

II

notes.

II.

économie domestique.

Fumage des viandes. procédé des boucaniers.

Beurre fondu – méthode anglaise.

Cave, brosse p<sup>f</sup> enlever le tartre des bouteilles.

– (M<sup>e</sup> de Valnanges)

ustensiles p<sup>r</sup> les conserves -, pince, dévidoir, - machine p- pincer les bouchons

--- bain-marie – bouchage.

& en

----- un rêve : pouvoir servir de la crème, & faire du beurre, après dîner. (anecdote)

champagne factice.

importance du bouchage : axiome. (Appert)

–

Distillation.

chances d'insuccès. 1° trop de feu. - effets de la gelée 2°

P<sup>f</sup>quoi les sirops se trouvent altérés

noms de fantaisie des liqueurs. –

élixir de longue vie

– préparation des fruits – piquer les chinois avec une épingle.

imitation des vins de liqueur

—————

à

Ils sont d'autant plus poussés à l'économie domestique que pendant leur gd dîner, plusieurs choses ont raté. différentes provisions étaient mauvaises.

M<sup>c</sup> Bordin leur a donné l'idée de faire par eux même X - leur a communiqué une recette qui réussit.

Elle a ému Bouvard. – (commencement de sentiment, préparation d'action) - Le soir en se couchant il y pense, et le dit. mais ça ne va pas plus loin.