

liqueurs des îles c'est une erreur de croire qu'elles doivent leur excellence au tafïa - il leur communiquerait un mauvais goût

Élixir de longue vie. formule (357.) aloès, gentiane, rhubarbe, Agaric blanc, thériaque de Venise.

X on prétend que la recette a été trouvée dans les papiers du D^{teur} Yernest, médecin suédois mort à 104 ans, d'une chute de cheval. Le secret de l'Élixir de longue vie était dans sa famille depuis plusieurs siècles, son aïeul avait vécu 130 ans, sa mère 107 et son père 112. Ils en prenaient 7 à 8 gouttes matin & soir dans le double de vin, de thé ou de bouillon.

préparation des fruits

X cueillis avant la maturité - enlever la poussière, les frotter, piquer jusqu'au cœur en plusieurs endroits, p^f éviter que la peau ne se crève
blanchiment consiste à les faire passer alternativement de l'eau très froide dans l'eau très chaude.

Conserver les bocaux dans un endroit frais & éviter de les exposer à l'action du soleil - qui fait noircir les fruits promptement.

p. donner aux abricots une belle couleur, une petite quantité de sous-carbonate de potasse et les rafraîchir avec une eau alunée, p^f fixer cette coloration.

pêches. choisir avant leur maturité celles qui sont dites tétons de Vénus.

prunes de reine-claude. couper les queues, piquer. Sel marin & couperose p- les blanchir - puis les retirer de cette eau, et eau froide p- enlever la couperose. La première bassinée ne réussit pas. Il faut que l'eau soit imprégnée d'une certaine quantité d'acide contenu dans les fruits mêmes pr leur donner une belle nuance verte.

chinois.

X on reconnaît qu'ils sont assez bouillis quand une épingle peut les traverser sans résistance eau froide pendant trois ou quatre jours. puis 7 façons au sucre et un sirop d'alcool sucre & eau commune.

bouchage. machine à boucher de M^r Prudent guénin, rue de choiseul 8.

lutée

procédé Appert. Vapeur : avoir soin de n'ouvrir l'armoire (où les bouteilles ont été traitées par la vapeur) que le lendemain, de manière que l'air ne puisse frapper subitement les conserves et n'occasionne par là une casse inévitable.

X

imitation des vins de liqueur avec diverses préparations = sirop de raisin, coques d'amandes amères torréfiées - iris de Florence, esprit de framboise, de goudron.

p- un hectolitre

<u>Alicante</u>	vin de Bagnols, vieux	80 litres
	sirop de raisin à 35°	10 litres
	infusion d'iris de Florence	1 litre
	alcool à 85°	9 litres.

mélanger avec soin et laissez reposer pendant deux mois, collez ensuite avec la gélatine, (15 gr. fondus dans un demi litre d'eau) & soutirez après 8 jours de collage.