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures au soixante-dix-huitième degré. On laisse refroidir pendant une demi-heure; on démonte la calotte, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette la graine comme étant sans vertu, et on verse cette teinture de café sur le sucre qui a été préparé ; et quand il est totalement fondu et refroidi, on le mêle avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle ; et quand cette liqueur est éclaircie, on soutire et on passe le dépôt à la chausse. Cette liqueur est très-agréable, et est imprégnée de l'odeur et de la saveur du café.

Huile des Sept-Graines.

83. 8. Quand on a fait choix de quatre onces de graines d'anis, deux onces de celle d'angélique, deux onces de celle de carvi, deux onces de cumin, six onces de coriandre, quatre onces de fenouil, et deux onces d'anet,

on écrase et on jette ces semences dans une cucurbite avec huit pintes d'esprit de vin commun ; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux jours au soixante-onzième degré, puis on ajoute trois pintes d'eau tiède qu'on verse par le tuyau de cohobation : on agite le mélange avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau, et on continue l'opération comme ci-dessus, après quoi on démonte la calotte, on ajuste le chapiteau armé de son réfrigérant avec le serpentin et le récipient ; puis on procède à la distillation, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil, on jette le résidu, et on met le produit en réserve.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier et on convertit vingt-une livres de sucre en huile, qu'on expose quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verse dans le syrop l'esprit aromatique qu'on a en réserve ; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir, suivant la méthode.

De ce composé il résultera une liqueur aromatique huileuse, qui possède toutes les vertus médicamenteuses que les médecins ont attribuées aux sept graines.

Huile de Cythère.

94. 9. Faites un syrop avec sept livres de sucre et quatre pintes d'eau; versez dans le

syrop cinq pintes d'esprit de cannelle, comme si on vouloit faire du *cinnamomum* simple; ajoutez à ce premier mélange une pinte de scubac, plus dix gouttes d'huile essentielle de cédra, autant d'huile essentielle de citron, quatre gouttes d'huile essentielle de gérofle, deux gouttes d'huile essentielle de bergamote; remuez bien ce mélange, ajoutez-y du blanc d'œuf, parce que ce mélange deviendra laiteux; placez-le au bain-marie pendant douze heures, mais à une chaleur tempérée, ensuite vous filtrerez.

Huile de Jupiter.

85. 10. Prenez trois pintes d'esprit imprégné d'huile essentielle de citron, même dose d'esprit de cédra; mêlez ces esprits dans un grand vaisseau; ajoutez au mélange égale quantité de syrop fort chargé de sucre; plus deux bouteilles de scubac; mêlez bien le tout, le mélange deviendra trouble: pour le clarifier prenez des blancs d'œufs, battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de la liqueur, versez le tout sur la totalité de la composition, remuez-la bien, placez votre vaisseau bien bouché au bain-marie pendant douze heures à une chaleur modérée, après quoi filtrez. L'huile de Jupiter est une espèce d'élixir très-cordial et très-agréable.

Autre composition d'Huile de Vénus, différente de celle du n°. 6.

86. 11. Réduisez en poudre impalpable deux onces de graines de carvi, deux onces de graines de chirouis, deux onces et demie de graines de *daucus creticus*, quatre gros de macis et une once de cannelle. Faites infuser ces drogues pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin tempéré par l'eau, après quoi vous distillerez au bain-marie au fort filet: d'abord ayant retiré six pintes, vous les reverserez dans l'alambic et vous cohoborez. Ayant retiré à cette seconde distillation la valeur de cinq pintes d'esprit, vous vous en tiendrez là; vous syroperez ensuite de la manière suivante: Faites bouillir quatre gros de safran dans trois pintes d'eau: le safran ayant bien bouilli et déchargé sa teinture, coulez cette eau teinte en jaune et d'une consistance d'huile; coulez-la, dis-je, toute bouillante sur sept livres de sucre; remuez bien le tout, afin qu'il fonde plus promptement: étant fondu, laissez-le refroidir, versez alors vos esprits sur votre syrop: le mélange sera trop épais pour être filtré au papier gris; il faudra par conséquent se servir d'une chausse faite de toile de coton.

Autre Huile de Vénus.

87. 12. Prenez six onces de fleurs de carotte sauvage, il vous sera facile d'en trouver, les

prés en sont remplis. Faites infuser pendant quelques jours cette quantité de fleurs dans neuf pintes d'eau-de-vie ou bien dans neuf pintes d'esprit de vin tempéré d'eau, c'est-à-dire, cinq pintes d'esprit parfaitement rectifié et quatre pintes d'eau; distillez au bain-marie : ayant retiré cinq ou six pintes d'esprit, s'il ne paroît point assez chargé de parfum, mettez encore quelques onces de nouvelles fleurs dans la cucurbite, en y ajoutant le produit de la première distillation, et recommencez la seconde jusqu'à l'occurrence des cinq pintes d'esprit ou environ; procédez ensuite à la syrupation, mais d'une manière toute différente de celle pratiquée jusqu'à présent.

Vous prendrez trois onces de capillaire de Canada, vous le mettrez bouillir dans six pintes d'eau; après le premier bouillon, si l'eau paroît assez chargée de la teinture de la plante, retirez-la du feu, c'est à quoi il faut bien prendre garde, car cette teinture est sujette à contracter une couleur un peu brune, et c'est ce qu'il faut éviter, une couleur d'ombre foncée est celle qui convient. Ayant retiré la teinture de dessus le feu, passez-la par la chausse; prenez ensuite dix livres de sucre, mettez-les avec la teinture de capillaire sur le feu; pendant qu'il s'échauffe, prenez quatre blancs d'œufs pour le clarifier, ce qui se pratique ainsi : on met les blancs d'œufs dans un vase de fayence, tel qu'un saladier; on y mêle une verrée d'eau, et on fouette bien le tout avec un petit balai d'osier, jusqu'à ce que le blanc

d'œufs soit en mousse. Quand le sucre jettera son premier bouillon, versez dans la poële la moitié des blancs d'œufs, remuez bien le tout; au second bouillon versez le reste des blancs d'œufs; laissez faire encore un bouillon; enlevez bien toutes les ordures avec l'écumoire, le sucre sera parfaitement clarifié : lorsqu'il aura la consistance de syrop, retirez la poële du feu, passez le syrop par un tamis de soie, et laissez-le refroidir, après quoi vous en mêlerez sept pintes avec les quatre pintes d'esprit. Si vous croyez que la liqueur soit trop violente, vous augmenterez un peu la dose de syrop : il ne sera pas nécessaire de filtrer.

CHAPITRE XVI.

De l'Hydromel.

C'est une préparation de miel avec de l'eau, qui a servi anciennement de boisson aux Gaulois, et qui acquiert par la fermentation un goût vineux.

Hydromel balsamique.

88. 1. Prenez des feuilles et sommités récentes de bétoine, de millepertuis, de bouillon blanc, de véronique mâle, de chacune demi-poignée, mettez le tout infuser dans une pinte d'eau chaude, pendant une demi-heure, dans un vaisseau bien fermé; ajoutez ensuite du miel blanc une once et demie; prescrivez cet hydromel pour boisson dans les maladies de poitrine.

Hydromel anti-asthmatique.

89. 2. Prenez des racines d'aunée coupées par morceaux, une demi-once; faites-les bouillir dans trois chopines d'eau que vous réduirez à une pinte; ajoutez sur la fin feuilles d'hyssope et de lierre terrestre, de chacune une pincée; faites bouillir le tout quelques momens, pour écumer le miel une ou deux fois, et retirez le vaisseau du feu pour servir avec la décoction pour boisson aux asthmatiques.

Hydromel de Metz.

90. 3. On prend treize pintes d'eau de rivière ou de fontaine; on met cette eau dans une chaudière dont la capacité est au moins du double; on a en même-tems une baguette avec laquelle on prend la hauteur de treize pots d'eau, et on fait un cran à cette hauteur, on y jette ensuite deux autres pots d'eau et quatre pots de miel; on fait cuire le tout ensemble dans cette chaudière, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la hauteur du cran; on a sur-tout grand soin d'écumer l'eau tant et si long-tems qu'elle cuit; et quand l'eau n'écume plus, on y jette de tems en tems une demi-chopine d'eau à-la-fois pour la faire encore écumer. Cela fait, on retire la liqueur de dessus la feu, et on la met toute bouillante dons un baril bien échaudé et bien rincé, dans lequel on aura jetté un demi-verre de bonne eau-de-vie ou environ, pour ôter le

goût de l'eau et du bois : on expose le baril au soleil pendant un mois ou six semaines, et on le remplit tous les matins pendant ce tems ; on observe sur-tout qu'il ne faut qu'un baril de dix pintes pour toute cette composition, afin d'avoir le reste des trois autres pots pour le remplir ; on mettra ensuite à l'endroit du bondon une petite plaque de fer blanc percé à jour, qu'on attache avec quatre broquettes. Après avoir laissé le baril exposé au soleil pendant un mois ou cinq à six semaines, on le mettra à la cave, et on en ôtera la plaque pour y substituer le bondon ; si on a de la liqueur de reste, on la remplira chaque quinze jours dans la cave ; à la pleine lune de mars, on tirera cette liqueur, et on la mettra en bouteilles.

Hydromel à la façon de Russie.

91. 4. On prend une certaine quantité de bon miel blanc, et huit fois autant d'eau de puits ; on fait un peu clarifier l'eau dans un chaudron de cuivre bien étamé, ensuite on y jette le miel, et on fait bouillir ensemble. Pendant que la liqueur bout, on l'écume avec soin jusqu'à ce que le tout soit réduit au tiers. Tout cela consiste à ne laisser bouillir ni trop ni trop peu : l'hydromel sera fait, lorsqu'un œuf frais pourra y surnager ; au reste, il faut le faire bouillir plus ou moins, selon la quantité de miel qu'on emploie ; le meilleur miel n'a pas besoin de rester aussi long-tems que le moindre : lorsqu'il est encore chaud, on le

passe par un sac pointu, afin de le clarifier, après quoi on le met dans un tonneau où il y a eu autrefois du vin; on expose ensuite le tonneau pendant cinq ou six semaines au soleil, ou derrière un fourneau, ou sur un four de boulanger, afin que l'hydromel puisse bien fermenter. Après toutes ces précautions on le met à la cave; cette méthode ne diffère pas beaucoup de la précédente.

CHAPITRE XVII.

De l'Infusion.

L'infusion se fait de deux manières, ou à froid ou à chaud; celle à chaud s'appelle infusion théiforme; celle à froid se fait uniquement en laissant infuser pendant vingt quatre heures, ou quelquefois plusieurs jours, des substances solides dans quelque liquide approprié.

Infusion contre le rhume et catarre de poitrine.

92. 1. Prenez fleurs de pas d'âne, de mauve, de coquelicot, de pied-de-chat, de chacun une pincée; versez dessus trois chopines d'eau bouillante, et laissez le tout infuser pendant une demi-heure; ajoutez à la décoction du syrop de capillaire, ou du sucre une once et demie, pour une infusion pectorale.

CHAPITRE XVIII.

Des Juleps.

Le julep est une espèce de liquide formé du mélange de différentes eaux simples et spiritueuses, et de syrops destinés à être pris par la bouche.

Julep Rosat ou Alexandrin.

93. 1. Ce Julep n'est rien autre chose qu'un syrop clair qu'on fait avec trois parties d'eau de rose et deux parties de sucre.

Julep pour le bon goût.

94. 2. On le prépare avec de l'eau commune et du syrop le plus agréable qu'on peut trouver, tel que celui de limons, de groseilles, d'épines vinettes, de grenades, de violettes; on mêle avec ce dernier quelques goutes d'esprit de vitriol ou de soufre.

Julep contre la soif immodérée.

95. 3. Prenez des eaux distillées des fruits d'épine vinette et d'oseille, de chacune trois onces; syrop d'épine vinette, une once, sel de prunelle, un demi-gros; faites un julep à prendre dans la soif immodérée.

Julep rafraîchissant.

96. 4. Prenez des eaux de lys et de nénuphar, de chacun trois onces ; suc de bourrache purifié, deux onces ; syrop de nénuphar, une once ; faites un julep à prendre dans les grandes effervescences de sang.

Julep cordial dans les syncopes.

97. 5. Prenez eaux distillées de reine des prés et de cerises noires, de chacun trois onces ; syrop d'œillet et de limon, de chacun une demi-once. Mêlez le tout pour un julep cordial, à prendre dans les défaillances et les syncopes.

Julep contre la colique.

98. 6. Prenez des semences d'anis et de fenouil, de chacune un demi-gros ; feuilles de fenouil, une demi-poignée ; faites-les bouillir dans cinq onces d'eau de fontaine ; ajoutez à la décoction deux onces d'huile d'amandes douces pour un julep à prendre dans la colique néphrétique.

CHAPITRE XIX.

Des Liqueurs aqueuses anodines.

Les liqueurs aqueuses anodines tiennent un milieu entre les liqueurs purement aqueuses et les rafraîchissantes ; aussi en faisons-nous un chapitre séparé. Leurs principales qualités sont d'être calmantes.

Liqueur aqueuse anodine de Cerises.

99. 1. On fait choix de deux livres quatre onces de cerises, qui soient d'un bon goût ; on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux que l'on réserve, on jette le fruit dans un mortier de marbre, puis on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas trop diviser la peau du fruit. On verse trois demi-septiers d'eau dans le liquide, et on roule encore le pilon plus doucement, mais assez long-tems pour que les parties soient bien unies ; on verse cette liqueur dans une terrine de grès et on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citron, dont on augmente un peu la dose, quand la maturité des cerises leur a fait perdre une partie de leur acidité. On agite légérement ce mélange avec une cuiller de bois ; on laisse infuser pendant deux heures et plus, si l'air est froid. On lave et on frotte les uns contre les autres les noyaux qui ont été mis en réserve, à l'effet de les dépouiller de la pellicule âcre qui est forte-

ment adhérente au bois. On les écrase ensuite dans un mortier, et on les jette avec huit onces de sucre blanc dans un pot de grès ou de fayence, qu'on couvre ensuite d'un gros linge, au travers duquel on coule le liquide ; on en exprime le marc sous la presse, on agite fortement la liqueur, on laisse encore infuser les noyaux pendant une demi-heure ; on filtre ensuite au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que que la liqueur soit bien limpide ; on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée ; on agite le mélange, qu'on met en réserve, pour en user au besoin.

Quand on veut donner plus d'étendue aux vertus de cette liqueur, on y ajoute demi-poisson d'eau de cannelle orgée, ou bien la même quantité d'eau d'œillet aromatisé de gérofle, ou bien encore poids égal de ces deux substances mêlées ensemble.

Liqueur anodine de Fraises.

100. 2. Lorsqu'on a fait un bon choix de fraises de bois, on les monde de leurs queues, on en pèse une demi-livre, qu'on jette dans un mortier de marbre ; on écrase le fruit en roulant le pilon, puis on y verse trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide, et on roule encore doucement. On verse le liquide dans un vaisseau non vernissé, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citron, on agite doucement avec une cuiller de bois, et on laisse infuser pendant deux heures, puis on pèse huit onces de sucre blanc,

on le jette dans un pot de grès ou de fayence, qu'on couvre d'un gros linge. On coule le liquide au travers, et on exprime le marc sous la presse. Lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap, on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, demi-poisson, ou seulement une cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange; on agite le mélange, qu'on met en réserve dans un lieu frais pour en user au besoin.

Liqueur anodine de Framboises.

101. 3. On compose cette liqueur avec la même quantité de framboises bien choisies, cueillies avant le lever du soleil, que celle qui est entrée dans l'eau de fraises; on les monde de leurs queues, on les écrase comme les fraises, on les délaye avec la même quantité d'eau de rivière et d'esprit acide de citron; on laisse infuser pendant deux heures; on coule le liquide au travers d'un gros linge; on exprime le marc; on fait dissoudre huit onces de sucre blanc dans la liqueur; on la filtre au travers de la chausse de drap, et on y ajoute la même quantité d'eau-de-vie rectifiée, avec demi-poisson ou seulement une demi-cuillerée d'eau d'œillet aromatisée de gérofle. On met la liqueur en réserve, pour en user au besoin.

Liqueur anodine de Groseilles.

102. 4. On choisit la groseille bien mûre, on l'égraine, on en pèse une livre et demie;

on ajoute quatre onces de framboises mondées de leurs queues ; on jette l'un et l'autre fruit dans un mortier de marbre ; on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas froisser les pepins ; on ajoute trois demi-septiers d'eau, et on roule encore, puis on verse le liquide dans un vaisseau ; on laisse infuser pendant une heure ; on pèse douze onces de sucre que l'on met dans un pot, on le couvre d'un gros linge, on coule le liquide au travers, on exprime le marc sous la presse ; et lorsque le sucre est fondu, on filtre la liqueur au travers la chausse, on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, et on met en réserve pour en user au besoin.

Liqueur anodine de Citrons.

103. 5. On fait fondre douze onces de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, et on fait choix de quatre ou cinq citrons d'Italie ou de Portugal. On essuie la superficie avec un linge blanc, on les coupe transversalement en deux parties ; on place chacune de ces moitiés de citron entre le pouce et l'index, et on exprime avec la main droite de manière à rompre les vésicules intérieures qui renferment le suc de ce fruit ; on laisse tomber chacune de ces écorces dans l'eau sucrée. Lorsque cette opération est finie, on enlève chacune de ces parties d'écorces l'une après l'autre, on les place entre les deux paumes de la main, on exprime en sens contraire et assez fortement pour rompre les petites cellules qui ren-

ferment les globules d'huile essentielle qui réside dans l'écorce jaune de ce fruit; puis on filtre la liqueur au travers de la chausse, on y ajoute un poisson d'eau de mélisse simple, ou un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée. On agite fortement le mélange, qu'on met en réserve dans un vaisseau, qu'on tient bien bouché, pour en user à volonté.

Liqueur anodine d'Oranges.

104. 6. On fait fondre dix onces de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, et on fait choix de quatre ou cinq oranges de Portugal, dont la peau soit fine et d'une belle couleur d'or; on les essuie et on les coupe transversalement en deux parties; on exprime comme on a fait des citrons, après quoi on filtre la liqueur au travers de la chausse; on y ajoute un poisson de bonne eau de fleurs d'oranges double, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée. On agite fortement le mélange, on le met après dans un lieu frais et dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en user à volonté.

Liqueur anodine de Thé.

105. 7. On choisit du meilleur thé; on en jette un gros dans une caffetière avec trois demi-septiers d'eau froide. On approche le vaisseau du feu, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant dix minutes à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante,

lante; on retire le vaisseau du feu; on y jette deux pincées de sucre en poudre, on épure la liqueur, et, bien refroidie, on la tire au clair. On y fait dissoudre sept ou huit onces de sucre blanc; et lorsque le sucre est bien fondu, on y verse demi-poisson de verjus avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée; on agite fortement le mélange, et on le verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en user lorsqu'on en a besoin. Pour rendre cette liqueur plus médicamenteuse, on y ajoute quelques gouttes d'essence éthérée d'ambre, de la teinture de vanille, ou de quelqu'autre substance aromatique qui soit mélangée à celle du thé.

Liqueur anodine d'Eau de Fleurs d'Orange.

106. 8. On mesure trois demi-septiers d'eau de rivière, que l'on verse dans un vaisseau avec un poisson et demi de bonne eau de fleurs d'orange double, auxquels on joint demi-poisson de suc acide de verjus. On fait dissoudre sept onces de sucre dans ce mélange, et quand il est bien fondu, on ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée; on agite le mélange, et on le réserve pour le besoin.

Liqueur anodine de Fleurs d'Orange confites.

107. 9. On jette une demi-once de pétales de fleurs d'orange pralinées dans une pinte d'eau froide; on approche le vaisseau du feu,

on échauffe et on entretient la liqueur à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une couleur bien foncée : on retire pour lors le vaisseau du feu ; et quand tout est bien refroidi, on soutire par inclinaison, on fait dissoudre dans la liqueur six onces de sucre blanc ; et quand il est bien fondu, on ajoute demi-poisson de verjus, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée ; on agite fortement le mélange, on verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et on s'en sert au besoin.

Liqueur anodine de Cannelle.

108. 10. On verse d'abord un poisson et demi d'eau de cannelle orgée sur sept ou huit onces de sucre blanc, avec un demi-poisson de la liqueur acide de verjus. Lorsque les deux substances sont bien mélangées avec le sucre, on y verse trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide; et quand le sucre est totalement fondu, on fait dissoudre deux gouttes d'essence éthérée d'ambre dans un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, qu'on verse ensuite dans la liqueur; on agite fortement le mélange, on le verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour s'en servir dans le besoin.

Liqueur anodine de Roses.

109. 11. On met sept ou huit onces de sucre blanc dans un vaisseau, sur lequel on verse un demi-septier d'eau de roses, et demi-poisson

de suc acide de verjus. Lorsque ces deux substances sont bien incorporées avec le sucre, on les mêle avec trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide; on agite le mélange avec une cuiller de bois, puis on fait dissoudre deux gouttes d'essence d'ambre, et une goutte d'eau essentielle de cédra dans un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, que l'on verse ensuite dans la liqueur : on agite fortement le mélange.

Liqueur anodine de Mélisse.

110. 12. On fait également dissoudre la même quantité de sucre blanc dans un demi-septier d'eau de mélisse simple; et quand le sucre est bien fondu, on y verse trois demi-septiers d'eau bien limpide, on exprime le suc de deux moyens citrons, on coule la liqueur au travers d'un linge, on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, on agite fortement le mélange.

Liqueur anodine d'écorces de Citrons confits.

111. 13. On verse une pinte d'eau froide dans un vaisseau qui soit exactement dépourvu de toute odeur; on y jette une once et demi de zestes de citrons nouvellement confits, on approche le vaisseau du feu, on échauffe et on entretient le liquide à un degré de chaleur au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une belle couleur citron. On retire le

vaisseau du feu, et quand tout est refroidi, on tire la liqueur au clair, on y fait fondre six onces de sucre blanc, on exprime le suc de deux petits citrons, et on passe au travers d'un linge; on ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, on agite fortement le mélange.

Liqueur anodine d'écorces d'Oranges confites.

112. 14. On pèse une once et demie de zestes d'oranges confites ou sucrées, on jette les portions d'écorces dans une pinte d'eau froide, et on suit en tous points les mêmes procédés que pour la liqueur anodine de citrons.

Nota. Ces sortes de liqueurs ne se conservent que quelques jours de plus que les liqueurs rafraîchissantes, aussi ne les faut-il composer qu'en raison du besoin.

CHAPITRE XX.

Des Liqueurs fraîches.

On appelle ces liqueurs fraîches ou rafraîchissantes, parcequ'elles ont la propriété de désaltérer et de ralentir les mouvemens de la circulation.

Limonade.

113. 1. Quoique toutes les espèces de citrons, ou plutôt de limons, soient propres à

faire de la limonade, on doit donner la préférence à ceux qui viennent d'Italie et de Portugal; ils sont supérieurs en qualité à ceux de Provence et de Monaco. Quand on a fait un bon choix de citrons, si on veut se procurer une liqueur simplement rafraîchissante, on fait fondre cinq onces de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide; on essuie légèrement deux ou trois citrons, on les coupe transversalement en deux parties, après quoi on place chacune de ces moitiés entre le pouce et l'index; on exprime avec l'autre main, de manière à rompre les vésicules qui renferment le suc de ces fruits, qu'on laisse tomber dans l'eau sucrée. Le tout étant ainsi exprimé, on enlève chacune de ces parties d'écorces, qu'on place l'une après l'autre entre les deux paumes de la main; ensuite on exprime en sens contraire, et assez fortement pour rompre les petites cellules qui renferment les globules huileux qui résident dans l'écorce jaune de ce fruit. On filtre le liquide au travers de la chausse de drap, et on le met en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour. Lorsqu'on veut communiquer une vertu moins rafraîchissante à la limonade, on enlève par petites lames très-minces la moitié des écorces jaunes de ce fruit, et on les fait infuser dans l'eau sucrée pendant vingt ou trente minutes, puis on coupe et on exprime le fruit comme il a été dit ci-dessus; et quand les écorces de citron sont desséchées en partie, comme cela arrive pour l'ordinaire dans l'arrière-saison, en ce cas on enlevera également par petites

lames et on fera infuser la totalité des écorces jaunes des fruits qui doivent entrer dans la quantité de liqueur qu'on veut composer; quand on veut communiquer des vertus stimulantes et incisives à la limonade, on jette les petites lames d'écorces dans l'eau sucrée, et on en tire la teinture; on approche pour cet effet le vaisseau du feu, on échauffe et on entretient le liquide à cinq degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, jusqu'à ce que cette teinture ait acquis une belle couleur brune; après quoi on verse la liqueur dans un vaisseau de grès ou de fayence; et quand elle est totalement refroidie, on y exprime le suc des citrons, on passe le tout au travers d'un linge, on met la liqueur en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour.

Orangeade.

114. 2. On suit la même méthode pour l'orangeade que pour la limonade; au lieu de citrons, on se sert d'oranges, principalement d'oranges douces.

Eau de Fraises.

115. 3. Lorsqu'on a fait un bon choix de fraises, on les monde de leurs queues, on en pèse cinq onces que l'on jette dans un mortier de marbre, et qu'on écrase avec le pilon, puis on y verse une pinte d'eau bien limpide; on roule encore doucement, mais assez long-tems pour en faire une espèce de bouillie, que l'on

verse ensuite dans un vaisseau non vernissé ; on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citron ; on agite doucement le liquide avec une cuiller de bois, et on laisse infuser pendant deux heures, après quoi on pèse cinq onces de sucre, que l'on jette dans un pot de grès ou de fayence, et que l'on couvre d'un gros linge ; on coule le liquide au travers, on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur au travers la chausse de drap, on la met en réserve, pour en faire usage dans le jour. Cette eau est rafraîchissante, appaise la soif, excite les urines, et passe bien vîte dans le corps.

Eau de Framboises.

117. 4. On choisit les framboises fraîchement cueillies, et avant le lever du soleil, bien odorantes, et d'une belle couleur écarlate ou jaune foncé ; on les monde de leurs queues ; on en pèse cinq onces, que l'on écrase dans un mortier de marbre, en roulant le pilon de manière à ne pas froisser les pepins ; on y ajoute la même quantité d'esprit acide, que pour l'eau de fraises ; on laisse infuser pendant deux jours, on coule le liquide à travers d'un linge, on y fait fondre quatre onces de sucre ; puis on filtre la liqueur par la chausse de drap ; on la met en réserve pour en user. L'eau de framboise donne bonne bouche, rafraîchit, humecte et purifie le sang.

Eau de Groseilles.

118. 5. On choisira la groseille d'une belle couleur rouge, mûre, transparente, fraîchement cueillie, d'une acidité agréable, et dont les grains ne soient pas trop gros; on l'égraine, après quoi on en pèse une livre et demie, que l'on jette dans un mortier de marbre, et que l'on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas froisser les pepins de ce fruit, on ajoute une pinte d'eau, on roule encore à l'effet de bien mêler les deux liquides ensemble; on les verse ensuite dans un vaisseau, en laissant infuser pendant une heure. On pèse six onces de sucre, on les met dans un pot, qu'on couvre d'un gros linge; on coule le liquide au travers, et on exprime le marc sous la presse; lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur par la chausse de drap, on la met dans un lieu frais, pour en user dans le jour.

Quand on veut adoucir l'acidité du suc de groseille, et lui communiquer une saveur plus agréable, on supprime deux ou trois onces de ce fruit, que l'on remplace par la même quantité de framboises, et on écrase le tout ensemble; l'eau de groseilles arrête les hémorragies, qui naissent d'une trop grande dissolution, ou d'une effervescence du sang; elle convient dans les fièvres malignes et les maladies contagieuses.

Eau d'Épine Vinette.

119. 6. Cette eau se prépare comme celle de la groseille, sinon qu'il ne faut pas faire entrer

la framboise dans l'eau d'épine vinette ; en effet, le mélange de la framboise absorberoit la saveur agréable de l'épine vinette; on emploie avec succès cette eau dans les fièvres malignes et pestilentielles.

Eau de Cerises.

120. 7. Lorsqu'on a fait choix d'une livre et demie de cerises, d'une belle couleur rouge, transparentes, bien saines et d'une saveur agréable, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux, qu'on met en réserve ; on jette le fruit dans un mortier de marbre, ensuite on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas diviser les pellicules qui renferment le suc de ces cerises ; on verse une pinte d'eau dans ce suc, et on roule encore le pilon plus doucement, mais assez long-tems pour que les parties soient unies intimement : on verse ensuite le liquide dans un vaisseau non vernissé ; on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citron, dont on augmente un peu la dose, lorsque la cerise est trop mûre, et on agite légèrement le mélange avec une cuiller de bois; on laisse infuser pendant deux heures, après quoi on lave et on frotte les uns contre les autres les noyaux mis en réserve, à l'effet de les dépouiller de la pellicule acerbe, qui est fortement adhérente au bois ; on les écrase ensuite dans un mortier, et on les jette avec six onces de sucre dans un vaisseau de grès ou de fayence, que l'on couvre d'un gros linge et on coule le liquide au travers ; on exprime

ensuite le marc sous la presse, on agite fortement la liqueur, on laisse ensuite infuser les noyaux pendant quinze ou vingt minutes; on filtre ensuite avec la chausse de drap, et on met la liqueur en réserve dans un lieu frais pour en user dans le jour.

Le suc des cerises, délayé dans l'eau et adouci avec le sucre, est une boisson rafraîchissante en été, agréable à l'estomac, et utile à ceux qui ont la fièvre.

Eau de Verjus.

121. 8. On choisit le verjus, dont les grains sont gros, bien remplis et d'une acidité agréable; on l'égraine en observant de détacher et de rejetter le petit bouton fortement adhérent au grain de ce fruit, que l'on jette dans l'eau froide; on le lave, on en pèse vingt onces, que l'on met dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant le pilon de manière à ne pas froisser les pepins; car cette graine communiqueroit à la liqueur une saveur amère et désagréable. On y verse une pinte d'eau, on agite doucement et promptement les deux liquides, que l'on jette ensuite dans un linge. On exprime sur-le-champ, et on jette le marc comme inutile. On pèse six onces de sucre blanc, que l'on fait fondre dans le liquide, auquel on ajoute une cuillerée de lait cru, et on filtre à travers la chausse de drap. Lorsque la liqueur est bien limpide, on la met au frais pour en user dans le jour, L'eau de verjus a les mêmes vertus rafraîchissantes que les autres acides.

Le suc de Verjus.

122. 9. Lorsqu'on a fait choix de verjus, on l'égraine également, et de manière qu'il ne reste aucune des queues ni des boutons, qui sont plus adhérens aux graines de ce fruit, car ces particules de la plante communiqueroient un goût acerbe à la liqueur. Après cette opération, on jette environ deux livres de ces grains dans une serviette, et on les essuie, tant à l'effet d'expulser la poussière, que de priver ce fruit de toute humidité; puis on le jette dans un mortier de marbre, et on écrase avec les mêmes précautions que ci-devant. On verse promptement le liquide dans un gros linge bien sec, que l'on a préalablement placé sur une terrine de grès; on exprime d'abord avec les mains, on verse la liqueur dans un autre vaisseau, et on met le marc en réserve. Tout le fruit étant ainsi écrasé, on arrange le marc sous la presse, et on exprime, jusqu'à ce qu'il n'en découle plus rien. On réserve ensuite toute la liqueur, on y mêlera une cuillerée à café de lait cru, et la même quantité d'esprit acide de citron, pour chacune des pintes de liquide. On laisse reposer pendant douze à quinze heures, puis on filtre au travers de la chausse de drap; on met en réserve dans un vaisseau qu'on a destiné à cet objet.

On choisit une fontaine ou une bouteille de grès; on y fait ajuster une cannule d'étain fin, et on la place dans un lieu médiocrement frais,

après quoi on y verse la liqueur, sur laquelle on ajoute une assez grande quantité d'huile d'olive, pour que sa superficie en soit toujours couverte d'environ une ligne et demie d'épaisseur, et on ne tirera la liqueur de ce vaisseau qu'autant qu'on en a besoin. Quand on veut transporter ce verjus dans les pays éloignés, on met la liqueur couverte avec de l'huile d'olive dans des vaisseaux de verre, qu'on bouche hermétiquement, et qu'on encaisse comme les liqueurs spiritueuses.

Lorsqu'on est dans le cas de consommer en trois ou quatre jours la liqueur contenue dans l'un de ces vaisseaux, qui doivent être de différente continence, on rejette pour lors l'huile qui surnage, en donnant une secousse à la bouteille; on verse ensuite l'acide du verjus dans de l'eau sucrée, et par ce moyen on a une liqueur rafraîchissante, à laquelle on pourroit également communiquer d'autres vertus, par le moyen des substances aromatiques qu'on a la liberté d'y faire entrer en plus ou moins grande quantité. Si on destine le verjus à l'usage de la cuisine, on l'aromatise pour l'ordinaire avec les gousses d'ail qu'on écrase dans un mortier, et dont on sature cet acide, avant de le passer à la chausse. On l'aromatise encore à l'échalote, à la fleur de sureau desséchée, à l'estragon, etc.

Limonade artificielle.

124. II. Le suc dissous de citron dans un grand verre d'eau auquel on ajoute un peu de

sucre, si l'on veut, fera une fort bonne limonade artificielle.

Petit lait, liqueur rafraîchissante.

124. 11. On prend une pinte de lait de vache ou deux livres environ; on le met dans un bassin d'argent, ou dans un vaisseau de terre vernissé; on le place sur des cendres chaudes, on y ajoute quinze ou dix-huit grains de presure, qu'on a délayé auparavant dans trois ou quatre cuillerées d'eau, on la mêle avec un spatule à mesure que le lait s'échauffe; il se caille; la sérosité, qui est le petit lait, se sépare des autres substances, qui forment la partie caséeuse. Lorsque le petit lait est bien chaud, ou que la partie caséeuse est bien séparée, on le passe au travers d'une étamine, et on laisse égoutter la caillé.

Ce petit lait est toujours blanchâtre, en raison d'une portion de caillé échappée à la coagulation. On le sépare par la clarification, de la manière suivante.

On met un blanc d'œuf dans un bassin d'argent, on le fouette en y ajoutant un verre de petit lait et douze ou quinze grains de crême de tartre, on met ensuite le reste du petit lait, et on laisse jeter au tout quelques bouillons. Le blanc d'œuf en cuisant, se coagule et enveloppe la partie caséeuse, qui se trouve elle-même coagulée par la crême de tartre. Lorsque le petit lait est parfaitement clair, on le filtre, en le faisant passer au tra-

vers d'un papier gris, qu'on arrange sur un entonnoir de verre : il passe alors parfaitement clair, et il doit avoir une couleur verdâtre. Ce petit lait est rafraîchissant, et pour l'ordinaire laxatif; il est en outre nourrissant.

L'Agrostata des Italiens.

125. 12. On prend pour faire cette boisson du raisin à demi-mûr, qu'on nomme verjus; on l'écrase grossièrement dans un mortier de marbre, pour le réduire en une espèce de pulpe. Cette opération achevée, on met cette pulpe dans des sacs de crin ou de grosse toile, qu'on place ensuite sous une presse, pour en exprimer tout le suc. On garde cette liqueur dans un endroit très-frais, après y avoir ajouté une certaine quantité de syrop de capillaire ou du sucre. Cette boisson, qui est peu dispendieuse, conserve tout le goût du raisin verd tempéré par le sucre, et se prend avec de l'eau glacée comme de la limonade : comme elle tend aisément à de la fermentation acide, il faut avoir soin de la mêler chaque jour; autrement on n'auroit que du verjus ou du vinaigre.

Boisson rafraîchissante.

126. 13. Prenez avoine de la première qualité, bien nette et lavée, vingt-huit onces; chicorée sauvage nouvellement arrachée, une petite poignée; miel blanc de meilleure qualité, quatre cuillerées ou quatre onces; crystal minéral, demi-once; eau de rivière, douze

pintes. Faites bouillir l'avoine et la chicorée sauvage dans l'eau de rivière pendant trois quarts-d'heure ; mettez ensuite le crystal minéral avec le miel, et faites encore bouillir le tout ensemble pendant une demi - heure ; passez dans un linge fort avec expression ; laissez refroidir la liqueur, et après mettez dans des bouteilles que vous placerez dans un endroit bien frais. On prendra cette liqueur pendant quinze jours le matin à jeun, et quatre ou cinq heures après son dîner, quand la digestion est faite.

CHAPITRE XXI.

Liqueurs spiritueuses.

Les liqueurs spiritueuses sont de l'esprit de vin chargé par la distillation du principe de l'odeur des substances. C'est donc de la pureté de l'esprit de vin, et de la séparation de son huile, que dépend en grande partie la perfection des liqueurs de table.

Rectification de l'Esprit de vin.

127. 1. Pour rectifier l'esprit de vin, on mettra vingt-quatre pintes d'esprit de vin commun en dissolution pendant quinze jours dans douze pintes d'eau de rivière non filtrée, mais limpide; on fera distiller le mélange, et quand on en a obtenu vingt pintes de liqueur, on

change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On met le premier produit en réserve, on y ajoute huit pintes d'eau, et quinze jours après le mélange, on fait également distiller au bain, qu'on est convenu d'appeler de vapeurs, parce que le degré de chaleur doit être moins considérable ; et lorsqu'on a obtenu seize pintes d'esprit, on change le récipient, on laisse couler le surplus, comme il a été dit, on mêle ce dernier produit avec celui de la première opération, et on met le mélange en réserve, pour en faire usage comme d'eau-de-vie rectifiée. Lorsqu'on veut avoir un esprit de vin plus déphlegmé, on change le récipient ; quand on a obtenu les huit premières pintes d'esprit, dans lequel on fait entrer une livre de sucre royal bien sec, et qu'on a préalablement réduit en poudre impalpable, on agite souvent et fortement la liqueur ; et lorsque cette poudre de sucre paroît tomber en *deliquium*, et qu'elle s'est précipitée au fond du vaisseau, on verse la liqueur par inclinaison sur la même quantité de sucre, on agite comme ci-dessus ; et si cette seconde partie de sucre donnoit encore des marques sensibles d'humidité, on répéteroit la même opération ; on met également les parties de sucre en réserve, parce qu'on les fait rentrer dans le syrop, qui fait partie des liqueurs composées.

Crême de Fleurs d'Orange.

128. 2. On choisira quatre livres de fleurs d'oranges fraîchement cueillies, bien nourries et

et bien sèches, c'est-à-dire, que les fleurs soient privées de toute humidité étrangère, et qu'elles soient les premières qui paroissent sur l'arbre. Ce choix fait, on détache avec précaution les feuilles ou pétales du centre, et on les met chacune séparément en réserve, après quoi on pèse deux livres de ces pétales, qu'on fait infuser pendant deux heures dans huit pintes d'esprit de vin rectifié, puis on coule la liqueur au travers d'un tamis, on la met en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et on jette les pétales dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain-marie, et on fait distiller au même degré de chaleur que pour la rectification de l'esprit de vin. Lorsque la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au soixante-dix-huitième degré, on change de récipient, on verse le premier produit dans le vaisseau qui contient l'esprit qu'on a mis en réserve; on augmente le feu, on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante, et on met le dernier produit en réserve, à l'effet d'être rectifié dans une seconde opération. La distillation finie, on démonte l'appareil et on commence la composition, on fait fondre pour cet effet dix-neuf livres de sucre en pains dans quatre pintes d'eau, dans l'une desquelles on a préalablement fouetté deux blancs d'œuf, puis on fait clarifier en ralentissant le feu, lorsque le liquide commence à bouillir, et en observant de jetter peu-à-peu de l'eau froide sur les bouillons, jusqu'à ce que toute l'écume soit montée, et qu'elle soit devenue blanche. Le sucre étant cuit au perlé et

refroidi, doit produire neuf à dix pintes de syrop. On y ajoute pour lors l'esprit aromatique de fleurs d'orange ; et, ces deux liquides mêlés ensemble, on agite fortement ce mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, qu'on tient bien bouchées; on laisse reposer pendant deux ou trois jours ; on colle la liqueur avec deux ou trois blancs d'œufs, qu'on fouette avec un demi-septier d'eau de pluie; et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un syphon, et on passe le dépôt au travers d'une petite chausse de drap ; on mêle la liqueur qui en découle avec celle qui avoit été soutirée, puis on la met en réserve dans de petites bouteilles, pour en user au besoin.

A l'égard des boutons de la même fleur, qu'on a réservés, on en sépare les étamines, on les met dans une chopine d'eau de rivière, puis on écrase légèrement les calices et les pistils, on les jette dans une poële avec cinq pintes d'eau, qu'on échauffe et qu'on entretient pendant trois heures jusqu'au cinquantième degré de chaleur. Enfin, douze heures après cette opération, on jette le tout ensemble dans une cucurbite, qu'on place dans le fourneau ; on la couvre de son chapiteau, on lutte les jointures et on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte ou trois chopines d'eau de fleurs d'orange, qu'on trouvera être encore d'une qualité supérieure, et qui ne sera point imprégnée du goût de vert.

Autre Crême de Fleurs d'Orange.

129. 3. On choisira quatre livres de fleurs d'orange, on séparera avec précaution les pétales et les étamines des calices et des pistils ; on met ces derniers en réserve. Cette opération finie, on met les pétales et les étamines dans une poële avec six pintes d'eau de rivière ; on place le vaisseau sur le feu, qu'on a préparé dans un fourneau ; on échauffe et on entretient le liquide pendant trente heures au cinquantième degré de chaleur ; on retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant vingt-quatre heures à un air libre, puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on le met en réserve, pour en faire usage avec les calices. On jette ces fleurs dans la même quantité d'eau froide ; lorsqu'elles y ont séjourné pendant une heure, on coule de nouveau au travers d'un tamis, et on enveloppe les fleurs dans un gros linge, qu'on met ensuite sous la presse, l'effet d'en exprimer toute l'eau. On délaye ensuite ces fleurs dans huit pintes d'esprit de vie rectifié ; on verse le tout dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte les jointures, on place le thermomètre dans le bain-on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de quatorze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur et autant de fois que la liqueur se refroidit, on l'agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans la cucurbite par le tuyau de co

bation ; puis, vingt-quatre heures après, on démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis plus serré que le précédent, on met la liqueur en réserve dans un vaisseau, qu'on tient bien bouché ; on jette les fleurs dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte le tout, on verse le produit dans le vaisseau qui contient la teinture, et lorsqu'on veut procéder à la composition, on suit exactement la même méthode, et on fait clarifier la même quantité de sucre qui a été été prescrite ci-dessus.

A l'égard des calices et des pistils qu'on avoit réservés, on les écrase légèrement, et on les fait mûrir ; on y ajoute le liquide qu'on avoit retiré des fleurs, on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte et demie de fleurs, qu'on met en réserve.

Quand on met une cuillerée de crême de fleurs d'orange dans un demi-septier de limonade ou d'orangeade, il en résulte une espèce de liqueur végétale anodine fort agréable.

On fait encore entrer la fleur d'orange dans la composition d'une espèce d'élixir de propriété, qui en est plus agréable.

Elixir de propriété.

130. 4. On choisit une once de vanille du Mexique, dont les gousses soient longues d'environ six pouces, bien remplies, et de la cou-

leur brune tirant un peu sur le noir, brillante, et grasse, sans être luisante, d'une odeur suave, pénétrante et agréable.

On choisit également deux onces d'écorce de cannelle, qu'on appelle *lettre rouge*, qui soient minces, de la couleur d'un brun rougeâtre, d'une odeur pénétrante, dont la saveur soit âcre et piquant la langue, quand on la mâche.

On pulvérise ces deux substances ensemble jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable, puis on pulvérise huit onces de sucre blanc ; on jette le tout dans le même mortier, et on fait triturer en roulant pendant un quart-d'heure avec le pilon ; lorsque cette opération est finie, on fait clarifier neuf livres et demie de sucre en pain, et quand il est cuit *au perlé*, on retire le vaisseau du feu ; ensuite environ dix minutes après on délaye les poudres dans ce syrop, et quand le liquide est totalement refroidi, on y mêle quatre pintes de teinture spiritueuse de fleurs d'oranges du n°. 3, dans laquelle on a préalablement fait dissoudre quatre à cinq goutes d'essence d'ambre éthérée. On verse le tout dans un vaisseau qu'on tient bien bouché ; on agite fortement cette liqueur de deux en deux jours, jusqu'à six ou sept reprises différentes ; après quoi on la colle avec un blanc d'œuf, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits ; et lorsque le marc s'est totalement précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un syphon de crystal, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin. Cette liqueur est peut-être la plus agréable et une des plus salutaires de toutes celles qui ont été imaginées.

A l'égard du dépôt qui s'étoit précipité au fond du vaisseau, on le fait d'abord infuser pendant trois ou quatre jours dans trois chopines d'esprit de vin commun, ensuite on y ajoute trois chopines d'eau de rivière. On agite fortement le tout ensemble, on fait infuser pendant huit jours, on verse le liquide dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte les jointures, on ajuste le récipient, puis on fait distiller, et on laisse couler la liqueur, jusqu'au degré de chaleur bouillante. On démonte l'appareil et on met le produit en réserve dans un vaisseau bien bouché pour en faire usage dans la composition de l'eau de cannelle.

La fine Orange.

51. 5. On choisit pour cet effet vingt-deux ou vingt-quatre oranges de Portugal, qui soient bien fraîches, d'une belle couleur d'or, tirant plutôt sur le rouge que sur le jaune pâle; on fait aussi choix de six citrons de Portugal et d'oranges dont les écorces soient également fraîches, bien odorantes, d'une belle couleur citron, brillante, claire, et qui soient plus épaisses que fines.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les essuie légèrement, l'un après l'autre, avec une vieille serviette, puis on ôte les zestes en observant d'enlever l'écorce de ces fruits, par petites lames minces, et qui soient assez déliées, pour qu'il n'y reste de blanc que le moins qu'il sera possible. On laisse tomber ces

parties d'écorce sur une assiette de fayence, qu'on place sur une table devant soi, et à mesure qu'on aura dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jettera les zestes dans une cucurbite, on y versera neuf pintes d'esprit de vin commun, on la placera dans son bain-marie, on la couvrira de son chapiteau aveugle, on luttera les jointures, on mettra le thermomètre dans le bain, on échauffera et on entretiendra le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur; et autant de fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation; puis vingt-quatre heures après on démonte le vaisseau, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette teinture en réserve dans un vaisseau bien bouché; on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain, ou la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte les jointures, on échauffe le liquide jusqu'au quarantième degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule le liquide, on jette les écorces comme inutiles, et on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a mise en réserve. On laisse le mélange en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange susdit dans une cucurbite, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte

les jointures, on place le thermomètre dans le bain, on met le feu au fourneau, on échauffe le liquide, et quand la liqueur du thermomètre a monté au 74.e degré de chaleur, on remarque que l'esprit commence à couler goutte à goutte; alors on tient en main une caffetière remplie d'eau froide, qu'on verse sur la calotte du chapiteau peu-à-peu, en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet; alors on remplit le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède; et quand le filet est totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre est montée au soixante-quinzième degré. On exécute cette opération depuis ce terme jusqu'au quatre-vingtième degré de chaleur, puis on change de récipient; on laisse couler le surplus jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié.

Quand l'esprit de vin commun n'est pas chargé d'une quantité surabondante d'eau, il ne doit y avoir qu'un neuvième de perte; ainsi le premier produit doit être de huit pintes d'esprit aromatique, qui se trouveront être de bonne qualité, parce qu'il n'est pas nécessaire que cet esprit soit aussi déphlegmé que l'esprit de vin rectifié.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait dissoudre dix-neuf livres de sucre en poudre dans cinq pintes d'eau, dans l'une desquelles on a fouetté deux blancs d'œufs;

puis on fait clarifier suivant les règles de l'art; et quand l'écume, qui monte sur la superficie, est blanche, on fait cuire le syrop jusqu'au *fort boulet;* on retire le vaisseau du feu, on exprime et on passe au travers d'un tamis le suc de quinze oranges, qu'on choisit parmi celles qui ont été dépouillées de leur écorce, puis on le filtre au travers d'un papier, et on le met avec le syrop qui a été préparé; on y ajoute deux pintes de bonne eau de mélisse simple, en observant de mêler peu-à-peu et d'agiter le liquide avec l'écumoire; quand le tout est bien incorporé, on y fait entrer les trois pintes d'esprit d'orange, on agite fortement les deux liqueurs ensemble, on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, et on colle la liqueur avec deux blancs d'œufs, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits; on agite encore, et lorsque le marc s'est precipité au fond du vaisseau, on fouette et on passe le dépôt comme ci-dessus, puis on met le liquide en réserve, pour en user au besoin.

Orangasse, ou Ratafiat d'Oranges.

132. 6. Lorsqu'on aura fait choix de la même quantité et qualité d'oranges que ci-dessus, n°. 5, on enlevera également les écorces de ces fruits par petites lames, pour qu'il n'en reste que le moins de blanc qu'il sera possible, on laisse tomber ces parties d'écorces dans une terrine de grès, qu'on a placée devant soi; et quand

cette opération est finie, on met les oranges qui ont été dépouillées, en réserve, pour en user comme ci-après : on prend les petites lames d'écorces les unes après les autres, on les ploye entre les deux pouces et l'index, on exprime sur l'esprit de vin, de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules de l'huile essentielle, qui résident dans les parties d'écorces. Lorsque chacune de ces lames a été exprimée, on la plonge en ligne perpendiculaire dans l'esprit de vin, et on la jette dans la terrine qu'on a placée à côté de celle-ci : quand la totalité a été exprimée, on verse l'esprit de vin dans le vaisseau qui contient toutes les parties d'écorces; on laisse infuser pendant deux heures; on place un tamis sur la même terrine qui contenoit l'esprit de vin, on jette le tout dans ce tamis, on met la liqueur qui a passé au travers dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau, on ajuste le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre, et on fait distiller en entretenant le feu, de manière que l'opération se termine au soixante-dix-huitième degré de chaleur; puis on démonte l'appareil, on verse le produit dans la teinture qu'on a mise en réserve, et on jette le surplus comme inutile. On fait ensuite clarifier dix-neuf livres de sucre, comme ci-dessus, et lorsqu'il est clair jusqu'à la même consistance, on retire le vaisseau du feu; et pendant le tems que le syrop

est à refroidir, on mouille et on tord fortement une serviette fine, on l'étend sur une terrine, on l'attache avec une ficelle qu'on passe à la circonférence de ce vaisseau, puis on coupe transversalement et par moitié toutes les oranges qu'on aura mises en réserve, et on place d'abord chacune de ces moitiés de fruit entre le pouce et l'index, la coupure au-dessous; on exprime avec la main droite, on place ces mêmes écorces entre les deux pouces des mains, et on exprime en sens contraire, jusqu'à ce que tout le suc en soit sorti, en observant toutefois de ranger la pulpe et les pepins dans un coin de la serviette, parce que l'une et l'autre parties communiqueroient à la liqueur une saveur amère, désagréable. Lorsque la totalité du suc de ce fruit est passée au travers de la serviette, on retire celle-ci; on mêle et on agite fortement ce suc d'oranges avec le syrop, on ajoute ensuite l'esprit aromatique; on agite encore, puis on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer, on colle et on soutire cette liqueur comme ci-dessus: il arrive quelquefois qu'une partie du dépôt reste sur la superficie de la liqueur; on agite pour lors le vaisseau de huit jours en huit jours, et jusqu'à ce que la totalité de ce dépôt se soit précipitée. Cette liqueur et la précédente sont très-agréables, et ne jouissent pas moins des propriétés qu'on attribue aux autres.

Fine Orange citronnée.

133. 7. On choisira vingt-quatre oranges et huit citrons de la même qualité que ceux dont on a fait usage ci-dessus. On enlève également les écorces de ces fruits par petites lames, qu'on jettera à mesure dans une cucurbite ; puis on y versera neuf pintes d'esprit de vin commun, à l'effet d'en retirer d'abord la teinture spiritueuse, qu'on coulera au travers d'un tamis. On mêle ces deux teintures ensemble, et quinze jours après ce mélange, on procède à la distillation, pour laquelle on applique le même degré de chaleur que pour la fine orange. On mettra en réserve les oranges, qui ont été dépouillées de leur écorce, pour en faire usage; et quand on veut passer à la composition, on fait également clarifier et cuire au *fort boulet* la même quantité de sucre, qui a déjà été déterminée, après quoi on y fait entrer deux pintes d'eau de mélisse avec les mêmes précautions ; et lorsque ces deux liqueurs ont été réunies, on y jette le suc des oranges, qu'on a préalablement exprimé et fait passer au travers d'une serviette, on agite fortement le mélange, on ajoute les huit pintes d'esprit de vin, qu'on a retirées par le moyen de la distillation, on agite encore et on fait éclaircir la liqueur.

Orangasse acidulée.

134. 8. Pour la composition de cette orangasse, on suivra en tous points les mêmes procédés qui ont été indiqués par la formule de l'orangasse ci-dessus, n.° 6. faite par infusion, à l'exception de ce qui suit, c'est-à-dire, qu'on fait entrer dans celle-ci la même quantité d'écorce de citrons que d'oranges, et on ajoute seulement le suc de quatre citrons à celui qu'on aura exprimé de la totalité des oranges qui auront été dépouillées de leurs écorces. On fait encore cuire dans l'eau de rivière ou confire au sucre les parties d'écorce qu'on enlève de ces fruits, et qu'on appelle *zestes* de citrons, *zestes* d'oranges. Ces écorces étant confites, on les arrange sur des tamis, on les fait sécher à l'étuve, on met en réserve dans une boëte, qu'on tient bien fermée, pour en user au besoin. On mange de ces écorces sèches ; on en compose aussi différentes boissons, on en réduit pour cet effet une demi-once grossièrement en poudre, qu'on jette dans une pinte d'eau froide. On approche le vaisseau du feu, et on l'échauffe sans faire bouillir ; on laisse reposer, et on fait usage de la liqueur lorsqu'elle est encore chaude, ou bien on y fait fondre une once et demie de sucre blanc, et on y ajoute le suc d'un bon citron. Cette teinture qui a l'odeur et la saveur spécifique de l'huile douce, qui réside dans les écorces de ces fruits, nous produit deux espèces de boissons fort agréables, et qui ont des vertus qui leur sont particulières.

Eau cordiale à l'imitation de celle de Coladon.

§ 135. 9. On fait cueillir dans le pays, c'est-à-dire, on prend des citrons les plus mûrs qu'on peut trouver sur l'arbre, et qui soient néanmoins en état de supporter le transport, et on les fait envelopper dans du coton cardé, qui n'ait aucune odeur ; on les arrange au milieu d'une caisse de citrons, semblable à celles qu'on envoie ordinairement. Lorsque ces citrons sont arrivés, on ajuste sur un support un morceau de glaces d'environ six pouces de diamètre, qu'on incline au-dessus d'un vaisseau rempli jusqu'aux deux tiers de sa capacité, d'esprit de vin rectifié et totalement dépouillé de son huile grasse. Le morceau de glace doit être disposé de manière que sa partie inférieure soit à fleurs de l'esprit de vin. Tout étant ainsi disposé, on verse quatre pintes d'esprit de vin dans le vaisseau ; on essuie légèrement avec une serviette fine quarante de ces citrons, on enlève les écorces jaunes par petites lames très-fines, qu'on laisse tomber sur une assiette placée devant soi. Lorsqu'on a dépouillé ainsi une demi-douzaine de ces fruits, on prend les petites lames d'écorces l'une après l'autre, on les ploye, à diverses reprises, entre le pouce et l'index. On exprime à une demi-ligne de distance de la glace et de manière à rompre toutes les petites cellules où est renfermée l'huile essentielle, qui réside dans ces parties d'écorce, qu'on jette ensuite comme inutiles.

On plonge de tems à autre le bout des doigts dans l'esprit de vin, à l'effet de dissoudre les parties huileuses qui s'y attachent en exprimant ; après quoi on verse l'esprit aromatique dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, ensuite on agite le liquide de tems à autre pendant cinq ou six jours.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait fondre neuf livres et demie de sucre blanc dans deux pintes d'eau de mélisse bien limpide, ou une chopine d'eau de rivière, dans laquelle on fouette un blanc d'œuf ; puis on fait clarifier suivant les règles de l'art, et on fait réduire jusqu'à consistance de syrop, dont la quantité doit se monter à environ cinq pintes et demie. On exprimera le suc de six ou huit citrons, qu'on choisira dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leurs écorces ; puis après l'avoir filtré au travers d'un papier *Joseph*, on le jettera dans le syrop. On agitera fortement, et quatre heures après on ajoutera l'esprit aromatique de citrons, qu'on remue encore fortement, on versera le mélange dans de grosses bouteilles de verre, qu'on tiendra bien bouchées, et on laissera reposer pendant huit jours. On collera, on soutirera la liqueur, comme il a été dit. Cette liqueur est la plus agréable et peut-être la plus salubre de celles qu'on a imaginées.

Autre Eau cordiale de Coladon.

136. 10. Dans une caisse de citrons d'Italie, on choisit et on met à part les fruits qui

paroissent plus mûrs. On les essuie légèrement et on préfère ceux qui ont l'odeur la plus suave; pour s'en assurer, on égratigne doucement avec l'ongle la superficie de l'écorce jaune; et lorsqu'on a fait un bon choix de trente citrons, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès ou de terre non vernissée; puis on enlève une partie de l'écorce jaune de ces fruits. On prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre, on exprime sur l'esprit de vin, on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle qui contient l'esprit de vin. Après cette opération, on verse l'esprit de vin sur les écorces, qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure, le thermomètre étant à vingt degrés au-dessus de la glace, et pendant deux heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré; après quoi on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, on le verse dans un vaisseau, on le met en réserve. On jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, et on fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième dégré. On démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit, qui a été mis en réserve; et lorsqu'on passe à la composition, on fait fondre dix-neuf livres de sucre dans trois ou quatre pintes d'eau de mélisse simple et une pinte d'eau de rivière, dans laquelle on a fouetté deux blancs d'œufs. On fait clarifier suivant les règles de l'art, et la quantité de sucre doit produire au moins dix pintes de syrop; on exprime le suc de douze ou quatorze citrons, qu'on

qu'on choisit dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leurs écorces, on le filtre à travers le papier *Joseph*, et on le jette dans le syrop; on agite fortement, et quatre heures après on y ajoute l'esprit aromatique de citron; on agite encore, puis on verse le mélange dans de grosses bouteilles; on laisse reposer pendant huit jours; on colle, et lorsque la liqueur est éclaircie, on soutire avec un syphon, on passe le dépôt à la chausse, et on met le tout en réserve, pour n'en faire usage que six mois après.

Le parfum de cette liqueur est délicat et même presqu'autant que celui de la liqueur de Coladon.

Eau Divine.

137. 21. On choisit trente citrons d'Italie ou de Portugal, dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante, agréable; on enlève les écorces par petites lames très-minces, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence, et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite; quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin commun dans la même cucurbite; après quoi on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur; et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec

une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation; vingt-quatre heures après on démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette teinture en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec six pintes d'eau de pluie ou de rivière, on la place encore dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe le liquide jusqu'au cinquantième degré de chaleur, et on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a mise en réserve, on agite ces deux liqueurs, on laisse le mélange pendant quinze jours, et on fait distiller.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait fondre dix-neuf livres de sucre blanc dans quatre pintes d'eau limpide, dans l'une desquelles on fouette deux blancs d'œufs, on fait clarifier suivant les règles de l'art, et quand l'écume est blanche. on fait cuire le syrop jusqu'au *fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, et on y ajoute deux pintes d'eau de fleurs d'orange double bien limpide, en observant de verser peu-à-peu et d'agiter le liquide avec l'écumoire; on ajoute encore le suc de huit citrons qu'on exprime et qu'on filtre, comme il a été dit; quand le suc est refroidi, on y fait entrer l'esprit de citron, on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre

jours, on colle avec deux blancs d'œufs, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de pluie : lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, puis on mêle le tout, et on met la liqueur en réserve.

Autre Eau Divine.

138. 12. Pour composer cette eau, on choisit trente citrons de la même qualité de ceux dont on a fait usage ci-dessus ; on verse huit pintes de l'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès ; on enlève par petites lames l'écorce jaune de ce fruit ; on prend ensuite les parties d'écorces l'une après l'autre, on exprime sur l'esprit de vin, et on suit en tout point le même procédé que pour la seconde eau cordiale ; après quoi on fait fondre, clarifier et cuire au *fort boulet* dix-neuf livres de sucre blanc ; on retire le vaisseau du feu, on y verse avec la même précaution deux pintes d'eau de fleurs d'orange bien limpide, on ajoute le suc de huit citrons et l'esprit aromatique, on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir comme ci-dessus.

Créme de Barbades.

139. 13. Pour faire cette liqueur, on choisit d'abord vingt citrons d'Italie et huit moyens citrons dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante, agréable ; on enlève ces écorces par petites lames très-min-

ces, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite; quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin commun dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur, et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation; on démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette première teinture dans un vaisseau, qu'on tient bien bouché; on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe encore le liquide jusqu'au troisième degré de chaleur, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte le vaisseau, on coule comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve, on agite encore le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, ensuite on procède à la distillation, comme il suit, on verse le mélange dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau orné de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on assujettit le thermo-

mètre dans le bain, puis on échauffe le liquide, et quand la liqueur commence à couler goutte à goutte, on verse peu-à-peu de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet; on remplit pour lors le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède. Cette opération doit s'exécuter depuis le soixante-quatorzième jusqu'au quatre-vingtième degré de chaleur. On change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, et on met le dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une autre opération.

Lorsqu'on passe au mélange et à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant les règles de l'art; et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire le syrop au *fort boulet*; on retire le vaisseau du feu, on y verse peu-à-peu deux pintes de bonne eau-de-vie de mélisse simple; on exprime, on filtre, on ajoute le suc de huit ou dix citrons; et quand tout est bien refroidi, on y fait entrer l'esprit aromatique de ces fruits, on agite le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met en réserve, pour en user au besoin.

Autre Crême de Barbades.

140. 14. Lorsqu'on voudra se procurer la même quantité de fruits qui doivent entrer dans la liqueur que nous allons traiter, on prendra d'autant plus de précautions, que les huiles essentielles, qu'on en retire par le moyen de l'expression, conservent le goût naturel des fruits. S'il arrivoit que l'écorce de quelques-uns de ceux dont on auroit fait choix, eût un goût de verd, ou de sauvageon, tel qu'il se fait sentir assez communément, il communiqueroit une saveur désagréable à la liqueur. Ainsi, pour éviter de tomber dans cet inconvénient, et pour s'assurer de la bonté de l'huile essentielle du fruit, on détache légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de chacun de ces fruits, et on ne fait usage que de ceux qui ont l'odeur suave, pénétrante, agréable. Quand on a fait un bon choix, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès, on enlève par petites lames très-fines l'écorce jaune de ces fruits, comme ci-dessus. On prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre, on les place entre le pouce et l'index, on les exprime sur l'esprit de vin, on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine, qu'on a placée à côté de celle qui contient l'esprit de vin. Après cette opération, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées, on laisse infuser pendant une heure, si le thermomètre est au vingtième degré au-dessus de la glace, et pendant deux

heures, s'il est au sixième degré au-dessous du tempéré ; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, on fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième degré. On démonte l'appareil, et on verse le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve. Lorsqu'on passe à la composition, on suit exactement les mêmes procédés que ceux du n°. précédent.

Eau de Bergamotte.

141. 15. Il faut d'abord faire un bon choix de bergamottes ; on détachera légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de l'écorce, et on ne fera usage que de celles qui donneront une odeur suave et agréable. Quand on a fait un bon choix, on enlève par petites lames très-minces l'écorce jaune de quatorze ou quinze bergamottes, ainsi que celle de sept ou huit oranges ; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite ; après quoi on y verse neuf pintes d'esprit de vin commun ; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au soixante-dixième degré de chaleur, et à chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heu-

res après, on démonte le vaisseau, on coule le liquide au travers d'un tamis, et on met cette première teinture en réserve, puis on jette les mêmes parties d'écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière. On échauffe encore le liquide jusqu'au cinquantième degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. On démonte l'appareil et on coule comme ci-devant ; on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été réservée, on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre, puis on échauffe le liquide ; et lorsqu'il commence à couler, on verse de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet. On remplit pour lors le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède. Cette distillation doit s'opérer depuis le soixante-quinzième jusques et compris le quatre-vingtième degré de chaleur, après lequel on change de récipient, et on laisse couler ce qui distille jusqu'au degré d'eau bouillante. On démonte le tout et on met ce dernier produit en réserve pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération. Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant les

règles de l'art, et quand l'écume, qui monte, est blanche, et que le syrop est cuit *au lissé*, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime et on filtre tout le suc des oranges, qui ont été dépouillées; on le jette dans le syrop, on agite fortement, on ajoute l'esprit aromatique mis en réserve; on agite encore, on verse le mélange dans un vaisseau, on laisse reposer trois ou quatre jours, on colle ensuite avec le blanc d'œuf; et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met en réserve.

Autre Eau de Bergamotte.

142. 16. Lorsqu'on a fait choix, suivant qu'il est indiqué au commencement du n°. précédent, de la même quantité de bergamottes et d'oranges, on verse huit pintes de l'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès, puis on enlève par petites lames l'ecorce jaune de ces fruits. On prend ensuite les parties d'écorces l'une après l'autre, et on les exprime sur l'esprit de vin; on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on à placée à côté de celle de l'esprit de vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure, si le thermomètre est au vingtième degré au-dessus de la glace, ou bien pendant deux heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré. On coule ensuite le liquide au travers d'un tamis; on le met en

réserve ; on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, puis on fait distiller jusqu'au soixante-dix-septième degré. On démonte le tout, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve ; on passe à la composition, comme il a été dit au n°. ci-devant.

Eau de Limette.

143. 17. On appelle lime ou bigarade, une petite orange aigre, qui est commune dans les îles d'Hières. Quand on a fait choix de deux ou trois bergamottes, de vingt-deux ou vingt-quatre oranges bigarades, dont les écorces soient totalement jaunes, et le suc moins aigre, on enlève les écorces par petites lames trés-fines, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence. Lors qu'on a dépouillé une certaine quantité de ces fruits, on jette les parties d'écorce dans une cucurbite ; après quoi on verse neuf pintes d'esprit de vin commun dans la cucurbite. On la place dans son bain-marie ; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'à ce que le tout soit monté jusqu'au soixante-dixième degré de chaleur ; et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après, on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, et on met cette tein-

ture en réserve. On jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière ; on échauffe encore ce liquide jusqu'au cinquantième degrè, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte l'appareil et on coule comme ci-devant. On rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve ; on agite le vaisseau, on le laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation suivant la méthode.

Quand on veut passer à la composition de cette liqueur, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode indiquée, et quand l'écume, qui monte, est devenue blanche, et que le syrop a été cuit au lissé, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime et on filtre le suc de douze oranges bigarades, qu'on choisit dans le nombre de celles qui ont été dépouillées de leurs écorces ; on le jette dans le syrop qui a été préparé, et qu'on agite fortement avec ce suc. On ajoute ensuite l'esprit aromatique, on agite encore et on verse le mélange dans un vaisseau : on laisse reposer, on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque la liqueur est bien limpide, on soutire avec un syphon, on passe le dépôt, qui s'est précipité au fond du vaisseau, au travers de la chausse de drap, et on met le tout en réserve pour en user au besoin.

Eau de Bigarade, ou autre Eau de Limette.

144. 18. Lorsqu'on a fait choix de la même qualité et de la même quantité de fruits,

qu'on a fait dans l'eau de limette de l'article précédent, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès, on essuie légèrement ces fruits avec une serviette fine, et on enlève l'ecorce jaune par petites lames fines; quand on a dépouillé cinq ou six fruits, on place les parties d'écorces l'une après l'autre entre le pouce et l'index, on exprime sur l'esprit de vin, en les ployant de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules d'huile essentielle, et on les y plonge en ligne perpendiculaire. On les jette ensuite dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'esprit de vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure et demie, si le thermomètre est au vingtième degrè au dessus de la glace, ou pendant deux heures, quand il est à six degrès au dessous du tempéré; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, et on fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième degré. On démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve, puis on passe à la composition comme ci-dessus, à la première composition de l'eau de bergamotte.

Eau de Cedra.

145. 19. Quoique l'odeur et la saveur de l'écorce de citron puissent, pour ainsi dire, se confondre avec celle de cedra, la finesse

et la douceur du parfum, qu'exhale l'huile essentielle qu'on retire de l'écorce de ce fruit, font que les connoisseurs la distinguent aisément de celle qui provient du citron.

Les cedras, qu'on nous apporte d'Italie, ne sont pas susceptibles d'être froissés ni écrasés dans le transport, parce qu'ils sont artistement encaissés, étant enveloppés dans du coton; mais quand on tient ce fruit dans un lieu trop sec, il arrive que son écorce se dessèche, que l'esprit recteur s'évapore, que la liqueur, qui résulte de ce fruit, contient plus d'amertume et beaucoup moins de cette saveur pénétrante, agréable, qui en fait tout le mérite.

Quand on a fait choix de douze ou quatorze gros cedras, dont l'écorce soit bien fraîche, plus épaisse que fine, d'une belle couleur jaune et vive, on enlève les écorces par petites lames fines, on les jette dans une cucurbite; et quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin commun dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au soixante-dixième degré de chaleur; et autant de fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. Ce terme expiré, on démonte le vaisseau, on coule le liquide

au travers d'un tamis et on met cette teinture en réserve ; puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe jusqu'au cinquantième degrè, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. On démonte l'appareil, on coule le liquide comme ci-dessus ; on rejette les écorces comme inutiles, puis on mêle la seconde teinture avec celle qu'on a mise en réserve ; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation comme pour l'eau de bergamotte.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre blanc, suivant les règles de l'art, et quand l'écume, qui monte sur la superficie du syrop, est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance du *fort boulet*, puis on retire le vaisseau du feu, on y verse peu-à-peu une pinte de bonne eau de mélisse, une chopine d'eau de fleurs d'orange qui n'ait point le goût de verd, car cette saveur gâteroit le tout. On exprime, on filtre et on ajoute le suc de huit citrons d'Italie. Quand tout est bien refroidi, on verse cinq ou six gouttes de l'essence d'ambre dans l'esprit aromatique, on agite fortement le vaisseau, on mêle cet esprit avec le syrop, on verse dans des bouteilles qu'on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on colle avec le blanc d'œuf ; et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, ou passe le dépôt, et on met la liqueur en réserve, pour n'en user que six mois après.

Autre Eau de Cedra.

146. 20. Quand on a fait choix de la même quantité de cedra qu'on a fait entrer dans la formule précédente, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès. On enlève par petites lames l'écorce jaune de ce fruit, de façon qu'il n'y reste aucune particule de blanc; puis on exprime sur l'esprit de vin; on y plonge l'écorce en ligne perpendiculaire, à l'effet d'en détacher les particules huileuses qui seroient restées sur sa superficie. On la jette ensuite dans un autre vaisseau, qu'on a placé à côté de celui de l'esprit de vin; et après cette opération, on verse l'esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées, on laisse infuser pendant deux heures, si le thermomètre est au vingtième degré au-dessus de la glace, et pendant trois heures, s'il est à six degrés au-dessous du tempéré. On coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve. On jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, on fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième degré. On démonte le tout, on verse le produit avec l'esprit de vin qui a été mis en réserve, et lorsqu'on passe à la composition, on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

Le parfait Amour.

147. 21. Cette liqueur ne diffère de l'eau de cédra que par sa couleur rouge. Quand on veut

convertir les deux liqueurs de cédra en celle du parfait amour, on fait réduire deux onces de cochenille grossièrement en poudre ; on la jette dans l'esprit aromatique qui a été préparé comme ci-devant. On laisse infuser pendant sept ou huit jours, et on agite le vaisseau deux ou trois fois par jour, on laisse reposer. On soutire cette première teinture par inclinaison, puis on verse trois chopines d'eau de mélisse et une chopine d'eau de fleurs d'oranges sur le marc de la cochenille. On laisse encore infuser pendant deux ou trois jours ; on agite également ce liquide, on fait clarifier et cuire au *fort boulet* la même quantité de sucre que pour l'eau de cédra ; on retire le vaisseau du feu, on verse peu-à-peu cette seconde teinture avec le marc de la cochenille dans le syrop, on ajoute ensuite la même quantité de suc de citrons, on agite le liquide, et quand le syrop est totalement refroidi, on le mêle avec l'esprit aromatique de cédra, on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on colle seulement avec un blanc d'œuf, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits. Quand on veut colorer la seconde eau de cédra rapportée n°. 20, on ajoute à la cochenille une pierre de tournesol, parceque sa liqueur bleue empêche la liqueur de jaunir.

Eau cordiale des six fruits aromatiques.

148. 22. Prenez quatre cédras, six citrons, six oranges, deux bergamottes, deux bigarades

rades et un poncire. Quand on a fait un bon choix de ces fruits, on enlève l'écorce jaune par petites lames fines, on les jette dans une cucurbite, et lorsque l'opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin commun dans la même cucurbite : on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au soixante et dixième degré de chaleur ; et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite comme il a été dit. On laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, et ce terme expiré, on démonte le vaisseau, on coule le liquide au travers d'un tamis et on met cette teinture en réserve, puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec six pintes d'eau de rivière. On la couvre de son chapiteau aveugle et on échauffe jusqu'au cinquantième degré. On laisse refroidir, on démonte l'appareil, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces, on mêle cette teinture avec celle qui a été mise en réserve, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on fait distiller comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant. On ajuste le serpentin avec le récipient, puis on échauffe le liquide ; et lorsqu'il commence à couler, on verse de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes de-

viennent plus fréquentes, et jusqu'à-ce qu'elles forment le filet. On remplit le réfrigerant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède.

Cette distillation, qui commence au soixante-quinzième degré, doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au quatre-vingtième degré de chaleur, après lequel on change de récipient; on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Quand on passe à la composition, on exprime et on filtre le suc des oranges et des citrons qui ont été dépouillés de leurs écorces, et pour le surplus on suit les mêmes procédés que pour l'eau de cédra.

Seconde Eau cordiale de fruits aromatiques.

149. 23. Lorsqu'on a fait un bon choix de la même quantité de fruits, on essuie la superficie avec une serviette fine, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans un vaisseau; puis on enlève les parties d'écorces jaunes, on les exprime avec le pouce et l'index. On les plonge dans l'esprit de vin et on les fait infuser comme dans la seconde de cédra. On met le liquide en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière. On fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième degré de chaleur; on démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit, qui a été mis en réserve. On rejette les écorces et on suit les

mêmes procédés que pour la première composition. On voudra bien se rappeler que, si on supprimoit les acides d'oranges, de citrons, etc. qu'on fait entrer dans ces différentes espèces de liqueurs, la saveur n'en seroit pas moins agréable, mais que leurs vertus seroient bien différentes, d'autant plus que ces acides ont la propriété de ralentir l'action de l'esprit ardent qui en fait la base.

Le Scubac.

150. 24. Lorsqu'on veut préparer convenablement cette liqueur, on choisit douze onces de fleurs de safran du Gâtinois, qui soient de l'année, d'une belle couleur rougeâtre, bien remplies du principe résino-gommeux, et d'une odeur balsamique agréable; on jette ces fleurs dans une poële à confire, avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière. On place le vaisseau sur un fourneau; puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois ou quatre heures dans le soixantième degré de chaleur, on verse le tout dans un clayon, qu'on a préalablement placé sur une terrine non vernissée : on laisse couler la liqueur jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien, puis on jette les fleurs de safran dans le même vaisseau avec trois pintes d'eau, à l'effet d'en tirer une seconde teinture, qu'on échauffe et qu'on fait couler comme ci-dessus. On en retire encore une troisième teinture avec trois pintes d'eau, qu'on verse dans le même vaisseau. Lorsque ces fleurs sont bien égouttées, on les jette dans

une cucurbite avec neuf pintes d'esprit de vin commun, puis on tire la teinture au clair. On jette le marc dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au soixante-dixième degré du thermomètre de Réaumur. On démonte la calotte, on place le chapiteau armé de son réfrigerant ; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on fait distiller suivant les règles de l'art et jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante, on démonte le tout, on met l'esprit en réserve, puis on passe à la composition.

Pour cet effet, on casse vingt-une livres de sucre par morceaux, on le jette dans une poële, avec cinq ou six pintes de la teinture de safran, dans l'une desquelles on a préalablement fouetté trois blancs d'œufs. On fait clarifier, et à proportion de l'ébullition et du gonflement du syrop, on y jette peu-à-peu de la teinture de safran, qu'on a encore en réserve ; et quand la clarification est finie, on verse ce qui reste de teinture, et on fait cuire jusqu'à consistance de syrop ; on retire pour lors le vaisseau du feu, on laisse refroidir, puis on fait dissoudre sept ou huit gouttes d'essence d'ambre dans l'esprit de safran, qu'on a mis en réserve, et auquel on ajoute une chopine d'esprit tiré des tiges d'angélique. On verse le tout dans le vaisseau qui contient le syrop, on agite fortement le mélange, on laisse re-

poser trois ou quatre jours, et on colle avec trois blancs d'œufs, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits. Quand la liqueur s'est éclaircie, on soutire avec un syphon ; on met le marc en réserve, pour en faire usage comme il suit.

Dans une seconde opération, quand on a retiré, par le moyen de la distillation, l'esprit aromatique des filamens de safran, comme ci-dessus, on verse cet esprit sur le marc qu'on a mis en réserve. On agite fortement pendant trois ou quatre jours, on laisse reposer, on soutire, on passe à la chausse ce qui s'est précipité au fond du vaisseau, puis on le mêle avec le syrop de safran, qui a été préparé par une seconde opération.

Par ces différens procédés on extrait non-seulement tous les principes de la fleur de safran, mais on en obtient encore une liqueur agréable, parceque, par ce moyen, on en fait évaporer le sel volatil, qui est d'une âcreté considérable.

Eau d'Angélique.

151. 25. Lorsqu'on veut préparer artistement cette liqueur, on choisit des tiges d'angélique, qui soient bien nourries et qui aient atteint tous les degrés d'accroissement dont cette plante est susceptible. On les monde de leurs petites branches et des feuilles ; puis on en coupe une livre et demie par morceaux, auxquels on ajoute quatre onces de baies de genièvre récentes. On jette le tout avec neuf pintes d'es-

prit de vin commun et six pintes d'eau de rivière dans une cucurbite d'étain ; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur ; et toutes les fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de cohobation. On laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on agite la terrine, on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on procède à la distillation suivant les règles de l'art ; et quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au quatre-vingt-unième degré, on change le récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante. On met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération. Puis on jette quatre ou cinq gouttes d'essence d'ambre dans l'esprit d'angélique ; on agite et on le met en réserve, pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après sa distillation, ou bien on verse cet esprit dans la même cucurbite ; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte bien hermétiquement la jointure, on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois ou quatre jours dans le même degré de chaleur que pour l'infusion ; et quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-

neuf livres de sucre suivant la méthode ; lorsque l'écume qui monte, est blanche, on retire le vaisseau du feu. Cette quantité de sucre doit produire dix ou onze pintes de liquide, et lorsqu'il est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau, on agite fortement le mélange ; on le met ensuite dans de grosses bouteilles de verre, ou dans une cruche qu'on tient bien bouchée. On laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec deux blancs d'œufs, qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits. On soutire, on passe le dépôt par la chausse de drap, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin. Cette liqueur est stomachique, cordiale, céphalique.

Autre Eau d'Angélique.

152. 26. On choisit les tiges d'angélique comme ci-dessus, on en coupe une livre et demie par morceaux, qu'on jette dans une bassine ou poële à confitures, avec six pintes d'eau de rivière, on place le vaisseau sur le feu, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures au soixante-dix-huitième degré de chaleur ; on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir pendant douze heures, on coule le liquide qu'on jette comme inutile, puis on laisse bien ressuyer les tiges, et on les jette dans une cucurbite avec huit pintes d'esprit de vin rectifié, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, et on fait infuser pendant trois jours au même

degré de chaleur que ci-devant. La liqueur étant bien refroidie, on coule au travers d'un tamis, et on jette les morceaux d'angélique dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau; on fait distiller jusqu'au soixante-dix-huitième degré; on mêle ce dernier produit avec le premier, on y ajoute quatre ou cinq gouttes de l'essence d'ambre, et pour le surplus on suit exactement les mêmes procédés.

Eau de Genièvre.

153. 27. On choisit les baies qui sont les plus noires et les plus fraîches, ce qui se distingue aisément par la forme des grains, quand leur épiderme est bien tendre. Comme ces baies sont encore susceptibles de fermenter et de contracter un goût d'aigreur et de moisi, on en mâche quelques grains de ceux qui paroissent les moins remplis, et on rejette tous ceux qui sont affectés de cette saveur.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces baies, on en jette deux livres dans l'eau froide, on les lave en les frottant dans les mains. On les essuie avec une serviette, on les écrase dans un mortier de marbre, et on délaye cette espèce de pâte avec deux pintes d'eau de rivière. On jette ce liquide dans une cucurbite, avec quatre onces de tiges d'angélique, qu'on a coupées par morceaux, et sur lesquelles on verse neuf pintes d'esprit de vin commun. On couvre la cucurbite de son chapiteau aveugle, et on fait infuser pendant quarante-huit heures, au soixante-dixième degré de chaleur. On

démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigerant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte l'appareil, on nettoie le vaisseau, on y verse le produit avec six pintes d'eau ; on le couvre d'un chapiteau aveugle, et on échauffe comme ci-devant. On démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on assujettit le thermomètre dans le bain, et on procède à la rectification. Quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au quatre-vingt-unième degré, on change le récipient, on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on met le dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode ordinaire; et lorsque l'écume qui monte est blanche, on retire le vaisseau du feu. Cette quantité de sucre doit produire onze pintes de liquide, et lorsque ce syrop est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau, on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on fait éclaircir cette liqueur suivant la méthode usitée ci-dessus, et on met en réserve pour en user au besoin.

Autre Eau de Genièvre.

154. 28. Quand on a fait un bon choix de la même quantité et de la même qualité des fruits comme ci-dessus, on les jette dans une bassine avec six pintes d'eau de rivière. On place le vaisseau sur le feu, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures au soixante-douzième degré de chaleur, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on coule le liquide qu'on jette comme inutile, puis on laisse ressuyer le fruit. On le jette dans une cucurbite avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée, on la place dans le bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte les jointures et on fait infuser pendant trois jours au soixante-dixième degré. On démonte le vaisseau, on coule le liquide, et on met cette teinture en réserve, puis on jette les fruits dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau, on fait distiller jusqu'au quatre-vingt-troisième degré; on mêle le produit avec la teinture qui a été mise en réserve, et pour le surplus on suit exactement les mêmes procédés que pour la première composition.

La liqueur appelée Marasquin.

155. 29. On fait d'abord choix de deux livres de fleurs de pêcher, fraîchement cueillies, on sépare les pétales et les étamines, qu'on jette dans une cucurbite avec cinq pintes

d'esprit de vin commun ; après quoi on écrase grossièrement les calices et les pistils ; on les met dans une petite bassine avec deux pintes d'eau de rivière. On échauffe et on entretient le liquide pendant une heure au quatre-vingtième degré de chaleur. On retire le vaisseau du feu et on le laisse refroidir à un air libre, on jette le tout dans la même cucurbite, qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on chauffe et on entretient la liqueur pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré, on procède à la distillation suivant les règles de l'art ; et quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au quatre-vingt-unième degré, on change de récipient, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; après quoi on démonte l'appareil et on met en réserve le dernier produit pour n'en faire usage que dans une seconde opération. On nettoie le vaisseau, on y verse le premier produit avec deux pintes d'eau, on le place dans son bain, on le couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe jusqu'au soixante-onzième degré, et on laisse le liquide en digestion aussi long-tems que pour l'infusion. Quand tout est refroidi, on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son refrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on procède à la rectification. Cette opération, qui commence au soixante-quatorzième degré, doit s'effectuer depuis ce terme jusqu'au soixante-dix-neuvième. On met pour

lors le produit en réserve pour en faire usage, comme il sera dit après; on change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante. On démonte l'appareil et on verse ce dernier produit avec celui de la première distillation. Telle est la première opération pour composer le marasquin semblable à celui du Zara. Venons actuellement à la seconde opération.

Quand les cerises sont dans leur parfaite maturité, on choisit trois livres de leurs plus gros noyaux, on les jette dans une terrine de grès avec une pinte d'eau, on les frotte les uns contre les autres avec la paume de la main, à l'effet de les dépouiller d'une pellicule qui est fort adhérente au bois; et lorsque l'eau est salie par cette pellicule, on la renouvelle autant de fois qu'il est nécessaire; quand les noyaux se trouvent totalement mondés, on les met dans des clayons, et on les fait sécher en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce que la peau qui sert d'enveloppe aux amandes qu'ils renferment, ne donne plus de saveur quelconque; et lorsque les noyaux sont bien dessechés, on les écrase grossièrement, bois et amandes, qu'on jette dans une cucurbite avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte les jointures, et on fait infuser pendant quarante-huit heures au même degré de chaleur que ci-dessus, on laisse reposer pendant deux jours, on tire au clair par inclinaison, et on met cette teinture de noyau en réserve, pour en faire l'usage qu'on dira ci-après; on verse quatre

pintes d'eau-de-vie rectifiée sur le marc qui est resté dans la cucurbite; on la place dans son bain, et on la couvre de son chapiteau aveugle, on lutte la jointure, et on laisse infuser pendant quatre jours au même degré de chaleur, en observant d'agiter avec une baguette autant de fois que le liquide se refroidit; on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, en tirant également par inclinaison, et on mêle cette seconde teinture avec l'esprit de fleurs de pêcher mis en réserve; on verse deux pintes d'eau de rivière sur le marc resté dans la cucurbite, on l'agite fortement de tems à autre avec une cuiller de bois, on coule au travers d'un tamis, on jette le marc comme inutile, et on met la liqueur en réserve, pour en faire usage comme ci-après; on verse tout l'esprit aromatique réservé dans une cucurbite placée dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte bien hermétiquement la jointure, et on fait couler pendant quatre jours, en observant d'entretenir le liquide dans le soixante-dixième degré de chaleur; et pendant que cette opération s'effectue, on fait clarifier dix-huit livres de sucre suivant la méthode; quand l'écume qui monte est blanche, et que le syrop est cuit, on tire le vaisseau du feu, on laisse bien refroidir, et on y verse les deux pintes de teinture laiteuse provenant des noyaux de cerises; on ajoute ensuite l'esprit aromatique qui a circulé pendant quatre jours; on agite fortement le mélange, et on le verse dans de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées; on laisse reposer pendant

huit jours, en observant d'agiter le vaisseau une ou deux fois par jour ; on colle et on laisse éclaircir ; on soutire, on passe le dépôt à la chausse ; on mêle le tout ensemble.

Ce marasquin artificiel est aussi agréable que celui qui a été fabriqué avec des cerises de la Dalmatie ; quant à la première teinture plus amère, qu'on a tiré des noyaux de cerises, et qui a été mise en réserve, on clarifie sept ou huit livres de sucre, suivant la méthode ; et lorsqu'il est cuit *au lissé*, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, et on y verse cette teinture ; on agite le mélange, on le met dans un vaisseau, et on le fait éclaircir comme ci-dessus.

Eau de Noyaux de Cerises.

156. 3o. On pèse trois livres de noyaux de cerises préparées et desséchées comme nous l'avons dit dans le n°. précédent ; on les jette avec huit pintes d'eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant six jours, à raison de douze heures par jour, au soixante-dixième degré de chaleur, et autant de fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette, qu'on introduit par le tuyau de la cucurbite ; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on soutire par inclinaison, on met cette teinture en réserve, et on jette deux pintes et demie d'eau de citron sur le marc resté dans la cucurbite ;

on agite fortement avec une cuiller de bois, puis on fait clarifier et cuire au *fort boulet* dix-huit livres de sucre; et lorsque le syrop est refroidi, on coule la teinture au travers d'un tamis, on rejette le marc comme inutile, on verse cette liqueur laiteuse dans un vaisseau, et lorsqu'elle est bien incorporée avec le syrop, on ajoute la teinture spiritueuse qu'on a mise en réserve, on agite le tout ensemble, on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on la fait éclaircir, suivant la méthode indiquée ci-dessus. Cette liqueur est agréable au goût et à l'estomac, par sa douce amertume.

Eau de Noyaux d'Abricots.

157. 31. On commence d'abord à faire un bon choix de vingt onces d'amandes d'abricots bien nourries, on les jette dans l'eau bouillante, on agite avec l'écumoire, jusqu'à ce que la peau s'enlève en pressant l'amande avec les doigts; on retire pour lors le vaisseau du feu, on coule le liquide, on jette les amandes dans l'eau froide, on les monde de leurs écorces, on les fait ensuite sécher, soit à l'étuve, soit en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient cassantes, on les écrase grossièrement dans un mortier de marbre, et on les jette, avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, après quoi on échauffe et on entretient le liquide pendant six ou sept jours, à raison de douze heures par

jour au soixante-dixième degré de chaleur, et chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau distillatoire ; on laisse reposer pendant deux ou trois jours ; on démonte le vaisseau, on soutire par inclinaison, et on jette deux pintes d'eau de rivière sur le marc, qu'on laisse encore infuser pendant trois ou quatre heures, en observant d'agiter de tems à autre ; on coule ensuite au travers d'un tamis, on rejette le marc comme inutile, et on verse la liqueur laiteuse avec l'esprit de noyaux qui a été mis en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-huit livres de sucre, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance du *fort boulet*, puis on retire le vaisseau du feu ; on le laisse refroidir, on y verse une chopine de bonne eau de fleurs d'orange, on agite et on verse ensuite l'esprit aromatique, on agite encore fortement, et on met le mélange dans de grosses bouteilles de verre. On laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle ; on soutire, et on passe à la chausse tout le dépôt qui s'est précipité au fond du vaisseau.

Eau de Noyaux de Pêches.

158. 32. Pour la faire, on verse deux pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une bouteille de quatre pintes, dont le goulot soit assez large pour laisser passer les noyaux, et dans laquelle on a soin de les jetter, sitôt qu'on les tire des pêches. Quand le vaisseau est rempli, on verse la même

même quantité d'eau-de-vie rectifiée dans une autre bouteille, qu'on remplit également de noyaux de pêches, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait le nombre suffisant pour la quantité qu'on veut faire de liqueur, puis on laisse infuser, jusqu'à ce que l'eau-de-vie se soit chargée de l'huile essentielle des noyaux. Quand on veut accélérer l'opération de l'infusion, on jette le tout dans une cucurbite, qu'on place dans son bain-marie; on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant cinq ou six jours, au soixante-dixième degré de chaleur, et on agite autant de fois que la liqueur se refroidit; puis on laisse reposer; on démonte le vaisseau, on soutire par inclinaison, et on verse sur le marc autant de chopines d'eau de rivière, qu'on avoit de bouteilles remplies de noyaux et d'eau-de-vie. On fait encore infuser pendant cinq ou six heures, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette les noyaux comme inutiles, on verse le dernier produit avec la teinture et on y fait infuser une quantité suffisante de vanille, qu'on a préalablement coupée par morceaux. Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier autant de livres et demie de sucre qu'on a de pintes de teinture, et lorsque l'écume est blanche, on fait cuire au *fort boulet.* On retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, on mêle le tout ensemble et pour le surplus, comme il a été dit.

Le Cinnamomum ou l'eau de Cannelle.

159. 33. On fait choix de deux livres de cannelle de l'île de Ceylan, qu'on appelle

communément *la lettre rouge*, dont les écorces sont minces, odorantes, piquant la langue, lorsqu'on les mâche ; on les casse par morceaux, on les met dans un mortier de fonte, on y ajoute quatre onces de sel marin, on les arrose avec un peu d'eau de rivière, on les réduit grossièrement en poudre. On les jette avec sept pintes d'eau dans une cucurbite qu'on place dans son bain et que l'on couvre de son chapiteau aveugle ; on lutte la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au soixante-douzième degré de chaleur, puis on démonte la calotte, on tire la cucurbite de son bain, on la place sur un fourneau, on la couvre d'un chapiteau orné de son réfrigérant. On ajuste le serpentin avec le récipient et on fait distiller à feu ouvert. Quand on à obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, on met le premier produit en réserve, on verse quatre autres pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation, et on continue la distillation, jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu la même quantité de liqueur. On met séparément le second produit en réserve ; on démonte l'appareil, on replace la cucurbite dans son bain, et on verse neuf pintes d'esprit de vin commun sur le résidu ; on la couvre de son chapiteau aveugle, et on fait infuser comme ci-devant ; puis on démonte la calotte à laquelle on substitue un chapiteau armé de son réfrigérant. On ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre dans le

bain, et on procède à la distillation qui doit s'exécuter depuis le soixante-quatorzième degré jusqu'au soixante-dix-neuvième. Quand on a obtenu huit pintes d'esprit, on change de récipient, on laisse couler jusqu'au degré d'eau bouillante ; on démonte l'appareil, et on met le dernier produit en réserve pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Si on exécute ces differens procédés avec la même exactitude, on obtiendra, 1°. une eau très-pénétrante, laiteuse, remplie d'une partie huileuse, spiritueuse, d'une saveur aromatique très-agréable. Cette huile, ou ce liquide, étant spécifiquement plus pesant que l'eau, se précipite au fond du vaisseau, aussi doit-on agiter de tems à autre le vaisseau qui contient l'eau de cannelle, jusqu'à ce que l'huile substantielle soit intimement unie avec cette eau ; ce qui se connoît, lorsque sa couleur devient plus transparente. 2°. En faisant infuser le marc de la cannelle dans l'esprit de vin commun, ce menstrue dissout la partie résineuse de cette écorce et s'en charge de manière que le marc ne contient plus que le sel urineux ammoniacal, qui se manifeste par la saveur du résidu ; ce qui prouve que les produits de ces opérations ne contiennent que les principes actifs, agréables et balsamiques de la cannelle.

Quand l'eau de cannelle double, que nous appellerons eau de cannelle orgée, aura acquis la couleur transparente, on passera à la composition de la liqueur appellée *cinnamo-*

mum. Pour cet effet on mêle cette eau aromatique avec les huit pintes d'eau qu'on a distillées et mises en réserve ; on agite fortement le mélange, puis on fait clarifier et cuire au *fort boulet* dix-neuf livres de sucre. Lorsque le syrop est refroidi et encore un peu tiède, on y verse l'esprit de cannelle, auquel on ajoute sept ou huit gouttes d'essence d'ambre. On agite encore le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle : on laisse éclaircir, on soutire avec un syphon, et on passe le dépôt à la chausse.

A l'égard des quatre pintes d'eau de cannelle simple, qu'on a également mises en réserve, on fait clarifier et cuire jusqu'à consistance de syrop douze livres de sucre ; et lorsque le syrop est totalement refroidi, on y verse cette eau aromatique avec sept pintes d'esprit de vin, auxquelles on ajoute cinq ou six gouttes d'essence d'ambre, puis on fait éclaircir suivant la méthode ordinaire, et on a par ce moyen une eau de cannelle spiritueuse, fort agréable, mais beaucoup moins étherée que notre cinnamomum, parce que celle-ci contient une plus grande quantité d'huile essentielle aromatique, d'où son action paroît dépendre.

Eau d'œillet distillée et aromatisée de girofle.

160. 34. Cette opération consiste à séparer la partie aqueuse et odorante qui réside dans les fleurs d'œillets par le moyen de la macé-

ration et de la distillation. On fait pour cet effet le choix d'œillets qui soient d'une belle couleur rouge foncé, vive, odorans, cueillis peu de tems après le lever du soleil, et dans un tems sec, puis on les monde de leurs calices, et on en pèse vingt livres, qu'on pile avec une livre de sel marin dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte ; on délaye ensuite dans huit pintes d'eau de rivière, et on fait macérer jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé d'un ou deux degrés au - dessus de celui de l'atmosphère ; on exprime pour lors fortement, et on verse la liqueur dans une cucurbite ; on délaye le marc dans six pintes d'eau tiède, et on entretient le liquide pendant trois ou quatre heures dans le même degré de chaleur ; on laisse refroidir, on exprime comme il a été dit, et on verse cette seconde infusion dans la même cucurbite, qu'on place ensuite dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, puis on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu huit pintes de liqueur, qu'on met en réserve ; on change de récipient, et on continue la distillation, jusqu'à ce que ce qui coule ne donne point d'odeur ; on met séparément ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération

On choisit ensuite deux onces et demie de cloux de girofle qui soient noirs, pesans, gras, qui brûlent presque la gorge, d'une odeur excellente, et qui laissent échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse. Quand a fait un bon choix,

on les réduit grossièrement en poudre, qu'on jette dans une cucurbite avec les huit pintes d'eau d'œillet qu'on a mise en réserve ; on la place dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, et on entretient le liquide pendant trois jours au soixante-douzième degré de chaleur, en observant d'agiter comme il a été dit, puis on démonte la calotte en la couvrant d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur, qu'on met en réserve, puis on ralentit le feu, et on verse une pinte d'eau froide dans la cucurbite, à l'effet d'arrêter la distillation; on démonte le chapiteau, on place la cucur bite dans son bain, et on y verse neuf pintes d'esprit de vin commun, qu'on agite avec le résidu; on couvre le vaisseau de son chapiteau aveugle, on lutte les jointures, on entretient le liquide pendant deux jours au soixante-dixième degré, puis on laisse refroidir, on démonte la calotte, à laquelle on substitue un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil, on met l'esprit aromatisé en réserve, et on rejette ce qui est comme inutile.

Quoique ces deux différentes espèces d'esprits puissent acquérir plus de qualité en vieillissant, on peut néanmoins passer à la composition trois mois après la distillation ; on clarifie pour cet effet, et on convertit vingt-

une livres de sucre en huile. Voyez dans le procédé d'*Huile carminative d'anis*, chap. *Huile*. Et quand cette opération est finie, on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant cinq ou six jours à un air libre; et comme ce syrop ne doit pas être décuit qu'en raison des quatre pintes d'eau d'œillet qui doivent y entrer, et qui servent à l'étendre davantage, le syrop huileux ne doit s'étendre qu'en raison des eaux aromatiques qui doivent le porter à son degré de consistance.

Lorsque le syrop est refroidi, il se convertit en partie en une masse solide, à-peu-près semblable aux huiles congelées: dans ce cas on y verse l'eau aromatique, on place le vaisseau sur un feu très-doux, et on agite le liquide jusqu'à ce que le syrop soit dissous; on retire pour lors le vaisseau du feu, on laisse refroidir, et on y verse l'esprit aromatique de gérofle, dans lequel on a préalablement fait dissoudre six ou sept gouttes d'essence d'ambre; puis on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours; on fait clarifier suivant notre méthode, et on a par ce moyen une huile de gérofle délicieuse et très-agréable.

Liqueur de Café.

161. 35. Pour faire cette liqueur, choisissez trois livres de café Moka, le meilleur qu'il soit possible de trouver; faites torréfier ces trois livres de café dans une poële de fer: il ne faut

pas qu'il le soit trop ; il sera à son point quand il aura contracté une couleur de marron fort claire ; donnez-vous sur-tout bien de garde qu'il ne soit noir, ni même d'un brun bien foncé ; vous le moudrez ensuite, comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau ; mettez en infusion ces trois livres de café en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; ou, si vous voulez avoir une liqueur plus fine, et qui ne se ressente point des défauts de l'eau-de-vie, prenez cinq pintes d'esprit de vin parfaitement rectifié, ajoutez à cette quantité quatre pintes d'eau commune, et mettez votre café en poudre infuser dans ce mélange : après avoir laissé macérer le café pendant huit jours, vous verserez l'infusion dans la cucurbite, vous y adapterez le réfrigérant, vous placerez l'alambic au bain-marie, et vous distillerez au filet assez fort : ayant retiré six pintes de liqueur, vous les rectifierez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous distillerez au très-petit filet ; ayant retiré cinq pintes de liqueur spiritueuse et bien imprégnée d'huile aromatique de café, vous arrêterez la distillation, vous procéderez ensuite à la syrupation ; vous ferez fondre à cet effet cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière ; vous mêlerez les esprits avec ce syrop, après quoi vous filtrerez avec d'autant moins de peine, que le mélange ne sera point laiteux.

Thé, liqueur.

162. 36. Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'est le meilleur; à son défaut, prenez du thé verd, jettez cette dose dans une chopine d'eau bouillante ; après un bouillon, retirez la caffetière du feu, fermez-la exactement, donnez le tems au thé de se délayer. Cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture, versez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin tempéré avec de l'eau commune. Bouchez bien la cruche et laissez le tout en macération pendant huit jours. Si au bout de ce tems, l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable et tirant un peu sur l'odeur de violette, ce sera une marque que le thé n'est pas d'une excellente qualité; en ce cas prenez encore deux onces de thé, jettez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture, comme la première fois et ajoutez-la à votre infusion, que vous continuez pendant huit autres jours; il sera pour lors tems de distiller.

Vous commencerez cette opération et vous la finirez au bain-marie, en observant de pousser jusqu'au fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront; vous les cohoberez, et après avoir diminué le degré du feu, vous continuerez la distillation au petit filet, jusqu'à l'occurrence de cinq pintes. Vous cesserez alors; faites ensuite votre syrop au froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes

d'eau, mettez-y vos cinq pintes d'esprit de thé, et filtrez selon l'art.

Cinnamomum, liqueur.

163. 37. Pour faire avec la cannelle une excellente liqueur, et très-agréable à boire, prenez une livre d'écorces longues, fines, cassantes, douces, et un peu piquantes au goût, suaves et aromatiques aussi au goût et à l'odorat. Concassez bien cette cannelle et mettez-la infuser pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou dans cinq pintes d'esprit de vin très-rectifié et tempéré par cinq pintes d'eau ; distillez l'infusion au bain-marie. Comme l'huile de cannelle est très-pesante, conséquemment qu'elle monte difficilement, vous distillerez au fort filet. On ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur, il faudra les reverser dans l'alambic par le canal de cohobation. Continuez pour lors la distillation au filet simple, et si vous trouvez que l'esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troisième fois. Faites attention néanmoins qu'il ne faut pas trop pousser le feu, parceque l'huile de cannelle est très-susceptible d'empyreume; il ne faut pas non plus que l'esprit soit trop chargé d'huile aromatique ; l'excès donneroit à la liqueur une saveur piquante et désagréable. Ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation, retirez le matras et continuez le feu très-vivement. Vous obtiendrez une eau blan-

châtre, très-odorante, et très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages. Ayant préparé le syrop selon la règle prescrite, vous le mêlerez avec l'esprit de cannelle, après quoi vous filtrerez cette liqueur et toutes les parties de la cannelle.

Citronnelle, liqueur.

164. 38. Choisissez trente citrons frais, dont l'écorce soit épaisse, et qui n'ayent pas été beaucoup maniées. Vous enleverez l'écorce des citrons par lames fines ou déliées, n'y laissant de blanc que le moins qu'il sera possible. Vous les mettrez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ou dans une quantité égale d'esprit de vin préparé. Vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, très-peu de coriandre concassée, et quatre cloux de gérofle; cependant cette addition n'est pas nécessaire, à moins qu'on n'ait dessein de faire entrer la citronnelle dans la composition de l'huile de Jupiter. Vous ferez donc la macération pendant un mois, après quoi vous distillerez au filet très-délié et vous ne cohoberez point, parceque, dès la première distillation, l'esprit sera suffisamment imprégné d'huile essentielle aromatique. Ces substances étant toutes deux d'une pesanteur spécifique à-peu-près égale, elles doivent s'élever ensemble et se mêler intimement l'une et l'autre. Ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de syrop. La composition donne un

mélange laiteux ; pour le clarifier, on fait usage de blanc d'œuf, ensuite on filtre.

Fleurs de Cassis, liqueur.

165. 39. Faites infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou égale quantité d'esprit de vin tempéré par de l'eau, cinq livres de fleurs de cassis ; si vous la cueillez dans un tems serein, elle sera fort odorante. Ajoutez une demi-once de cannelle concassée et six cloux de gérofle ; placez l'infusion au soleil pendant trois semaines ou un mois, remuez le vaisseau deux fois par jour. Le tems prescrit pour l'infusion étant révolu, versez vos matières dans la cucurbite, adaptez lui un chapiteau, et distillez au bain-marie, au très-petit filet. Si ces esprits sortent de l'alambic bien imprégnés d'odeur de cassis, vous ne cohoberez point ; mais si vous croyez que l'esprit recteur n'y est pas en quantité suffisante, mettez encore une ou deux livres de fleurs dans la cucurbite, et versez par-dessus ce que vous aurez recueilli dans le récipient par la distillation. Continuez pour lors l'opération assez lentement, car la fleur de cassis est fort susceptible d'empyreume. Ayant retiré cinq pintes d'esprit, mêlez-les avec quatre ou cinq pintes d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de sucre, le mélange passera aisément par le filtre ; au moyen de quoi vous aurez une liqueur très-claire, très-limpide, très-chargée d'esprit recteur de cassis.

Anis, liqueur.

166. 40. Pilez en poudre fine une demi-livre d'anis, faites en sorte qu'il soit de l'année. Infusez cette dose pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ou de bon esprit de vin tempéré avec l'eau. Distillez au bain-marie et au filet ordinaire, le produit sera à l'ordinaire de quatre ou cinq pintes d'esprit; dans la préparation du syrop, vous aurez soin de diminuer un peu la dose du sucre. En composant, le mélange devient laiteux à proportion de l'huile essentielle dont la liqueur se trouvera chargée. Pour la rendre parfaitement claire, servez-vous des moyens usités pour la filtration.

NOTA. La coriandre, le fenouil et les autres substances chaudes majeures ou mineures se préparent en liqueur comme l'anis. On peut, d'après les doses prescrites ci-dessus, les joindre toutes ensemble en proportion égale, pour en faire une liqueur très-carminative et en même-tems diurétique; mais cette liqueur ne sera pas aussi agréable que l'anis, quoique beaucoup plus efficace.

Badiane, liqueur.

167. 41. Pilez en poudre fine six onces de badiane, faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans quatre pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit de vin tempéré par l'eau. Distillez au filet médiocre. Si l'esprit est suffisamment

imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation ; faute de quoi, après avoir retiré six pintes d'esprit, vous cohoberez; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq à six pintes. Ce qui restera dans la cucurbite sera fort odorant, mais peu ou point du tout spiritueux ; et comme la badiane ainsi que l'anis donnent beaucoup d'huile essentielle âcre et piquante, il ne faut pas tirer à la quantité, de peur d'ôter à la liqueur la délicatesse qu'elle doit avoir.

Vous prendrez donc cinq pintes d'esprit, et vous les mêlerez au syrop préparé avec cinq livres de sucre et cinq pintes d'eau. Le mélange contractera une couleur désagréable, blanche et laiteuse ; il faudra le clarifier au blanc d'œuf et filtrer selon l'art. De toutes les liqueurs, celle-ci embarrasse le plus pour la filtration, il ne faut pas s'impatienter; on la teint en violet ou gris de lin.

Esprit de Genièvre.

168. 42. Prenez une assez grande quantité de baies assez mûres, écrasez-les, versez-y un peu de miel ou de levure de bière, avec assez d'eau pour qu'elle surnage d'un bon doigt; il faut mettre ce mélange dans des vaisseaux d'une capacité relative au gonflement qu'excite la fermentation. Laissez le tout en macération, jusqu'à ce que vous sentiez une odeur forte et vineuse. Ce sera un signe que la fermentation s'opère bien. Versez pour lors les matières

dans la cucurbite avec un tiers d'eau ou environ ; adaptez le chapiteau et distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient n'a plus de force, ce seront les phlegmes, il sera tems de cesser. Si vous trouvez que cet esprit contienne encore trop de phlegme, il faudra le rectifier, en répétant la distillation dans un petit alambic au bain-marie ; après quoi, si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit très-inflammable. Il est vrai que cette liqueur, sans sucre et sans autre préparation, n'est pas trop agréable ; sa force pénétrante est extrême, mais elle est bienfaisante, sur-tout dans les indigestions et lorsqu'elle est fort vieille, elle perd de sa force et devient un peu plus supportable.

Absynthe, liqueur.

169. 43. Prenez dix-huit poignées d'absynthe, grande ou petite, verte ou sèche, n'importe, deux onces de cannelle, un demi-litron de genièvre, trois gros de racines d'angélique, deux gros de safran, six cloux de gérofle, un gros de macis, un gros d'anis vert. Mettez ces drogues en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou pareille quantité d'esprit de vin tempéré par un poids égal d'eau. Faites durer l'infusion pendant quinze jours, remuez la cruche de tems à autre ; après quoi distillez au bain-marie, au fort filet. D'abord votre esprit sortira blanc, clair et limpide, il perdra sa force insensiblement ; vous le voyez changer et tomber dans le récipient

d'une couleur ambrée : ne vous alarmez pas, si cet accident arrive, il ne gâte rien à l'opération, continuez-la avec les soins ordinaires. Quand vous aurez recueilli la valeur de six pintes d'esprit, versez le tout dans la cucurbite par le canal de cohobation, et recommencez la distillation, d'abord au filet ordinaire, et ensuite au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien chargé d'odeur, vous vous en tiendrez-là. Pour procéder ensuite à la composition, vous prendrez cinq livres de sucre, que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de rivière ; vous ajouterez à cette quantité une pinte d'eau de fleurs d'orange double. Le syrop étant fait, vous le mêlerez avec cinq pintes d'esprit. Si vous jugez à propos, vous colorerez le mélange en rouge avec la cochenille et l'alun, en observant toujours de diminuer la mesure d'eau à proportion de celle que vous employerez pour la teinture. Vous finirez par la distillation qui ne vous donne pas grande peine. Cette liqueur est une des plus médicales, des plus bienfaisantes.

Liqueur Macaron.

170. 44. Pour faire cette liqueur si flatteuse au goût, pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes amères, faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots, ni d'aucune autre espèce parmi ces noyaux, ou généralement d'une saveur trop âcre ; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ; ou d'esprit de vin tempéré d'eau ; remuez la

la cruche fréquemment. Le terme de l'infusion passé, c'est-à-dire, au bout de quinze jours, versez le suc dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, placez l'alambic au bain-marie et distillez au petit filet. Entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, parceque vous ne serez point obligé de cohober. Ayant versé cinq pintes d'esprit, vous ferez votre syrop avec cinq livres de sucre, trois bouteilles d'eau commune, et deux pintes d'eau de fleurs d'orange double. Si vous trouvez la liqueur trop forte d'esprit, augmentez la proportion d'eau et de sucre. Le syrop fait et le mélange achevé, filtrez par le papier gris. Cette dernière opération ne donnera pas grand mal ; la liqueur passera claire, limpide, brillante également, agréable au goût et à la vue.

Eau Singulière.

171. 45. Vous prendrez les zestes d'un gros cedra, ou, si vous n'en avez pas, les zestes de deux beaux citrons, l'écorce fraîche de deux oranges, une once de cannelle, deux gros de macis, six cloux de gérofle, un demi-gros d'anis verd, un gros de coriandre, un demi-gros de racines d'angélique, demi-gros de safran, deux gros de genièvre. Ayant pilé, concassé et écrasé toutes ces drogues, mettez-les infuser dans cinq pintes d'esprit de vin bien rectifié, que vous tempérerez par quatre pintes d'eau commune. Faites durer l'infusion pendant un mois dans un endroit chaud, re-

muez de tems en tems votre cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matières dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, luttez-en les jointures avec de la colle de farine, placez l'alambic au bain-marie, distillez d'abord au fort filet. Ayant retiré cinq ou six pintes, renversez-les dans la cucurbite par le canal de cohobation; continuez à distiller à feu très-doux, de manière que la liqueur ne sorte que gouttes à gouttes sans faire le filet. Ayant retiré environ cinq pintes d'esprit bien aromatique, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible. D'abord vous commencerez par le syrop, que vous préparerez avec cinq ou six livres de sucre, trois pintes d'eau commune, ou deux pintes d'eau de fleurs d'orange double. Le syrop préparé, vous y mêlerez l'esprit aromatique, remuerez bien le tout, et vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange qui doit s'annoncer un peu plus que le reste sans néanmoins trop. Si vous appercevez que quelque parfum domine plus que les autres, vous tiendrez prêtes les huiles essentielles de cedra, de citron, de gérofle, de cannelle, ou simplement des esprits bien imprégnés de tous ces aromates, que vous aurez toujours en réserve pour vous en servir dans le besoin; vous en verserez dans votre composition autant qu'il en sera nécessaire pour établir l'équilibre entre vos aromates; et quand vous aurez monté votre liqueur au ton convenable, vous la colorerez pour lors en rouge cramoisi avec la cochenille; finissez par la filtration.

Si, dans la composition, vous pouvez atteindre au juste accord des huiles aromatiques, ce qui suppose une grande finesse de goût, vous aurez une liqueur exquise, et qui ne sera pas sûrement sans de grandes propriétés.

Eau de Barbades.

172. 46. Faites infuser durant quinze jours les zestes de six gros cedras et deux onces de cannelle dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit de vin tempéré par l'eau. Après l'infusion, distillez au bain-marie au filet moyen. Ayant retiré six pintes, démontez tout-à-fait votre alambic, jettez comme inutile tout ce qui reste dans la cucurbite; rincez-la proprement, versez y vos six pintes de la première distillation, ajoutez les zestes de quatre autres cedras et une once de cannelle. Adaptez le réfrigérant; distillez au bain-marie et au petit filet. Ayant retiré quatre pintes, versez-les par le canal de cohobation pour rectifier les esprits une troisième fois; ayant retiré quatre pintes ou cinq tout au plus, cassez, rapez alors en poudre fine sept livres du plus beau sucre, faites-le dissoudre dans deux pintes d'eau chaude, mêlez les esprits à ce syrop, filtrez le mélange, vous aurez une liqueur d'un parfum agréable à la vérité, mais d'une force étonnante, et qui ne deviendra supportable que lorsqu'elle aura acquis de longues années.

Créme de Barbades, différente de celle rapportée ci-dessus.

173. 47. Mettez en infusion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit de vin tempéré par l'eau, les zestes de trois citrons, les zestes de trois oranges, deux gros de macis, quatre gros de cannelle, six cloux de gérofle; vous distillerez au bain-marie et au fort filet. Ayant retiré six pintes d'esprit, versez-les par le canal de la cucurbite, et cohobez. Contentez-vous à cette seconde fois de tirer cinq pintes d'esprit en distillant au très-petit filet; après quoi faites fondre huit livres de sucre fin dans quatre pintes d'eau; vous la laisserez en blanc fin sans la colorer.

Marasquin de Groseilles.

174. 48. Prenez cent livres de groseilles parfaitement mûres, égrainez-les, écrasez-les dans un ample vaisseau, prenez douze livres de feuilles de cerisier, pilez ces feuilles dans un mortier de marbre, ajoutez-les aux groseilles écrasées, et laissez le tout tranquille jusqu'à ce que la fermentation s'annonce; vous foulerez pour lors et vous refoulerez le fruit toutes les vingt-quatre heures une fois. Vous laisserez agir la fermentation jusqu'à ce que le fruit exhale une odeur vineuse tirant un peu sur l'aigre, mais très-peu. La fermentation étant à ce point, il sera tems de passer à la distillation.

Garnissez la grande cucurbite de sa grille,

versez-y votre fruit en totalité ou une partie relativement à la capacité de la cucurbite, qu'il faut laisser vuider à six pouces du bord; adaptez la partie supérieure et le réfrigérant ainsi que le serpentin, si vous en avez, et distillez à un feu modéré. Vous retirerez plus ou moins d'esprit ardent et aromatique, selon la quantité du fruit, que vous aurez employé et le degré de fermentation que vous aurez sagement ménagé; communément la groseille n'en fournit pas beaucoup. Quand vous en aurez retiré trois ou quatre pintes, vous verrez si ce qui sort de l'alambic est encore suffisamment spiritueux; en ce cas vous continuerez la distillation. Si vous n'appercevez que du phlegme, vous cesserez; vous jetterez comme inutile ce qui restera dans la cucurbite, et s'il vous reste de la matière, vous commencerez une seconde distillation, jusqu'à ce que tout le fruit que vous aurez mis en fermentation, soit distillé. Rassemblez pour lors tout votre esprit ardent, provenu de ces différentes distillations, versez-le dans un alambic de médiocre grandeur, et rectifiez-le au bain-marie. Cela fait, vous pourrez procéder à la syrupation de la manière suivante.

Prenez une livre de sucre par pinte d'esprit, faites-la fondre dans une pinte d'eau commune. Mêlez le tout ensemble et filtrez. On diminuera ou on augmentera la dose de syrop, relativement au degré de force de l'esprit ardent.

Marasquin de Pêches.

175. 49. Vous prendrez cent livres de pêches quelconques, vous les écraserez sans en ôter les pelures ni les noyaux; vous mettrez le tout dans un vaisseau d'une capacité fort ample, et vous l'y laisserez en fermentation, sans addition d'aucune autre chose: il pourroit bien se faire que la fermentation tarde un peu de s'annoncer, quelquefois il se passe plus de dix jours sans qu'on en remarque la moindre chose; au bout de ce tems vous appercevrez des trous paroître à la croûte qui se sera formée à la superficie du fruit écrasé; alors vous les foulerez bien, en prenant ce soin une fois toutes les vingt-quatre heures; quand il exhalera une odeur vineuse très-forte et très-aromatique, on le versera dans la grande cucurbite garnie de sa grille; vous distillerez, vous rectifierez, vous syruperez et vous filtrerez; l'abricot, la pomme, le coing, et tous les esprits de fruits pourront être travaillés de même que les fruits de framboises, de cassis, de fraises, etc.

Eau-de-vie de vin.

176. 50. Pour la faire, choisissez avec attention le vin le plus convenable, remplissez-en la chaudière de l'alambic environ jusqu'au tiers; après l'avoir bien échaudée et lavée, on la couvre de son chapiteau, on la lutte fortement, on dispose le réfrigérant de façon que le bec passe au travers; on fait aussi provision

d'eau et de linge mouillé, pour rafraîchir le chapiteau; on allume ensuite un grand feu sous la chaudière pour la faire bouillir, et lorsqu'elle est en train, on la diminue peu-à-peu, par ce moyen on parvient à tirer la quintescence du vin. L'eau-de-vie, pour qu'elle soit bonne, doit être nette et brillante, ni trop blanche, ni trop nébuleuse; il faut qu'elle pétille, qu'elle mousse lorsqu'on la verse, et qu'elle se dessèche promptement sur la main lorsqu'on la frotte. On estime beaucoup les eaux-de-vie de Coignac, d'Andaye, d'Orléans, etc.

Eau-de-vie de Pois.

177. 51. Vous faites tremper pour cet effet des pois dans l'eau jusqu'à ce qu'ils germent; vous les pilez ensuite, les faites fermenter dans un vaisseau bien bouché; au bout de trois mois vous les distillez, et vous aurez une liqueur excellente, aussi forte que la plus forte eau-de-vie d'anis qu'on fait à Londres. Harstf, Anglais, qui enseigne ce procédé, ajoute que, si on le suit exactement, on pourra tirer d'un boisseau de pois jusqu'à huit pintes d'eau-de-vie.

Eau-de-vie de Figues.

178. 52. On prend des figues non gâtées, on les met dans l'alambic avec des substances communes mêlées ensemble; on en obtient une eau-de-vie qui se trouve bonne et agréable. Toutes les expériences qu'on a faites à ce

sujet aboutissent à prouver que les figues sont très-propres à cet usage, que l'eau qu'elles donnent est copieuse et d'un goût excellent.

Eau-de-vie de Grains.

179. 53. Une personne qui ne brasse à-la-fois pour sa consommation qu'un demi-tonneau de bière, employe trente livres de bon malt avec une demi-livre de bon houblon; elle prend ensuite trente-cinq livres de froment, qu'elle délaye d'abord peu-à-peu dans une quantité suffisante de sa bière nouvellement brassée et encore passablement chaude, en sorte qu'il ne reste dans la masse entière de cette farine aucun peloton ou grumeau, et qu'elle soit parfaitement divisée : cela étant fait, on verse le tout dans la bière qui a été brassée, pendant qu'on remue avec la farine le tonneau qui la contient, ensuite on la place dans un endroit qui est au degré de chaleur convenable pour fermenter la bière, moyennant un pot de levure qu'on y jette pour l'ordinaire; enfin, on dépose encore toute la matière qui la contient dans un lieu froid; en supposant que la levure que l'on employe coûte plus que la levure ordinaire, il est constant que, par ce moyen, l'alambic rend beaucoup plus que par les procédés ordinaires, et l'on a de l'eau-de-vie excellente.

Eau-de-vie de Carottes.

180. 54. Prenez des carottes, lavez-les bien et étendez-les dans un grand vase, soumettez-les à la presse commune; faites bouillir modérément le jus qui en est découlé, et laissez le fermenter quelque tems, après quoi distillez-le; l'eau-de-vie qui en provient est supérieure en qualité et en quantité à celle qu'on a voulu tirer des pommes de terre, dont nous allons donner l'exposé dans l'article suivant.

Eau-de-vie de Pommes de terre.

181. 55. Pour extraire l'eau-de-vie de pommes de terre, faites-en bouillir dans l'eau une certaine quantité; paîtrissez-les avec la liqueur, jusqu'à ce que vous ayez formé une pâte dure; délayez ensuite cette pâte dans de l'eau bouillante, et réduisez-la en gruau fin; laissez-la fermenter, la fermentation se fera bien; distillez-la liqueur trois jours après. Par ce procédé seize livres de pommes de terre rendront une bonne mesure d'eau-de-vie.

Eau-de-vie de Pommes sauvages.

182. 56. Prenez pour un alambic qui peut contenir douze paniers de pommes sauvages, seulement six paniers; écrasez les pommes avec un pilon de bois, faites-en ensuite une marmelade avec un morceau de bois rond qui tient à un manche. Cette opération peut occu-

per une personne pendant un jour : plus le jus exprimé sort clair, plus il donnera d'eau-de-vie. On met le jus et le marc mêlés ensemble dans un vaisseau, où l'on jette une assez grande quantité d'eau tiède. Le vaisseau doit être couvert plus ou moins, selon la saison ; s'il fait bien froid, il est nécessaire non-seulement d'y remettre le couvercle, mais encore d'envelopper le tout de quelques couvertures de laine. On met dans ce vase quelques épices ou aromates, pour donner plus de goût et de force à l'eau-de-vie. Trois ou quatre jours après, lorsque la matière est parvenue à une bonne fermentation, on la soumet à la distillation suivant la méthode ordinaire.

Six paniers ou corbeilles de pommes ordinaires produisent huit ou neuf livres de liqueur, mesure de Dresde ; mais le produit dépend beaucoup de la fermentation, et du tems où le fruit a été cueilli. Si l'on a saisi le vrai point de maturité des pommes, une corbeille donnera deux livres et demie, et même trois de bonne eau-de-vie ; on préférera les pommes douces aux pommes acides.

Esprit d'Anis distillé.

183. 57. Pour faire deux pintes d'esprit d'anis, vous mettrez, dans un pot très-propre et bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois quarterons du meilleur anis ; vous mettrez le pot sur des cendres chaudes, pour tenir tiède la liqueur qui est dedans, où à l'étuve pendant huit jours. Lorsque l'anis est bien

infusé, vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire distiller, après quoi vous serrez pour en user au besoin.

Eau de Cerises ou de Kirchvasser.

184. §8. Pour bien faire cette eau, vous prendrez une très-petite quantité de cerises ou de merises, vous les ferez fermenter comme pour faire du vin. La fermentation étant à son point, fournissez-vous d'un grand alambic à eau-de-vie, garni de son serpentin et de son réfrigérant; vous jetterez pêle-mêle marc et jus dans la cucurbite que vous remplirez jusqu'au tiers et pas plus. Vous distillerez au feu ouvert et au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne sorte que du phlegme, ce que vous connoîtrez en versant de la liqueur dernièrement sortie sur la tête de mort de l'alambic et en présentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la distillation, s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phlegme; il faudra par conséquent démonter l'alambic ; jettez comme inutile ce qui se trouvera au fond, et remplissez-le de nouveau jusqu'au tiers. Recommencez à distiller, et réitérez la même chose tant qu'il restera quelque chose de la fermentation. Recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse, elle sera chargée de beaucoup de phlegme. Pour la rectifier, vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire, et vous distillerez au filet ordinaire ; vous aurez pour lors ce qu'on appelle proprement dit du *kirchvasser.*

Fenouillette, liqueur.

185. 59. Prenez de la semence de fenouil bien choisie la quantité qu'il conviendra suivant la liqueur que vous voulez faire, pilez-la, mettez-la dans l'alambic avec de l'eau et de l'eau-de-vie aussi en quantité proportionnée. Garnissez votre alambic et mettez-le sur un feu tempéré, vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les phlegmes. Ces esprits tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, et quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit de vin dans ce syrop; vous remuerez bien le tout pour le mêler, et vous le passerez à la chausse. Pour six pintes de fenouillette, vous prendrez trois pintes et une chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil. Vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau, et vous prendrez, pour faire le syrop, une livre de sucre et trois pintes d'eau.

Eau de Muscade.

186. 60. Pour faire cette liqueur, vous choisirez une muscade qui ait de l'odeur et qui soit pesante. Vous la mettrez dans le mortier, et vous la réduirez en poudre, ou plutôt vous la raperez, de peur qu'elle ne devienne en pâte en la pilant, parcequ'elle est extrêmement huileuse. Vous la distillerez ensuite avec de l'eau-de-vie et un peu d'eau; vous ferez en mêmetems un syrop, vous mêlerez les esprits avec

le syrop, et vous les passerez à la chausse. Lorsque votre liqueur sera claire, elle sera censée faite. Vous prendrez pour lors cinq pintes et demie d'eau commune de muscade, une muscade ordinaire; une des plus grosses pour une pareille quantité de la double, et une et demie pour la fine et sèche. La dose d'eau-de-vie pour cette distillation sera de trois pintes et un demi-septier et un peu d'eau; et celle de l'eau pour le syrop, de trois pintes et trois demi-septiers sur une livre et un quart de sucre.

Eau de Macis.

187. 61. Prenez une demi-once de macis, du meilleur et du plus beau; réduisez-le en poudre très-fine, distillez-le avec trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie et un peu d'eau; faites en même-tems un syrop avec une livre et un quart de sucre, et deux pintes trois demi-septiers d'eau. Mêlez les esprits avec le syrop, passez le tout à la chausse, et après que la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Si vous aimez à avoir de l'eau macis double, vous en prendrez six gros que vous pulvériserez comme ci-dessus; vous la mettrez dans l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie. Quant au syrop, il faudra quatre livres de sucre sur deux pintes et une chopine d'eau.

Rossolis de Turin, liqueur.

188. 62. Prenez quatre onces de roses musquées, autant de fleurs d'orange et autant de

jasmin. Il faut que ces fleurs soient cueillies dans un tems serein et un peu avant le lever du soleil, et bien mondées. Mettez avec elles une demi-once de cannelle, un demi-gros de cloux de gérofle, et quatre pintes et une chopine d'eau dans l'alambic; distillez à l'eau simple sur un feu un peu vif, et tirez trois pintes et demi-septier. Ensuite mettez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin; colorez alors la liqueur en rouge cramoisi avec trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de roche que vous pulvériserez ensemble, et que vous dissoudrez dans trois poissons d'eau bouillante, pour incorporer à la liqueur. Quand elle sera ainsi colorée, passez-la par la chausse, et elle sera faite.

Eau Nuptiale, liqueur.

189. 63. Mettez dans l'alambic une once de grains de *daucus creticus*, une once de graines de cherouis, une demi-once de celle de carottes toutes pilées, un gros de muscade aussi pilée, trente gouttes de quintessence de cédra, quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau pour associer avec les grains dans l'alambic. Distillez à un feu tempéré, et ne tirez point le phlegme. Vous composerez le syrop avec quatre livres de sucre, que vous mettrez dans une poële à confitures, avec une chopine d'eau sur le feu pour le faire fondre. Versez vos esprits dans ce syrop, puis colorez la liqueur au cramoisi foncé avec trois gros de cochenille, et un demi-gros d'alun de glace

ou d'Angleterre, et enfin vous passerez le mélange par la chausse, et la liqueur sera faite. Vous pouvez employer toute cassonade pour cette composition, et, si vous vous servez de sucre, vous en mettrez toujours une demi-livre sur le total du sucre.

Le Céleri, liqueur.

190. 64. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins suivant leur grosseur. Faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au fort boulet. L'huile montera difficilement, par conséquent cohobez. Si vous trouvez que l'opération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromates, pour les renforcer avant de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de céleri bien blanc en terre, faites-le bouillir dans un peu d'eau, il en jettera de lui-même considérablement; exprimez et coulez cette eau. Remplissez votre cucurbite avec d'autre céleri verd, et coupez en petits morceaux; versez l'eau que vous avez exprimée sur le céleri dans la cucurbite, adaptez le chapiteau et distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laisser brûler le céleri au fond de la cucurbite. Pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau, que vous aurez mise dans la cucurbite; cette eau, sans être spiritueuse, sera très-odorante. Vous vous en servirez au lieu d'eau commune pour faire le syrop. Comme il en faut une quantité

égale à l'esprit, vous vous réglerez sur cette proportion, c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprit, il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire le syrop. Le mélange fait, vous y ajouterez dix gros d'essence de bergamotte, vous la laisserez en liqueur claire et limpide. La filtration ne demande aucun embarras.

Le Raki, espèce d'eau distillée de fruits qui se fait en Hongrie.

191. 65. Les Hongrois remplissent de pommes, poires, prunes et autres fruits semblables, leurs cuves; ils les écrasent avec les pieds, comme nous foulons les raisins, ils les laissent fermenter, ils tirent ensuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau et la mettent dans des alambics de cuivre, qu'ils ne remplissent pas entièrement. Chaque alambic est auprès d'un tonneau, qui doit avoir un long tuyau et être plein d'eau. Le bec du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau; on lutte bien ensuite avec le marc des fruits les alambics, leurs chapiteaux, leurs cucurbites et leurs becs, ainsi que les tuyaux des tonneaux. On met alors le feu dans les fourneaux; il ne faut employer que du bois bien sec pour rendre le feu plus violent. L'air entre tout autour de l'alambic et renvoye la flamme au centre. La liqueur coule du tuyau dans le vaisseau, où elle achève de se filtrer au travers d'un linge fin,

fin, dont il est couvert, et de là on la transverse dans des barils.

Eau Romaine, liqueur.

192. 66. Prenez les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé ; mettez-les dans un alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau. Distillez au feu ordinaire et tirez un peu de phlegme pour donner à la liqueur l'odeur et le goût du macis, incorporez ensuite les esprits dans un syrop composé de trois livres moins un quart de sucre fondu dans trois pintes d'eau fraîche, et votre liqueur sera faite, après l'avoir passée par la chausse pour la bien clarifier.

Vous pouvez la colorer en rouge avec la cochenille ou autrement.

Eau de Persicot, liqueur.

193. 67. Prenez trois pintes et une chopine d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'alambic, avec une demi-once de graine de persil fraîche et pilée, et une chopine d'eau. Distillez à un feu tempéré, et quand les esprits seront tirés, versez-les dans un syrop composé d'une livre de sucre fondu dans trois pintes et demie d'eau fraîche. Le tout étant bien mêlé, passez à la chausse et vous aurez six pintes d'excellent persicot.

Eau de Pucelle.

194. 68. Prenez deux onces de genièvre, et une demi-once d'angélique pilées ensemble. Ajoutez un demi-poisson d'eau de fleurs d'oranges ; trois pintes et un demi-septier d'eau-de-vie ; tirez-en les esprits en distillant à un feu modéré, et incorporez-les au syrop fait avec trois livres et un quart de sucre fondu dans trois pintes et un demi-septier d'eau fraîche ; passez ensuite le mélange à la chausse, et vous aurez d'excellente eau de pucelle.

La Belle de Nuit, liqueur.

195. 69. Prenez des zestes de deux limons ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, une demi-once de racines d'angélique, autant de cherouis. Pilez les graines avec la muscade, distillez le tout sur un feu ordinaire avec quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau. Tirez les esprits, versez-les ensuite dans un syrop composé de quatre livres de sucre et de deux pintes et demie d'eau de roses, que vous ferez chauffer pour fondre le sucre, parceque la quintessence blanchiroit la liqueur sans cette précaution. Vous passerez ensuite ce mélange à la chausse, et la liqueur sera faite. Vous observerez toujours de mettre sur le total de la recette une demi-livre de cassonade pour graisser la chausse, afin de mieux clarifier la liqueur. Vous pouvez aussi dépasser la liqueur à la chausse, la co-

lorer au violet pourpre avec le tournesol en pains, que vous pulvériserez, et que vous ferez ensuite bouillir dans de l'eau. Ayant bien agité ce mélange, vous le verserez doucement dans la liqueur, avant de la passer à la chausse, et vous aurez soin de diminuer sur le syrop la quantité d'eau que vous aurez employée pour préparer la teinture.

Eau de Mille-Fleurs, liqueur.

196. 70. Prenez les zestes de trois citrons moyens, une demi-once d'angélique et un gros de macis, pulvérisez l'un et l'autre, mettez le tout dans l'alambic avec trois pintes et demi-septier d'eau-de-vie, et une chopine d'eau; distillez à un feu modéré, prenant garde de laisser monter le phlegme. Quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez dans le syrop composé d'une livre de sucre fondu dans trois pintes d'eau et un demi-septier d'eau-de-vie pour composer la liqueur qu'il vous plaira lui donner; passez le mélange à la chausse, et mettez-la ensuite en bouteilles.

Eau de Jonquille, liqueur.

197. 71. Distillez à l'eau-de-vie, sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs de jonquille bien épluchées qu'il vous plaira, pour faire six pintes d'eau de jonquille, liqueur, et observez exactement pour le reste ce que nous prescrirons ci-après, pour la composition de l'eau de jasmin, liqueur. Vous vous servirez ensuite

de la teinture de safran en quantité suffisante, pour donner à la liqueur la couleur naturelle de la fleur.

Eau Cordiale de Jasmin.

198. 72. Prenez trois pintes et demi-septier d'eau-de-vie et une chopine d'eau, mettez-les dans l'alambic, ajoutez-y six onces de jasmin d'Espagne, le plus beau et le plus frais, douze gouttes de quintessence de cédra, deux gros de coriandre. Distillez-les au feu ordinaire; et quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez froids dans le syrop, composé d'une livre et demie de sucre fin fondu dans trois pintes d'eau; passez ensuite le mélange par la chausse, et la liqueur sera faite.

Eau de Basilic, liqueur.

199. 73. Prenez trois poignées de feuilles et fleurs de petit basilic, mettez-les dans l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie; distillez à feu nu, mais tempéré; et quand vous aurez tiré les esprits sans phlegme, vous boucherez bien le récipient pour éviter l'évaporation. Vous ferez ensuite le syrop avec quatre livres de sucre que vous ferez fondre dans de l'eau bouillante; et lorsque le syrop sera froid, vous y mêlerez les esprits et les passerez ensuite par la chausse, que vous aurez soin de couvrir, afin que rien ne se perde des esprits.

Eau de Jasmin, liqueur.

200. 74. Faites cueillir du jasmin avant le lever du soleil par un tems serein, arrachez la fleur du calice verd dans lequel elle est renfermée, et employez-la aussitôt comme il suit. Mettez dans votre alambic trois pintes et demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau et six onces de jasmin. Distillez à un feu vif, et prenez garde que le phlegme ne monte, car vous gâteriez votre liqueur qui n'auroit plus son parfum; observez aussi qu'en distillant le jasmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos esprits, vous boucherez promptement le récipient. Vous composerez ensuite le syrop avec trois pintes et un demi-septier d'eau et une livre de sucre; et, au lieu de verser vos esprits dans le syrop, vous verserez au contraire le syrop dans le récipient sur les esprits parfumés; vous boucherez le récipient et ne les passerez à la chausse que les jours suivans, afin que les esprits aient le tems de se refroidir parfaitement et de bien pénétrer le syrop. Vous aurez six pintes d'excellente eau de jasmin en suivant exactement ce procédé.

CHAPITRE XXII.

Des Loochs.

Les Loochs sont des médicamens liquides, qui doivent être d'une consistance moyenne entre les syrops ordinaires, et les syrops cuits pour les électuaires.

Looch de jaunes d'œufs.

201. 1. Prenez jaune d'œuf récent, un; huile d'amandes douces, deux onces; syrop de guimauve composé, une once; eau, quatre onces; eau de fleurs d'orange, deux gros. On passe dans la même phiole l'eau et le syrop, et on met l'huile dans une autre phiole. On délaye le jaune d'œuf dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, et on ajoute une petite cuillerée d'eau mêlée avec le syrop; lorsque ce mélange est bien délayé, on met l'huile peu-à-peu et on l'incorpore avec un jaune d'œuf. On agite le pilon jusqu'à ce que toute l'huile soit entrée dans le mélange, qu'il ne paraisse aucun globule d'huile, que la matière soit bien unie et qu'elle soit devenue épaisse et volumineuse; on la délaye pour lors avec le reste de l'eau mêlée de syrop, et on ajoute l'eau de fleurs d'orange sur la fin; on met le looch dans une phiole.

Looch blanc pectoral.

202. 2. Prenez réglisse concassée, un scrupule; eau, quatre onces; amandes douces, deux onces; gomme adraganth, en poudre fine, seize grains; syrop de genièvre, une once, huile d'amandes douces, une once; eau de fleurs d'oranges, deux gros; on met la réglisse dans une phiole, et on verse par-dessus de l'eau bouillante. Pendant que l'infusion se fait, on pèle les amandes, après les avoir fait tremper un instant dans l'eau bouillante, et on les lave dans l'eau froide. On pile ces amandes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. On forme une émulsion qu'on passe au travers d'une étamine; ensuite on nettoie le mortier et son pilon, on met la gomme adraganth dans le mortier, on la délaye avec une cuillerée du lait d'amandes, et on l'agite avec le pilon jusqu'à ce qu'elle soit réduite en mucilage. Alors on y incorpore peu-à-peu l'huile d'amandes douces et le syrop qu'on a pesé, et mis dans la même bouteille; on agite le mélange jusqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, et qu'il ne paroisse plus de grumeaux. Ensuite on délaye ce mélange avec le reste de l'émulsion, en l'agitant avec le pilon, et sur la fin on ajoute l'eau de fleurs d'oranges; on met le looch dans une bouteille.

Looch contre la toux.

203. 3. Prenez racines de tussilage, deux onces; faites les cuire dans une suffisante quan-

tité d'eau commune, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies. Passez la pulpe par le tamis et faites dissoudre dans la décoction quatre onces de miel bien dépuré. Faites cuire le tout en consistance de looch à prendre dans la toux.

Autre.

204. 4. Prenez syrop de tussilage, sucre d'orge, de chacun deux onces, avec un peu d'eau de lys. Faites un looch à prendre plusieurs fois le jour à la cuillerée.

CHAPITRE XXIII.

Des Pastilles.

Les pastilles sont composées d'huile essentielle, d'eaux aromatiques doubles ou simples, de différentes substances pareillement aromatiques, que l'on réduit en poudre impalpable et de gomme adraganth la plus blanche, qu'on fait dissoudre dans un fluide aqueux, d'où résulte un mucilage, qui sert à lier toutes les parties de chacune de ce composé.

Pastilles de Vanille.

205. 1. On coupe par petits morceaux quatre onces des gousses de meilleure vanille du Mexique, qu'on jette dans un mortier de fonte, avec un demi-gros d'ambre gris, et une once

de sucre blanc ; on pile le tout jusqu'à ce que ces substances commencent à prendre ; on passe pour lors au travers d'un tamis de soie ; on pile encore ce qui n'a pu passer, et on continue de piler et de passer dans le même tamis, jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre impalpable ; on met cette poudre dans un vaisseau de terre ou de fayence, que l'on tient bien bouché ; après quoi on jette une demi-once de gomme adraganth dans un mortier de marbre et on pile ; on arrose de tems à autre et peu-à-peu, avec de l'eau de rivière, jusqu'à ce que cette gomme soit toute bien fondue et convertie en un mucilage épais, que l'on passe au travers d'un linge ; on délaye d'abord la poudre de vanille dans ce mucilage, que l'on agite fortement avec une cuiller de bois ; on y jette peu-à-peu du sucre blanc, que l'on a également fait réduire en poudre impalpable ; et quand le liquide a acquis assez de solidité, on les pétrit avec du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il ait la même consistance que la pâte du pain ; on sépare cette pâte par petits morceaux ; on les roule ensuite sur le marbre avec les doigts, ou bien on en fait des abaisses que l'on étend l'une après l'autre sur le marbre avec un rouleau de buis, et lorqu'elles sont suffisamment étendues, on y imprime de petits quarrés avec un rouleau crenelé ; on enlève les abaisses avec un couteau dont la lame est large et flexible ; on les met chacune sur une feuille de papier blanc ; lorsqu'elles sont un peu essuyées, on les coupe avec des moules de fer blanc ; on étale les pastilles pendant

douze ou quinze heures sur d'autres feuilles de papier blanc ; on les jette ensuite dans des tamis de crin ; on les fait sécher à l'étuve, et lorsqu'elles sont refroidies, on les met en réserve dans des vaisseaux de verre que l'on tient bien bouchés, pour en user au besoin.

Pastilles de Safran.

206. 2. Quand on a fait un bon choix des fleurs de safran du Gâtinois, on en pèse deux onces, qu'on jette dans un mortier de fonte, avec deux onces de sucre, un demi-gros d'ambre gris et deux onces de tiges d'angélique confites au sucre et tirés au sec ; on pile les substances jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable ; on jette demi-once de nouvelles fleurs de safran, dans trois demi-septiers d'eau froide ; on approche le vaisseau du feu, on clarifie et on entretient le liquide pendant six heures, à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante ; on laisse refroidir ; on coule la liqueur au travers d'un tamis de crin, et quand le marc est égoutté, on le rejette comme inutile ; on pile, en observant d'arroser de tems à autre, et en versant peu-à-peu de la teinture de safran, et jusqu'à ce que cette gomme soit bien divisée, et qu'elle forme une espèce de mucilage épais, que l'on passe ensuite au travers d'un linge ; on délaye d'abord la poudre de safran dans cette teinture mucilagineuse, que l'on agite fortement avec une cuiller de bois, et si le mélange paroît plus fluide que celui de la

vanille . on laisse le vaisseau pendant vingt-quatre heures à un air libre, en observant d'agiter de tems à autre, et pour le surplus, on suit exactement les mêmes procédés que pour les pastilles de vanille.

Pastilles de Cachou.

207. 3. Lorsqu'on aura converti le cachou en poudre, on en pile deux livres, on les passe au travers d'un tamis de crin; on jette cette poudre dans six pintes d'eau de pluie ou de rivière, on place le vaisseau sur un fourneau, on échauffe et on arrose le liquide pendant trois heures, à un degré de chaleur au dessous de l'eau bouillante, en observant d'agiter avec une cuiller de bois : on retire le vaisseau du feu, on laisse éclaircir de nouveau, et on soutire encore par inclinaison dans le même vaisseau; on répète encore une fois cette opération; et lorsque tout le liquide qu'on aura retiré dans le même vaisseau est limpide, on le versera par inclinaison dans un autre vaisseau, et on jette ce qui s'est précipité avec cinq ou six pintes d'eau, dans le marc, qu'on échauffe comme ci-devant; puis on jette ce résidu liquide tout chaud, dans un chausse de drap; on échauffe et on coule encore ce qui a passé au travers du marc; lorsque toute cette teinture du cachou est bien limpide, on fait évaporer jusqu'à consistance d'un extrait fort épais : on agite avec assez d'intelligence pour ne pas laisser bouillir; car cette substance seroit d'une

amertume désagréable et sans vertu. Lorsque cet extrait est à son point de perfection, on le jette promptement et tout bouillant dans un vaisseau, dans lequel on a préalablement arrangé trois livres de sucre réduit en poudre impalpable, puis on délaye et on pêtrit cette pâte toute chaude, et on couvre le vaisseau qui la contient avec un linge que l'on entretient toujours mouillé.

Quand on veut donner la forme de pastille à cette pâte, on en fait d'abord des rouleaux de la grosseur d'un ver, qu'on sépare ensuite par petites parties, auxquelles on donne la forme d'un grain d'orge, ou de petites boules de la grosseur d'un grain d'anis, ou de coriandre, qu'on arrange sur des feuilles de papier huilé, et quand cette espèce de graine est bien ressuyée, on les jette dans un tamis et on fait sécher à l'étuve. Lorsqu'on veut aromatiser les pastilles de cachou, soit avec la violette, le cardamomum, la fleur d'orange, soit avec l'ambre gris, on pile ces substances avec le sucre, que l'on réduit également en poudre impalpable.

Pastilles de Citron pour appaiser la soif.

208. 4. Prenez sel essentiel d'oseille, trois gros ; sucre royal, une livre ; huile essentielle de citron, huit gouttes; on réduit le sel d'oseille en poudre ; on fait choix de sucre blanc et on le préfére au sucre royal : on le réduit en poudre fine : on le passe au tamis de soie très-fin, on le mêle avec le sel d'oseille,

on ajoute à ce mélange huile essentielle de citron; on réduit le tout en consistance de pâte ferme, avec une suffisante quantité de mucilage, de gomme adraganth, on en forme de petites pastilles de cinq ou six lignes de diamètre; on les fait sécher dans un endroit sec et chaud; mais ni au feu, ni dans une étuve, une trop grande chaleur les liquéfie et leur donne une transparence qu'elles ne doivent point avoir; pour empêcher que la pâte ne s'attache avec les fermens, il faut les saupoudrer de tems en tems avec les mêmes matières réduites en poudre fine et enfermées dans un petit sac de mousseline. La beauté de ces pastilles est d'être bien blanches; on ne peut y parvenir qu'avec le sucre royal; le sucre ordinaire en gros pain, leur donne une couleur bise. Ces pastilles sont agréables, rafraîchissantes et humectantes à la bouche.

Limonade Sèche.

209. 5. Si, au lieu de faire des pastilles de citron, avec le mélange ci-dessus, on les conserve sans y ajouter du mucilage, on a une poudre, à laquelle on donne le nom de limonade sèche.

On délaye une once de cette poudre dans une chopine d'eau; elle forme une limonade artificielle, qui a le goût et l'odeur de la limonade faite avec le jus de citron; elle en a les mêmes propriétés; cette poudre est fort commode, en ce qu'elle est facile d'être trans-

portée, et qu'on peut se procurer de la limonade en tout tems et en tout lieu.

Pastilles d'Ambre gris.

210. 6. Lorsqu'on veut faire de ces pastilles, on fait préalablement fondre quatre ou cinq gros de gomme adraganth dans un demi-septier d'eau de cannelle orgée; on fera choix de deux gros de la meilleure qualité d'ambre gris, que l'on pile avec une livre de sucre, jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre impalpable; on exprime le mucilage de la gomme adraganth au travers d'un linge, et on y jette peu-à-peu cette poudre d'ambre, en observant d'agiter fortement le mélange avec une cuiller de bois; puis on pile et on passe au tamis de soie quatre ou quatre livres et demie de sucre, que l'on fait également entrer peu-à-peu dans le liquide, que l'on pétrit, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de la pâte de pain, et on divise cette pâte par petites portions auxquelles on donne la forme des pastilles.

Pastilles de Cannelle.

211. 7. On pèse quatre onces de cannelle appelées *Lettres rouges*; on casse les écorces par morceaux, que l'on jette dans un mortier de fonte, avec demi-gros d'ambre gris, une demi-once de gousses de vanille, coupées par petits morceaux; on pile et on passe ces substances au travers un tamis de soie, autant de fois qu'il est nécessaire pour être totalement

réduites en poudre impalpable : on met cette poudre de cannelle dans un vaisseau que l'on tient bien bouché ; on jette ensuite six gros de gomme adraganth dans un mortier de marbre ; on pile et on arrose à fur et à mesure avec notre eau de cannelle orgée, et jusqu'à ce que cette gomme soit fondue, divisée uniformément, et qu'elle forme un mucilage épais comme de la bouillie, que l'on passe au travers d'un linge.

Cette opération finie, on jette peu-à-peu la poudre de vanille dans ce mélange ; on agite fortement avec une cuiller de bois, et on ajoute ensuite autant de sucre en poudre qu'il en faut, pour donner à cette pâte la même consistance que celle du pain ; après quoi on la sépare par petits morceaux, auxquelles on donne telle ou telle autre forme que l'on juge à propos ; et quand ces portions de pâte sont ressuyées, on les fait sécher à l'étuve ; on les laisse refroidir, et on les met à part dans un vaisseau de verre que l'on tient bien bouché.

Pastilles de Gérofle.

212. 8. Lorsqu'on a fait un bon choix de gérofle, on en jette une once dans un mortier de fonte, avec un gros d'écorce de cannelle et un demi-gros de macis ; on pile et on passe au tamis de soie, jusqu'à ce que ces substances soient réduites en poudre impalpable, que l'on renferme ensuite dans un vaisseau de verre ou de fayence ; puis on jette six gros de gomme adraganth dans un mortier de marbre, et on

pile cette gomme, en observant d'arroser de tems à autre; et quand on y a fait entrer, en versant peu-à-peu, un poisson d'eau de rivière, on continuera d'arroser avec un demi-septier d'eau d'œillet aromatisé de gérofle; on passe ensuite ce mucilage au travers d'un linge, et on y délaye d'abord, avec quelques gouttes d'essence éthérée d'ambre, la poudre de gérofle qui a été mise en réserve, et à laquelle on ajoute peu-à-peu du sucre blanc, que l'on a également fait réduire en poudre impalpable; on agite fortement avec une cuiller de bois; et quand ce liquide a acquis assez de solidité, on le pétrit avec la poudre de sucre, jusqu'à la même consistance que la pâte du pain, et on sépare cette première pâte par petits morceaux, auxquels on donne la forme du clou de gérofle, et qu'on fait sécher et essuyer comme ci-dessus.

Pastilles d'Œillet.

213. 9. Quand on a fait réduire du sucre blanc en poudre impalpable, on verse une chopine d'eau d'œillet aromatisé de gérofle, dans un pot de fayence, dans lequel on met une once de gomme adraganth, qu'on laisse fondre naturellement, en observant d'agiter ce liquide deux ou trois fois le jour, avec une cuiller d'argent et de tenir le vaisseau bien bouché; lorsque cette gomme est bien fondue, on passe et on exprime le mucilage aromatique au travers un linge, puis on fait triturer sur le marbre demi-once de carmin, avec environ demi-livre

demi-livre de sucre qui a été préparé, et que l'on mêle ensuite avec le mucilage, en observant d'agiter fortement avec une cuiller de bois ; on ajoute trois ou quatre gouttes de l'essence éthérée d'ambre et autant de poudre de sucre qu'il est nécessaire, pour donner à cette pâte la même consistance que celle de pain. On la divise par petites portions, auxquelles on donne la forme que l'on veut qu'elles aient; on les fait ressuyer, sécher à l'étuve, et on met ces pastilles en réserve, dans un vaisseau de verre, que l'on tient bien bouché, pour en user au besoin.

Pastilles de Roses.

214. 10. Ces pastilles qui ont l'odeur naturelle de la rose, et dont la saveur est très-agréable, se font avec la même quantité d'eau de roses que celle qui est entrée dans les pastilles d'œillet, et on suit encore exactement les mêmes procédés que pour ces pastilles.

CHAPITRE XXIV.

Des Pâtes.

Tout le monde sait ce qu'on entend par pâte, sans être obligé de les definir ici.

Pâte d'Orgeat et Liqueur d'Orgeat.

215. 1. La pâte d'orgeat se compose avec des amandes de Provence, vulgairement appelées *Flon*, de la graine de melons d'Italie, du sucre en poudre. On jette pour cet effet les amandes dans l'eau bouillante, et on agite avec l'écumoire jusqu'à ce que les écorces se détachent, en pressant l'amande avec les doigts. On retire le vaisseau du feu, on coule la liqueur au travers d'un clayon, et on jette les amandes dans l'eau froide. On les monde de leurs écorces, on les fait sécher soit à l'étuve, soit en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient devenues cassantes.

Lorsqu'on veut convertir ces amandes en pâte, on en pèse une demi-livre, et la même quantité de graine de melons d'Italie. On jette le tout dans deux pintes d'eau froide ; cinq ou six heures après, on coule le liquide au travers d'un tamis, on jette dans un mortier de marbre les amandes, qu'on humecte avec environ un pois-

son d'eau, puis on les écrase avec le pilon, et quand elles ont été réduites en pâte, on les broie sur la pierre avec un cylindre d'acier ou de bois, jusqu'à ce que les molécules soient réduites ou infiniment petites. Après cette opération, on mêle la pâte avec une livre et demie de sucre en poudre, et on la met en réserve, pour en faire usage.

Lorsqu'on veut conserver la pâte d'orgeat plus long-tems, et la mettre en état d'être transportée, même au-delà des mers, on réserve environ trois ou quatre onces de sucre en poudre. On sépare cette pâte et on en fait des rouleaux de huit onces, on les couvre de sucre qui a été mis en réserve, et on les expose à un air libre, jusqu'à ce que l'humidité qu'ils contiennent soit évaporée.

Quand on veut convertir la pâte d'orgeat en liqueur, on en jette sept onces dans un mortier, on la pile, on la délaye, on verse peu-à-peu une pinte d'eau, on passe le liquide au travers d'une étamine blanche ou d'un linge, on y ajoute quelques gouttes de bonne eau de fleurs d'oranges, et on met en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour.

Pâte de Guimauve.

216. 2. Prenez racines de guimauve récentes, quatre onces ; sucre blanc, gomme arabique, de chacun deux livres. On prend les racines de guimauve, on les coupe par tranches. Après les avoir lavées et nettoyées, on les fera bouillir pendant un demi-quart-d'heure dans

quatre ou cinq pintes d'eau. On passe la décoction au travers d'une étamine blanche, on ajoute à cette décoction la gomme arabique que l'on a concassée menue. On met ce mélange dans un bassin, qu'on place sur un feu modéré, on l'agite avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la gomme arabique soit dissoute. On fait alors préalablement dissoudre le sucre dans cette liqueur ; on passe ce mélange au travers d'un linge bien serré. On nettoie la bassine et la spatule, on remet la liqueur dans la bassine, et on la fait épaissir, jusqu'a consistance de miel très-épais, ayant soin de l'agiter sans discontinuer avec la spatule, sans quoi elle s'attacheroit et brûleroit au fond du vaisseau. Lorsqu'elle est dans cet état, on y ajoute quatre blancs d'œufs, qu'on a fouettés avec quatre onces d'eau de fleurs d'oranges ; on agite le mélange violemment. C'est de cette grande agitation que dépend la blancheur de cette masse. On la fait épaissir à petit feu, en l'agitant le plus fortement qu'il est possible, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment cuite, ce qu'on remarque, lorsque tirant la spatule hors de la bassine, et frappant légèrement avec la pâte sur le dos de la main, elle n'adhérera point à la peau. On la coule pour lors sur de l'amidon en poudre, que l'on a étendu sur une feuille de papier blanc, en la secouant sur un tamis de soie. On laisse refroidir la pâte, on la coupe par morceaux, et on la met dans une boëte avec de l'amidon en poudre, afin que les morceaux n'adhèrent point entr'eux ni à la boëte. La pâte de guimauve est adoucissante ; on en

met fondre un petit morceau dans la bouche, elle calme la toux et pourrit le rhume.

Pâte blanche de Réglisse.

217. 3. On la prépare de même, en employant une légère décoction de quatre onces de cette racine, en place de celle de guimauve.

CHAPITRE XXV.

Du Punch.

C'est une boisson anglaise qu'on a adoptée en France, et qui est un mélange de thé ou d'eau chaude, de sucre, de jus de citrons et de rum.

Méthode pour préparer le Punch.

218. 1. Dans une grande jatte (car on ne fait pas du punch pour peu) on met à-peu-près six onces de sucre, et on exprime le suc de huit gros citrons ou douze petits, ayant soin de frotter légèrement leur écorce sur quelques morceaux de sucre. On verse à-peu-près trois demi-septiers de thé ou d'eau très-bouillante, on remue bien exactement, et lorsque le tout est bien fondu, on y ajoute de l'eau-de-vie, appelé *Rack* ou celle appelée *Rum*. Cette liqueur toute chaude se distribue aux buveurs, en puisant dans la jatte avec une cuiller de bois. Il est à observer ici que le *Rack* et le *Rum*, quoiqu'ils passent pour les meilleures eaux-de-

vie sont bien inférieures aux eaux-de-vie de France, faites avec le vin, et qu'elles ne sont tout au plus égales qu'aux eaux-de-vie de poiré.

CHAPITRE XXVI.

Des Ratafiats.

Les ratafiats sont des liqueurs spiritueuses et aromatisées, faites pour satisfaire le goût.

Ratafiat de Genièvre.

219. 1. Lorsqu'on a fait choix de la même quantité de genièvre et d'angélique, que nous avons indiquée pour l'eau de genièvre et d'angélique, (voy. ci-dessus) on jette ces substances dans une bassine avec six pintes d'eau. On met le vaisseau sur le feu, on échauffe le liquide jusqu'au soixante-douzième degré, on retire le feu, on laisse refroidir, puis on coule la liqueur et on laisse bien égoutter le fruit. On fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode; on retire du feu le vaisseau et on y jette son fruit. Ce syrop doit être cuit au *petit cassé*, c'est-à-dire, que cette quantité de sucre doit produire douze pintes de syrop: vingt-quatre heures après, on remue le vaisseau sur le feu et on échauffe comme ci-devant. On répète trois fois cette opération, on

laisse refroidir, on mêle la liqueur avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée. On agite le mélange, de manière à ne pas écraser le fruit. On verse le tout dans de grosses bouteilles ou cruches, et quatre jours après on coule la liqueur au travers d'un tamis, puis on fait éclaircir suivant la méthode ordinaire.

Ratafiat de fruits rouges.

220. 2. Si vous voulez bien réussir et bien faire ce ratafiat, attendez que tous les fruits, qui doivent entrer dans sa composition, soient biens mûrs. Prenez pour lors six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun, rouges à force de maturité; plus trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes noires. Epluchez bien ces fruits, arrosez-les et laissez-les en fermentation vingt-quatre heures seulement. Après ce terme, exprimez-en le suc au travers d'un gros linge, et dont le tissu ne soit point serré. Versez sur chaque pinte de suc une pinte d'eau-de-vie, et sur chaque pinte de ce mélange, cinq ou six onces de sucre en poudre. Ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de liqueur en tout, vous y ajouterez une once d'amandes amères concassées, quatre cloux de gérofle, deux gros de cannelle, demi-gros de macis, autant de poivre blanc; si vous avez une plus grande quantité de liqueur, vous augmenterez les doses de ces derniers ingrédiens dans une sage proportion. Observez encore

que, si le ratafiat paroît trop foible, vous pourrez l'exalter un peu, en ajoutant quelques verres d'esprit de vin bien rectifié.

Le mélange étant achevé, et le ratafiat au point que vous le desirez, tant pour la saveur que pour le parfum, bouchez la cruche d'un bon bouchon de liège, couvrez-la d'une feuille de parchemin mouillé, et placez vos cruches au soleil pendant six semaines ou deux mois, ayant grand soin de les bien remuer tous les jours ; et pour bien faire, il ne faudroit pas les ouvrir avant le mois de novembre. Goûtez pour lors le ratafiat ; s'il y manque quelque chose, vous y remédierez ; s'il est parfaitement clair et à son point de perfection, vous verserez la partie limpide dans une nouvelle cruche, et vous passerez la partie trouble par la chausse, que vous ajouterez ensuite au reste, après quoi vous le mettez en bouteilles.

Ratafiat d'œillet.

221. 3. Faites cueillir avant le lever du soleil et dans un tems serein assez d'œillets pour en remplir le vaisseau que vous destinez à l'infusion ; vous éplucherez bien toutes les fleurs feuille à feuille, vous couperez même le blanc, et vous ne réserverez que le rouge. Votre cruche ou vaisseau étant bien rempli de fleurs, vous ajouterez quelques cloux de girofle, un peu de cannelle et un peu de macis, le tout prudemment, pour ne pas trop affoiblir le parfum d'œillet, qui doit

toujours diminuer. Vous verserez ensuite autant d'eau-de-vie sur vos fleurs, que la cruche peut en contenir. Bouchez-en l'orifice exactement, placez l'infusion au soleil pendant trois semaines. Ce tems révolu, les fleurs auront déchargé leur teinture et leur odeur. L'eau-de-vie en étant imprégnée, versez-la par inclinaison, ou bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs, qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu et dans une assez petite quantité d'eau six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie. Si vous en avez employé six pintes, par exemple, vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, selon la force qu'il vous plaira de donner au ratafiat. Le syrop étant fait selon les règles, vous l'ajouterez à l'eau-de-vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien et placez-la ensuite au soleil pendant trois semaines; après quoi, si le ratafiat est louche, vous le passerez à la chausse; s'il est clair, vous pourrez vous en dispenser.

Ratafiat de Cassis.

222. 4. Prenez une livre de cassis bien mûr, épluchez-le grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainsi écrasé dans une cruche. Ajoutez-y quatre pintes d'eau-de-vie, et par chaque pinte, six onces de sucre un peu rapé. Si vous le jugez à propos, vous pourrez ajouter quelques cloux de girofle et de cannelle, mais très-peu. Le parfum du

cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez l'infusion au soleil pendant deux mois, après lesquels vous la passerez par la chausse, et vous aurez une liqueur charmante pour la couleur, bien claire, bien moëlleuse et d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment; mais elle n'est parfaite qu'au bout de deux ou trois ans, et même plus. Elle contracte pour lors une qualité qui la feroit prendre pour un vin de Rota.

Ratafiat de noix vertes.

223. 5. Choisissez soixante et même cent noix, lorsqu'elles sont parvenues à toute leur grosseur; cependant il ne faut pas attendre qu'elles soient en cerneaux, c'est-à-dire, qu'il faut que l'amande ou fruit intérieur soit baveux. Ecrasez les noix dans un mortier de marbre avec leurs écorces ou brou, mettez-les dans une cruche, ajoutez pour cette quantité de noix, neuf pintes d'eau-de-vie; bouchez la cruche et placez-la en infusion pendant un mois. Après ce tems, passez la liqueur au tamis de soie sans presser le marc qui devient dès-lors inutile. Remettez la liqueur dans la cruche, ajoutez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de liqueur, quinze cloux de géroffe, une once et demie de cannelle et deux gros de macis. Laissez le tout en infusion pendant un mois; goûtez votre liqueur. Si vous ne la trouvez point encore convenable, ajoutez ce que vous jugerez propre à la racommoder; si elle vous paroît à son point, passez-la par la chausse; ce ratafiat sera d'une cou-

leur peu appétissante, mais sa force sera supportable; et sa propriété merveilleuse.

Ratafiat de Coings.

224. 6. Ayant choisi des coings bien mûrs et bien parés; vous connoîtrez cette qualité à leur couleur, elle est pour lors d'un jaune citron et un peu au-dessus du citron. Comme ces fruits sont toujours cotoneux, vous essuierez proprement le duvet avec un linge blanc. Servez-vous ensuite d'une rape à sucre, pour raper chair et écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une suffisante quantité de ces fruits, pour en tirer autant de suc que nous dirons ci-après, vous les porterez dans un lieu tempéré pour les faire fermenter pendant vingt-quatre heures au plus. Vous appercevrez pour lors que son odeur sera médiocrement vineuse, et il sera tems de la passer dans un linge. Cette expression se fera au grand feu, pour en extraire tout le suc; dans six pintes de ce suc, vous ferez fondre trois livres de sucre en poudre; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, un pot ou environ de bon esprit de vin, douze cloux de gérofle, une once de cannelle et un gros de macis.

Si votre ratafiat, après ce mélange, vous paroît trop violent, vous le tempérérez par une addition de nouveau suc de coings. S'il vous paroît trop foible, vous remédierez à ce défaut par une nouvelle dose d'esprit de vin. On augmentera la dose à proportion de ce

qu'on y aura ajouté de nouveau. La liqueur aura un ton convenable, bouchez-bien la cruche, et placez-la dans un lieu tempéré. Il seroit fort inutile de penser à la mettre au soleil, il n'a presque plus de force dans la saison, où l'on peut faire le ratafiat. Les coings sont rarement mûrs avant le mois d'octobre. Pour bien faire, il faudroit oublier le ratafiat pendant tout l'hiver, afin de l'exposer l'été suivant au soleil. Après l'avoir passé par la chausse, il sera d'une couleur charmante, jaune et bien ambrée. Ce ratafiat est stomachique.

Ratafiat d'Angélique.

225. 7. Prenez des côtes d'angélique dans la saison nouvelle et dans sa plus grande force, c'est-à-dire, quand la tige est dans toute sa hauteur ; cependant il ne faut pas attendre que la fleur en soit tout-à-fait épanouie. Rejettez les feuilles comme moins bonnes, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié, versez par-dessus de l'eau-de-vie, tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement. Placez-la ainsi au soleil pendant un mois. Versez pour lors votre infusion dans une autre cruche, laissez-bien égoutter l'angélique, pour ne rien perdre. Ajoutez six onces de sucre en poudre par pinte de liqueur, un peu de cannelle, un peu de macis, le tout avec précaution, pour ne

point affoiblir l'angélique qui doit diminuer. Remettez la liqueur au soleil pendant un mois, après quoi passez à la chausse.

Ratafiat d'Anis.

226. 8. Pour le faire, concassez une demi-livre d'anis, un quarteron de coriandre, deux gros de cannelle, et un gros de macis, mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant un mois. Vous aurez soin de sucrer la liqueur avant de boucher la cruche, six onces de sucre pour chaque pinte suffiront. Si la dose de sucre n'est pas assez forte, on l'augmentera un peu. On cassera le sucre par morceaux, à-peu-près gros comme le poing. On trempera chaque morceau dans de l'eau commune, et le retirant promptement, on le jette ainsi imbibé dans la cruche. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre ratafiat par la chausse.

Ratafiat de sept ou huit graines.

227. 9. On prend des semences d'anis, de carvi, de cumin, de fenouil, d'ache, d'ammi, de panais sauvages, deux onces de chacune; vous pilez ces graines dans un mortier. Vous les mettez infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie, vous ajoutez six onces de sucre par pinte, vous le cassez en morceaux gros comme le poing, et vous trempez chaque morceau dans l'eau commune avant de le jetter dans l'eau-de-vie. L'infusion ache-

vée au terme prescrit, vous passez le ratafiat par la chausse. Plus il sera gardé, meilleur il sera.

Ratafiat d'eau de Noyau.

228. 10. Dans la saison où les abricots sont dans leur point de maturité parfaite, remplissez de noyaux de ce fruit une cruche d'une continence quelconque, de façon que le demi-tiers de la cruche reste vuide. On laissera les noyaux entiers sans en ôter le bois, et autant qu'il sera possible, on les mettra dans la cruche au sortir du fruit. Lorsque la cruche en sera remplie jusqu'au point indiqué, remplissez-la d'eau-de-vie. Bouchez-la exactement, et exposez-la au soleil pendant deux jours. Ce terme expiré, passez votre infusion par un tamis de soie, pour en séparer les noyaux, que vous jetterez comme inutiles. Remettez votre infusion dans la cruche, et ajoutez six onces de sucre par pinte. Vous casserez votre sucre en gros morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune avant que de les jetter dans l'infusion. Vous boucherez bien la cruche, et vous l'exposerez encore pendant huit jours au soleil, après quoi vous filterez le ratafiat par la chausse, et vous le mettrez en bouteille.

Le ratafiat de noyaux de pêches se prépare de même, et ces deux ratafiats ont chacun un caractère particulier qui les distingue. Comme le parfum de l'un et l'autre est fort bon, on ne mêlera dans l'infusion aucun aromate étranger.

Ratafiat de Fleurs d'Oranges.

229. 11. Prenez une livre et demie de fleurs d'oranges mondées, c'est-à-dire, uniquement leurs pétales; mettez les pétales en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie. Placez la cruche bien bouchée au soleil pendant un mois. Après quoi ajoutez une demi-livre de sucre en poudre, pour chaque pinte d'eau-de-vie. Rebouchez bien la cruche et l'exposez de nouveau au soleil pendant huit jours, goûtez la liqueur, et, si elle ne paroît point assez sucrée, ce que vous reconnoîtrez à son amertume, ajoutez encore du sucre que vous n'épargnerez pas, jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré convenable. Rebouchez la cruche et l'exposez de nouveau au soleil pendant huit jours, passez-le pour lors par la chausse et mettez-le en bouteilles.

Autre Ratafiat de Fleurs d'Oranges.

230. 12. Faites fondre dans une pinte et demie d'eau commune cinq livres de sucre; faites-le cuire à la plume dans une poële à confitures, il sera à son point. Quand après avoir passé l'écumoire par la poële et l'avoir secoué en l'air, vous verrez le sucre se détacher et voler en forme de plumes, ayez soin de tenir prêtes deux livres de fleurs d'oranges bien épluchées. Dès que vous appercevrez que le sucre sera au degré de cuisson convenable, jettez les fleurs dans la

poële, laissez-les quelques momens dans cet état, en remuant fortement ce mélange pour donner le tems à la fleur de jetter son huile. Quand vous verrez que les fleurs commenceront à rissoler un peu, retirez la poële du feu, versez à différentes reprises une pinte ou deux d'eau-de-vie pour empêcher le sucre de se crystalliser, versez-en assez pour tenir le syrop sous la forme liquide, ayant soin de remuer doucement le mélange; mettez pour lors le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion, ajoutez le reste de l'eau-de-vie, que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout. Bouchez bien la cruche, et exposez-la au soleil pendant six semaines. Goûtez pour lors la liqueur; si elle ne vous paroît pas assez sucrée ou trop violente, ajoutez ce qu'il conviendra de sucre en poudre ou d'eau commune; la liqueur étant à son point, remettez la cruche bien bouchée au soleil pendant une quinzaine de jours. Au bout de ce tems, vous passerez le ratafiat par la chausse.

Autre Ratafiat de Fleurs d'Oranges.

231. 13. Faites infuser dans une poële à confitures, six livres de sucre et trois pintes d'eau de fontaine, jusqu'à ce que le syrop soit fait à moitié, c'est-à-dire, qu'il soit au perlé. Vous reconnoîtrez ce degré de cuisson en laissant tomber une goutte sur votre doigt; si elle y reste sans s'étendre, vous aurez obtenu le degré convenable; jettez-y pour lors une livre de fleurs d'oranges, que vous aurez cueilli un peu

peu avant le lever du soleil ; vous les choisirez bien ouvertes, et vous les éplucherez feuilles par feuilles, jettant le reste comme inutile. Immédiatement après avoir jetté la fleur d'orange dans la poële, retirez-la du feu en remuant bien le tout. Versez votre mélange dans un vaisseau de terre qui n'ait jamais servi à autre chose, ajoutez-y huit pintes d'eau-de-vie, couvrez bien le vaisseau, luttez-le avec une bande de papier enduite de colle de farine, placez-le au bain-marie et à une chaleur très-douce, et laissez-le ainsi pendant huit jours. Retirez le vase du feu, laissez-le refroidir et passez votre liqueur plusieurs fois par la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit clair-fin ; mettez-la pour lors en bouteilles, en observant sur-tout de ne pas pousser le feu avec trop de violence.

Ratafiat de Cédra.

232. 14. Prenez trois gros cédras, ou quatre moyens, cassez-les en morceaux gros comme le pouce ou environ ; coupez-les en infusion dans six pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit de vin rectifié et tempéré par l'eau ; ajoutez six ou sept onces de sucre par pinte. Il faudra casser votre sucre par morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune, avant de le jetter dans l'eau-de-vie. Faites durer l'infusion pendant deux mois, goûtez pour lors le ratafiat. S'il ne vous paroît pas assez sucré, vous y ajouterez ce qu'il faudra de sucre. S'il est trop violent, vous y ajouterez un peu d'eau ; s'il est trop foible, un peu d'esprit de vin. L'ayant

mis au ton que vous desirez, continuez l'infusion pendant huit jours encore ; après quoi vous passerez par la chausse, jusqu'à ce que la liqueur soit bien claire. Vous serez surpris de la bonté et de la beauté du ratafiat de cédra, sur-tout si on se donne la peine de le teindre en rouge.

Ratafiat d'Anis.

233. 15. Prenez graines d'anis entières, une once et demie ; eau-de-vie à vingt-quatre degrés, trois livres ; sucre, deux livres et demie ; eau, deux livres. On met infuser l'anis dans l'eau-de-vie pendant trois ou quatre jours. Au bout de ce tems on le passe au travers d'un linge. D'une autre part, on fait dissoudre le sucre dans l'eau. Lorsqu'il est dissous, on ajoute l'infusion de graines d'anis. On mêle les deux liqueurs : on laisse reposer ce mélange jusqu'à ce qu'il se soit éclairci, on le filtre au travers d'un papier gris.

Anisette de Bordeaux.

234. 16. Prenez eau de rivière, deux livres ; esprit de vin à trente degrés, une livre ; huile essentielle d'anis, trois gouttes ; sucre royal, une once et demie. On mêle toutes ces substances et on tire par inclinaison la liqueur ; lorsqu'elle est bien éclaircie, on la filtre au travers d'un papier Joseph.

Ratafiat connu sous le nom d'Eau Jaune.

235. 17. Prenez un pot d'eau-de-vie, une chopine d'eau de mélisse, une chopine d'eau de chardon béni, une once d'angélique confite, un quart d'once de gérofle, une once de coriandre, un quart d'once de cannelle, une once d'anis, une livre de sucre, deux gros de galonga; exposez le tout au soleil pendant trois semaines.

Ratafiat de Mille-Pertuis.

236. 18. On mettra une pinte d'eau-de-vie sur quatre onces de fleurs de mille-pertuis, dans un vaisseau de verre bien bouché, on l'exposera au soleil pendant quinze jours ou trois semaines, on passera la liqueur et on y fera fondre douze onces de sucre. Cette liqueur est très-propre dans les difficultés d'urine.

Ratafiat de Grenade.

237. 19. Choisissez des grenades douces en gros grains, sans aucune tache et dans leur parfaite maturité, ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain. Ouvrez vos grenades et ayez soin d'en ôter les membranes, qui servent de cloison ou séparation intérieure aux grains. Après avoir égrainé vos grenades, pressez-les avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mélange de grains ni d'autre chose. Faites fondre deux livres de

sucre dans quatre pintes de ce jus, sans autre syrop. Mettez ensuite cinq chopines d'eau-de-vie ou de l'esprit de cannelle, ce qu'il en faudra pour assaisonner le ratafiat ; passez ce mélange par la chausse, et quinze jours après le ratafiat sera excellent, bon à boire et d'une rare beauté.

Pour faire ce ratafiat double, sur deux pintes de jus de grenade, vous mettrez environ deux livres, cinq demi-septiers d'esprit de vin, et de l'esprit aux quatre grains, selon l'assaisonnement que vous jugerez convenable.

Ratafiat de Vespétro.

238. 20. Pour un pot d'eau-de-vie, on prend une livre de sucre bien pilé, deux citrons desquels on coupe les zestes ; on en exprime le jus, ensuite on met le reste en petits morceaux et on le jette dans l'eau-de-vie. On prend ensuite un gros et demi de semences d'angélique, un gros de cannelle, quatre gros de coriandre, seize cloux de girofle. On pèse bien ces quatre drogues, on les met encore dans l'eau-de-vie. On laisse infuser le tout pendant huit jours, si le sucre n'est pas totalement fondu. On passe ensuite la liqueur par la chausse ou le papier gris. Il faut avoir attention de remuer souvent la bouteille, et pour empêcher le girofle de trop dominer, on fera bien de n'y en mettre que la moitié de ce que nous avons dit.

Ratafiat d'Œillet à la Provençale.

239. 21. Pour le faire, on prend pour l'ordinaire de petits œillets jaspés ou peints de différentes couleurs, parcequ'ils ont plus de parfum que les autres ; on les épluche bien, c'est-à-dire, qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs et leurs pistils qui sont les seules parties qu'on emploie : on les hache bien, en les coupant aussi menus qu'il est possible. On en pèse ensuite la totalité, et sur chaque livre pesant, on met une pinte d'eau-de-vie ; la plus excellente est toujours la meilleure pour ces sortes de liqueurs. On laissera infuser le tout ensemble pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du soleil, et suivant que la saison sera plus ou moins chaude, on donnera à cette infusion plus ou moins de tems, de manière que la fermentation puisse détacher des œillets les parties spiritueuses, et les incorporer avec l'eau-de-vie. Quand cette infusion sera faite, on passera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chausse ; on pressera bien en même-tems les œillets avec les mains, pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, et on laissera reposer cette liqueur pendant trois ou quatre jours, avant de la changer de vase. On y mettra ensuite un peu de fleurs de safran, seulement autant et à proportion qu'on voudra colorer la liqueur. On ajoutera encore à la composition un tiers du jus de framboises et une demi-livre de sucre par chaque pinte, mesure de

Paris. Cela fait, on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent pendant le même espace de tems, pour que la liqueur soit bien mixtionnée. On la tirera ensuite au clair comme ci-dessus, en la faisant passer de nouveau par la chausse, ou au travers d'un linge quadruple, après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées, pour la conserver et en boire quand on jugera à propos. Ce ratafiat est un excellent stomachique.

Le ratafiat de Pêches à la Provençale.

240. 22. On prendra des pêches qui ne soient ni trop mûres ni trop vertes, mais cependant des plus belles et de la meilleure espèce que l'on pourra trouver. Vous les pèlerez d'abord, et vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé. On donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer et mélanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce tems ou environ, on s'appercevra que l'infusion sera bientôt faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On cassera les noyaux pour en retirer les amandes, qu'on pèlera et qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches pendant cinq ou six jours seulement. On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur

des pêches avec les amandes sera faite. On mêlera pour lors les deux liqueurs ensemble, celle des pelures et celle des fruits, on remuera le tout pour que ces liqueurs s'évaporent bien. On mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura aussi une livre de fruits et de pelures par pinte d'eau-de-vie, mesure de Paris. On laissera encore infuser le tout ensemble pendant cinq ou six jours ; on passera cette liqueur à travers un linge blanc, une fois seulement ; on la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en servir lorsqu'on voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, et non dans celle où sont les pêches, les amandes et les noyaux qu'on a tirés des pêches, quinze ou vingt jours après que les liqueurs ont été exposées au soleil; lorsque les amandes et les pelures ont été suffisamment infusées ensemble pendant cinq ou six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc ; on exprime tout le jus du marc, et on met cette liqueur dans celle des pêches. On y joint alors le sucre dans une même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, et on mélange bien le tout qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours, avant d'en remplir les bouteilles et de les servir ; ce qui donne une liqueur excellente à boire et un fruit très-agréable à manger, qui se conserve fort bien dans sa liqueur. Ce ratafiat ôte la mauvaise odeur de l'haleine et de la bouche.

CHAPITRE XXVII.

Des Sorbets.

On appelle sorbets toutes les liqueurs qu'on destine à être converties en glaces. Ces liqueurs sont composées, les unes avec la crême douce dans laquelle on fait entrer en plus ou moins grande quantité du sucre, des amandes douces et amères, ou bien des avelines, des pistaches, du thé, du chocolat, du café, de la vanille, du safran, de la cannelle et autres substances aromatiques analogues ; les autres espèces de sorbets sont composés avec le suc de fruits acides, dans lequel on fait fondre une quantité déterminée de sucre en pain. On clarifie et on ajoute encore des substances aromatiques. Nous ne parlerons ici que de ces derniers ; ayant fait mention des crêmes dans un autre chapitre.

Sorbet de Fraises.

241. 1. Quand on a fait un bon choix de fraises, on les monde de leurs queues, on en pèse quatorze onces, qu'on écrase comme nous le rapportons en plusieurs endroits ; puis on y mêle une pinte d'eau. On verse le liquide dans un vaisseau, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citron, avec la même quantité de bonne eau de fleurs d'oranges, et on laisse infuser pendant deux ou

trois jours. On pèse dix-huit onces de sucre blanc, que l'on jette dans un autre vaisseau ; on le couvre d'un gros linge, au travers duquel on coule le liquide, on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que la liqueur soit bien limpide.

Sorbet de Framboises.

242. 2. On choisit les framboises fraîchement cueillies, bien odorantes, d'une belle couleur écarlate, vive, un peu foncée, on les monde de leurs queues. On en pèse quatorze onces, que l'on écrase dans un mortier de marbre, et on y verse la même quantité d'eau et d'esprit acide que pour le sorbet de fraises. On laisse infuser pendant deux ou trois heures, on coule le liquide au travers d'un gros linge, on exprime le marc sous la presse, puis on pèse dix-huit onces de sucre blanc, et quand le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap.

Si on écrase huit onces de ce fruit avec douze onces de groseilles, on a encore une espèce de sorbet framboisé, fort agréable ; mais il convient d'y ajouter deux ou trois onces de sucre de plus et de supprimer l'esprit acide de citron.

Sorbet de Groseilles et d'Epine Vinette.

243. 3. Quand on a fait un bon choix de la groseille, on en pèse quatre livres, auxquelles

on ajoute huit onces de framboises. On jette le tout dans un mortier de marbre, on écrase ces fruits avec la même précaution que ci-devant, et on y verse une pinte d'eau. On laisse infuser pendant une heure, on coule le liquide au travers d'un gros linge, et on exprime le marc sous la presse comme ci-devant, puis on pèse vingt-quatre onces de sucre, on le jette dans la liqueur, et quand il est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap.

Sorbet de Cerises.

244. 4. Lorsqu'on a fait un bon choix de cerises, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux que l'on met en réserve, et on en pèse cinq livres que l'on jette dans un mortier de marbre, et qu'on écrase comme pour l'eau de cerises. On y verse une chopine d'eau limpide, avec deux cuillerées à café d'esprit acide de citron, ou trois, si les cerises sont bien mûres. On laisse infuser pendant deux ou trois heures, puis on lave et on frotte fortement les noyaux les uns contre les autres; et lorsque la pellicule qui recouvroit le bois est totalement détachée, on les écrase dans un mortier, et on les jette avec vingt-deux onces de sucre dans un vaisseau de grès que l'on couvre d'un gros linge. On coule le liquide au travers, on exprime le marc sous la presse, on agite fortement ce liquide avec une cuiller de bois, et, quand le sucre est totalement fondu on filtre au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que la liqueur soit bien limpide.

Sorbet de Citrons.

245. 5. On fait fondre une livre et demie de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, on choisit neuf gros ou onze moyens citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette, et on les coupe transversalement en deux parties; on prend l'une après l'autre chacune de ces moitiés de citrons, on les place entre le pouce et l'index, on exprime de l'autre main, et de manière à rompre les vésicules qui renferment le suc de ce fruit, on les plonge dans l'eau sucrée, on les place ensuite entre les deux paumes de la main, on exprime encore en sens contraire et assez fortement, pour rompre les petites cellules qui renferment les globules d'huile essentielle qui réside dans l'écorce jaune, puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, dont le tissu soit serré, et on met à part dans un lieu frais.

Sorbet d'Oranges.

246. 6. On fait fondre vingt-deux onces de sucre blanc dans une pinte d'eau de rivière; on choisit huit ou neuf oranges de Portugal et deux citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette, on rape les écorces d'oranges les plus odorantes et les moins amères, on les coupe transversalement en deux parties, puis on exprime; on coule le liquide dans un tamis de crin, dont le tissu soit serré, et on met en réserve dans un lieu frais.

Sorbet de Bigarades.

247. 7. On fait amplement fondre vingt-deux onces de sucre blanc dans une pinte d'eau. On choisit cinq ou six oranges bigarades, dont les écorces seront jaunes et d'une odeur agréable. On les essuie avec une serviette, puis on les frotte l'une après l'autre sur un morceau de sucre, à l'effet d'enlever la superficie de ces écorces; et quand le sucre en est suffisamment imprégné, on enlève avec la lame d'un couteau cette espèce *d'oleo-saccharum*, qu'on jette dans de l'eau sucrée; et après cette opération, on coupe les fruits transversalement en deux parties, on coupe de même quatre ou cinq citrons d'Italie, puis on exprime le tout dans l'eau sucrée; on coule ensuite le liquide au travers d'un tamis, et on le met en réserve, pour en user lorsqu'on en a besoin.

Sorbet de Raisin Muscat.

248. 8. On jette deux ou trois gros de fleurs de sureau desséchées à l'ombre dans une pinte d'eau de rivière, et on en tire la teinture comme celle de thé. On laisse refroidir cette teinture, puis on écrase trois livres de raisin muscat, comme on a fait de la groseille. On y jette la teinture de la fleur de sureau, on agite le mélange, on le verse dans un vaisseau de grès, on y fait fondre vingt-deux onces de sucre et on y exprime le suc de six ou sept citrons d'Italie. On laisse infuser pendant

une heure ; on passe la teinture au travers d'un tamis de crin moins serré, ensorte qu'il ne reste que les pepins et la peau du raisin. On tient ce liquide dans un lieu frais.

On peut encore composer le sorbet sans le secours de raisin muscat, on jette pour cet effet une demi-once de la même fleur de sureau dans une pinte d'eau. On en tire la teinture, on verse cette teinture dans une terrine de grès, et on y fait fondre une livre et demie de sucre blanc, puis on y exprime le suc de neuf ou dix citrons d'Italie, et on coule le liquide au travers d'un tamis serré.

Sorbet de Café à l'Eau.

249. 9. On jette d'abord un scrupule de gomme adraganth la plus blanche dans un mortier de marbre, et on pile, en observant d'arroser de tems à autre avec un peu d'eau simple. On continue de piler jusqu'à ce que cette gomme soit bien fondue, et qu'elle forme une espèce de mucilage épais, qu'on laisse dans le mortier, puis on fait choix de six onces de café Moka ; on le fait griller suivant les règles de l'art et on le remue, on jette cette graine toute chaude dans une pinte d'eau tiède. On approche la caffetière du feu, on échauffe et on entretient le liquide pendant une heure et demie environ au soixante-dixième degré de chaleur. On éloigne le vaisseau du feu, et lorsque tout est refroidi, on coule cette teinture, on jette la graine du café comme inutile, et on achève de délayer la gomme

adraganth avec un demi-septier de cette teinture de café. On la passe au travers d'un linge, on mêle le tout ensemble, on y fait fondre vingt-deux onces de sucre, et on met au frais pour en user en son tems.

Sorbet de Roses.

250. 10. On pile un gros de cochenille, on la fait infuser pendant vingt-quatre heures dans un demi-septier de suc de verjus. On tient ce vaisseau bien bouché, et on agite le liquide de trois heures en trois heures. On prépare un scrupule de gomme adraganth comme ci-devant. On jette vingt-deux onces de sucre blanc dans trois demi-septiers d'eau de rivière, et lorsque le sucre est bien fondu, on y verse la teinture de cochenille, qu'on laisse infuser pendant deux heures. On passe le liquide au travers de la chausse de drap, on y ajoute environ un poisson d'eau de roses. On agite fortement le mélange, on le met à part dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on veuille le soumettre à la congelation.

Sorbet d'Œillet.

251. 11. On prépare le sorbet d'œillet comme celui de roses, et quand la liqueur a été filtrée par la chausse de drap, on y verse environ un poisson d'eau d'œillet aromatisé de gérofle, puis on y agite fortement le mélange, qu'on met à part, pour en user de la manière susdite.

Sorbet de Fleurs d'Oranges.

252. 12. On jette dans un vaisseau de grès deux cuillerées à bouche de fleurs d'oranges confites au liquide, après quoi on les écrase avec une cuiller de bois, on y verse trois demi-septiers et un poisson d'eau tiède, on laisse infuser pendant une heure, on y jette deux onces de sucre blanc ; et, lorsque le sucre est totalement fondu, on y ajoute un poisson de suc de verjus, avec une cuillerée à café de bonne eau de fleurs d'oranges. On agite fortement le mélange, on le passe à travers d'un tamis de crin, dont le tissu soit serré, et on met la liqueur au frais, pour en user en son tems.

Sorbet de Pêches.

253. 13. Lorsqu'on a fait un bon choix de pêches, notamment de madelaine, ou d'autres de pareille grosseur, on les essuie avec une serviette, puis on en sépare dix à douze en deux parties ; on arrange les noyaux dans le fond d'une terrine de grès, on les recouvre avec les moitiés de pêches, qu'on dispose les unes contre les autres et par lit, en observant d'exprimer seulement avec le pouce qu'on appuie sur la superficie de chacune de ces moitiés de pêches. On verse ensuite un demi-septier de suc de verjus sur le fruit, et on laisse infuser pendant trois ou quatre heures, puis on enlève les noyaux, qu'on fait encore infuser dans un demi-septier d'eau tiède, et on écrase ce fruit

avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit converti en marmelade, que l'on passe ensuite au travers d'un tamis, dont le tissu soit moins serré. On jette toutes les pellicules, qui sont restées sur le tamis, dans l'eau qui contient les noyaux; on agite le tout ensemble, on laisse infuser pendant un quart-d'heure, et on coule comme ci-devant. On y jette vingt-deux onces de sucre blanc avec une cuillerée à café de bonne eau de fleurs d'oranges. On agite encore le liquide, jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu, et on a par ce moyen un excellent sorbet de pêches, qu'on tient dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on le convertisse en glace.

Sorbet d'Abricots.

254. 14. Quand on a fait un bon choix de dix-huit ou vingt-quatre abricots, on les sépare en deux parties, on met les noyaux en réserve, on arrange chacune de ces moitiés de fruit dans une terrine de grès, les unes contre les autres et par lits, en observant d'exprimer seulement avec le pouce, qu'on appuie sur la superficie de chacune d'elles. On y verse ensuite un demi-septier de suc de verjus, et on laisse infuser pendant trois ou quatre heures, puis on écrase le fruit avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit converti en marmelade, que l'on passe ensuite dans un tamis dont le tissu ne soit pas trop serré. On jette et on fait infuser pendant un quart-d'heure dans un demi-septier d'eau tiède, toutes les pellicules qui sont restées sur le tamis, et l'on passe comme

comme ci-devant. On fait fondre dans le liquide vingt-deux ou vingt-quatre onces de sucre blanc, et on y mêle deux cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranges; puis on casse sept ou huit des noyaux qui ont été mis en réserve, on monde les amandes de leurs peaux, on les broie avec un peu de sucre sur la pierre et cela jusqu'à ce qu'elles soient réduites en molécules extrêmement fines. On délaye cette pâte en y versant peu-à-peu du liquide sucré, on mêle le tout ensemble, on agite fortement le mélange, que l'on met ensuite refroidir.

Sorbet de Prunes de Reine-Claude.

255. 15. Quand on a fait un bon choix de trente-cinq ou de quarante de ces prunes, on les sépare en deux parties, on réserve les noyaux pour un autre usage. On arrange dans un vaisseau de grès les parties du fruit, sur lesquelles on verse un demi-septier de suc de verjus. On laisse infuser pendant trois ou quatre heures, et on écrase avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que le fruit soit en marmelade, que l'on passe au travers d'un tamis, et on fait infuser les pellicules comme il vient d'être dit. On passe ce dernier liquide comme ci-devant, on y jette vingt-deux onces de sucre, avec deux cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranges. On agite fortement le mélange, et quand le sucre est totalement fondu, on met au frais pour glacer dans son tems.

Les prunes d'abricot et celles de mirabelle se manipulent selon la même méthode.

CHAPITRE XXVIII.

Sucs.

Les sucs sont des liqueurs que les végétaux tirent de la terre, et que les animaux tirent des végétaux, dont ils se nourrissent. On se procure ces sucs par infusion, expression ou cuisson.

Suc Rosat.

256. 1. Prenez sucre blanc, une livre; eau de roses, huit onces; on fait dissoudre le sucre dans l'eau de roses, on le fait cuire à la plume, on le coule sur un papier huilé, et on le coupe par tablettes. Ce suc adoucit la pituite et excite le crachat.

Suc de Réglisse de Blois.

257. 2. Prenez extrait de réglisse, neuf onces; gomme arabique choisie, deux livres; sucre, une livre; enula campana pulvérisé, iris de Florence aussi pareillement pulvérisé, de chacun une demi-once; huile essentielle de mille-feuille, quarante gouttes. Après avoir concassé la gomme arabique, on la fait dissoudre dans une suffisante quantité d'eau; on la passe au travers d'un linge serré. On fait dissoudre le sucre et l'extrait de réglisse

dans cette liqueur ; on fait épaissir ce mélange au bain-marie, jusqu'à la consistance de miel épais. Alors on ajoute les poudres qu'on mêle exactement. On fait dessécher de nouveau, jusqu'à ce que la masse puisse prendre une consistance ferme en se refroidissant. Ensuite on ajoute l'huile essentielle, et lorsqu'elle est suffisamment mêlée, on coule la masse sur un porphyre imprégné d'huile d'amandes douces, ou d'huile de Been. On l'étend avec un rouleau de bois, imbu de la même huile, afin que cette masse n'ait qu'environ deux ou trois lignes d'épaisseur. Lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on la coupe par petites lanières, ou petits morceaux, pour en former de petits dés. On les fait sécher dans une étuve, on les conserve dans une bouteille, ou dans une boëte, qu'on tient dans un endroit sec.

Si, au lieu d'huile essentielle de mille-feuille, on met dans le suc de réglisse de Blois la même quantité d'huile essentielle d'anis, on forme ce qu'on nomme *suc de réglisse anisé.*

Tussilage à l'Anis de Lille en Flandre.

258. 3. Prenez semences d'anis, six onces; fleurs de tussilage récentes, quatre onces ; fleurs de pied de chat, deux gros ; on fait une légère décoction de ces substances dans une suffisante quantité d'eau, pour avoir environ deux livres de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre extrait de réglisse, six livres, on fait épaissir au bain-marie ; alors

on ajoute huile essentielle d'anis, trois gros. On coule la masse sur un porphyre huilé, on l'étend très-mince avec un rouleau : on la coupe par petites lanières très-déliées, qu'on roule entre les doigts pour en former de petits cylindres de la grosseur environ du bout des plumes de corbeaux. On coupe ces petits cylindres par portions de trois ou quatre lignes de longueur ; on les fait sécher dans une étuve et on les conserve dans une bouteille qui bouche bien. Ce tussilage est adoucissant, on l'emploie comme le suc de réglisse.

CHAPITRE XXIX.

Du Sucre.

Le sucre est un sel essentiel, inflammable, dissoluble dans l'eau, d'une saveur douce, qu'on tire de la moëlle de roseaux.

Le sucre Candi.

259. 1. On prend la quantité que l'on veut de sucre raffiné, on le fait dissoudre dans de l'eau ; on le fait cuire en consistance de syrop un peu épais, et on le met dans un vaisseau convenable. Dans l'espace de quinze ou vingt jours, il se forme des cristaux parfaitement réguliers, c'est ce qu'on nomme *sucre candi.* On le sépare de la liqueur syrupeuse,

on le met égoutter, et on le serre dans un endroit chaud, afin qu'il ne s'humecte pas: il attire un peu l'humidité de l'air. La liqueur syrupeuse, mise à évaporer, fournit encore de semblables cristaux, mais plus difficilement. Les cristaux du suc candi sont gros, taillés en rhomboïde, ou à-peu-près. Le sucre candi est pectoral, adoucissant, propre pour les rhumes, pour exciter le crachat et pour adoucir les âcretés.

Sucre d'Orge.

260. 2. Prenez orge, deux onces; safran Gâtinois, douze grains; sucre, une livre. On fait bouillir dans une quantité suffisante d'eau l'orge, jusqu'à ce qu'elle soit crevée. Sur la fin de la décoction on ajoute le safran. On passe la liqueur, on y fait dissoudre le sucre, on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs. On passe la liqueur au travers d'un blanchet, on la fait évaporer au petit feu, jusqu'à ce que le sucre soit cuit en consistance d'électuaire solide. On le coule pour lors sur un marbre huilé, on le roule tandis qu'il est chaud, pour en former de petits bâtons de la grosseur du petit doigt, qu'on coupe ensuite de la longueur d'environ six pouces. On pose le sucre d'orge sur du papier gris, afin d'absorber l'huile qui se trouve à sa surface. Le sucre d'orge doit être transparent, d'une couleur jaune citron, sec et cassant. Quelques personnes mêlent un peu de gomme arabique dans la décoction, afin de lui donner plus

de corps. Le sucre d'orge est fort bon pour le rhume ; il adoucit, il excite au crachat. On cherche à en dissoudre un petit morceau dans la bouche.

CHAPITRE XXX.

Des Syrops.

On appelle syrops, des préparations faites pour conserver les parties intrinsèques des sucs, des décoctions et des infusions par l'intermède du sucre.

Syrop de Citrons.

261. 1. Exprimez des citrons jusqu'à la concurrence de huit onces de suc. Ce suc ne sera point clair, il aura un air louche occasionné par la fécule du fruit. Pour en séparer la fécule, laissez-le reposer pendant quatre jours à la cave ; après quoi passez-le par le papier gris, jusqu'à ce qu'il soit bien clarifié ; faites bien attention à ce qu'il ne moisisse point, car il y est fort sujet. Prenez ensuite quinze onces de sucre royal, cassez-le en petits morceaux gros comme le pouce, mettez-les de la sorte, dans un matras de deux ou trois pintes, versez par-dessus le sucre, le suc de citrons bien clarifié au moyen du papier gris ; bouchez l'orifice du matras avec un papier, et placez-le sur le feu au bain-marie. Il n'est pas nécessaire de pousser

le feu jusqu'au degré de l'eau bouillante, une chaleur plus modérée suffira pour opérer la dissolution du sucre. Aussitôt que vous vous appercevrez que cette dissolution est complète, laissez éteindre le feu et refroidir le matras. Quand il sera presque froid, vous aromatiserez le syrop avec une bonne cuillerée d'esprit de citron. Cela fait, vous verserez votre syrop dans des bouteilles ou phioles longues destinées à cet usage.

Les syrops de cannelle, de grenade, de cerfeuil, de cassis se font de même.

Sirop Violat.

262. 2. Pilez, mais très-légèrement, dans un mortier de marbre et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violettes bien mondées de leurs queues et de leurs calices. Ayant légèrement pilé ces fleurs, mettez-les dans une cucurbite de verre, que vous aurez eu soin de bien faire chauffer auparavant et par degrés, de peur qu'elle ne casse; et, pour mieux faire, prenez un pot de fayence, dont l'ouverture ne soit pas bien large. Les fleurs étant dans le vase convenable, versez par-dessus deux livres d'eau bouillante, et c'est en raison de cette eau bouillante que nous avons conseillé de faire chauffer, ou la cucurbite de verre, ou les pots de fayence, de peur qu'ils ne se cassent. Bouchez exactement le vaisseau dans lequel vous avez mis les fleurs infuser dans l'eau, placez-le sur la cendre chaude, et faites durer l'infusion pen-

dant douze heures, après quoi passez-la au travers d'une serviette, en la pressant fortement pour en enlever toute la teinture. Laissez reposer le produit pendant une grosse demi-heure, pour séparer un peu de fécule qui se sera précipitée au fond. Pesez-la, vous en trouverez à-peu-près dix-sept onces. Pour les dix-sept onces, prenez deux livres de sucre, vous le concasserez, vous le mettrez dans un matras de deux pintes au moins; vous verserez par-dessus dix-sept pintes d'infusion de fleurs de violettes, vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu bien modéré. Il faudra remuer de tems en tems le matras sans le déboucher, pour accélérer la dissolution du sucre, et bien prendre garde qu'il ne soit frappé d'un froid subit, ce qui pourroit le faire casser. Le sucre étant dissous, laissez éteindre le feu et refroidir le matras. Alors vous pourrez verser le syrop dans les bouteilles destinées à cet usage.

Syrop de Groseilles.

263. 3. Prenez deux livres de groseilles, un peu avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, une livre de bellescerises et autant de framboises, ôtez les noyaux et tout ce qu'il y a de verd dans ces fruits, exprimez-en le suc dans une terrine, passez ce suc par un tamis, et laissez-le reposer pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi passez-le par la chausse, jusqu'à ce qu'il soit purifié et clair. Le parfum de la framboise est assez volatil; il pourra bien arri-

ver que le suc n'en soit que très-foiblement imprégné. Pour rémédier à ce défaut, prenez une certaine quantité de framboises bien mûres, c'est-à-dire, proportionellement à la quantité de suc bien rectifié que vous aurez obtenu; mettez infuser les framboises dans le suc, pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout sur un tamis de soie, laissez filtrer tranquillement la liqueur sans presser les framboises. Pour huit onces de ce suc, prenez quinze onces de sucre concassé, mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le sucre, ensuite le suc; placez le matras au bain-marie, sur un feu modéré; quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le syrop dans une bouteille.

Autre manière pour faire le même Syrop.

264. 4. Prenez votre suc de fruit comme dans l'article précédent, mais, au lieu de la dose de sucre prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine du suc, et, au lieu de vous servir du matras, mettez tout simplement votre sucre et votre suc dans une poële à confitures; le sucre étant bien fondu, donnez quelques bouillons couverts à votre syrop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de Vinaigre aux Framboises.

265. 5. Prenez un bocal de verre, ou bien une cruche de grès, faites infuser dans une pinte et demie ou deux pots de bon vinaigre, autant de framboises bien mûres et bien épluchées, qu'il pourra y en entrer, sans que le vinaigre surnage; après huit jours d'infusion, versez tout à-la-fois et le vinaigre et les framboises, sur un tamis de soie, laissez librement passer la liqueur sans presser le fruit; le vinaigre étant bien clair et bien imprégné de l'odeur des framboises, vous en prendrez seize onces, et pour ces seize onces vous prendrez trois onces de sucre rouge, que vous concasserez grossièrement; vous mettrez dans un matras, vous verserez le vinaigre aromatisé par-dessus, vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu très-modéré; aussitôt que le sucre sera fondu, laissez éteindre le feu, et le syrop étant refroidi, vous le mettrez en bouteille que vous boucherez bien.

Syrop de Verjus.

266. 6. Prenez du verjus bien verd, écrasez-le dans une terrine; passez-le d'abord au tamis et ensuite par la chausse, jusqu'à ce qu'il soit clarifié. Faites cuire ensuite trois livres de sucre à la petite plume ou au souffle; versez dans la poële et sur le sucre cuit au degré requis, six livres de suc de verjus; faites cuire le

tout à très-grand feu; d'après que le syrop a contracté un œil roux, faites-le cuire au perlé : étant cuit, retirez la poële du feu ; laissez refroidir le syrop à demi, mettez-le ensuite en bouteilles.

Syrop de Mûres.

267. 7. Prenez deux livres de mûres, un peu avant leur parfaite maturité; réduisez en poudre fine deux livres de sucre, que vous mettrez dans une poële à confiture, avec ces deux livres de mûres ; donnez-vous bien de garde d'écraser le fruit, le syrop resteroit trouble ; mettez la poële, et ce quelle contiendra, sur un feu très-modéré, la chaleur fera bientôt crever les mûres, qui, par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair, et ce suc dissoudra le sucre en poudre ; faites prendre quelques bouillons au mélange, vous reconnoîtrez le juste degré de cuisson, en faisant tomber d'un peu haut, et sur une assiette de fayence, du syrop que vous aurez pris dans une cuiller; s'il n'éclabousse point, et qu'il fasse comme un petit bourlet autour de l'endroit où il sera tombé, vous jugerez qu'il est suffisamment cuit; retirez pour lors la poële du feu, et, lorsque le tout sera bien refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de Coings.

268. 8. Prenez des coings bien mûrs, rapez-en la chair, passez-la par un linge pour en

exprimer le suc, laissez-le rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il ait déposé sa fécule, passez-le pour lors par la chausse; votre suc étant bien clarifié, vous prendrez une livre de sucre, pour quatre onces de suc de coings; après avoir clarifié le sucre selon l'art, vous y verserez le suc de coings, vous ferez cuire le tout au perlé, vous retirerez pour lors la poële du feu, et le syrop étant presque froid, vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de Pommes.

269. 9. Prenez six belles pommes de reinette, pour les couper par petits morceaux, mettez-les dans un matras, avec trois quarterons de sucre en poudre, et trois cuillerées d'eau, bouchez bien le matras, et placez-le au bain marie, où vous le laisserez pendant deux heures, le feu au degré de l'eau bouillante; ayez soin de remuer de tems en tems le matras sans le sortir de l'eau, ce qu'il faut faire adroitement, de peur qu'il ne soit frappé de froid et qu'il ne casse. Après deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir le matras, sans le sortir du bain. Quand le syrop sera presque froid, vous l'aromatiserez en y exprimant du suc de citron, et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron, ou si vous l'aimez mieux, une cuillerée d'esprit de cannelle ou bien de l'eau de fleurs d'oranges, ou enfin tel parfum qu'il vous plaira : vous pourrez bien voir pour lors une espèce de fé-

cule se précipiter au fond du matras; laissez reposer le tout pendant quelques heures encore, après quoi vous versez doucement le syrop dans les bouteilles, il faut tâcher d'opérer avec assez d'adresse pour qu'il ne se trouble pas.

Autre Syrop de Pommes.

270. 10. Prenez la quantité qu'il vous plaira de pommes de reinette, coupez-les par rouelles assez fines; rangez-les par lits sur des petites règles de bois fort étroites, traversant en tout sens la terrine d'un bord à l'autre; commencez par faire un lit de rouelles de pommes, ensuite un lit de sucre en poudre, et puis un lit de rouelles de pomme; portez la terrine arrangée de la sorte dans un lieu frais, pendant vingt-quatre heures. Le sucre ne manquera pas de se fondre et d'entraîner avec lui tout ce qu'il y a de savoureux et de plus aromatique dans la pomme, et vous aurez le lendemain un syrop très-agréable, qui le deviendra encore davantage, si vous le parfumez avec l'esprit de citron ou de l'eau de fleurs d'orange.

Syrop de Capillaire.

271. 11. Prenez une once de capillaire du Canada, mettez-le dans une terrine vernissée; versez par-dessus quatre livres d'eau bouillante, laissez d'abord l'infusion pendant douze heures sur de la cendre chaude; exprimez et coulez cette infusion, elle vous donnera une forte teinture de capillaire; faites fondre dans cette tein-

ture quatre livres de sucre, mettez le tout dans une poële à confiture, que vous placerez sur le feu, et que vous clarifierez au blanc d'œuf, selon l'art. Continuez la cuisson; quand le syrop sera au perlé, versez-le promptement sur du nouveau capillaire haché, que vous aurez mis dans une terrine, couvrez bien cette terrine, et, quand vous verrez que le syrop se refroidira, vous pourrez l'aromatiser, si c'est votre goût.

Syrop de Guimauve.

272. 12. Prenez six onces de racines de guimauve récente, lavez-les à plusieurs reprises, pour bien en emporter toute la terre; ôtez-en la première écorce en les ratissant légèrement; coupez-les par tranches; faites-les bouillir dans trois ou quatre livres d'eau, sept à huit minutes seulement, passez cette décoction par un tamis pour en séparer les racines, faites-y fondre six livres de sucre, clarifiez le mélange au blanc d'œuf, écumez-le avec soin; faites-le cuire au petit perlé; retirez pour lors promptement la poële du feu; laissez refroidir le syrop, après quoi vous le mettrez en bouteilles.

Syrop d'Écorce de Citron.

273. 13. Prenez cinq onces de zestes récens de citron, mettez-les dans une cucurbite de verre, que vous aurez soin de bien échauffer auparavant et par degrés; si vous craignez de casser la cucurbite, servez-vous d'un vais-

seau de terre vernissé, capable de résister au feu. Versez sur vos cinq onces de zestes de citron, deux livres d'eau presque bouillante, bouchez le vaisseau exactement, et placez-le sur la cendre chaude pendant douze heures; après ce tems, coulez l'infusion sans expression des zestes, ajoutez deux livres de sucre en poudre grossière; faites cuire le tout au bain-marie, jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; retirez pour lors le vaisseau du feu, et quand il sera à demi refroidi, vous augmenterez un peu le feu, en y versant quelques gouttes d'esprit de citron.

Syrop d'Orgeat.

274. 14. Prenez une livre d'amandes amères et autant d'amandes douces, jettez-les dans l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper un demi-quart d'heure, ou du moins jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement, épluchez-les pour lors, et à mesure, jettez dans de l'eau froide, après quoi pilez-les dans un mortier de marbre, en y jettant de tems en tems une petite portion d'une pinte d'eau, dont le reste doit vous servir dans le cours de l'opération; ainsi pilez bien vos amandes, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte déliée, de façon qu'on n'apperçoive aucun fragment d'amandes; délayez cette pâte avec la plus grande partie de la pinte d'eau; réservez-en seulement six onces ou environ; passez la pâte délayée au travers d'une toile forte, au moyen de deux personnes qui l'exprimeront fortement; remettez le marc

exprimé dans le mortier, pilez de nouveau, en ajoutant peu-à-peu le reste de l'eau que vous aurez réservée ; passez de nouveau le mélange par le linge, et tirez-en tout ce que vous pourrez par expression ; mettez vos deux produits ensemble, et c'est ce qu'on appelle lait d'amande.

Mettez ce lait dans un matras, dont le tiers au moins demeure vuide ; ajoutez une livre douze onces de sucre pilé grossièrement, et placez le tout au bain-marie, après avoir bien bouché le matras. Lorsque le sucre sera dissous entièrement, ce que vous obtiendrez en remuant de tems en tems le matras avec précaution, vous laisserez éteindre le feu, et, lorsque le vaisseau sera presque refroidi, vous aromatiserez votre syrop, avec une égale quantité de fleurs d'orange et d'esprit de citron : cela fait, vous pourrez passer le tout au travers d'une étamine blanche, et enfin vous le mettrez en bouteilles.

Autre méthode pour faire le Syrop d'Orgeat.

275. 15. Faites cuire la dose de sucre prescrite dans une poële à confiture et à la forte plume, jettez-y pour lors votre lait d'amande, faites-lui prendre un ou deux bouillons tout au plus, et retirez sur-le-champ du feu ; étant presque refroidi, vous l'aromatiserez avec de l'eau de fleurs d'orange et de l'esprit de citron, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées ; et, quand vous voudrez en faire usage, vous remuerez bien la bouteille de haut en bas,

pour

pour démêler exactement la partie supérieure avec l'inférieure.

Syrop d'Œillets, qu'on peut préparer en tout tems.

276. 16. Prenez fleurs d'œillets rouges, onglés et séchés, une once ; gérofles concassés n°. VI, eau bouillante, dix onces ; sucre, une livre; on met les œillets et les gérofles dans une cucurbite d'étain ; on verse par dessus l'eau bouillante; on laisse le tout en infusion pendant vingt-quatre heures ; ensuite on passe cette infusion avec expression ; on fait reposer la liqueur et on la filtre : on ajoute le sucre et on le fait fondre à une chaleur douce, dans un vaisseau clos. Ce syrop est fortifiant, cordial.

Syrop de Pas d'Asne.

277. 17. Prenez fleurs de pas d'asne, récentes, une livre; eau bouillante, trois livres ; cassonade, deux livres et demi ; on fait du tout un syrop qu'on clarifie et qu'on cuit en consistance requise ; on peut, lorsqu'on n'a pas des fleurs récentes, faire ce syrop avec quatorze onces de fleurs sèches. Il est propre pour la toux, il est adoucissant et expectorant.

Syrop au Vinaigre.

278. 18. Prenez du vinaigre de vin rouge, huit onces ; sucre blanc, quinze onces ; on met le vinaigre dans un matras, avec le sucre

en poudre grossière ; on fait chauffer ce mélange au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit dissous ; on passe le syrop au travers d'une étamine, et on le conserve dans une bouteille qu'on bouche bien. Ce syrop est rafraîchissant, un excellent anti-putride.

Syrop de Choux rouges.

279. 19. Prenez choux rouges, coupés menu, deux livres ; eau, six onces ; sucre, suffisante quantité ; on met le choux rouge avec l'eau, dans un vaisseau clos : on le place au bain-marie, pour faire ramollir le choux, ou plutôt pour le cuire environ à moitié, afin qu'il rende son suc ; on le met dans un linge, et on l'exprime bien modérément ; on passe la liqueur au travers d'un blanchet, et sur chaque livre on fait dissoudre trente onces de sucre. Le syrop du choux rouge est pectoral, restaurant.

Syrop de Menthe.

280. 20. Prenez sommités de menthe frisée récente, quatre onces ; eau pure, deux livres ; distillez au bain-marie pour tirer six onces de liqueur ; dissolvez dans un matras au bain-marie dans cette liqueur, dix onces de sucre réduit en poudre grossière, et conservez ce syrop à part ; d'une autre part, passez la décoction, mêlez-la avec quatre livres de cassonade blanche, clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs, et cuisez en consistance de syrop. Lorsqu'il sera refroidi,

mêlez-le avec le premier syrop, et serrez-le dans des bouteilles qui bouchent bien ; ce syrop est cordial et stomachique.

Syrop pectoral.

281. 21. Prenez des feuilles d'adiante, de rue de muraille, de trichonomes, de scolopendre et de bourrache, de chacune, une poignée ; faites-les infuser pendant la nuit, dans une suffisante quantité d'eau froide, jusqu'à la réduction de cinq livres, après y avoir auparavant ajouté deux onces de réglisse ratissées et concassées : clarifiez la colature et faites-la cuire avec quatre livres de sucre blanc, pour un syrop pectoral.

Syrop raffraîchissant.

282. 22. Prenez du suc des fruits d'épine vinette dans leur maturité récemment exprimé et nettoyé, et du sucre blanc, de chacun deux livres ; faites-les cuire avec un feu lent jusqu'à consistance de syrop, dont on se servira contre la grande effervescence de sang. La gelée qu'on fait avec ces fruits produit le même effet.

Syrop de sucre pour les Liqueurs.

283. 23. Faites bouillir deux livres de sucre avec une chopine d'eau, écumez-les en y mettant peu-à-peu pendant qu'il bout une autre chopine d'eau. Cela fini, mettez-y un blanc

d'œuf fouetté en neige avec la coquille; le tout ayant fait un bouillon, pressez-le à la chausse.

Syrop de Jasmin.

284. 24. Sur un quarteron de fleurs épluchées, versez un demi-septier d'eau bouillante, faites infuser à chaud pendant douze heures. Le vase couvert, passez avec expression et mettez dans le sucre cuit au cassé; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit à la cuisson du perlé. Il faut deux livres et demie de sucre pour un quarteron de fleurs, et le tout doit produire une bonne pinte de syrop.

CHAPITRE XXXI.

Tablettes.

Il y a des tablettes de deux façons : les tablettes faites à la cuite sont celles qu'on prépare avec du sucre cuit à la plume, et les tablettes préparées sans feu, sont celles qu'on forme avec une partie mucilagineuse, ou avec de la gomme arabique.

Tablettes de Bouillon.

285. 1. Prenez quatre pieds de veau, cuisse de bœuf, douze livres, rouelle, trois livres; gigot de mouton, dix livres. On fait cuire ces viandes à petit feu, dans une suffisante quantité d'eau, et on les écume comme à

l'ordinaire. On passe le bouillon avec expression. On fait bouillir la viande une seconde fois dans de nouvelle eau ; on passe de nouveau, on réunit les liqueurs, on les laisse refroidir pour en séparer exactement la graisse ; on clarifie le bouillon avec cinq ou six blancs d'œufs. On passe la liqueur au travers d'un blanchet, et on la fait évaporer au bain-marie, jusqu'à consistance de pâte très-épaisse. Alors on l'ôte du vaisseau, on l'étend un peu mince sur une pierre unie, on la coupe par tablettes de la grandeur qu'on juge à propos. On achève de sécher les tablettes au bain-marie ou dans une étuve, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches et cassantes ; on les enferme pour lors dans des bouteilles de verre, qu'on bouche exactement avec du liége.

Ces tablettes se conservent quatre ou cinq années en bon état, pourvu qu'elles soient enfermées bien sèchement. On peut, si l'on veut, faire entrer dans leur composition, des volailles, des racines légumineuses, et des aromates, tels que des cloux de gérofle, de la cannelle.

Lorsqu'on veut se servir de ces tablettes, on en met la quantité qu'on veut employer dans un grand verre d'eau bouillante ; on couvre le vaisseau et on le tient sur des cendres chaudes pendant environ un quart-d'heure, ou jusqu'à ce que ces tablettes soient entièrement dissoutes, ce qui forme un excellent bouillon, où l'on ajoute un peu de sel.

Tablettes contre les rhumes et la toux.

286. 2. Prenez sucre, une livre; racines de guimauve et de réglisse, de chacun trois onces; iris de Florence, un gros; gomme adraganth, deux gros; opium, six grains. On réduit en poudre fine, chacune séparément, toutes les substances, excepté le sucre. On forme du tout une poudre exactement mêlée. On fait pour lors cuire le sucre à la plume. On y délaye la poudre avec une spatule; ce qui doit se faire très-promptement; quand le mélange est exact, on le coule sur une feuille de papier imbibée d'huile d'amandes douces, exposée sur une table bien unie. On étend la pâte avec les mains imprimées d'huile, et on achève avec un rouleau également imbu d'huile d'étendre cette pâte, jusqu'à ce qu'elle ait à-peu-près l'épaisseur d'un écu; ensuite on coupe la pâte, tandis qu'elle est très-chaude, avec un couteau conduit par une règle, pour former des tablettes en lozanges, ou en quarrés, de la grandeur qu'on juge à propos.

Tablettes de Roses.

287. 3. Prenez sucre royal, huit onces; eau de roses, suffisante quantité. On fait cuire le sucre à la plume, et on ajoute roses de Provins en poudre, une demi-once. On fera de ce mélange des tablettes.

Tablettes de Guimauve.

288. 4. Prenez racines de Guimauve pulvérisées, une once ; iris de Florence en poudre, un gros; sucre en poudre, une pareille quantité. En y ajoutant une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth préparée à l'eau, on fera une pâte un peu ferme, avec laquelle on fait des pastilles et des tablettes.

Tablettes de Soufre.

289. 5. Prenez fleurs de soufre, trois onces ; sucre en poudre fine, douze onces. On forme une pâte solide avec une quantité de mucilage de gomme adraganth préparée à l'eau. On fait avec cette pâte des tablettes, qu'on prépare ordinairement avec la fleur de soufre ; le soufre broyé est préférable à tous égards, à raison de son extrême division, il produit de meilleurs effets ; les tablettes étant très-blanches, lorsqu'elles sont faites avec cette méthode, sont infiniment plus agréables à la vue. On met ces tablettes dans la bouche, et on les y laisse fondre contre l'asthme.

Tablettes de Vanille.

290. 6. Prenez vanille en poudre, sept scrupules ; sucre en poudre, une once et demie ; mucilage de gomme adraganth, suffisante quantité. On fera du tout cent pastilles

ou tablettes quarrées. Il entre un peu plus d'un grain et demi par chaque tablette. Ces tablettes sont très-propres pour vanniller le chocolat. A mesure qu'on le prépare, on en met une ou plusieurs dans une tasse, au moment de prendre le chocolat; elles sont très-stomachiques et excitent l'appétit.

Tablettes contre la toux et l'asthme.

291. 7. Prenez pulpe de racines de polypode et de guimauve, bouillies dans la décoction de grande consoude, quatre onces; sucre blanc, suffisante quantité; faites cuire dans l'eau d'orge jusqu'à ce que le tout soit assez épais pour faire des tablettes du poids d'un gros. On en tiendra une dans la bouche contre l'asthme et la toux violente.

CHAPITRE XXXII.

Des Teintures.

Les teintures ne sont autre chose, malgré leur dénomination, que des élixirs, des quintessences et des baumes.

Teintures d'Angélique.

292. 1. On choisit les racines d'Angélique de Bohème les plus grosses, brunes à l'extérieur, blanches au-dedans, entières et non cariées, d'une odeur suave, qui approche un peu de celle du musc, d'un goût âcre aromatique. On les monde de leurs fibres chevelues; on en coupe quatre onces par morceaux, on les jette dans une cucurbite avec deux pintes d'esprit de vin rectifié; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte bien hermétiquement la jointure, on ajuste le thermomètre dans le bain-marie, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours au soixante-dixième degré de chaleur, et quand la liqueur est bien refroidie, on démonte le vaisseau, on coule au travers d'un tamis; on ajoute deux cuillerées d'esprit de citrons, et on met cette teinture en réserve pour en user au besoin. Cette teinture est anti-pestilentielle. La confi-

ture sèche, faite au sucre des racines et tiges d'angélique pelées est aussi anti-pestilentielle, bonne contre la puanteur de la bouche, et contre les maladies de la poitrine et du poumon.

Teinture d'Absynthe composée, ou quintessence.

293. 2. Prenez feuilles de grande et petite absynthe, de chacune trois gros; sommités de petite centaurée, deux gros; gérofle, un demi-gros; cannelle, un gros; sucre, deux gros; esprit de vin, cinq onces. On coupe menues les feuilles et sommités des plantes. On concasse le gérofle, la cannelle et le sucre. On met toutes ces substances dans un matras, et on les fait digérer avec l'esprit de vin, pendant trois ou quatre jours; on passe avec expression. On filtre la teinture au travers d'un papier gris, et on la conserve dans une bouteille. Cette quintessence ou teinture est stomachique.

CHAPITRE XXXIII.

Du Thé.

On donne ce nom à l'infusion d'une plante qui ne vient naturellement que dans l'empire de la Chine.

Teinture de Thé, pratiquée en Chine.

294. 1. Les Chinois, dont la plupart des Européens ont adopté la méthode, versent de l'eau bouillante sur les feuilles de thé, qu'on a préalablement mises dans un vaisseau, appelé tayère. Ils en tirent la teinture et la boivent toute chaude. Le plus souvent, en buvant cette teinture, ils tiennent dans la bouche un morceau de sucre blanc ou candi ; ensuite ils versent une seconde fois de l'eau sur le même thé, ils en tirent une nouvelle teinture qui est plus foible que la première, et ils jettent les feuilles.

Préparation du Thé usitée au Japon.

295. 2. Les Japonois font réduire leur thé en poudre très-fine, par le moyen d'une meule du plus beau porphyre. Ils mettent avec de petites cuillers cette poudre verte et qui a une bonne odeur, dans leurs tasses ; ils versent

de l'eau bouillante par-dessus. Ils agitent ensuite cette poudre avec de petits roseaux, jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume, et dans cet état ils boivent cette liqueur.

Préparation du Thé, suivant Dubuisson.

296. 3. Sa méthode consiste à jetter les feuilles de thé dans un vaisseau qui ne doit être destiné qu'à cet usage, et qu'on remplit d'eau froide. Lorsque le vaisseau est bien couvert, on fait chauffer jusqu'à un degré de chaleur au-dessus de l'eau bouillante ; et quand on remarque qu'il s'est formé une espèce d'écume blanche sur la superficie de la liqueur, on l'éloigne un peu du feu, et on y jette une pincée de sucre, pour chaque tasse d'eau. Lorsque les feuilles sont précipitées au fond du vaisseau, on verse par inclinaison et on remarque que la teinture qui en provient est pénétrante et onctueuse.

Autre préparation du thé.

297. 4. Ayez deux vaisseaux uniquement destinés à cet usage ; jettez dans l'un d'eux une assez grande quantité de feuilles de thé, pour en tirer une double teinture, suivant la méthode précédente, et vous éloignerez tout-à-fait le vaisseau du feu, en observant de le tenir bien bouché. Ayez un autre vaisseau rempli d'eau limpide, que vous entretiendrez toujours à-peu-près dans le degré de chaleur de l'eau bouillante, et que vous mêlerez en pro-

portion du besoin, avec une quantité suffisant de teinture de thé; et quand celle-ci commencera à s'épuiser, vous répéterez la même opération dans un second vaisseau; lorsque la teinture du premier sera totalement épuisée, vous jetterez les feuilles et la remplirez d'eau froide, en y ajoutant la même quantité de feuilles de thé. Vous approcherez le vaisseau du feu, ferez chauffer et retiendrez la liqueur pendant dix minutes à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante. Vous tiendrez le vaisseau éloigné du feu, et lorsque cette seconde teinture sera consumée, vous jetterez les feuilles comme inutiles. Ce thé est salutaire et agréable.

Infusion du thé d'une nouvelle manière.

298. 5. On le fait infuser dans de l'eau chaude, on le transverse quelques heures après et on le laisse reposer pendant la nuit. On le fait réchauffer le matin pour déjeûner. Cette infusion est de beaucoup préférable pour la santé.

Dissolution de l'extrait de thé, propre à remplacer l'infusion des feuilles.

299. 6. On nous importe de la Chine en Europe, de l'extrait de thé, sous la forme de petits gâteaux ronds et aplatis et de couleur noire; ils ne pèsent guères qu'un quart d'once chacun. Dix grains de ces petits gâteaux, dissous dans une suffisante quantité d'eau, peuvent suffire à une personne pour son déjeûner.

Le Themollapi de Rome.

300. 7. On prend une certaine quantité de pommes d'api, on les coupe en quatre et on ôte les pepins. Cette opération faite, on enlève la peau de ces morceaux de pommes, et on les fait bouillir pendant quelques minutes dans l'eau commune, pour en ôter l'âpreté. On retire ensuite ces pommes avec une écumoire, et on les plonge dans du sucre réduit en syrop ; où on achève de les faire cuire. Cette espèce de compote se conserve dans des vases de fayence bien bouchés pour s'en servir au besoin.

Lorsqu'on veut faire de la boisson de thermollapi, on prend quelques quartiers de ces pommes coupées confites, avec un peu de syrop que l'on met dans une tasse de café ordinaire; on y verse ensuite une quantité suffisante d'infusion de thé bouillant, pour achever de remplir la tasse, et le breuvage est achevé. Cette boisson est non-seulement très-agréable au goût ; mais elle encore très-saine, et a de plus l'avantage d'être peu coûteuse. L'hiver est la saison où on en fait le plus grand usage, comme on fait usage de limonade pendant l'été.

CHAPITRE XXXIV.

Vins artificiels.

On appelle vin artificiel celui qu'on prépare avec d'autres substances que le vin ordinaire.

Liqueur d'Hyppocras.

301. 1. Prenez cannelle, une once; gingembre, deux gros; cloux de gérofle, du poids de deux deniers; muscade et galanga, de celui d'un denier chacun; le tout réduit en poudre; faites infuser dans une chopine de vin blanc ou rouge, et une chopine de vin de Malvoisie. On fait ensuite réduire une livre de sucre blanc en poudre, qu'on ajoute au mélange, après l'avoir fait dissoudre dans une autre partie de vin : c'est la formule d'Alexis, Piémontois. Comme cette formule ne doit faire qu'un flacon de liqueur, si on en veut composer une plus grande quantité, on augmente les matières en proportion.

Vin d'Orange.

302. 2. Quand on a fait choix d'oranges de Portugal, les plus fines et les plus mûres, on les coupe transversalement en deux parties;

on pose un tamis de crin sur une terrine de grès : on prend les parties d'oranges l'une après l'autre ; on les tient d'abord avec le pouce et l'index d'une main, et de l'autre on exprime, puis on les place entre les deux paumes des mains, et on exprime en sens contraire, jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de suc ; on rassemble les pepins dans le coin du tamis ; car si on exprime sur les pepins, l'acide du suc d'orange en détacheroit des parties, qui communiqueroient à la liqueur une amertume désagréable ; et quand il y a une certaine quantité de ces pepins, ainsi que des filamens qui s'en sont détachés, on exprime les parties d'orange, et on les rejette comme inutiles. Lorsque cette opération est finie, on verse la liqueur dans des grosses bouteilles, et on laisse reposer jusqu'à ce que le dépôt se soit précipité au fond du vaisseau ; on soutire avec un syphon ; on passe le marc au travers de la chausse de drap ; on mesure la liqueur, à laquelle on ajoute une neuvième partie de bonne eau de fleurs d'oranges, et on y ajoute douze onces de sucre par pinte ; quand le sucre est bien fondu, on verse le liquide dans les mêmes vaisseaux, qu'on tient ensuite bien bouchés, et qu'on a soin d'agiter pendant quinze jours, au moins une fois par jour ; puis on mesure encore, et on ajoute une chopine d'esprit-de-vin pour chaque pinte de liquide ; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve dans un tonneau, quand on a une suffisante quantité de liqueur, mais au moins dans un vaisseau qui soit assez grand pour contenir la totalité et on laisse reposer.

Le

Le vin d'oranges est peut-être la liqueur la plus agréable et la plus salubre de tous les vins connus ; mais il lui faut plusieurs années de vétusté.

Vin de Raisin Muscat.

303. 3. On choisit le raisin muscat le plus mûr, on le monde de sa grappe, et on rejette tous les grains verds et pourris, puis on l'écrase, on y jette deux onces de fleurs de sureau pour cinquante livres de raisin, on verse le tout dans une grande poële, qu'on place sur un fourneau, et quand on a fait jetter un bouillon couvert à ce liquide, on le verse dans un vaisseau de bois ; puis vingt-quatre heures après cette opération, on place des claies sur des terrines de grès ; on y jette le marc qu'on enlève avec une écumoire ; puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures, on la soutire par inclination ; on verse le dépôt sur le marc, et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge ; on exprime sous la presse ; on mesure le liquide ; puis on y fait fondre dix onces de sucre en pain, pour chaque pinte de liqueur ; on ajoute ensuite une chopine d'esprit-de-vin, pour chacune des dix pintes : on met la liqueur en réserve, pour n'en faire usage qu'un an après sa composition.

Vin de Raisin noir, appelé Franc-pineau.

304. 4. On choisit le raisin le plus mûr possible ; on l'égraine, et on rejette tous les grains

gâtés ou verds ; on écrase dans un mortier de marbre, en roulant avec un pilon de buis ; puis on fait jetter un bouillon couvert à cette matière liquide ; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on place des clayons sur des terrines de grès ; on y range le marc, qu'on enlève d'abord avec une écumoire ; puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures, on soutire par inclination, on verse sur ce marc le dépôt, qui s'est précipité au fond des terrines, et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge, et on exprime sous la presse ; on mesure le liquide, on fait fondre quatre onces de sucre dans chaque pinte, à laquelle on ajoute une chopine d'esprit-de-vin, on agite le mélange, qu'on met en réserve, pour n'en faire usage, que l'année suivante.

Vin de Pêches.

305. 5. On fait choix des pêches *Magdelaines*, qui soient mûres, dont la peau soit d'une belle couleur rouge, jaunâtre et vive ; on rejette toutes celles qui ont une partie de la peau verdâtre, morne et obscure : on les sépare en deux parties, on jette les noyaux de la pêche dans un vaisseau qu'on a rempli à moitié d'eau-de-vie rectifiée, et on place chacune de ces moitiés de fruits, les unes à côté des autres, dans une terrine de grès, on les écrase en appuyant seulement le pouce sur la peau de chacune de ces moitiés ; et quand on en a fait trois lits, on arrose avec de l'eau acidulée d'une cuillerée d'esprit de ci-

tron, qu'on jette dans une pinte de ce liquide, pour vingt-cinq pêches; on continue d'arranger et d'arroser de trois en trois lits, et lorsque la terrine est remplie, on laisse infuser pendant quinze ou vingt heures, puis on écrase bien exactement toutes les parties du fruit; on fait encore infuser vingt-quatre à trente heures, et on enveloppe ensuite cette matière liquide dans un gros linge, qu'on exprime d'abord doucement sous la presse, jusqu'à ce qu'il n'en découle plus rien; quand le tout est bien exprimé, on jette le marc, on mesure la liqueur, et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte, et lorsque le sucre est bien fondu, on verse le tout dans un vaisseau qu'on ne remplit qu'aux deux tiers de sa capacité et qu'on tient bien bouché; quand il commence à se former dans la liqueur un léger mouvement fermentatif, ce qui arrive ordinairement les huit, neuf et dixième jour, on soutire par inclination, on mesure la teinture qu'on a tiré des noyaux de pêches, par le moyen de l'eau-de-vie rectifiée, on verse une partie de cette teinture dans le vaisseau qui contient le suc des pêches, on agite fortement, on mesure le surplus de la quantité d'eau-de-vie, qui doit encore entrer dans la liqueur, à raison d'un chopine par pinte, si la première quantité n'a pas été suffisante; on verse cette eau-de-vie sur les mêmes noyaux; on laisse infuser pendant un mois, ou bien on jette le tout dans une cucurbite: on la place dans son bain; on la couvre de son chapiteau aveugle; on lutte la jointure, puis on échauffe et on entretient le liquide pen-

dant quarante-huit heures au septième degré : lorsqu'il est refroidi, on démonte la calotte, on soutire par inclination ; on verse cette seconde teinture dans un vaisseau, et on jette une quantité suffisante d'eau de rivière sur les noyaux de pêches, qui sont restés dans la cucurbite : on la couvre d'un chapiteau armé de de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient, puis on fait distiller, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil ; on jette le résidu comme inutile, et on verse le produit, ainsi que la teinture qui étoit en réserve dans le vaisseau qui contient la liqueur ; on agite fortement et on laisse reposer.

Ce vin est agréable et aussi salutaire que celui d'orange ; mais il acquiert une qualité supérieure en vieillissant.

Vin de Cerises.

306. 6. Lorsqu'on a fait choix de cerises, qui sont dans leur plus grande maturité, on les monde de leurs queues qu'on jette et des noyaux qu'on met en réserve, pour en faire l'usage ci-après détaillé ; on fait également choix de merises bien noires ; on les monde seulement de leurs queues. Ces fruits étant ainsi préparés, on passe les cinq parties de cerises et une partie de merises, on les jette dans un mortier de marbre ; on les arrose en roulant avec le pilon de buis, et on les jette dans une poële à confiture. Lorsque le vaisseau est rempli, on le place sur le fourneau, puis on échauffe ; et quand le liquide a

fait un bonillon couvert, on le verse dans un vaisseau de bois, qu'on a exposé à un air libre. Après cette opération, on laisse refroidir ce liquide pendant vingt-quatre heures; on place ensuite des clayons sur des terrines de grès; on y jette d'abord le marc qu'on enlève dans une écumoire; on laisse reposer quatre ou cinq heures la première liqueur qui a coulé, puis on soutire par inclination; on verse le dépôt sur le marc; quand il est égoutté, on le verse dans de gros linges, qu'on met sous la presse, et on exprime fortement, puis on mesure la liqueur; on y fait fondre dix onces de sucre en pain, par pinte de liquide; quand il est bien fondu, on ajoute une chopine d'esprit-de-vin pour chaque pinte; on agite le mélange qu'on met en réserve dans un vaisseau, pour n'en faire usage que six mois après; par ce moyen on a un vin de cerises, qui conserve tous les principes constitutifs de ce fruit.

A l'égard des noyaux qui ont été réservés, ont les jette dans une terrine, avec une petite quantité d'eau; on les frotte les uns contre les autres, avec la paume des mains, jusqu'à ce qu'on en ait détaché toutes les pellicules qui sont fort adhérentes au bois de ces noyaux; on les fait ensuite sécher et on en forme le composé de l'eau ou huile de noyaux de cerises, ou *huile de noyaux.*

Vin des quatre fruits rouges.

307. 7. Ce vin est composé de cerises, de groseilles, framboises, merises ou mûres parmi

lesquelles on fait entrer une petite quantité de vanille. On fait choix de trente livres de cerises bien mûres et d'un goût agréable. On les monde de leurs queues qu'on jette, et de leurs noyaux, qu'on met en réserve pour en faire usage comme il a été dit dans l'article précédent. On jette les cerises dans un mortier de marbre, avec six livres de merises; on les écrase bien exactement, en roulant seulement le pilon, puis on les verse dans une poële, qu'on place sur le fourneau; on leur fait jetter un bouillon *couvert*, et on transvase ce liquide dans un vaisseau de bois ou de terre non vernissée. On fait également choix de six livres de groseilles et huit livres de framboises qu'on monde aussi de leurs queues et de leurs grappes; on jette d'abord les groseilles dans le mortier; on les écrase, on ajoute ensuite les framboises, et on continue la même opération en roulant doucement le pilon, mais assez long-tems pour que les deux fruits soient bien mélangés. On jette ce liquide dans un vaisseau de grès; on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, on place des clayons sur des terrines de grès, on y jette d'abord le marc qu'on enlève et qu'on arrange avec l'écumoire, on filtre et on exprime comme ci-dessus. On mesure la liqueur et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte; on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin, qu'il y a de pintes de liqueur. On verse cet esprit de vin dans une cucurbite, on y ajoute une demi-once de vanille pour huit pintes d'esprit on place la cucurbite dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la join-

ture, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au soixante-onzième degré. On laisse refroidir et on verse le tout dans le suc des fruits qui ont été préparés, on agite fortement le mélange, qu'on met en réserve, pour n'en user que six mois après.

Vin de Cassis.

308. 8. Pour composer ce vin, on prend le fruit lorsqu'il est dans sa plus grande maturité. On l'égraine, on l'écrase en roulant le pilon dans un mortier ; on ajoute ensuite une pinte d'eau sur huit pintes de fruits : on roule encore le pilon doucement, mais assez longtems pour que les deux liquides soient bien mélangés. On jette la liqueur dans une poële ; et quand le vaisseau est rempli, on le place sur un fourneau ; on échauffe et on fait jetter un bouillon *couvert* à ce liquide. On le verse ensuite dans un vaisseau de bois, qu'on expose à un air libre ; et pour le surplus, on suit les mêmes procédés que pour le vin de cerises.

Vin de Framboises.

309. 9. Ce vin est composé d'une partie de groseilles et d'une partie de mûres, sur cinq de framboises ; mais comme les mûres sont plus tardives, on compose ce vin en deux tems différens, et comme il suit.

Lorsqu'on a fait choix de trente livres de framboises d'une belle couleur rouge, et de six livres de groseilles fraîchement cueillies, on

les monde de leurs queues et de leurs grappes, qui sont inutiles ; puis on jette dans un mortier une partie de la groseille, qu'on écrase d'abord, et à laquelle on ajoute une partie des framboises ; on écrase encore en roulant doucement le pilon, mais assez long-tems pour que ces deux fruits soient mêlés intimement, et on continue jusqu'à ce que tout le fruit soit employé. On jette le liquide dans un vaisseau de grès, et on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, puis on le verse dans de gros linges, qu'on exprime d'abord très-doucement et l'un après l'autre sous la presse : après quoi l'on mesure la liqueur, et on y fait fondre huit onces de sucre en pain par pinte ; on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin, qu'on verse dans le vaisseau, qui contient le suc de ces fruits. On agite fortement le mélange, et on le met en réserve, jusqu'à ce que les mûres soient en état d'être cueillies. On passe pour lors cinq livres de ces fruits, qu'on écrase, on ajoute trois chopines d'eau, on fait jetter un bouillon couvert ; on laisse refroidir pendant trente-six heures, on verse dans de gros linges, on exprime sous la presse, on mesure la liqueur, on y fait fondre huit onces de sucre par pinte et on ajoute autant de chopines d'esprit de vin, qu'il y a de pintes de liqueur ; on verse le mélange dans celle qui a été mise en réserve, on agite fortement le vaisseau trois ou quatre fois dans le premier mois, et on laisse mûrir la liqueur pendant une année.

Le vin de framboises se conserve aussi longtems que les autres vins de liqueur, il acquière

même de la qualité en vieillissant ; mais il perd son parfum dans l'espace de sept ou huit ans.

Vin d'Absynthe.

310. 10. Prenez grande et petite absynthe sèche, de chacune deux onces ; vin blanc, quatre livres. On coupe menu ces deux absynthes, on les met dans un matras, on verse pardessus le vin. On bouche l'ouverture avec un bouchon de liége, on place le vaisseau dans un endroit à l'abri du feu et du soleil, et on laisse le tout en infusion pendant deux fois vingt-quatre heures, ou jusqu'à ce que ces plantes soient parfaitement pénétrées. On coule la liqueur avec expression, on la filtre, et on la conserve à l'écart dans des bouteilles entièrement pleines et bien bouchées. Ce vin est tonique, fortifie l'estomac et excite l'appétit.

Vin énulé stomachique.

311. 11. Prenez des racines récentes d'aunée ratissées et coupées par tranches, deux onces ; mettez-les macérer au froid pendant quinze jours dans une pinte de vin rouge, le vaisseau étant bien fermé. La dose est d'une cuillerée après les repas, ponr aider la digestion.

FIN.

TABLE.

CHAPITRE Ier.

BAVAROISES, page 7
Bavaroises à l'eau, ibid.
Bavaroises au lait, ibid.
Bavaroises médicamenteuses, 8
Bavaroises à la Grecque, ibid.

CHAPITRE II.

Du cachou, ibid.
Cachou à la réglisse, 9
Cachou sans odeur, ibid.
Cachou à l'ambre gris, ibid.
Cachou à la fleur d'orange, 10
Cachou à la vanille, ibid.

CHAPITRE III.

Du café, ibid.
Torréfaction ou teinture du café, 11
Café au lait, 12
Préparation du café non brûlé, 13
Café à la sultane, ou préparation du café usité chez les Arabes, ibid.
Nouvelle préparation du café, 14

CHAPITRE IV.

Du chocolat, ibid.
Manipulation du chocolat, 15

Dose des ingrédiens qui entrent dans les différentes espèces de chocolat, 21
Chocolat de santé, ibid.
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 22
Chocolat à meilleur marché, ibid.
Liqueur de chocolat, ibid.
Eau de chocolat, 24
Méthode pour préparer le chocolat, ibid.
Conserve de chocolat, 25
Manière nouvelle de composer le chocolat pour les personnes délicates, ibid.

CHAPITRE V.

Des conserves, 26
Conserve de roses qu'on peut préparer en tous tems, ibid.

CHAPITRE VI.

Crêmes ou fromages glacés, 27
Crême blanche, 28
Crême brûlée, ibid.
Crême aux pistaches, 29
Crême de chocolat, ibid.
Crême à la vanille, 30
Crême aux amandes, ibid.
Autre crême aux amandes, 31
Crême aux noyaux de cerises, 32
Crême au thé, ibid.
Crême au café, 33

CHAPITRE VII.

Eaux odoriférantes, ibid.
Eau de fleurs d'orange, 34

Eau de mélisse simple, 35
Eau de roses, 36
Eau de mélisse composée, 37
Eau de menthe composée, 38

CHAPITRE VIII.

De l'élixir, ibid.
Elixir aromatique de cannelle, ibid.
Elixir de Garus, 40

CHAPITRE IX.

Des émulsions, 43
Le blanc-manger, ibid.
Emulsion pectorale, ibid.
Emulsion adoucissante, 44
Emulsion antiphytisique, ibid.
Emulsion rafraîchissante, propre à éteindre la soif, ibid.
Emulsion somnifère, 45
Emulsion adoucissante et rafraîchissante, ibid.
Emulsion contre la toux, ibid.

CHAPITRE X.

Des essences, 46
Véritable essence d'ambre gris, ibid.
Autre essence d'ambre gris, suivant la méthode de Dubuisson, 47
Essence d'eau d'angélique, 49

CHAPITRE XI.

Des extraits, 50
Extrait de cachou, ibid.
Extrait de genièvre, ibid.

CHAPITRE XII.

Fruits confits à l'eau-de-vie, 51
Cerises confites à l'eau-de-vie, ibid.
Pêches à l'eau-de-vie, 52
Prunes de reine-claude à l'eau-de-vie, 54
Poires de rousselet à l'eau-de-vie, 55
Autres poires de rousselet à l'eau-de-vie, 56
Abricots à l'eau-de-vie, ibid.
Raisin muscat à l'eau-de-vie, 57
Verjus à l'eau-de-vie, 58
Mirabelle à l'eau-de-vie, ibid.
Autre manière de confire la mirabelle ou reine-claude à l'eau-de-vie, 59

CHAPITRE XIII.

Des fruits confits au sucre par infusion, pour les convertir en sorbets ou en glaces, 60
Groseilles rouges, blanches, épines vinettes confites au sucre, ibid.
Cerises confites au sucre, pour être converties en sorbet et glaces, 61
Raisin muscat confit au sucre, pour être converti en glaces ou sorbet, 63
Verjus confit au sucre, 64
Fleurs d'orange confites au liquide, 65
Pêches confites au sucre, 66
Abricots confits au sucre, 67
Prunes de reine-claude confites au sucre, 68

CHAPITRE XIV.

Des glaces et congelations, 69
Glaces de sorbets à la crême, 70

CHAPITRE XV.

Des huiles, 72
Huile carminative d'anis ou de fenouil, ibid.
Huile d'anis vert, 74
Huile de vanille, 75
Huile d'œillet, 76
Huile de rose, 77
Huile de Vénus, 79
Huile de café, 81
Huile de sept-graines, 81
Huile de Cythère, 82
Huile de Jupiter, 83
Autre composition d'huile de Vénus, différente de celle du n°. 6. 84
Autre huile de Vénus, ibid.

CHAPITRE XVI.

De l'hydromel, 86
Hydromel balsamique, ibid.
Hydromel anti-asthmatique, 87
Hydromel de Metz, ibid.
Hydromel à la façon de Russie, 88

CHAPITRE XVII.

De l'infusion, 89
Infusion contre le rhume et catarre de poitrine, ib.

CHAPITRE XVIII.

Des juleps, 90
Julep rosat ou Alexandrin, ibid.
Julep pour le bon goût, ibid.

Julep contre la soif immodérée, ibid.
Julep rafraîchissant, 91
Julep cordial dans les syncopes; ibid.
Julep contre la colique, ibid.

CHAPITRE XIX.

Des liqueurs aqueuses anodines, 92
Liqueur aqueuse anodine de cerises, ibid.
Liqueur anodine de fraises, 93
Liqueur anodine de framboises, 94
Liqueur anodine de citrons, 95
Liqueur anodine d'oranges, 96
Liqueur anodine de thé, ibid.
Liqueur anodine d'eau de fleurs d'orange, 97
Liqueur anodine de fleurs d'orange confites, ibid.
Liqueur anodine de cannelle, 98
Liqueur anodine de roses, ibid.
Liqueur anodine de mélisse, 99
Liqueur anodine d'écorces de citrons confits, ibid.
Liqueur anodine d'écorces d'orange confites, 100

CHAPITRE XX.

Des liqueurs fraîches, ibid.
Limonade, ibid.
Orangeade, 102
Eau de fraises, ibid.
Eau de framboises, 103
Eau de groseilles, 104
Eau d'épine Vinette, ibid.
Eau de cerises, 105
Eau de verjus, 106
Le suc de verjus, 107
Limonade artificielle, 108
Petit-lait, liqueur rafraîchissante, 109

L'agrostata des Italiens, 110
Boisson rafraîchissante, ibid.

CHAPITRE XXI.

Liqueur spiritueuse, 111
Rectification de l'esprit de vin, ibid.
Crême de fleurs d'orange, 112
Autre crême de fleurs d'orange, 115
Elixir de propriété, 116
La fine orange, 118
Orangasse, ou ratafiat d'oranges, 121
Fine orange citronnée, 124
Orangasse acidulée, 125
Eau cordiale à l'imitation de celle de Coladon, 126
Autre eau cordiale de Coladon, 127
Eau divine, 129
Autre eau divine, 131
Crême de barbades, ibid.
Autre crême de barbades, 134
Eau de bergamotte, 135
Autre eau de bergamotte, 137
Eau de limette, 138
Eau de bigarade, ou autre eau de limette, 139
Eau de cedra, 140
Autre eau de cedra, 143
Le parfait amour, ibid.
Eau cordiale des six fruits aromatiques, 144
Seconde eau cordiale de fruits aromatiques, 146
Le scubac, 147
Eau d'angélique, 149
Autre eau d'angélique, 151
Eau de genièvre, 152
Autre eau de genièvre, 154
La liqueur appelée marasquin, ibid.
Eau de noyaux de cerises, 158
Eau de noyaux d'abricots, 159

Eau

Eau de noyaux de pêches, 160
Le cinnamomum ou l'au de cannelle, 161
Eau d'œillet distillée et aromatisée de gérofle, 164
Liqueur de café, 167
Thé liqueur, 169
Cinnamomum, liqueur, 170
Citronnelle, liqueur, 171
Fleurs de cassis, liqueur, 172
Anis, liqueur, 173
Badiane, liqueur, ibid.
Esprit de genièvre, 174
Absynthe, liqueur, 175
Liqueur macaron, 176
Eau singulière, 177
Eau de barbades, 179
Crême de barbades, différente de celle rapportée ci-dessus, 180
Marasquin de groseilles, ibid.
Marasquin de pêches, 182
Eau-de-vie de vin, ibid.
Eau-de-vie de pois, 183
Eau-de-vie de figues, ibid.
Eau-de-vie de grains, 184
Eau-de-vie de carottes, 185
Eau-de-vie de pommes de terre, ibid.
Eau-de-vie de pommes sauvages, ibid.
Esprit d'anis distillé, 186
Eau de cerises ou de kirchvasser, 187
Fenouillette, liqueur, 188
Eau de muscade, ibid.
Eau de macis, 189
Rossolis de Turin, liqueur, ibid.
Eau nuptiale, liqueur, 190
Le céleri, liqueur, 191
Le raki, espèce d'eau distillée de fruits qui se fait en Hongrie, 192

Eau romaine, liqueur, 193
Eau de persicot, liqueur, ibid.
Eau de pucelle, 194
La belle de nuit, liqueur, ibid.
Eau de mille-fleurs, liqueur, 195
Eau de jonquille, liqueur, ibid.
Eau cordiale de jasmin, 196
Eau de basilic, liqueur, ibid.
Eau de jasmin, liqueur, 197

CHAPITRE XXII.

Des loochs, 198
Looch de jaunes d'œufs, ibid.
Looch blanc pectoral, 199
Looch contre la toux, ibid.
Autre, 200

CHAPITRE XXIII.

Des pastilles, ibid.
Pastilles de vanille, ibid.
Pastilles de safran, 202
Pastilles de cachou, 203
Pastilles de citron pour appaiser la soif, 204
Limonade sèche, 205
Pastilles d'ambre gris, 205
Pastilles de cannelle, ibid.
Pastilles de gérofle, 207
Pastilles d'œillet, 208
Pastilles de roses, 209

CHAPITRE XXIV.

Des pâtes, 210
Pâte d'orgeat et liqueur d'orgeat, ibid.

Pâte de guimauve, 211
Pâte blanche de réglisse, 213

CHAPITRE XXV.

Du punch, ibid.
Méthode pour préparer le punch, ibid.

CHAPITRE XXVI.

Des ratafiats, 214
Ratafiat de genièvre, ibid.
Ratafiat de fruits rouges, 215
Ratafiat d'œillet, 216
Ratafiat de cassis, 217
Ratafiat de noix vertes, 218
Ratafiat de coings, 219
Ratafiat d'angélique, 220
Ratafiat d'anis, 221
Ratafiat de sept ou huit graines, ibid.
Ratafiat d'eau de noyau, 222
Ratafiat de fleurs d'oranges, 223
Autre ratafiat de fleurs d'oranges, ibid.
Autre ratafiat de fleurs d'oranges, 224
Ratafiat de cédra, 225
Ratafiat d'anis, 226
Anisette de Bordeaux, ibid.
Ratafiat connu sous le nom d'eau jaune, 227
Ratafiat de mille-pertuis, ibid.
Ratafiat de grenade, ibid.
Ratafiat de vespétro, 228
Ratafiat d'œillet à la Provençale, 229
Le ratafiat de pêches à la Provençale, 230

CHAPITRE XXVII.

Des sorbets, 232
Sorbet de fraises, ibid.

Sorbet de framboises, 233
Sorbet de groseilles et d'épine vinette, ibid.
Sorbet de cerises, 234
Sorbet de citrons, 235
Sorbet d'oranges, ibid.
Sorbet de bigarades, 236
Sorbet de raisin muscat, ibid.
Sorbet de café à l'eau, 237
Sorbet de roses, 238
Sorbet d'œillet, ibid.
Sorbet de fleurs d'oranges, 239
Sorbet de pêches, ibid.
Sorbet d'abricots, 240
Sorbet de prunes de reine-claude, 241

CHAPITRE XXVIII.

Sucs, 242
Suc rosat, ibid.
Suc de réglisse de Blois, ibid.
Tussilage à l'anis de Lille en Flandre, 243

CHAPITRE XXIX.

Du sucre, 244
Le sucre candi, ibid.
Sucre d'orge, 245

CHAPITRE XXX.

Des syrops, 246
Syrop de citrons, ibid.
Syrop violat, 247
Syrop de groseilles, 248
Autre manière pour faire le même syrop, 249
Syrop de vinaigre aux framboises, 250
Syrop de verjus, ibid.

Syrop de mûres, 251
Syrop de coings, ibid.
Syrop de pommes, 252
Autre syrop de pommes, 253
Syrop de capillaire, ibid.
Syrop de guimauve, 254
Syrop d'écorce de citron, ibid.
Syrop d'orgeat, 255
Autre méthode pour faire le syrop d'orgeat, 256
Syrop d'œillet, qu'on peut préparer en tous tems, 257
Syrop de pas d'Asne, ibid.
Syrop au vinaigre, ibid.
Syrop de choux rouges, 258
Syrop de menthe, ibid.
Syrop pectoral, 259
Syrop rafraîchissant, ibid.
Syrop de sucre pour les liqueurs, ibid.
Syrop de jasmin, 260

CHAPITRE XXXI.

Tablettes, ibid.
Tablettes de bouillon, ibid.
Tablettes contre les rhumes et la toux, 262
Tablettes de roses, ibid.
Tablettes de guimauve, 263
Tablettes de soufre, ibid.
Tablettes de vanille, ibid.
Tablettes contre la toux et l'asthme, 264

CHAPITRE XXXII.

Des teintures, 265
Teintures d'angélique, ibid.
Teinture d'absynthe composée, ou quintessence, 266

L'Art du limonadier.
TX815
.A76
Rare Bk
Coll

CHAPITRE XXXIII.

Du thé, 267
Teinture du thé, pratiquée en Chine, ibid.
Préparation du thé, usitée au Japon, ibid.
Préparation du thé, suivant Dubuisson, 268
Autre préparation du thé, ibid.
Infusion du thé d'une nouvelle manière, 269
Dissolution de l'extrait de thé, propre à remplacer l'infusion des feuilles, ibid.
Le themollapi de Rome, 270

CHAPITRE XXXIV.

Vins artificiels, 271
Liqueur d'Hyppocras, ibid.
Vin d'orange, ibid.
Vin de raisin muscat, 273
Vin de raisin noir, appelé franc-pineau, ibid.
Vin de pêches, 274
Vin de cerises, 276
Vin des quatre fruits rouges, 277
Vin de cassis, 279
Vin de framboises, ibid.
Vin d'absynthe, 281
Vin énulé stomachique, ibid.

Fin de la Table.

De l'Imprimerie de P. N. Rougeron, rue du Foin-Saint-Jacques, N°. 265.

Topographie.....Page 320
Mine de *Natakon*.....321
Mine de *Samayla*.....*ibid.*
Mine de *Nambia*.....322
Mine de *Kombadirié*.....*ibid.*
Bambouk, village capital, et suite de la topographie.....*ibid.*
ROYAUME DE JALLONKADOU.....323
Situation. — Sol. — Montagnes. — Rivières.....*ibid.*
Culture.....*ibid.*
Gouvernement. — Langue. — Religion. — Mœurs. — Industrie. — Commerce.....324
Guerre.....*ibid.*
Topographie.....*ibid.*
RIVES DE LA GAMBIE. — *Possessions anglaises*.....325
Fort James. — Sa description. — Ses avantages.....*ibid.*
Cours de la Gambie. — Idées des possessions des Anglais sur cette rivière, de leurs forces et de leur commerce.....326
PAYS DES FELUPES ou FELOUPES.....*ibid.*
Cazamença. — Sauvages sur ses bords et possessions des Portugais. *ib.*
Caractère, mœurs, usages, habillemens, armure des Felupes. — Population, superstitions, commerce de ces nègres.....327
Topographie du royaume et des petits royaumes environnans. 328
Suite du cours de la Gambie.....*ibid.*
Royaume de Bas-Yani. — *Sa topographie*.....*ibid.*
Royaume de Haut-Yani. — *Sa topographie*.....*ibid.*
Royaume de Walley. — *Sa topographie*.....*ibid.*
Royaume de Jemarrou. — *Sa topographie*.....*ibid.*
Royaume de Tomani. — *Sa topographie*.....330
Royaume de Woulli.....*ibid.*
Chasses aux bêtes féroces.....*ibid.*
Caractère des mandings du Woulli. — Leur Langue, religion, gouvernemens, usages. — *Mombo-jombo* punit les femmes coupables. — Spectacles, musique, danses.....331
Topographie du royaume.....*ibid.*
Barre-Mandings. — *Bambouk*. — *Méleme*, trois petits royaumes cités par La Barthe. — Usage singulier.....*ibid.*
Royaume de Cantor. — *Sa topographie*.....332
Pays de Neola.....*ibid.*
RIVES DU SAINT-DOMINGUE. — *Sa topographie*.....*ibid.*
Bagnons.....*ibid.*
Papels. — Etablissemens portugais chez ces nègres.....333
Cacheo, ville, comptoir et fort portugais. — Détails historiques. — Forces militaires. — Commerce.....*ibid.*
Farim.....334
Topographie.....*ibid.*
ARCHIPEL DES ISLES BISSAGOS.....*ibid.*
Topographie des seize îles Bissagos.....335

Reproduced by A. W. Sijthoff
October 6, 1938

Situation, bornes du royaume. ..... Page 302
Détails sur les productions, le commerce, les revenus, la religion, l'industrie du peuple..... *ibid.*
Détails topographiques, et voyage de Mungo-Park dans ce pays. 303
Description de Kourkarany. — Usages des villageoises..... 304
Femmes du prince..... *ibid.*
Différens usages du pays..... *ibid.*
Fatéconda, capitale. — Palais du prince. — Ses habitudes... 305
ROYAUME DE KAJAAGA ou GALAM..... 306
Bornes du pays..... *ibid.*
Serracolets ou *Serawoullis*..... *ibid.*
Gouvernement..... *ibid.*
Caractère, figure, usages du peuple..... 307
Commerce. — Poudre d'or. — Esclaves..... *ibid.*
Religion. — Jeux. — Danses des femmes. — Musique..... 308
Ruines du *fort Saint-Joseph*, ancien Établissement français. *ibid.*
Détails topographiques et population..... 309
ROYAUME MAURE DE GÉDUMAH..... *ibid.*
Situation et bornes du royaume..... *ibid.*
Camps des Maures dans le Gédumah..... *ibid.*
ROYAUME DE CASSON..... *ibid.*
Idées générales sur ce peuple..... *ibid.*
Bornes du royaume..... 310
Religion. — Commerce..... *ibid.*
Cricko (rivière)..... *ibid.*
Tiesie résidence d'un Gouverneur. — Usages et jurisprudence dans cette ville..... *ibid.*
Medina, capitale, et topographie du royaume..... 311
Animaux féroces..... *ibid.*
ROYAUME DE BAMBOUK..... 312
Situation. — Bornes. — Divisions du royaume..... *ibid.*
Succession au trône et à la dignité de *Farim*..... 313
Revenus. — Puissance du prince..... *ibid.*
Caractère, superstition et langage du peuple..... 314
Forces militaires..... *ibid.*
Productions du sol, mines d'or..... *ibid.*
Gouvernement..... *ibid.*
Assemblées, justices et jeux du *Bentaba*..... *ibid.*
Femmes et filles bamboukaines..... 315
Adultère. — Divorce à Bambouk. — Mœurs des bamboukaines. *ibid.*
Mariages..... *ibid.*
Religion. — Circonsision. — Maraboux..... 317
Opinions religieuses..... 318
Arts. — Industrie..... *ibid.*
Agriculture..... 319
Détails historiques..... *ibid.*
Population..... 320