

C.

Ratafias ou liqueurs par infusion -  
ratafia de Cassis. (394)  
extrait de punch.  
hypocras.

C'est avec de l'hydromel vineux-composé qu'on imite les vins de Constance, de Malaga de Malvoisie

préparation de fruits à l'eau-de-vie

sont des variétés de ratafias.

ne pas les cueillir trop murs. - autrement, par la chaleur se réduiraient en marmelade blanchiment. - on les frotte, on les pique jusqu'au cœur - baquet d'eau froide - puis eau chaude. - ~~ils son~~\* on les laisse frémir jusqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes au fond de l'eau - on laisse éteindre le feu. - puis on le ranime jusqu'à ce qu'ils reviennent sur l'eau. - on les enlève avec l'écumoire (433)

l'eau bouillante les pâlit. mais le second coup de feu leur rend leur couleur - voy. 438. les causes qui les gâtent.

Cerises à l'eau-de-vie. - coupe la moitié de la queue, trou d'épingle - on verse dessus un sirop bien cuit & bien bouillant.

méthode belge. (443).

prunes, délicates - 2 coups de feu.

bouchages. M<sup>r</sup> Manès, de Bordeaux a publié dessus une brochure.

bouchon de liège - exige un espace vide, p- ne pas casser la bouteille  
~~.....~~ capsule métallique.

2 inconvénients au liège : vide, altérabilité du bouchon.

bouchage à la mécanique avec l'aiguille cannelée - ~~mai~~ évite le vide mais par les <sup>ou</sup> chaleurs de l'été, la dilabilité du vin fait partir beaucoup de bouchons ~~en rompan~~/<sup>re</sup> les bouteilles.

Eyquem = bouchons en verre à l'émeri.

Malineau. bouchage en verre capsulé.

bouteilles fermées à la lampe\*

Le liège est encore ce qu'on a trouvé de mieux

- vases plats, plâtre imaginé par M<sup>r</sup> teyssoneau.

bouchage métallique de M<sup>r</sup> Labat jeune, de Caudéran. (462)

-