

KC

19433

NEDL TRANSFER



HN 6B4B T



44

21C83

253

Aud

après la page 108 est une
suite contenant 42 pages
dont voici la table

- p 1 Manière de préparer le thé
- 3 id le chocolat
- 5 le café
- 9 Sur le choix du sucre
- 10 Ses différents usages
- 14 amandes *alopratine grilles*
- 15 pralines rouges
- une candi*
- 19 macarons
- 22 confitures de fleurs d'oranges
- 23 de cerises - de groseilles - de framboises
- d'aubergines - blanches - de violettes
- 24 jus jusqu'à la page
- 25 pastilles de cannelle - de citron de
- flours d'orange - de chocolat, de
- peu de - de sucre et ambre
- 37 De sucre et autres fleurs de sucre
- 40 De sucre de sucre
- cane de sucre - sucre assaisonné
- cannelle - compotes de poires et de
- ing. etc.

LE
PARFAIT
LIMONADIER,
O U

LA MANIERE DE PREPARER
le Thé , le Caffé , le Chocolat , &
autres Liqueurs chaudes & froides.

Par P. MASSON Limonadier.



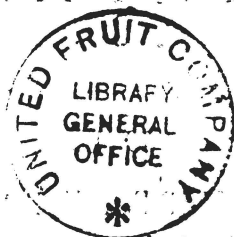
A P A R I S ,

Chez CHARLES MOETTE rue de la Bouclerie,
entre le Pont S. Michel , & le bas de la
rue de la Harpe , à l'Etoile.

M. D C C V.

AVEC PERMISSION.

KC 19433




055* 40



LE
PARFAIT
LIMONADIER,

O U

LA MANIÈRE
de préparer le Thé, le Café
& le Chocolat, & autres Li-
queurs chaudes & froides.

 O U A distiller un Bain
Marie, il faut avoir un
Vaisseau qui s'appelle la
Poire, autrement dit Matras.
Il faut mettre ce que vous vou-

A ij

Le parfait

lez distiller dedans avec la liqueur convenable à sa distillation, le couvrirez de sa Chapel-
le, autrement dit Cucurbite, & le bien lutter tout autour avec du gros papier, & de la pâte que l'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une espece de colle; puis vous mettrez votre Alambic dans un Chaudron ou Chaudiere pleine d'eau, selon sa grandeur, que vous mettrez sur un Fourneau ou Trépié, & le ferez bouillir toujours d'un bouillon égal, afin que cela fasse bouillir ce qui est dans votre Alambic; & avant que d'y mettre votre Bouteille ou Recipient, vous en laisserez tomber environ un demi-verre, qui est appelé le Flegme; après cela vous y met-

Limonadier.

trez vôtre Recipient, que vous
lutterez & boucherez bien avec
du papier frotté de la susdite
colle, puis vous le laisserez al-
ler, & aurez soin à mesure qu'à
vôtre Chaudron diminuera, de
le remplir avec de l'eau bouil-
lante; & pour aider à la distil-
lation vous prendrez un tor-
chon ou grosse serviette, que
vous mouillerez dans de l'eau
fraiche, & après l'avoir pressée
pour en ôter la grosse eau, vous
en couvrirez la Chapelle de vô-
tre Alambic; & quand elle sera
chaude à commencer à sécher,
vous la remouillerez toujours
de la même manière jusqu'à la
fin de vôtre distillation. Si vô-
tre Alambic tient neuf ou dix
Pintes, vous n'y mettrez que
six pintes de Liqueur avec ce que

A iij

De parfait

vous voulez distiller, parce que si vous l'emplissiez tout à fait, cela monteroit & entreroit dans votre Chapelle, c'est à quoy il faut prendre garde; & lorsque vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en moriginerez le feu, afin qu'il bouille doucement, & l'entretiendrez toujours de même jusqu'à la fin. De six pintes de liqueur ainsi mise à la distillation, vous ne pouvez tirer que trois Pintes de bon, c'est à dire, que de Pinte vous ne pouvez pas esperer plus de Chopine tout au plus.

Si c'est en Sable que vous voulez distiller, ou à la Cendre, il faut mettre votre vaisseau dans une terrine ou dans un pot de fer avec du sable ou de la cendre dessous & tout autour, &

Simonadier.

7

y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu : ainsi vous ferez toujours travailler votre Alambic, & tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur. Pour aider à la distillation vous mettrez, comme il est déjà dit cy-devant, un linge mouillé sur la Chapelle, & prendrez garde que la Liqueur monte trop, parce que si elle entroit dans la Chapelle, elle gâteroit toute votre distillation. Prenez toujours bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien luttez, & de tirer le flegme avant que d'y mettre votre Recipient.

A. iiii

*Pour distiller & faire de l'Essence
& Esprit d'Anis.*

IL faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettez dans votre Matras de neuf ou dix pintes comme dessus, avec six Pintes de bonne Eau de vie; vous le mettez infuser le soir sur de la cendre chaude, & le couvrez bien; puis le lendemain vous le distillerez sur un Fourneau, Rechaud ou Trépier avec un feu de charbon doux & égal, prenant toujours bien garde qu'il ne bouille trop fort, qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la liqueur n'entre point

10 *Le parfait*
res tout au plus de bonne li-
queur.

Nota. Que de tout ce qu'on
fait distiller, il faut en laisser
aller le flegme, & prendre garde
qu'il ne sente l'empirefme, c'est
à dire le fond de l'Alambic, lors-
que la Matieres s'attache au fond,
cela luy donne un méchant
gout, & c'est ce qu'on appelle
Empirefme.

*Pour faire de l'Eau de la Reine
d'Hongrie.*

DAns le temps de la fleur de
Romarin, on en cueillera
le matin après que le soleil aura
donné dessus, & on en pren-
dra une livre & demie qu'on
laissera efforer à l'ombre
deux fois vingt quatre heures,

en la remuant de temps en temps pour qu'elle se seche également. Si vous n'aviez pas de fleurs suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de Romarin, de Saulge, d'Hysope, de Thin & de Marjolaine, que vous ferez aussi efforer comme la fleur. Vous prendrez ensuite votre fleur, ou vos boutures, & les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes de bonne Eau de vie, du soir au matin, après lequel temps vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle, que vous lutterez bien, & ferez distiller le tout au bain marie, au sable, à la cendre, ou au feu doux, que vous entretiendrez toujours égal. Le Flegme en étant osté, vous y mettrez votre bouteille

ou recipient , que vous lutterez bien , & en tirerez de bonne Eau jusqu'à deux pintes & chopine au plus. Cela fait , vous retirerez votre vaisseau de dessus le feu , delutterez votre bouteille ou Recipient , que vous boucherez bien , & le laisserez refroidir , & mettrez l'eau dans des bouteilles , ou la laisserez dans le recipient.

*Autre maniere de faire de l'Eau
de la Reine d'Hongrie.*

Prenez de la fleur de Romarin toute pure, essorée comme dessus, la quantité d'une demie livre, que vous mettrez dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit de vin , & la boucherez bien.

Vous chercherez ensuite de bon Fumier de cheval, que vous mettrez dans une Futaille, dans lequel vous enterrerez votre bouteille jusques à un doigt près du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoiqu'elle soit bien bouchée : vous la laisserez ainsi dans ledit Fumier l'espace de six semaines ou deux mois, puis vous la retirerez ; & quand votre Liqueur sera rouge & claire, & le Marc tombé au fond, vous la tirerez doucement par inclination. Cette maniere de faire l'Eau de la Reine d'Hongrie ne se peut payer, attendu qu'elle est beaucoup meilleure que toute autre, & qu'elle est merveilleuse pour toutes sortes de foulures, blessures, & autres incommoditez.

*Pour distiller & tirer l'Esprit du
Cloud de Gerofle.*

Prenez un quarteron de
cloud de Gerofle, que vous
concasserez & mettrez infuser
dans six pintes d'Eau de vie, puis
le ferez distiller comme dessus.

Pour distiller de la Coriandre.

Prenez trois quarterons, ou
une livre de Coriandre; fai-
tes la infuser dans 6. pintes d'Eau
de vie, & distiller comme dessus.

*Pour distiller à froid toutes sortes
de Fleurs.*

Prenez 4. livres de fleurs
plus ou moins suivant votre

Limonadier.

113

Alambic; mettez-y trois ou quatre pintes d'eau avec lesdites Fleurs, & le couvrez de la chapelle, que vous luttrez bien : vous mettrez ensuite votre Alambic dans un Sceau ou autre vaisseau, suivant la grandeur dont il est ; puis vous prendrez de la glace que vous pillerez & reduirez en nege, & que vous fallerez comme si vous vouliez faire glacer des eaux, dont vous entourerez bien le Vaisseau; puis vous mettrez le recipiant pour recevoir la distillation, que vous luttrez bien, & aurez de l'eau chaude dans laquelle vous mouillerez un linge de temps en temps, dont vous couvrirez la chapelle, après en avoir osté la grosse eau, pour attirer la distillation en haut. Voilà comme on distille à froid.

*Pour distiller & faire de bon
Esprit de Vin.*

Prenez six pintes de bonne Eau de vie, & la distillez, vous en tirerez 2. Pintes & Chopine de bon Esprit de vin : si vous voulez aller jusques à trois Pintes il ne sera pas si bon, cependant il pourra passer, mais n'allez pas plus loin.

*Pour distiller & tirer l'Esprit de
la graine de Genievre.*

Prenez 1. livre de graine de Genievre cōcassée, avec six Pintes d'eau de vie : si le Matras est plus grand, neuf Pintes de vin blanc, c'est à dire l'un ou l'autre, & le faites distiller com-

me

me dessus avec un feu doux & égal , & vous en tirerez deux Pintes & Chopine , ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

Notà. Que de tout ce qu'on fait distiller , il faut en laisser aller le flegme , & prendre garde qu'il ne sente l'Empiresme ; c'est à dire le fond de l'Alambic : lorsque la matiere s'attache au fond , cela luy donne un méchant goût , & c'est ce qu'on appelle Empiresme.

Pour faire de l'Esprit de Vin double.

QUand vous aurez distillé votre Eau de vie, comme il est dit dans le précédent article , vous prendrez les trois pintes

B

d'Esprit de Vin que vous en-
aurez tiré, & les ferez distiller
encore une fois ; desdites trois
Pintes vous en tirerez deux : c'est
ce qu'on appelle de l'Esprit de
vin double , & propre à toute
épreuve.

*Pour faire de l'Essence de Musc
& d'Ambre.*

Prenez un gros d'Ambre, &
un demi-gros de Musc, que
vous mettrez dans une bouteille
avec une Chopine d'Esprit de
vin. Si vous voulez qu'elle soit
plus forte, vous n'y en mettrez
que demi-septier ; mais elle est
bonne à chopine. La bouteille
bien bouchée vous l'exposerez
au Soleil , ou la mettrez dans
du Fumier l'espace de six semai-

nes ou de deux mois , comme celle de dessous.

Pour faire des Essences.

SI vous voulez faire de l'Essence de Cannelle ou de Cloud de Gérofle , vous prendrez une demie-once de Cloud de Gérofle , une once de Cannelle , une pincée de Massie , deux bâtons de Poivre long , une petite poignée de Coriandre , laquelle Coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile : le tout étant concassé vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon Esprit de vin , ou trois demi-septiers , & la boucherez bien. Si c'est en esté vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine , entou-

B ij.

ré d'un fable bien chaud que vous mettrez au soleil le plus chaud & le plus exposé pendant l'espace de six semaines ou deux mois, & toutes les nuits le retirerez & mettrez la Terrine dans une étuve avec un réchaud ou une Poëllée de feu ; & si vous n'avez point d'Etuve, vous mettrez la Terrine où est votre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans la chaleur : & si c'est en hyver que vous vouliez faire de ladite Essence, vous enterrez la bouteille comme cy-dessus dans un tonneau, ou baquet, dans du fumier chaud, & l'y laisserez le même espace de temps de six semaines ou deux mois : & si vous voulez faire de l'Essence de Canelle ou de

Cloud de Gerofle séparément,
c'est toujours la même chose,
en y proportionnant la doze
d'Esprit de vin.

*Pour faire de l'Essence de toutes
sortes de Fleurs Odoriferantes,
pour en donner le goust aux
liqueurs.*

Prenez une livre de Fleurs
de telle sorte que vous vou-
drez, & la mettez dans un vais-
seau de verre, de terre ou de grez,
avec trois livres de sucre en pou-
dre, dont vous commencerez à
faire un lit dans le vaisseau, après
un lit de fleurs, ensuite un lit de
sucre, & continuerez ainsi jus-
ques à la consommation du
tout. Cela fait, vous bouche-
rez bien votre vaisseau, & le

B. iij

mettez à la cave au frais l'espace de vingt-quatre heures, au soleil ou dedans une Etuve ; puis après ce temps-là vous passerez le tout sur une Etamine ; & la laisserez dégouter sans presser les fleurs : Vous mettez après la liqueur dans une bouteille que vous boucherez bien, pour vous en servir à parfumer toutes sortes de liqueurs.

Pour faire le Rassoly.

IL faut en premier lieu faire bouillir de l'eau pour en oster la corruption ; & la laisserez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit presque plus tiède : vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriferantes, chacune en particulier suivant la fai-

Limnædier. 25

son, les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feuille, & les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau comme cy-dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur. Vous en oterez après les fleurs avec un Ecumoire, & les mettrez égouter; ensuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans une Cruche sur trois Pintes d'icelle; vous mettrez une Pinte ou trois Chopines d'Esprit de vin, ce qui fera quatre pintes & Chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure; vous y mettrez ensuite la moitié d'un demi-septier ou environ d'Essence d'Anis dis-

tillé, & autant d'essence de Cannelle : s'il est trop sucré, & qu'il se trouve pateux, vous y ajouterez demi-septier ou chopine d'Esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira mieux, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort : & pour empêcher que votre essence d'Anis ne blanchisse votre Rossoly, mêlez-la avec l'esprit de Vin avant que de la mettre dans l'eau ; si d'avanture il n'avoit pas assez d'odeur, vous y ajouterez une ou deux cueillérées d'essence de fleurs, si vous en avez, pour luy donner le goust que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de Musc & d'Ambre préparé avec du sucre en poudre. Si vous n'aviez point de fleurs,
le

le Musc & l'Ambre préparez en Essence ou en poudre pourroient suffir. Tout cela fait, vous le passerez à la Chauffe pour le decraffer, & le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien. Voilà comme se fait le véritable Rossoly, & qui de cette maniere se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoly qu'on appelle de Franchipane.

C E Rossoly est une composition de Fruits, de Fleurs & d'Odeurs mêlées ensemble avec les mêmes doses, & autres choses cy-dessus. Il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine car c'est l'égalité de
C

goût qui en fait la véritable qualité & luy donne le nom de franchipane.

Pour faire du Populo.

LE Populo est un petit Ros-
soly fort léger & délicat,
doux & aisé à boire. Pour le
faire, il faut prendre trois Pin-
tes d'eau, les faire bouillir, &
lors qu'elles seront refroidies,
y mettrez une Pinte d'Esprit
de Vin, une Pinte de Sucre cla-
rifié, un demi verre d'Essence
d'Anis distillé, autant d'Essen-
ce de Cannelle, si peu que rien
de Musc & d'Ambre en poudre
pour qu'il ne s'y connoisse pas.
C'est ainsi que se fait le vérita-
ble & meilleur Populo, en y
observant encore comme pour

les autres Rossolys, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le Rossoly, & y fait des nuages : On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est chaude elle ne se gâte jamais.

Pour faire l'Eau d'Angelique.

Prenez demie once d'Angelique, autant de Cannelle, un quart d'once de Gérofle, autant de Malles, de Coriandre & d'Anis vert, & demie once de bois de Cedre, le tout concassé dans un Mortier, vous le mettrez infuser dans un Pot d'Eau de Vie, étant infusé du

C ij

soir au matin dans une Cucur-
bite ou Alambic de verre, vous
le distillerez au bain Marie, & de
cette Essence vous en mettrez
sur un Pot d'Eau de Vie depuis
demie once jusqu'à deux onces
ou trois, & y mettrez aussi de
l'Ambre & du Musc Civette ce
qu'il faut.

Pour clarifier le Sucre.

P Our la facilité & perfec-
tion de toutes les Liqueurs
cy-dessus, j'ay crû qu'il étoit
nécessaire d'expliquer icy com-
ment il faut clarifier le Sucre,
& c'est ainsi que cela se doit
faire, & que je l'ay toujours
pratiqué dans une Poëlle à con-
fitures : Mettez une Pinte ou
trois Chopines d'eau avec un

Blanc d'œuf que vous foietterez à froid afin qu'il se mêle bien avec ladite eau; vous prendrez ensuite six livres de Sucre ou Castonnade, mais plutôt le premier que le dernier; parce que plus le Sucre est fin & beau, plus le Roffoly ou autre Liqueur est bonne & belle; vous le romprez par morceaux, & le mettr ez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre, & bouillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poëlle jusques à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'y attache pas; & lorsqu'il voudra monter vous l'éteindrez de temps en temps avec un peu d'eau jusqu'à la concurrence de trois Chopines ou deux Pintes que vous consommerez ainsi à di-

C iij

30 *Le parfait*

verfes fois pour l'éteindre ; cela fait , & ayant boüilli quelques boüillons vous l'ôterez de deflus le feu , & le passerez à travers d'une étamine ou d'une serviette moüillée dans une terrine , puis vous vous en servirez quand vous voudrez à faire toutes vos Liqueurs ; & si vous en voulez clarifier une plus grande quantité vous y mettrez un œuf entier , & de l'eau à proportion.

Pour faire l'eau de Cète.

Prenez trois Pintes d'eau boüillie & laissez refroidir, puis y mettez la moitié d'un demy Septier d'Essence d'Anis, distillée que vous mêlerez avec trois Chopines d'Esprit de Vin,

& jetterez le tout dans ladite Eau ; vous y mettrez ensuite une Pinte de Sucre clarifié, plus ou moins suivant votre goût ; cette Eau n'a pas besoin d'autre odeur, à moins que ce ne soit pour votre satisfaction que vous jugiez à propos d'y en mettre, si vous la voulez plus forte, vous y ajouterez de l'Esprit de Vin.

Pour faire de l'Eau de Cannelle.

Vous prendrez de même trois Pintes d'Eau bouillie, & demi-septier d'Essence de Cannelle distillée, comme celle d'Anis ; si elle n'est pas assez forte de Cannelle, vous y en augmenterez suivant que vous l'aimerez, vous y mettrez,

C iij

ensuite cinq demi-Septiers ou trois Chopines d'Esprit de Vin que vous mêlerez avec l'Eau & l'Essence de Cannelle, avec une Pinte de Sucre clarifié, puis vous passerez le tout à la chausse, comme cy-dessus.

*Pour faire de l'Eau d'Anis forte,
ou de l'Eau de Vie Anisée.*

SI vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi-Septier de votre Essence d'Anis distillée, & le mettez sur trois Pintes d'Eau de Vie, de la meilleure, avec une Pinte d'Eau bouillie, & mêlez bien le tout ensemble; si vous la voulez sucrée, vous mettrez sur le tout une Chopine de Sucre cla-

rifié ; mais beaucoup de personnes l'aiment sans Sucre ; passez le tout à la chausse de même que les autres. Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes, qui ne sont faites qu'avec l'Esprit de Vin , un peu de Sucre , & quelques Odeurs, comme l'Eau d'Or, le Pitre, le Sec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'usage est tres-pernicieux ; n'importe pas, voilà de quoy elles se font & comme on les fait, en fera qui voudra.

Pour préparer le Musc & l'Ambre avec le Sucre en poudre, qui fera plus d'effet dans les Liqueurs, que fera toutes les Essences dont nous avons parlé cy-devant.

IL faut prendre quatre grains d'Ambre, deux grains de Musc, & gros comme un œuf de Sucre, & bien broyé le tout ensemble dans un Mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en farine, cela fait vous l'enveloppez dans du papier & ensuite dans plusieurs autres par dessus de peur qu'il ne s'évente, vous le garderez ainsi dix ans, sans qu'il se gâte, & vous vous en servirez à parfumer les Rosolis, Hypocras & autres Li-

queurs qui ont besoin d'être ambrées & musquées.

La dose est une bonne pincée ou sur la pointe d'un couteau sur quatre ou cinq Pintes de Liqueur, & vous l'augmenterez ou diminuerez suivant la grande ou mediocre quantité que vous en voudrez faire.

*Pour faire de bon Hipocras blanc
& rouge.*

Pour en faire la quantité de deux Pintes, il faut prendre deux Pintes de bon Vin à huit ou dix sols la Pinte blanc ou rouge, bien fort & bien vineux; & s'il est rouge bien foncé en couleur, sur lesdites deux Pintes de Vin vous mettrez une livre de Sucre en pierre, deux

Citrons à jus, sept ou huit zestes d'Oranges aigres avec le jus d'une d'icelles; si vous avez de l'Orange de Portugal, vous y en mettrez le jus d'une, avec dix ou douze zestes de la même Orange; si vous n'en avez point, il n'en est pas besoin; vous mettrez encore sur lesdites deux Pintes de vin un demy gros de Cannelle concassée, quatre clous de Gérofle rompus en deux, une feuille ou deux de Masis, autrement dit Fleur de Muscade, cinq ou six grains de Poivre blanc concassez, la moitié d'un bâton de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre aussi concassée, la moitié d'une Pomme de Renette, ou toute entière, si elle est petite, que vous pellerez & couperez par

tranches, & un demy-septier de bon Lait, puis vous remûrez bien le tout ensemble avec une cuillere ou un bâton, & le passerez ensuite en une Chauffe bien nette, jusqu'à ce qu'il devienne clair; & lors que vous aurez tout mis dans la Chauffe, vous le passerez peu à peu, afin qu'il clarifie plutôt; & lors qu'il sera bien clair & bien transparent, vous le ferez couler sur une Cruche ou un autre Vaisseau que vous couvrirez d'une étamine, linge, ou autre chose que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure où vous ferez couler la Chauffe, puis vous prendrez sur la pointe d'un couteau de la Poudre de Musc & d'Ambre preparée, que vous jetterez sur l'étamine où coule

38 *Le parfait*

vôtre Hipocras, & en passant
il le parfume : il faut prendre
garde de n'y en pas trop mettre;
car le bon Hipocras doit avoir
de tout, & rien qui le domine :
il se gardera ainsi un an & plus
sans prendre aucune corrup-
tion.

Pour faire l'Hipocras d'Eau.

Prenez trois Demy-septiers
de bonne Eau botuillie &
froide, avec Demy-septier de
bon Vin blanc, deux jus de Ci-
trons, avec cinq ou six zestes,
un jus d'Orange aigre sans y
mettre les pepins, une demie li-
vre de Sucre, la moitié d'un
demy gros de Canelle, deux ou
trois clous de Gerofle, une fetuil-
le de Massie, une bonne pincée

Limonadier.

39

de Coriandre concassée, quatre grains de Poivre blanc concassé, un quartier de Pomme de renette coupé par tranches, la moitié d'un Demy-septier de Lait, & une demie Orange de Portugal, avec quelques zestes; mêlez le tout ensemble, le remuez bien, passez-le à la Chauffe comme cy-dessus, & le parfumez de la même manière à proportion; cependant beaucoup de personnes n'y aimant pas le parfum, vous pouvez y augmenter la Cannelle. Au lieu de Lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'Amandes douces, que vous pilerez bien, sans toutes fois les réduire en Huile, & les mettre avec toutes les autres choses cy-dessus.

On peut aussi faire de l'Hipocras de Vin d'Espagne, de Vin Muscat, de Vin du Rhin, de l'Hermitage, de Vin de Champagne, en mettant sur tous ces Vins la même dose qu'à celui cy-dessus, & avoir bien soin sur tout de le bien clarifier.

Pour faire l'Eau Clairette.

IL faut prendre de belles & bonnes Cerises bien meures, la quantité de six livres, deux autres livres de bonnes Framboises & autant de Groseilles rouges aussi bien meures, bien écraser le tout ensemble sur un Tamis dans une Terrine : sur une Pinte de ce jus vous mettez une Pinte d'Eau de Vie, une livre de Sucre ou trois quaterons,

Limonadier.

41.

terons, sept ou huit clous de Gérofle rompus, sept ou huit grains de Poivre blanc, deux feuilles de Massie ou environ, & une pincée de Corriandre concassée; mettez le tout infuser ensemble dans une Cruche bien bouchée l'espace de deux ou trois jours, remuez-le de temps en temps pour faire fondre le Sucre, & qu'il soit clair, & le mettez dans des Bouteilles. Voilà comme se fait la bonne & véritable Eau Clairette; si l'on y veut donner de l'odeur, cela dépend de ceux qui l'aiment & qui en font pour eux.

Pour faire du Ratasia rouge.

Prenez de belles & bonnes Cerises bien meures, don
D

peut aussi y mettre Merises noires ou des Guignes, des Framboises & des Groseilles. Par exemple, un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits sur les deux tiers ou trois quarts de Cerises, bien écraser le tout ensemble, ou l'un après l'autre, les presser & passer au travers d'un gros Tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux Pintes de ce jus vous mettrez une Pinte d'Eau de Vie sur chaque Pinte, cinq ou six onces de Sucre, un demy gros de Cannelle, trois ou quatre clous de Girofle, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé; vous mettrez le tout infuser dans un Vaisseau de terre ou de grès, & le boucherez bien: Voilà la véritable Do-

se pour une Pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des Cerises, c'est toujours la même dose; beaucoup de gens le font différemment de chaque Fruit en particulier, mais c'est toujours la même chose quand aux autres Ingrediens.

Pour lui donner le goût de Noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de Noyaux de Cerises, une livre ou deux d'Abricots, bien pilez, & concasser le tout ensemble, & le jetter dans votre tonneau, & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire; vous passerez celui qui est dans vos cruches à la chauffe; pour ce-

D ij

luy des tonneaux il s'éclaircit de lui-même ; on y peut mettre aussi des fleurs de Coquericot, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoy consiste la véritable perfection du Ratafia ; & l'on se souviendra, qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid ou demie queue, & que c'est par leur continence qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite Liqueur.

*Pour faire du Ratafia blanc,
autrement dit, Eau de
Noyau.*

SUr une cruche de douze Pintes d'Eau de vie, il faut

mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quaterons de Noyaux de Cerises bien pilez , ou bien une demie livre d'Amandes d'Abricots pilez avec la peau , avec un gros de Cannelle , une douzaines de Clous de Gerofle , deux pincées de Coriandre , trois livres & demie de Sucre , & quatre Pintes d'Eau bouillie après qu'elle est refroidie , laquelle vous mêlerez lorsque vous voudrez passer votre infusion à la chauffe , puis après vous mettrez la Liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

*Pour faire de l'Eau de fleur
d'Orange.*

Pour faire deux Pintes
d'Eau de Fleur d'Orange

pour boire en boisson rafraîchissante , il faut pendant une heure & demie ou deux heures , la mettre infuser auprès du feu ; de même en ferez vous de toutes les autres Fleurs à proportion qu'elles sont legeres ; car il n'en faut pas tant quand elles sont plus pesantes : on peut faire de pareille Eau que celle ci dessus, de Fleur de Violette , de Jonquille, de Giroflée , de Jassemin, de Roses musquées , de Thubeuses , & generalement de toutes les autres fleurs odoriferantes ; si la Liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettrez de l'eau ; si elle ne l'est pas assez, vous ajouterez du Sucre. L'infusion faite vous passerez le tout à la chausse ou dans une étamine , le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

De l'Eau Clairette.

Prenez deux Pintes d'Eau de vie, une livre des plus belles Cerises de Montmorancy auxquelles vous osterez les queueës sans les écraser, une livre de Sucre, demie once de bonne Cannelle, autant de Gérofle, le tout infuser au Soleil pendant les jours Caniculaires dans une bouteille de verre bouchée avec de la Cire ou Liege, & de parchemin mouillé; vous la renverserez tous les jours, afin que le marc se mêle bien pour communiquer ses bonnes qualitez à l'Eau de vie. Elle est bonne pour fortifier l'estomac.

Ratafias d'Abricots.

Il se fait de deux façons, en faisant infuser vos Abricots coupez par morceaux avec de l'Eau de vie, pendant un jour ou deux, & on passe cela à la chauffe, & on y met les ingrediens ordinaires, ou bien on y fait bouillir les Abricots avec du vin blanc, après quoy il se tire au clair plus facilement, & en y ajoutant de l'Eau de vie, Pinte pour Pinte ; sur chaque Pinte un quarteron de Sucre, avec Cannelle, du Cloud, du Massis, & Amandes de vos Abricots, après que cela aura infusé pendant huit ou dix jours, vous le passerez de nouveau & vous le mettrez dans des bouteilles.

Ratafias

Ratafias de Muscat.

Choisir de beau Muscat
meur, & le presser pour
en tirer le jus ; vous y ajoutez
autant de Pintes d'eau de
vie que de Pinte de jus , un
quarteron de Sucre par Pinte ;
il faut mettre le tout dans des
Cruches avec de la Canelle,
du Cloud, du Massis & quelque
grains de Poivre, & laisser in-
fuser deux ou trois jours , au
bout desquels vous passerez vô-
tre Liqueur à la Chauffe ; &
la mettrez dans des bouteilles.
Vous y pouvez ajouter un grain
de Musc , si vôtre Muscat n'a-
voit pas assez de parfum.

E

De l'Hydromel.

Prenez vingt-quatre Pintres d'eau de pluye bien nette, trois Pintes de Miel qui soit de couleur tirante sur la tanée, puis faites bouillir le tout ensemble, dans une Chaudiere de Cuivre, sur un petit feu de Charbon, peu à peu tournant toujours de crainte qu'il ne brûle au fond, en l'écumant proprement, pour connaître quand l'Hydromel sera cuit; vous prendrez un œuf frais de poule, s'il va au fond, il n'est pas assez cuit, mais s'il surnage & qu'il se tienne sur le côté il est en sa parfaite cuisson: Alors vous le tirerez de dessus le feu & le verserez à travers

Limonadier.

fr

un linge dans des vaisseaux de bois de Chênes qui soient tous neufs, n'ayant encore servi à y mettre aucune Liqueur, & vous y descendrez un linge bien clair ou étamine, cousu en long comme un boyau, dedans lequel il y aura de la racine d'Angelique concassée, la valeur de la centième partie de ce que vous aurez d'Hydromel, & autant de grains de moutarde aussi concassée, lequel sera lié d'une petite corde par le bout pour le retirer quand il sera besoin; puis vous exposerez ce vaisseau au grand Soleil pendant les jours Caniculaires, laissant la bonde ouverte pour luy faire jetter son écume, & boüillir une seconde fois au Soleil, au bout desquels vous retirerez le linge

E ij

& bondonnerez bien le vaisseau, le mettant à couvert dans le logis pour en user à vôtre commodité & besoin,

Pour faire de bonne Limonade.

SUr un Pinte d'eau mettez trois jus de Citron, sept ou huit zeste, & si les Citrons sont gros & bien à jus il n'en faut que deux avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces ; lorsque le Sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire,

Pour faire de l'Orangeat.

L'Orangeat se fait comme la Limonade ; si les oranges sont bonnes & qu'elles ayent bien du jus , il n'en faut que trois ou quatre , avec huit ou dix zestes pour y donner goût , & y mettez du Sucre comme à la Limonade , si l'on y aime l'odeur , on y peut mettre un peu de Musc & d'Ambre préparé , mais il n'en faut guere , car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en ait.

Pour faire de l'Eau de Fraises.

IL faut une Pinte d'eau , mettre une livre de Fraises que vous écraserez dans ladite eau , puis vous y mettez un quar-

E. iij

teron ou cinq onces de Sucre, & vous y presserez après un jus de Citron ; & si le Citron est fort, c'est assez pour deux Pintres, le tout infusé le temps susdit pour la Limonade, vous le passerez à la chauffe, le ferez rafraichir & vous le donnerez à boire

Pour faire de l'Eau de Groseilles.

Prenez une Pinte d'eau avec une livre de Groseilles que vous écraserez dans ladite eau, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre ; vous la passerez ensuite à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraichir & la donnerez à boire, il n'y faut point de Citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-même.

*Pour faire de l'Eau de
Framboise.*

IL faut prendre la même quantité de fruit & l'Ecraser dans la même quantité d'eau , cependant si la Framboise est bonne , il suffira de trois quarterons avec cinq onces de Sucre , il n'y faut point de Citron , non plus qu'à l'Eau de Groseilles , le tout fondu & incorporé , vous le passerez à la chauffe , le ferez rafraîchir , & le donnerez à boire.

Pour faire de l'Eau de Serises.

DAns une Pinte d'Eau mettez & écrasez demie livre ou trois quarterons de cerises ,

E iiii

suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de sucre ; passez le tout à la chauffe jusques à ce qu'il soit bien clair ; faites-le rafraîchir, & le donnez à boire.

*Pour faire de l'Eau d'Abricots,
de Pesches, ou de Poirs
musquées.*

DAns une Pinte d'eau mêlez six ou huit Abricots, Pesches ou Poirs musqués, suivant leur grosseur, on en augmente ou l'on en diminue ; vous les couperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût, & le tout refroidi vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, &

étant fondu , vous le passerez à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair, & le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Grenade.

Il faut prendre une Grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher & l'écraser au plutôt dans une Pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse; vous mettrez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de Sucre, passerez le tout à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire, & si la Grenade ne donnoit pas assez de couleur à votre Eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de Syrop de Groseilles pour

achever de luy donner couleur,
ou bien du Tournesol que vous
y mettrez tremper & puis le
presserez.

Pour faire de l'Eau de Verjus.

DAns une Pinte d'eau, met-
tez trois quaterons de ver-
jus en grain, ou bien une livre
s'il n'est pas beau, que vous
écraserez auparavant dans un
Mortier, sans le piler pourtant,
de peur que les pépins n'y don-
nent un mauvais goût : vous
le jetterez ensuite dans l'eau,
le manierez avec les mains, en
passerez & en osterez le gros-
marc, & y mettrez un quar-
teron ou cinq onces de Sucre,
suivant l'aigreur du Verjus: si tôt
que le Sucre sera fondu, vous

Limonadier.

19

passerez le tout à la chausse
jusques à ce qu'il soit clair,
comme d'eau de roche ; le ferez
rafraîchir & le donnerez à
boire.

Pour faire l'Orzat.

Prenez une once trebur-
chante de graine de Me-
lon bien mondée, que vous
mettrez sur une pinte d'Eau :
vous y pouvez aussi ajouter, si
vous voulez, deux ou trois
Amandes ameres pillées, & au-
tant de douces ; si vous ne vou-
lez pas, cela dépend de vous,
cependant cela luy donne bon
goût : vous prendrez le tout,
& le pillerez bien dans un Mor-
tier, & le reduirez en pâte ; de-
peur qu'elle ne s'huile en la

pillant vous l'arrouferez de deux ou trois gouttes d'eau : lorsque votre Graine & vos Amandes feront bien pillées vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ , que vous pillerez bien avec votre pâte ; puis après vous mettrez ladite pâte dans votre Eau , & l'y délayerez bien ; vous y mettrez ensuite 7. ou 8. gouttes d'Eau de Fleur d'Orange ou approchant d'une demie cuillerée, & passerez le tout sur une étamine ou linge , parce qu'il luy donne quelquefois un méchant goût : cela fait vous presserez bien le marc , afin qu'il n'y reste rien ; puis vous y ajouterez, si vous voulez, un poisson de bon Lait de Vache : mettez le tout rafraîchir dans une bou-

teille; & la remués bien avant
que d'en donner à boire.

*Pour faire de l'Eau de Pistaches,
de Pignon, & de Noizettes.*

ELles se font toutes trois de
la même maniere que cel-
le cy-dessus, à l'exception du
lait & des Amandes dont il ne
faut point; au reste même dose
de chaque chose.

*Pour faire l'Eau de Cannelle en
boisson rafraîchissante, comme
la Limonade, & autres Eaux
cy-dessus.*

PRenez un coquemard ou
une bouteille de verre dé-
pouillée, d'une pinte d'eau, que
vous ferez bouillir devant le

feu ; & lors qu'elle aura botüillie vous la retirerez du feu , & y mettrez une demie once ou environ de Canelle en bâton , avec deux ou trois clous de Gerofle ; vous boucherez bien le coquemard ou la bouteille , & la laisserez ainsi refroidir ; ensuite cette Eau étant froide , vous en prendrez demi-septier , que vous mettrez dans deux Pintes d'Eau : si vous n'en voulez qu'une Pinte , vous n'y en mettrez que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque Pinte , avec un quarteron de Sucre ou environ suivant qu'on l'aime : le tout fait ainsi , vous le mettrez rafraîchir , & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Coriandre.

DAns une Pinte d'Eau bouillie, & à demi froide, mettez infuser une demie once au plus de Coriandre jusques à ce qu'elle soit refroidie tout à fait ; puis vous y ajouterez trois onces ou un quarteron de Sucre, passerez la liqueur sur une étamine, la ferez rafraîchir, & la donnerés à boire.

*Pour faire l'Eau de Fenouil vert
de Pimpernelle & de Cerfeuil.*

IL faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuser dans une Pinte d'Eau à froid l'espace d'une heure ou d'une heure & demie,

puis vous y mettrés trois onces ou un quarteron de Sucre , la passerés , la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

Nota. Dans toutes les Eaux cy-dessus , si l'on y veut du parfum de Musc & d'Ambre préparé vous y en mettrés ; mais si peu , qu'il ne s'y connoisse presque pas , comme il est déjà dit ailleurs.

Et lorsque vous voudrés glacer & mettre en Sorbec toutes lesdites Eaux , vous y redoublerés la dose du Sucre , & mettrés sur une Pinte demie livre de Sucre , & augmentérés aussi moitié de Fruit , de Fleurs ou de Graine à proportion de ce que vous voulés faire , parce que sans cela elles n'auroient point de goût , & la glace leur osteroit

osteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron, dite Limonade : étant ainsi forcées de Sucre, de Citron, de Musc & d'Ambre, c'est ce qui lui donne le nom & la qualité de Sorbec de Levant.

Pour faire de la Crème glacée.

Prenez une chopine de Lait, un demi-septier de bonne Crème douce, ou bien trois poisons, avec six ou sept onces de Sucre, & une demie cuillerée d'Eau de Fleur d'Orange, puis le mettrés dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

*Comment il faut faire glacer
toutes les susdites Eaux.*

LA maniere de glacer toutes lesdites Eaux chacune en particulier : Vous en mettrez trois, quatre ou six Pintes, ou autre Vaisseau suivant leur grandeur dans un Sceau, à un doigt de distance les unes des autres ; puis vous prendrés de la glace que vous pillerés bien, & la fallerés lors qu'elle sera pillée, & en mettrés promptement dans le Sceau tout autour de vos boëtes jusqu'à ce que le Sceau soit plein, & qu'elles soient couvertes : pour un Sceau comme cela où il y aura cinq ou six boëtes, pour les faire glacer promptement, & que

cela se fasse bien , il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ : le tout ainsi disposé , vous le laisserez reposer une demi heure ou trois quarts d'heure de temps , en prenant garde que l'eau ne submerge vos boîtes à mesure que la glace se fond , & qu'elle n'entre dans vos Liqueurs ; pour l'éviter vous ferez au bas du Sceau un trou où vous mettrés un foffet , par lequel vous en tirerez l'eau de temps en temps : ensuite vous rangerés la glace de dessus vos boîtes , & remûrez la liqueur avec une cuillere afin qu'elle se glace en neigne ; & si elle étoit glacée grosse , vous la manierez avec ladite cuillere pour la dissoudre , sans quoy elle n'auroit point de goût : & lors que vous

F ij

aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs , & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pillé comme dessus ; & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer , il faut les forcer de sel , & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lors que vous les voudrez servir, & ne les dresserez que lors que vous serez prest de le faire. Voilà en general comme se font toutes les Eaux glacées.

*Pour faire glacer toutes sortes de
Fleurs & de Fruits , pour pa-
roître dans les grands repas ,
& en augmenter l'ornement.*

IL faut pour cela faire faire
des mousses de fer blanc en
forme de pyramide quarrée ou
en triangle , & y faire mettre
au bout de la pointe un rond
de fert blanc pour les faire te-
nir sur icelles , afin de les pour-
voir garnir de Fleurs ou de
Fruits depuis le sommet jusqu'à
la base , ce qui se fait ainsi. Si
c'est une pyramide de Fleurs , il
faut les bien arranger , nuancer
& diversifier par lits , en met-
tant toujours les plus petits du
côté de la pointe , & les plus
gros du côté de la base , jusqu'à

ce que le moufle soit plein, puis après vous les boucherez de leurs couvercles, & les mettrez dans un iceau ou bacquet, ou autre vaisseau, suivant la quantité, avec de la glace pillée & bien fallée, dont vous enveloperez & couvrirez lescrites pyramides, & les ferez bien glacer. Lors qu'elles seront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrez servir, vous les tirerez de la glace; & pour les ôster plus facilement des moules, & empêcher qu'elles ne se brisent, vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante toute prête, dont vous frotterez, avec un linge mouillé dedans, la surface des moules des pyramides, ce qui détachera lescrites pyramides d'avec lescrits moules.

Vous les mettrés ensuite au milieu d'un plat ou soucoupe que vous aurés préparée pour cet effet, & vous les garnirés tout à l'entour de Goblets dans lesquels vous mettrés vos Eaux glacées : ces sortes d'affaires paroissent beaucoup, & font un tres-bel effet sur une Table de conséquence.

Pour faire des Syrops à boire & pour garder.

IL faut prendre des Groseilles rouges, les écraser sur un Tamis dans une Terrine, suivant la quantité que vous en voulés faire ; puis vous portérés la Terrine à la cave, & la mettrés sur un tonneau ou sur une planche, en sorte qu'elle

ne touche pas à terre : vous laisserés ainsi cuver ce jus l'espace de trois ou quatre jours, au bout duquel temps vous le coulerés tout doucement dans une autre Terrine par dessus un Tamis , puis vous le passérés dans une Chauffe jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; ensuite vous prendrés quatre livres de Sucre que vous mettrés dans une poëlle à confitures , que vous arroserés avec de l'eau pour le faire fondre , & le ferés cuire jusqu'au Caramel , c'est à dire à la plus forte cuisson , en prenant bien garde qu'il ne se brûle ; & lors qu'il sera en cet état , vous y mettrés deux pintes de Jus de Groseilles bien clair , en passant l'Ecumoire par dessous , de peur que le Sucre cuit ne s'attache

s'attache au fond , & le laisserés
reposer un moment : cela fait
vous le mettrés sur un bon feu,
& le pousserés à la cuisson, pre-
nant bien garde de ne le pas
trop faire cuire , & de le bien
écumer jusqu'à ce qu'il soit dans
la cuisson. Pour connoître
quand il est cuit, il faut en pren-
dre dans une cuilleré trois ou
quatre gouttes que vous coule-
rés l'une après l'autre dans un
verre d'eau ; & lors qu'elles
tomberont au fond du verre à
travers l'eau sans se dissoudre
que fort peu , vous tirerés vô-
tre Syrop & le laisserés refroi-
dir , puis le mettrés dans des
bouteilles, & il se gardera ainsi
tant que vous voudrés.

Les Syrops de Cerises & de
Framboises se font de même, à

G

l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver.

Pour faire le Syrop d'Abricots.

IL faut prendre des Abricots bien meurs la quantité de six livres , & les couper par morceaux , puis y mettre trois ou quatre pintes d'Eau , les bien faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir , & puis les passer sur un Tamis ; cela fait vous prendrés l'Eau que vous passerez à la Chauffe, & la mettrés dans une poëlle à Confitures avec quatre livres de Sucre fondu dans ladite Eau, que vous ferés cuire jusques à ce qu'il soit en Syrop, & que la goutte tombe jusqu'au fond

d'un verre d'eau : il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir, & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurés besoin.

Pour faire le Syrop de Verjus.

Prenez du verjas en grain, pilez-le promptement & les jetez sur un Tamis dans une Tarrine, audessus duquel Tamis vous passerez bien le marc, & le passerez au plus vite à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit clair. Vous mettrez ensuite dans une Poële à Confitures quatre livres de Sucre que vous ferez fondre & cuire jusqu'à la grosse plume, c'est à dire, approchant

G ij

du Caramel, mais il ne faut pas qu'il aille jusques-là ; vous prendrez après deux Pintes de vôtre jus de Verjus bien passé , que vous mettrez dans la Poëlle où est le Sucre que vous pousserez promptement jusqu'à la cuisson cy-dessus , de peur qu'il ne jaunisse ; il faut prendre garde que la goutte que vous jetterez dans le verre d'Eau de tous les Syrops cy-dessus , ne tombe trop à plomb , & qu'elles ne s'écarte dans le fond du verre, car si la goutte tomboit trop à plomb d'être trop cuit, il couvreroit risque de se candir, c'est à quoy il faut prendre garde.

MANIERE DE FAIRE
des Compotes , lorsque l'on
veut donner à manger à quel-
qu'un de consideration , &
pour les faire proprement &
promptement.

*Compotes d'Esté dans le temps
des fruits nouveaux , & pre-
mierement des Framboises.*

P Our faire une Compotes
de Framboises , il faut
prendre une demie livre de
Sucre dans une petite Poële
à Confiture ou Poilon , que
vous ferez cuire jusqu'à ce qu'il
soit à la plume , ce que vous
connoîtrez en soufflant douce-
ment au travers de votre écu-

G iij

moire , & lorsque vous verrez que le Sucre s'envolera comme de la plume , vous y jetterez promptement une livre de Framboises bien épluchées & bien entieres , & osterez aussi-tôt votre Poële dessus le feu & la laisserez reposer , peu de temps après vous remuërez tout doucement les Framboises avec la poële & leur donnerez ensuite un bouillon si vous voulez , puis les laisserez refroidir & les servirez. Ainsi les Framboises demeureront toutes entieres , & votre composte sera belle & bonne , & pour en augmenter la perfection ; vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cuillere.

Pour faire des Compotes de Groseilles rouges, comme aussi de la gelée.

QUand aux compotes de Groseilles rouges elles se font de même que celles de Framboises, & si vous voulez faire de la Gelée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de Sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de Groseilles bien épluchées que vous jetterez dans votre Sucre, & les ferez bouillir à grand feu avec une ou deux douzaines de bouillons, puis vous les jetterez sur un tamis dans une terrine, & les remettrez après sur le feu

G iiij

boüillir un vingtaine de boüillons, jusqu'à ce qu'elle soit en gelée, & les mettrez après dans tels pots qu'il vous plaira.

*Pour faire des Compotes de
Cerises.*

IL faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queue par le milieu ou par la moitié, étant ainsi préparées vous prendrez une Poêle à Confitures ou un Poilon, dans lequel vous mettrez une demie livre de Sucre, ou environ, que vous ferez boüillir presque en Sirop, & jetterez vos Cerises dedans & les ferez boüillir promptement & à grand feu une douzaine de boüillons ou environ, puis les osteriez de

dessus le feu , les remurez avec un papier , ou une cuillere vous en tirerez l'écume , cela fait vous les laisserez refroidir & les servirez.

*Pour faire des Compotes d'Ab-
bricots verts.*

Prenez la valeur dun li-
tron ou environ d'Abri-
cots verts ; ayant cela prest vous
prendrez un Chaudron ou une
Poële à Confitures dans la-
quelle vous y mettrez de l'eau
à demi , vous y mettrez ensuite
deux ou trois bonnes pelletées
de cendre de bois neuf , ou
bien pour un sols ou deux de
gravelle ; & lorsque vous aurez
fait cette lecive , & qu'elle aura
bouilli sept ou huit bouillons ,

vous jetterez vos Abricots dedans , que vous remurez tout tout doucement avec l'écumoire , & verrez en les maniant s'ils quittent leur boure , & si-tot qu'ils les quitteront , vous les prendrez dans vôtre écumoire , & les jetterez dans de l'eau froide , & ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer , & les rejetterez dans d'autre eau claire , puis vous mettrez de l'eau bouillir dans une Poële à Confitures & les jetterez dedans pour les faire blanchir , ce qui s'appelle cuire ; vous tâterez avec une épingle s'ils sont cuits , & si elle y entre facilement sans trop la presser ; vous mettrez ensuite un demi-Septier ou Chopine de Sucre clarifié ou

Bien du Sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite Poêle à Confitures ; & lorsque vôtre Sucre boüillira vous prendrez vos Abricots que vous aurez fait égouter sur un tamis ou autre chose , & les jetterez dedans , les ferez boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement , & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir vous les pousserez promptement sept ou huit boüillons , & les osterez de dessus le feu ; cela fait , & après les avoir remués & écumés , vous les laisserez refroidir , & les servirez.

Autre maniere de Compotes d'Abricots verts.

Prenez des Abricots verts, telle quantité dont vous aurez besoin, & pour les faire promptement, vous prendrez une poignée ou deux de Sel, que vous pillerez bien menu, que vous mettrrez avec lesdits Abricots dans une serviette, & les fasserez bien d'un bout à l'autre, en les arrosant d'un peu de vinaigre; après les avoir fasséz, & que la bourre en sera ostée; vous les leverez avec vos mains pour en faire tomber le sel autant que vous pourrez, & les jetterez dans de l'eau fraîche pour les laver, puis vous aurez de l'eau bouillante

toute preste ou vous les jetterez , après les avoir bien fait égouter de l'eau fraîche où ils étoient , & les ferez boüillir , jusques à ce qu'ils soient cuits , puis vous les tiréres & les jetterez dans de l'eau fraîche ensuite vous préparerez du Sucre dans une Poële , & lorsqu'il boüillira vous les jetterés dedans après les avoir fait égouter de la derniere eau , & les menerés à petit feu , jusqu'à ce que vous voyés qu'ils commencent à verdir , & les acheverés promptement comme les autres , cette maniere est la plus prompte & la plus aisée ; cependant l'une & l'autre sont fort bonnes pour les Abricots verts seulement , & non pour Amandes , car elles ne se peuvent pas faire de même.

Pour faire les Compotes d'Amandes vertes.

IL faut , de même que les Abricots, passer les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelle ; & les gouverner tout ainsi que les Abricots, car elles se font de la même manière ; & si vous vouliez en tirer au sec après qu'elles ont été au Sucre, vous mettrez du Sucre clarifié dans une Poêle & le ferez cuire à la plume & aussitôt vous jetterez vos Amandes dedans , après les avoir fait égoutter sur un tamis ; cela fait, vous les remettrez sur le feu les remuerez bien , & les ferez bouillir, parce qu'elles auront décuit votre Sucre à la plume,

puis vous les retirerez de dessus le feu , & les laisserez refroidir à moitié , puis avec une cuillère ou le dos de votre écumoire vous frotterez votre Sucre tout au tour de la Poëlle, jusqu'à ce que vous l'ayez troublée par tout. Vous les tirerez ensuite avec votre écumoire , en ferez égouter le Sucre & les arrangerés sur un clayon de fil d'Archal, ou sur de la paille épluchée que vous arrangerés sur un plat ou terrine ; ainsi vos amandes seront seches en un moment , & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrés de seches ou de liquides. L'on peut tirer les Abricots verts de même.

*Pour faire des Compotes d'A-
bricots lorsqu'ils sont en
maturité.*

Vous prendrés une dou-
zaine d'Abricots que
vous fendrés par la moitié, &
cassérés les noyaux pour en
avoir les Amandes que vous
pellerés & tiendrés prestes
pour les jetter après dans la
Composte ; vous mettrés en-
suite une demie livre de Sucre
dans une Poële à Confitures
que vous ferez fondre, & après
qu'il aura boüilli vous y arran-
gerés vos moitiés d'Abricots,
& les ferés boüillir une tren-
taine de boüillons, & y jetterés
vos amandes cy - dessus , puis
vous les retirérés de dessus le
feu

feu en les remuant tout doucement , afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier ; quand les Abricots auront jetté leur eau , vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons , & s'il y a encore de l'écume , vous l'ôterés , les laisserés refroidir , & les ferés servir. Si par hazard vos Abricots étoient trop durs, vous pouvés les passer à l'eau, leurs y donner un bouillon , & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le Sucre ; si vous voulés les peller , il ne tiendra qu'à vous , car souvent on ne les pelle pas , cela dépend de la fantaisie ; quand ils sont pelés la Compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent

H

plus le fruit , ce qui est plus agreable, l'on se souviendra encore , qu'avant de les mettre dans le Sucre , il faut qu'il soit cuit en Syrop , car autrement tout s'en iroit en marmelade.

LES COMPOTES DE
Pêches se font de la même
manière.

Pour faire des compotes de Pêches , d'Abricots ou de Prunes grillées.

Vous prendrez des Abricots, des Pêches ou des Prunes telle quantité qu'il vous plaira , que vous ferez griller sur un rehaut de feu ardent de tous côtés, puis les pellerés

avec les doigts le plus proprement que vous pourrés , & les mettrés dans un plat d'argent ou dans une terrine , ou dans une petite Poële à Confitures bien nette , & vous y jetterés une bonne poignée ou deux de Sucre en poudre avec un demi verre d'eau , puis les remettrés sur le feu , & leur donnerés quatre ou cinq bouillons , afin que le Sucre se fonde ; ensuite vous les retirerez de dessus le feu , les laisserés refroidir , & lorsque vous serés prest de les servir , vous y mettrés par dessus quelque jus de Citron ou d'Orange.

Pour faire des Compotes de Prunes de Perdrigon.

Prenez la valeur de deux livres ou environ de Prunes de Perdrigon , que vous pelerés bien proprement , & les jetterés à mesure dans de l'eau fraîche quand vous les aurez pilées vous ferés boüillir de l'eau dans une Poële à Confitures, dans laquelle vous les jetterés, après les avoir tirées & bien fait égouter de la susdite eau fraîche , puis vous leur donnerés un bouillon , & prendrés garde qu'elles ne se mettent en marmelade ; ensuite vous les retirerez & les ferez égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette ; vous prendrés

après une demie livre ou trois quarterons au plus de Sucre, que vous mettrez sur vos deux livres de fruit que vous ferez cuire en Syrop un peu fort, puis vous y arrangerez vos Prunes l'une après l'autre, de peur qu'elles ne se rompent & les remuerez tout doucement dans la Poêle, & les remettres sur le feu, & leur donnerez sept ou huit bouillons, puis vous les tirerez, les écumerés, les laissés rafraîchir & les servirés.

Les Prunes délit vert se font de la même façon ; si elles ne sont pas meures, vous les ferés un peu cuire davantage, ce que vous connoîtrez en les maniant & cuisant, & prendrez garde qu'elle ne s'écrasent pas dans l'eau.

Pour faire des Compotes de Mirabelles , de Damas violet , noir , Prunes de sainte Catherine , & autres.

Pour faire des Compotes de toutes les susdites Prunes , vous en prendrez telle quantité que vous voudrez, ou environ deux livres , comme cy-dessus , que vous passerez à l'eau bouillante comme les autres , sans que pourtant il soit besoin de les peler , principalement les Mirabelles, pour la quantité de Sucre, & de degré de Cuisson ; c'est de même qu'aux Prunes de Perdrigon.

*Pour faire des Compotes de
Verjus en Grain.*

IL faut prendre une livre ou deux de Verjus en grain du plus gros & du plus beau, le fendre par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau en ôter le pepin, & jetter le Verjus dans de l'eau fraîche; ensuite vous ferez bouillir de l'eau & jetterez dedans après l'avoir tiré & bien fait égouter de la susdite première eau, & lorsque votre eau commencera à bouillir & fremir, vous tirerez le tout du feu, & le laisserez refroidir; vous prendrez après une livre de Sucre que vous ferez fondre, & mettrez égouter votre Verjus, que vous

jetterez après dans icelui & le laisserez bouillir à petit feu, & lors que vous verrez qu'il verdira, vous l'acheverez promptement comme les autres Compotes; mais il faut prendre garde que le Syrop ne soit point trop cuit.

*Pour faire des Compotes de
Verjus pelé.*

Prenez deux livres de Verjus bien meur que vous pellerez, & par le bout en tirerez les pepins avec un petit baton que vous ferez exprés; & vous le mettrez dans un plat ou terrine, & lorsque vous l'aurez tout pelé vous prendrez une livre de Sucre clarifié, ou sans clarifier, que vous ferez bouillir

bouillir & cuire jusques à la plume , puis vous jetterez vôtre Verjus épluché dedans , & l'acheverés sur le feu , jusqu'à ce que le Syrop soit en état , parce que le feu diminuëra de la cuisson de vôtre Sucre , prenez garde sur tout de ne point trop faire cuire le Syrop , parce que le fruit noirciroit & brûleroit. Les Compotes de Muscat se font de même.

Pour faire des Compotes de petites Poires de Muscat qui sont les premières venuës.

Prenez deux livres des susdites Poires , les pelez , leur ratissez la queuë , & en coupez un petit bout , puis les jetterez dans l'eau fraîche à

I

mesure ; ensuite vous ferez bouillir de l'eau & les jetterez dedans après les avoir fait égoutter de la première, & les ferez ainsi bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, puis les retirerez, & les jetterez dans de l'eau fraîche ; vous ferez après fondre & bouillir une demie livre de Sucre ou trois quarterons, & vos Poirés étant tirées & bien égoutées de cette dernière eau, vous les mettrez dedans & les ferez bouillir jusqu'à ce que le Syrop soit presque fait ; ensuite vous les retirerez du feu, les remûrez & les écumeriez bien, & y jetterez un demy jus de Citron, les laisserez refroidir & les servirez.

Nota. Les Compotes de Poirés de Roufflet, de Jargon-

nelle , de Martin-Sec & Blanquette se font de même ; & comme elles sont plus grosses que les Musquées, vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire, faire cuire avant que de les peler; vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettrez aussi la même dose de Sucre & les achèverez de la même façon que celles cy-dessus.



*Pour faire des Compotes d'autres
Paires plus grosses , comme
Paires de Beurré , de Messire
Jean , de Bergamotte , de
Verte-Longue , de Bizidery , de
Mouille-Bouche, & d'Amado-
tes de Double - fleur , de Bon-
Chrétien d'Hyver , de Franc-
Real , & autres.*

DE toutes lesquelles Paires
vous prendrez de celles
qui vous plairont le plus , la
quantité que vous voudrez , les
ferez bouillir dans l'eau jusqu'à
ce qu'elles soient cuites ; en-
suite vous les pelerez & osterez
le dedans , & les jetterez dans
de l'eau fraîche , puis vous ferez
fondre du Sucre à proportion,
les mettrez dedans , & ferez

vôtre Sirop comme aux autres Compotes étant hors de dessus le feu ; vous les remûrez & écumeriez bien , & presserez dessus la moitié d'un Citron , si on les veut chaudes , vous les servirez chaudes.

*à la fin la manière
les compotes de poires à la braise*

faire

Pour faire des Compotes de Pommes à la Portugaise.

IL faut prendre des Pommes que vous couperez par la moitié & en osterez le dedans puis vous les mettrez dans une assiette d'argent ou dans une Tourtiere , où vous mettrez du Sucre en poudre dessus & dessous ; vous les mettrez ensuite sur du feu , & les couvrirez avec un couvercle de Tourtiere, sur lequel vous mettrez du feu,

I iij

& les ferez cuire jusqu'à ce que le Sucre soit bien roux & soit en caramel ; il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler , & vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible ; si on les fait dans une Tourtiere, on les levera & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent ; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent , à cause de l'é-tain qui est dans la Tourtiere.

*Pour faire des Compotes de
Pommes en gelée.*

Prenez des Pommes de Renette que vous couperez par quartiers, les pelerez, en oterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraîche,

puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq Pommes que vous couperez par morceaux, les ferez bien cuire dans deux Pintes d'eau, & les passerez au travers d'une éramine ou d'un linge, ensuite dans cette eau là, vous mettrez une demie livre ou trois quartiers de Sucre, & la mettrez sur le feu, où vous jetterez vos quartiers de Pommes pelées, & prendrez garde qu'ils ne se cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, & lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, & les tirerez l'une après l'autre, & les presserez tout doucement entre deux cuilleres pour en faire sortir le jus, & les arrangerez sur une assiette;

I iiij

cela fait, vous remettrez vôtre Syrop sur le feu, & le ferez jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenez bien garde de le laisser brûler; étant tiré & un peu refroidy vour remûrez bien avec une cuillere, & en couvrirez vos Pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

Pour faire des Compotes de Pommes à la Boüillonne.

Prenez des Pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupez par la moitié & après en avoir osté le dedans, vous les arrangerez dans une Poële ou Poilon, & dessus huit pommes ou environ, comme il est dit cy devant, vous mettrez une Chopine d'eau ou bien trois

de mi-Septiers , avec un quarteron ou six onces de Sucre, vous les couvrirez bien avec un plat ou une assiette, les mettrez sur le feu & les ferez bouillir, & les tirerez lorsqu'il n'y aura presque plus de jus ; puis vous les dresserez & les servirez.

Nota. Les Compotes de Pommes de Calvile se font de la même manière.

Compotes de Citrons & d'oranges.

A Prés les avoir tournés ou zestés , vous les faites blanchir à l'eau sur le feu, les ayant rafraîchi , vous les couperés par tranches ou bâtons ; par rouelles, en travers, vous ôterés les pepins, jettant à mesure votre Orange ou Ci-

tron dans l'eau ; ensuite une decoction de Pommes à laquelle ayant ajouté du Sucre , faites le reduire presque en Gelée , & y jettés votre fruit , ou bien mettés - le au Sucre comme il vient de la chauffe , faites - luy prendre huit ou dix bouillons , laissés-le reposer quelque-tems , & vous l'acheverés quand il les faudra servir , en luy donnant encore une vingtaine de bouillons , puis vous dresserez votre Compote.

Compotes de Marrons,

FAites cuire vos Marrons dans la braise , pelés - les & les applatissés , vous les rangerés ensuite dans un plat & les couvrirés de quelque Syrop

de fruits ou d'une décoction de Pommes que vous aurés fait bouillir avec le Sucre jusqu'au lissé ; vous couvriés vos Marrons & les ferés mitonner à petit feu, y ajoutant de temps en temps d'autre Syrop à mesure que l'autre se consume ; il faut les servir chaudement, & pour cela mettre votre Porcelaine sur le Plat & les verser dessus, les renverser dessus, puis les arroser de Syrop, s'il est nécessaire, & y exprimer un jus de Citrons & d'Oranges.

Sorbet.

PRenés des pieds & une Rouelle de Veau en ayant ôté la graisse, frottez la Rouelle, & la mettés dans une Marmite

avec les pieds , avec de l'eau & du Vin à proportion , les ferés cuire & écumerés avec soin , & quand vôtre viande se defera , & qu'il n'y restera que le tiers de bouillons, passez-le par l'étamine , & le dégraisés bien , avec deux ou trois aîles de plumes ; mettés le tout dans un Poilon avec de la Cannelle en bâton , deux ou trois clouds de Girofle , un peu d'écorce de Citron & du Sucre raisonnablement pour en faire une Liqueur agreable , faites bouillir le tout ensemble , & clarifiés avec un blanc d'œuf fouetté , après quoy vous passerés vôtre Liqueur à la chauffe.

Si vous voulés le garder un peu de temps , il faut sur une

Pinte de bouillon prendre deux livres de Sucre , & observant quand on met la même chose , le faire cuire sur la fin jusqu'à perlé , & le serrer dans des Bouteilles.

Lait Virginal.

P Renés trois onces de Benjoin , & demie once de Storax , reduisés les en poudre grossiere , & les mettés dans une Bouteille, ou dans un Matras, dont la moitié reste vuide, vous verserés par dessus une livre d'Esprit de Vin , puis bouchés exactement vôtre vaisseau , mettés - le en digestion pendant quinze jours, l'entourant de fumier chaud , & au bout de ce temps vous filterés

108 *Le parfait Limonadier.*

la Liqueur ; c'est-à-dire, vous la
coullerez à travers un papier
brouillard , & le garderez dans
une Phiole bien bouchée.

• Quelqu'uns y ajoutent cinq
ou six gouttes de Beaume du
Perrou, pour luy donner bon-
ne odeur , l'on croy que cette
eau est propre pour oster les
taches du visage.






L E
P A R F A I T
LIMONADIER,

O U

La maniere de préparer le Thé,
le Caffé & le Chocolat, & au-
tres Liqueurs chaudes & froi-
des.

Maniere de préparer le Thé.

 RENEZ une Pinte d'eau
& la faites bouillir, puis
vous y mettrez un demi
gros de Thé, ou bien deux pin-

A

Le parfait

cées , & le retirerez aussi-tost du feu, car il ne faut pas qu'il boille : vous le laisserez ainsi reposer & infuser l'espace de deux ou trois Pater, puis vous le servirez avec du Sucre en poudre sur une Pourcelaine, afin que l'on y en mette à discretion.

Le Thé vient du Royaume de la Chine & du Japon, & préparé comme cy-dessus, ses propriétés sont d'abaisser les fumées du Cerveau, de rafraîchir & de purifier le Sang : il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits, & donner de l'appetit, & après le repas pour aider à la digestion.

Maniere de préparer le Chocolat.

POur faire quatre tasses de Chocolat, il faut prendre quatre tassées d'Eau & les faire bouillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier: si vous l'aimez sucré vous prendrez aussi un quarteron de Sucre, & si vous l'aimez moins vous n'y en mettrez que trois onces que vous concasserez & mettrez avec le Chocolat; & lorsque vostre Eau bouillira, vous jetterez le tout ensemble dans la Chocolatiere, & le remûrez bien avec le bâton à Chocolat, vous le mettrez ensuite devant le feu si vous vou-

A ij

lez : lors qu'il montera vous le retirerez afin qu'il ne s'en aille pas par dessus, & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera vous le verserez dans vos Tasses l'une après l'autre : si vous n'en voulez qu'une tassée il ne faut qu'une tassée d'Eau avec une once de Chocolat.

Et si vous voulez faire du Chocolat au Lait, vous prendrez autant de Lait que vous prendriez d'Eau pour le faire comme cy-dessus, que vous ferez bouillir, & prendrez garde qu'il ne soit tourné, & qu'il ne s'en aille par dessus ; vous le retirerez après du feu, & y mettrez autant de Sucre & de Chocolat comme à l'autre vous pouvez pourtant diminuer la

Limonaier.

dose du Sucre si vous l'aimez moins sucré. Le tout ainsi mis dans la Choclatière , vous le remûrez bien avec le bâton pour le faire mousser , & le servirez.

Le Chocolat est une composition de Cacaos d'Espagne, de Vanilles, de Clous de Girofle, de Canelle , de Massie & de Sucre , le tout bien préparé on en fait une Pâte que l'on met par livres , demies livres , & par quarterons , & l'on s'en sert comme il est dit cy-dessus. Ses propriétés sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine , & de soutenir & rétablir la chaleur naturelle : il nourrit, dissipe les humeurs , fortifie & entretient la voix , & est encore propre à beaucoup d'autres

A ij

choses qui seroient trop longues
à déduire icy.

Maniere de préparer le Caffé.

Prenez une livre de Caffé
en fèves, épluchez-le bien
& le mettez dans une Poêle à
fricasser qui soit bien écurée,
ou dans une Poêle à Confitu-
res, ou dans une Terrine ou
Plat d'argent, comme aussi dans
une Boëte de fer que l'on tour-
ne à la broche : vous le ferez
ensuite bien fricasser sur le feu,
& le remûrez souvent afin qu'il
se grille également par tout,
jusques à ce qu'il soit noir & de
couleur de fer, & prendrés
bien garde qu'il ne soit brûlé
ny réduit en charbon. Cela fait
vous le pillerés dans un Mor-

Limonadier.

tier, & le passerés au Tamis ;
si vous avés un Moulin vous l'y
ferés moudre : étant moulu
voulant vous en servir , vous
ferés bouillir une Pinte d'Eau
dans une Caffetiere , laquelle
bouillant vous la retirerés du
feu & y mettrés deux cuillerées
de Caffé , c'est à dire un demi
quarteron pour une Pinte , &
une once pour chopine , lequel
vous mêlerés bien avec l'eau ,
puis remettrés la Caffetiere au-
prés du feu , le ferés bouillir ,
& lorsqu'il voudra monter l'e
empêcher en le retirant un peu
du feu , & faire en sorte qu'il
bouille doucement dix ou douze
bouillons : ayant ainsi bouilli
vous y mettrés un verre d'Eau
pour faire tomber le mare au
fond : cela fait vous le laisserés

& *Le parfait*

reposer, le tirerés au clair & le servirés avec des Pourcelaines & du Sucre en poudre, pour en mettre suivant qu'on l'aime. Quand on veut garder le Caffé deux heures, il faut qu'il bouille un demi quart d'heure entier, autrement il se gâteroit.

Le Caffé est une Graine qui vient de Perse & autres Pais du Levant, dont il fait la boisson la plus délicieuse & la plus ordinaire. Etant préparé comme nous le venons de dire, ses qualités sont de rafraîchir le Sang, de dissiper & abaisser les vapeurs & les fumées du vin, d'aider à la digestion, de réveiller les esprits, & d'empêcher de trop dormir ceux qui ont beaucoup d'affaires.

Limonadiers.

Comme il y a deux sortes de Limonadiers à Paris, ſçavoir, les Limonadiers Diſtillateurs, & les Limonadiers Conſiſeurs, j'ay crû devoir donner dans cet endroit ce qui eſt neceſſaire aux Conſiſeurs. Je commenceray par le choix, & par toutes les différentes cuiſſons du Sucre.

Pour choiſir du Sucre.

IL doit être blanc, dur, ſonnant, léger, & d'un doux agréable. Il y a bien moins de façons pour le clarifier quand il aura toutes ces qualitez, que quand on ſe ſert de Caſſonade.

quoy qu'elle soit la plus blanche & la plus propre ; car elle est plus difficile à employer dans les Liqueurs à cause de sa couleur rousse.

Différentes caissons du Sucre.

Pour le clarifier j'ay donné deux manieres différentes
 + p 25 dans l'autre Partie* de ce
 /' 77 Traité : mais il y a encore de différens termes selon les degrez de la cuisson du Sucre , comme à Lissé, petit Lissé , à Perlé , le Perlé fort , à Soufflé , à la Plume , la petite Plume & la grande Plume , à Boulet , à Cassé , & au Caramel.

Après avoir clarifié votre Sucre , vous le remettrez sur le feu. pour le faire bouillir ; & l'on

Limonadier. 11

l'on connoît s'il est *Lissé* en trempant le bout du second doigt, l'appuyant sur le pouce, & les ouvrans un peu ; il se fait un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt, ce filet étant imperceptible, c'est le *petit Lissé* ; & quand il s'étend davantage avant que de se rompre, c'est le *grand Lissé* : il ne faut pas s'exposer de se brûler en prenant ce Sucre avec son doigt, il faut tirer l'Ecumoir, & du coin l'on le dégoute ; & après passez le doigt par dessous, & vous ferez l'essay cy-dessus. On continuë la cuisson pour la cuisson à *Perlé*, en essayant toujours de même entre les deux doigts, & que le Sucre file d'un doigt à l'autre sans quit-

B

tes, c'est la marque qu'il est à Perles & quand ce filer continué à tenir, quelque grande ouverture que l'on fasse des doigts, c'est le *grand Perle*. Les habiles connoissent cette cuisson lors qu'ils apperçoivent que le bouillon forme des Perles rondes & élevées (c'est ce qui y a donné le nom.) En continuant de faire faire quelques autres bouillons, jusqu'à ce que vous preniez votre Ecumoire, l'ayant un peu secoié en battant sur le bord de la Poêle, soufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & si il en sort comme des petites bouteilles de votre Sucre, cela fait la cuisson à *soufflé* : Recontinuez encore de luy faire quelques bouil-

lons, puis vous soufflerez encore à travers l'Ecumoire en le secouant d'un revers de main, il en part de plus grosses boules qui s'élèvent en haut, alors il est à *la Plume* ; & quand par des essais fréquens vous voyez ces bouteilles plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'il y en ait plusieurs qui se collent ensemble, & forment comme une filasse volante, c'est ce qu'on appelle à *la grande Plume* : & quand il part en masse ou en gros, cette cuisson s'appelle *Boulet*. Pour connoître si le Sucre est cuit à *Cassé*, vous mouillerez le bout du doigt dans de l'Eau fraîche, & l'ayant trempé adroitement dans le Sucre, vous le plongerez dans cette eau fraîche :

B ij

ayant le doigt dans l'eau vous en détachez le Sucre avec les deux autres ; & s'il se casse en faisant un petit bruit , il est à la cuisson à Cassé. Il y a encore une dernière cuisson qui ne sert que pour le Sucre d'Orge , c'est celle au Caramel ; c'est après avoir fait l'essai de la cuisson à Cassé , ensuite mettant sur la dent , s'il se casse nettement il est fait ; mais s'il tient dans les dents il faut encore le laisser cuire jusqu'à ce qu'il rompe facilement.

Amandes à la Praline grillées.

FAites fondre une livre de Sucre dans un demi-septier d'Eau , & quand il sera fondu jetez-y une livre d'A-

mandes douces que vous ferez
bouillir ensemble jusques à ce
qu'elles petillent ; vous les re-
tirerez de dessus le feu , & les
remûrez toujours avec la Spa-
tule ; s'il y reste du Sucre fai-
tes-le réchauffer tant soit peu
sur le feu , afin qu'il s'attache
entièrement aux Amandes , en
continuant de les remuer jus-
qu'à la fin : ces Pralines doivent
être de couleur de gris de lin
pour être belles.

Pralines rouges.

Prenez trois quarterons de
Sucre que vous ferez fon-
dre dans un demi-septier d'Eau ;
jetez-y vos Amandes , faites-
les bouillir comme cy-dessus
jusqu'à ce qu'elles petillent, les

b iij

rumuer de temps en temps afin qu'elles ne s'attachent à la Poêle, quand elles petillent retirez-les de dessus le feu, & remuez toujours jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le Sucre qu'elles peuvent prendre, sans les remettre sur le feu. Vous les criblerez, & le Sucre qui en tombera vous le remettrez dans la même Poêle, & un quarteron de Sucre neuf, un peu d'Eau pour fondre le tout; faites-le cuire jusqu'à la cuisson à Cassé; mettez-y de la Cochenille préparée pour luy donner une belle couleur rouge; vous le ferez encore cuire pour le faire revenir à Cassé, parce que la Cochenille l'aura refroidie; vous y jetterez vos Amandes, & l'ôtterez de dessus le feu, & re-

muërez toujours comme d'abord jusqu'à ce qu'elles soient bien seches & bien grenées ; car c'est en quoy consiste la beauté & la bonté. On en fait encore de blanches ; dont on échaude & pele les Amandes, & bouillir un bouillon ou deux, & du reste on fait comme cy-dessus.

L'on prépare la Cochenille, en prenant une once que vous pilerez dans un Mortier, & la faisant bouillir dans un demi-septier d'Eau mesure de Paris, avec demie once d'Alun de roche, & un quart d'once de Crème de Tartre ; tout bien pillé séparément, & fait bouillir dans un petit pot de Terre vernissé : il faut remuer avec une petite Spatule de bois blanc,

de crainte qu'elles ne tiennent au fond , & laisser bouillir jusqu'au degré de la couleur parfaite , qui se connoitra en faisant l'essay avec la petite Spatule sur du papier , vous en jugerez de la beauté , & la retirerez de dessus le feu , & la passerez dans un petit Linge. Elle est d'usage dans tout ce qu'on veut rougir , comme Gelée , Blanc-manger , Marmelade , ou autre chose.

Pour faire Sucre Candi.

Faites cuire votre Sucre clarifié à Soufflé , vous le jetterez dans une Ecuelle d'argent , ou dans un Moule de fer blanc , & vous y pouvez dresser de petits bâtons de Cannelle , des

Bouquets de Fenouil , des Prunes seches, des Tailladins seches, vous les couvrirez de vôtre Sucre, & le mettrez passer la nuit à l'Etuve avec feu modéré ; le lendemain qu'il sera bien pris vous ferez un trou à la glace de dessus, & ferez sortir tout le clair ; vous ôterez la croute par morceaux , cela sera brillant le soir comme des diamans.

Marons glacés.

FAites cuire vos Marons dans l'Eau , ayant choisi les plus beaux ; étant assez cuits pelez-les adroitement avec un petit couteau , ôtant les deux plumes , & prenant garde de les écraser ; vous les mettrez

ensuite au Sucre clarifié, que vous ferez tiedir le versant sur vos Marons dans une Poêle, & vous les laisserez jusqu'au lendemain pour qu'ils jettent leur eau; & les mettrez égoutter quelque temps le même jour, & vous donnerez dix ou douze bouillons au Sirop dans lequel vous jetterez vos Marons pour les faire bouillir un bouillon. Il ne faut pas qu'ils trempent entièrement dans le Sucre, & que le bouillon les couvre, parce qu'ils se deferoient tous. Le lendemain faites cuire votre Sucre seul à la grande Plume, presque à Cassé; & versez-le ensuite sur vos Marons; cette cuisson de Sucre si fort acheve de leur faire jeter leur eau, & elle revient par ce moyen à

Limonadier. 21

Perlé, qui est le degré ordinaire pour les Confitures: il ne faut pas les passer davantage sur le feu, parce qu'ils noirciroient.

Pour les tirer glacez, vous faites cuire du Sucre à la Plume, & cependant vous égouttez vos Marons de leur Sirop: & quand votre Sucre est à la Plume vous les jetez dedans, & ayant convert ce bouillon, vous les descendez étant un peu refroidis; vous blanchissez le Sucre, en l'amenant, & frottant avec la cuillère contre un côté de la Poêle; vous y passez vos Marons avec une cuillère & une fourchette le plus délicatement que vous pouvez de peur de les rompre; vous les dressez ensuite sur des clayons; ils y se

chent promptement, & sont d'une belle glace.

-Conserve de Fleurs d'Oranges.

Prenez trois livres de Sucre, faites-le cuire à la Plume, une poignée de fleurs d'Oranges épluchées; vous les achèverez grossièrement, & mettez-les dans votre Sucre quand le botillon sera rabaisé, & de même à toutes les autres Conservees: vous les détremperez soigneusement, & les mêlerés avec le Sucre afin qu'il y en ait de tous côtez: vous travaillerez votre Sucre tout à l'entour de la Poële jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par dessus; alors vous vuiderez votre Conserve dans des Mousles de

Limonadier. 23

papier ou autres, quand elle sera froide un demi quart d'heure après, vous la couperez en Tablettes, que vous tracerez avec la pointe du couteau, & elle se casse facilement selon les traces.

Conserve de Cerises.

Prenez des Cerises, ôtez les noyaux, passez-les sur le feu, les écraserez, & les desseicherez bien : faites cuire votre Sucre à Cassé, mettez-y votre Marmelade de Cerises, la délayant bien avec le Sucre, afin qu'elle se mêle par tout : vous travaillerez votre Sucre tout autour de la Poêle, jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par dessus ; vous la ver-

serés dans vos Moufles, & elle
 fera faite: cela est pour la nou-
 veauté des Cerises, Quand
 c'est dans leur grande saison,
 vous faites rendre leur eau aux
 Cerises, vous les jetterés sur
 un Tamis; quand elles seront
 égoutées vous les pilerez dans
 un Mortier, puis vous les re-
 passerez sur le feu pour les bien
 desseicher; ensuite on fait cuire
 du Sucre à Cassé comme cy-
 dessus: ayant mis vôtre Mar-
 melade vous observerez la mê-
 me chose comme cy-devant.

Conserve de Groseilles.

E Pluchez des Groseilles,
 mettez-les sur le feu dans
 la Poêle, elles rendront leur
 Eau, & les laissez égouter sur

un Tamis : quand elles seront bien égoutées vous les passerez à travers le Tamis, ce qui sera dessous le Tamis vous le ferez deseicher sur le feu : la cuisson du Sucre jusqu'à la grosse Plume, dans lequel vous jetterez votre Marmelade jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour donner la couleur & le goût à votre Conserve : delayez bien le tout dans votre Sucre, vous travaillerez & blanchirez votre Sucre tout autour de la Poêle : quand vous verrez la petite glace dessus, vous dresserez votre Conserve dans vos Moules.

Conserve de Framboises.

ON la fait de même que celle de Groseilles, si ce

n'est que vous vous y mêlerez de la Framboise en assez grande quantité pour luy donner une odeur aussi forte , comme si vous l'aviez composée de Framboises seules.

Conserve d'Ache.

Prenez six feuilles vertes d'Ache ; & les passez sur le feu trois ou quatre bouillons, égoutez-les bien , pilez-les , & les passez à travers du Tamis. Vous ferez cuire votre Sucre jusqu'à la petite Plume , & le bouillon étant abaissé vous y jetterez ce qui a passé par le Tamis, délayez bien dans votre Sucre ; vous le travaillerez comme aux autres Conservees , & quand vous y verrez cette
petite

petite glace dessus; vous le vuiderez dans les Moufles.

Conserve Blanche.

SI vous n'avez point de Fleurs d'Orange, mettez de la Marmelade de fleurs d'Oranges si vous en avez; sinon vous prendrez de la Marmelade de Citrons, avec de l'Eau de fleurs d'Oranges; ou un jus de Citron, si vous voulez la déguiser. Faites cuire votre Sucre à la Plume, dans lequel vous délayerés votre Marmelade, observant au reste ce que l'on fait aux autres Conserve cy-dessus.

Conserve de Violettes.

ON la fait de même que celle de fleurs d'Orange, excepté que vous concasserez votre fleur de Violette dans le Mortier après l'avoir épluchée : vous en mettrés dans votre Sucre ce que vous jugerés à propos d'en mettre pour donner la couleur & l'odeur à votre Conserve.

Conservees différentes.

ON fait beaucoup d'autres Conservees , conformément aux autres , sçavoir , de Verjus , d'Epine Vinette , de Grenade, de Roses & de Jasmin, que l'on fait comme celles de

fleurs d'Orange ou de Violettes,
ainsi que d'autres que l'usage
nous apprend tous les jours.

Pastilles de Cannelle.

FAites fondre une once de
Gomme Adragant dans
une demy-Septier d'eau , pour
quatre livres de Sucre , ou bout
de deux ou trois jours que
votre Gomme sera bien dé-
trempée , vous la démêlerez
avec la cuillère , vous la passez
& pressez dans un linge blanc
pour en séparer la crasse ; vous
mettrez cette eau de Gomme
dans le Mortier avec un ou
deux blanc d'œufs ; vous aurez
de la Cannelle pilée & passé au
Tamis de Soye , délayez bien
avec votre Gomme & blanc

C ij

d'œuf ; vous aurez aussi du Sucre en poudre passé par le même Tamis, vous le mêlerez avec le reste petit à petit délayant toujours jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable ; alors vous pourrez former vos Pastilles en long, rondes ou en qu'elle forme vous jugerez à propos. On y imprime des Cachets, les figures , & on les fait secher d'un feu doux à l'etuve.

Pastilles de Citron.

Mettez tremper votre Gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de Citron, & le zests que vous en aurez faits. Deux ou trois jours que vous verrez votre Gomme bien détrempée, pas-

Limonadier. 31

sez-là comme cy-dessus à travers un linge blanc, mettez-là dans le Mortier avec du Sucre Royal en poudre, passé au Tambour, & après la première poignée vous tournerez, & battrez le tout à force de bras, puis vous y ajouterez une autre poignée de Sucre, & continuerez de battre & de bien dé mêler votre pâte de tous côtez à mesure que vous augmenterez de Sucre, jusqu'à ce que vous ayez une pâte bien blanche & maniable, vous formerez vos Pastilles comme cy-dessus, que vous ferez secher à l'étuve.

Pastilles de fleurs d'Oranges.

Elles se font de même, excepté que vous y mêlez

quelques feuilles de fleurs d'Oranges, & de l'Eau de fleurs d'Oranges avec le jus de Citrons que vous mettez tremper avec votre Gomme.

Pastille Chocolate.

SE fait de même que la Cannelle, prenez une demy livre de bon Chocolat rappé, quatre livres de Sucre passé au Tambeur avec une once de Gomme Adragante détrempée dans un demy-Septier d'eau, & environ un grains ou deux de Cannelle en poudre la plus fine, que mettrés détrempier trois jours ladite Gomme, laquelle vous passerez à travers d'un petit linge blanc ou étamine.

Pastille de Poncife.

Prenez un Poncife duquel vous tirerez les zets que vous ferez blanchir dans l'eau bouillante, & quand ils seront cuits vous les retirerez de dessus le feu, & les mettrez dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous presserez un jus de Citron pour le faire entièrement blanchir, mettez les égouter sur un Tamy, étant égoutés vous les presserez dans un linge, pour achever d'en tirer l'eau, & les pillerez dans un Mortier de Marbre, où bien vous passerez vostre Gomme dans un linge blanc ou étamine, & vous les préparerez comme les autres. Si vous

y ajoutez quelques gouttes d'Es-
sence de Bergamotte, les Pa-
stilles en feront beaucoup a-
greables.

Pastilles de Musc & d'Ambre.

Prenez demy Gros de
Musc, & un Gros d'Am-
bre, que vous broyerez en pou-
dre avec un couteau sur une
Ardoise ou Table de Marbre,
avec une demy once de Sucre,
une once de Gomme Adragan-
te, faites tremper comme les
autres, autant de Sucre, & elle
se font de la même façon cy-
devant.

Pastilles

*Pastilles de Violettes , & autres
Fleurs.*

Servés - vous de la Gomme d'Arabie , parce que ces Pastilles se blanchissent à la Bassine, comme celle de Girofle. Pour leur donner la couleur violette , vous détremperés de l'Indigo & de l'Iris , & vous mêlerés cette eau avec vôtre Gomme quand elle est fonduë, dans le Mortier , vous y ajoutérés du Sucre fin en poudre, vous continuërés de tourner, & bien démêler le tout , tant que vous ayés une pâte maniable ; vous en formerés des Pastilles rondes , des Carreaux, Trefles & Piques, &c. On les blanchit quand elles ont été

D

sechées à l'étuve , mais c'est pour les rendre en Dragées.

Pastilles de Girofle.

LA Pastille de Girofle se fait en prenant du Girofle que vous battés & pilés bien ; le passer dans un Tamis fin ou Tambour ; vous le mêlerez dans le Mortier avec votre Gomme d'Arabie détrempée , ajoutés - y du Sucre ce qu'il en faut pour une pâte maniable ; vous en formerés des Pastilles grises , comme celle de Cannelle. Les Confituriers tirent cette pâte en Cordon pour la façonner par petits morceaux en maniere de Clous de Girofle ; après quoy ils les blanchissent à la Bassine en dragées.

De l'Eau de Vie.

J'Aurois mis ensuite de ces Pastilles, les Macarrons, les Pâtes de Fleurs, mais cela regarde entièrement le Confiturier, c'est pourquoy je les finis, & je donne une maniere de faire de l'Eau de Vie, celle de la connoître bonne, puisqu'elle est necessaire au Limonadier, & qu'elle leur est même aussi utile que le Sucre. Je commenceray à dire, que la bonne Eau de vie se connoît par l'essay qui est une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'Eau de Vie jusqu'au tiers de la longueur; on secoüe la bouteille, & plus les grains perlés qui se forment dedans sont gros, plus

D ij

l'Eau de Vie a de force & d'esprit ; cet essay se fait aux Eaux de Vie faites de Vin , car les autres qui sont faites de Grains ou Cidre , qui sentent fort souvent l'Empireme , sont essayez par le feu , moins il reste de Liqueurs au fond du vase dans lequel ou le brûle plus forte elle se trouve.

Je ne repetteray pas ce que j'ay dit sur la maniere de distiller l'Esprit de Vin tiré de l'Eau de Vie , mais seulement de celles dont on fait l'Eau de Vie qui est tirée de Vin , parce que j'ay parlé cy - devant assez au long de l'Esprit de Vin.

Maniere de tirer l'Eau de Vie.

IL faut remplir la moitié d'une grande Cucurbite de Cuivre , couverte de son Chapeau ou Refrigerant , y attacher un Recipient , luttez exactement les jointures , comme j'ay dit cy - devant , distillez à petit feu , jusqu'à ce que la petite eau descende au travers du Serpentin , ce qui se connoît par le petit essay de Verre , car l'esprit ne monte plus quand on voit les perles grosses comme des testes d'épingles , il faut qu'elles soient grosses comme un petit poids , & qu'elles s'évanoissent tres-promptement , on ne peut definir si c'est un tiers du Vin ou un quart qui se convertit en Eau de Vie , en ce qu'il y

D iij

a des années , ou cinq à six Pintes ne donnent qu'une Pinte, & d'autres deux Pintes, en donnent trois demy-Septiers; il est donc necessaire d'avoir l'usage de cet essay. On se contente à Paris d'en faire brûler pour en juger , mais cela est bien incertain. *Nota*, qu'il faut avoir soin que le Serpentin de Cuivre passe au travers d'un tonneau plein d'eau pour la condancer ou la fixer, car sans cela l'Esprit retomberoit dans la Cucurbite.

Les Vins d'Orleans, de Blois donnent beaucoup plus d'Eau de Vie que tous les autres Vins, ceux d'autour de Paris en donnent encore assez abondamment , mais n'y si forte ny si bonne. Le Tartre qui reste dans

le fond du vaisseau peut servir à faire du Vinaigre.

L'Eau de vie tirée des Grains.

Cette Eau de Vie se fait en mettant de l'Orge, du Blé dans de l'eau tiède tremper deux ou trois heures & ensuite on le retire & met secher sur des paillaçons pour le faire germer, comme font les Brasseurs, on en prend les Germes que l'on remet dans de l'eau fermenter 2. ou 3. jours selon la force du ferment, & quand il a bouilly de soy-même, on jette cette eau dans la Cucurbite, & l'on opere comme j'ay dit cy-devant.

Les particuliers mettent en différent usage l'Eau de Vie, les

D. iiij

uns la brûlent avec du Sucre, les autres la mêlent dans du Syrop de Noix confites, & le laissent reposer ; d'autres y mettent du Guy de Chêne & du Girofle, & en tirent un Esprit de Vin délicieux ; enfin on n'auroit jamais fait si l'on décrivoit toutes les différentes manieres dont on employe l'Eau de Vie ; tout ce que je diray icy ; c'est que de toutes les Liqueurs c'est celle qui à bon droit, doit estre préférée à toutes les autres ; tant par l'usage, que par l'utilité que l'on en retire chaque jour, en cent occasions, dans les blessures, dans les défaillances de cœur, que l'experience continuelle nous fait connoître.

P E R M I S S I O N .

L O U I S par la grace de Dieu ,
Roy de France & de Navarre :
A nos Amez & feaux Conseillers les
Gens tenans nos Cours de Parle-
ment, Maîtres des Requestes ordi-
naires de nôtre Hôtel , Grand Con-
seil, Prevost de Paris , Baillifs, Sé-
néchaux , leurs Lieutenans Civils &
autres nos Justiciers qu'il appartiendra , Salut. C H A R L E S M O E T T E ,
Marchand Libraire à Paris , Nous
ayant fait exposer qu'il desiroit pour
l'avantage du Public faire imprimer
un Livre intitulé *Le parfait Limona-*
dier , &c. par P. Masson Limonadier
à Paris : Nous avons permis & per-
mettons par ces presentes audit Moet-
te de faire imprimer par tel Impri-
meur qu'il voudra choisir ledit Livre
en telle forme, marge, caractere , &
autant de fois que bon luy semblera,
pendant le temps de quatre années
consecutives, à compter du jour de la
date des presentes , & de le vendre

& distribuer par tout nôtre Royaume; à la charge que ces Presentes seront enregistrées és Registres de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtre dit Royaume & non ailleurs, en bon papier, & beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie: & qu'avant que de l'exposer en vente, il sera mis un Exemplaire dudit Livre dans le Cabinet des Livres de nôtre Château du Louvre, deux autres dans nôtre Bibliothèque publique, & un en celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sr Phelypeaux Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres, à peine de nullité des Presentes. Du contenu desquelles Nous vous mandons & enjoignons de faire jouir l'exposant; & ceux qui auront droit de luy, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il luy soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des presentes qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Li-

vre , foy foit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution des presentes tous actes requis & necessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires: CAR tel est nôtre plaisir. **DONNE'** à Versailles le 3. Decembre l'an de grace 1704. & de nôtre Regne le soixante-deuxième. Par le Roy en son Conseil, **BELLAVOINE.** Et scellé.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris N. 289. page 398. conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arrest du Conseil du 13. Aoust 1703. A Paris ce 24. Decembre 1704.

Signé, P. EMERY, Syndic.

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 10. Janvier 1705.

J'Ay lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé, *le Parfait Limonadier, &c.* dans lequel je n'ay rien trouvé qui en doive empêcher l'impression. A Paris le 6. Novembre 1704. **POUCHARD.**

T A B L E.

P Reparer le Thé, Chocolat, Caffé, p. 1.	8
Du Sucre & de ses cuiffons.	9
Des Pâtes & Conserve. 27. Pralines.	15.
Des Pastilles.	29
De l'Eau de Vie.	37
Maniere de distiller.	1
Eau de la R. d' Hongrie.	12
Eſprit de Vin.	16
Effences. 17 Roſſoly.	25
Du Populo.	26
Eau d' Angelique.	27
Clarifier le Sucre.	28
Diverſes Eaux ou Liqueurs.	31. 34
Hipocras. 35. Eau Clairette.	40
Ratafiats.	41. 49
Eau de fleurs d' Orang. 45. Eau Clair.	47
Hidromel.	50
Limonade. Orangeat.	52
Toutes ſortes d' Eaux.	58. 63
Orzat. 59. Eaux glacées. 66. Crème glacé.	65
Pour glacer toutes ſortes de Fleurs.	69
Divers Sirops.	71
Compotes.	77. 104
Sorbec. 105. Lait virginal.	107

coings qui sont petits, j'en qu'à ce qu'ils
soient cuits; Si vos coings sont fort
gros, il n'en faut que cinq ou six et si
sont petits il en faut huit ou dix.
Si après vous y mettez deux livres ou
deux livres et demie de sucre, les trois
Cueilliez avec icelui et laissez sur un
petit feu, afin qu'ils roussissent; vous
pouveriez le faire lorsqu'ils sont bien
rouges, puis vous les **donneriez** et les
couvririez en gelée; Si c'est pour les
garder, il y faut plus de sucre; et
Si vous voulez aussi en faire du
cognac, vous mettez plus de coings
et de sucre à proportion. De même
que les coings, vous les menerez doucement
et lorsque vous verrez qu'il sera en
celui, vous le verserez dans vos bouteilles
ou bien dans vos pots et ne les couvri-
rez point que le lendemain soir, 258

T A B L E.

P Reparer le Thé, Chocolat, Caffé, p. 1.	8
Du Sucre & de ses cuiffons.	9
Des Pâtes & Conservees. 27. Pralines.	15.
Des Pastilles.	29
De l'Eau de Vie.	37
Maniere de distiller.	1
Eau de la R. d' Hongrie.	12
Esprit de Vin.	16
Essences. 17. Rossoly.	25
Du Populo.	26
Eau d' Angelique.	27
Clarifier le Sucre.	28
Diverses Eaux ou Liqueurs.	31. 34
Hipocras. 35. Eau Clairette.	40
Ratafiats.	41. 49
Eau de fleurs d' Orang. 45. Eau Clair.	47
Hidromel.	50
Limonade. Orangeat.	52
Toutes sortes d' Eaux.	58. 63
Orzat. 59. Eaux glacées. 66. Crème glacé.	65
Pour glazer toutes sortes de Fleurs.	69
Divers Sirops.	71
Compotes.	77. 104
Sorbec. 105. Lait virginal.	107

coings qui sont petits, j'en qu'à ce qu'ils
soient cuits; Si vos coings sont fort
gros, il n'en faut que cinq ou six et s'ils
sont petits il en faut huit ou dix.
Mais après vous y mêleres deux livres ou
deux livres et demie de sucre, les trois
Coillies avec icelui et tout ça sur un
petit feu, afin qu'ils roussissent; vous
pouverez le sçavoir lorsqu'ils sont bien
rouges, puis vous les **donneres** et les
couvrirés en gelée; Si c'est pour les
garden, il y faut plus de sucre; et
Si vous voulez aussi en faire du
cognac, vous mêlerés plus de coings
et de sucre a proportion. De même
que les coings, vous les menerez doucement
et lorsque vous verrez qu'il sera en
celui, vous le verserez dans vos boîtes
ou bien dans vos pots et ne les couvri-
rés point que le lendemain soir, 258

T A B L E.

P Reparer le Thé, Chocolat, Caffé, p. 1.	8
Du Sucre & de ses cuiffons.	9
Des Pâtes & Conservees. 27. Pralines.	15.
Des Pastilles.	29
De l'Eau de Vie.	37
Maniere de distiller.	1
Eau de la R. d' Hongrie.	12
Esprit de Vin.	16
Essences. 17 Rossoly.	25
Du Populo.	26
Eau d' Angelique.	27
Clarifier le Sucre.	28
Diverses Eaux ou Liqueurs.	31. 34
Hipocras. 35. Eau Clairette.	40
Ratafiats.	41. 49
Eau de fleurs d' Orang. 45. Eau Clair.	47
Hidromel.	50
Limonade. Orangeat.	52
Toutes sortes d' Eaux.	58. 63
Orzat. 59. Eaux glacées. 66. Crème glacé.	65
Pour glazer toutes sortes de Fleurs.	69
Divers Sirops.	71
Compotes.	77. 104
Sorbec. 105. Lait virginal.	107

coings qui sont petits, j'en qu'on qu'ils
soient cuits; Si vos coings sont fort
gros, il n'en faut que cinq ou six et si
sont petits il en faut huit ou dix.
Si après vous y mêterez deux livres ou
deux livres et demie de sucre, les vers
Conciller avec icelui et le verser sur un
petit feu, afin qu'ils roussissent; vous
pouverez le sçavoir lorsqu'ils sont bien
rouges, puis vous les **donner** et les
couvrir en gelée; Si c'est pour les
garden, il y faut plus de sucre; et
si vous voulez aussi en faire du
cognac, vous mêterez plus de coings
et de sucre a proportion. de même
que les coings, vous les menerez doucement
et lorsque vous verrez qu'il sera en
celui, vous le verserez dans votre bouteille
ou bien dans vos pots et ne les couvri-
rez point que le lendemain soir, 252

T A B L E.

P Reparer le Thé, Chocolat, Caffé, p. 1.	8
Du Sucre & de ses cuissens.	9
Des Pâtes & Conservees. 27. Pralines.	15.
Des Pastilles.	29
De l'Eau de Vie.	37
Maniere de distiller.	1
Eau de la R. d' Hongrie.	12
Esprit de Vin.	16
Essences. 17 Rosoly.	25
Du Populo.	26
Eau d' Angelique.	27
Clarifier le Sucre.	28
Diverses Eaux ou Liqueurs.	31. 34
Hipocras. 35. Eau Clairette.	40
Ratafiats.	41. 49
Eau de fleurs d' Orang. 45. Eau Clair.	47
Hidromel.	50
Limonade. Orangeat.	52
Toutes sortes d' Eaux.	58. 63
Orzat. 59. Eaux glacées. 66. Crème glacé.	65
Pour glacer toutes sortes de Fleurs.	69
Divers Sirops.	71
Compotes.	77. 104
Sorbec. 105. Lait virginal.	107

coings qui sont petits, j'en quâre ; s'ils
sont ciuts; Si vos coings sont un
gros, il n'en faut que cinq ou six et s'ils
sont petits il en faut huit ou dix.
Après vous y mêleres deux livres ou
deux livres et demie de sucre, les
Cueillir avec celui et coisner
petit feu, afin qu'ils roussissent; vous
pouveres le faire lorsqu'ils sont bien
rouges, puis vous les couvrires et les
couvrires en gelée; si c'est pour les
garnir, il y faut plus de sucre; et
si vous voulez aussi en faire du
cognac, vous mêleres plus de coings
et de sucre a proportion. de même
que les coings, vous les menerez doucement
et lorsque vous verrez qu'il sera en
celui, vous le verserez dans votre bouteille
ou bien dans vos pots et ne les couvrires
rien point que le lendemain ils

67
disposés en rose , &
onglets sur les échan-
qui est d'une seule p
& partagée en dix
nativement grandes
rieures & intérieures,
font en assez grand
de la fleur, sur un
qui les fait paroître
Ils sont entourés
tamines. Les cinq
du calice
tent en de
intérieurs se
sent en de
semences.

Pentaphylle
taphylloïdes frui

ALATERNE.

La fleur est formée
presqu'imperceptible
échancrures d'un c
pièce en entonnoir
découpé en cinq se
de la fleur on app
surmonté de trois
de cinq étamines in
crures du calice.

sur une côte
une feuilleté
letes étroites
Metis a celle
ses feuilleté
se rapproch
des autres q
sent presque
les suivantes
leur base, se
pointe; enfin
tout-à-fait &
semblable qu
la suite de no
feuilletés élé
tage deviedr
tes qu'elle ne
ensemble qu
coupée, o d
composée, ou
Ecrivains élé
Arbre comme
provenant de
Sorbier par u
ront peut-être
quoique dan

