Distillez pour avoir 19 litres de produit, auquel vous ajouterez :

Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres).

Rosolis.

Zestes verts de citrons frais.	315 gram.	(10 onces).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Cubèbes.	31 gram.	(1 once).
Girofle. Anis étoilé. Acorus. Cardamome. R. d'Angélique } de chacun	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Distillez, et aux 19 litres de produit ajoutez 7 litres d'eau et 12 kilog. (24 livres) de sirop. Donnez une couleur rose pâle.

Krambambuli.

Anis.	92 gram.	(3 onces).
Fleurs de camomille romaine.	92 gram.	(3 onces).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Sauge.	48 gram.	(12 gros).
Fleurs de lavande. Marjolaine. Galanga. Noix muscade. Cardamome. } de chacun	48 gram.	(12 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Opérez comme ci-dessus, et ajoutez aux 19 litres de produit :

Eau.	15 litres.	
Sirop de sucre métis.	10 kilog.	(20 livres).

On colore en brun, et quelquefois en jaune.

Eau de Baal

Sauge.	160 gram.	(5 onces).
Zestes d'oranges secs.	160 gram.	(5 onces).
Cannelle.	160 gram.	(5 onces).
Noix de Madagascar.	62 gram.	(2 onces).

Girofle.	31 gram.	(1 once).
Feuilles de romarin.	62 gram.	(2 onces).
Semences de fenouil.	62 gram.	(2 onces).
Anis étoilé.	62 gram.	(2 onces).
Camomille romaine.	92 gram.	(3 onces).
Galanga.	48 gram.	(12 gros).
Vanille.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	15 litres.	

Aux 19 litres du produit obtenu par la distillation, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop du sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur rouge.

Liqueur d'oranges.

Zetes d'oranges dont on a enlevé le blanc.	2 kil.	(4 livres).
Noix de Madagascar.	125 gram.	(4 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	16 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	19 litres.	

Colorez en jaune foncé.

Eau des abbés.

Zestes secs de citrons.	750 gram.	(1 liv. 1/2).
—— d'oranges.	375 gram.	(12 onces).
Anis.	250 gram.	(8 onces).
Genièvre.	125 gram.	(4 onces).
Sauge.	62 gram.	(2 onces).
Menthe.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

On ajoute aux 19 litres de distillé :

Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres.)
Eau.	15 litres.	

On lui donne une couleur rouge foncée avec du vin de Médoc ou le suc de cerises (griottes).

Eau de musettier (joueur de musette).

Zestes secs de citrons.	185 gram.	(6 onces).
Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Feuilles de romarin } de chacun	62 gram.	(2 onces).
— de sauge } de chacun		
Fleurs de lavande } de chacun		
Girofle.	750 gram.	(12 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Eau de roses double	15 litres.	
Eau pure.	5 litres.	
Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 livres).

Colorez avec la teinture de myrtile.

Anisette.

Anis.	1 kil. 250 gram.	(2 liv. 1/2.)
Zestes verts de citron.	375 gram.	(12 onces).
Cumin.	125 gram.	(4 onces).
Iris de Florence.	92 gram.	(3 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis.	7 kil. 500 gram.	(15 livres).
Eau.	18 litres.	

Liqueur d'Acorus.

Racines d'acorus.	4 kil.	(8 livres).
— d'angélique.	5 kil.	(10 livres.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis	12 kilog.	(24 livres).
Eau.	14 litres.	

Colorez en rouge.

Eau stomachique.

Acorus. } de chacun	125 gram.	(4 onces).
Genièvre. } de chacun		
Sauge. } de chacun		
Anis. } de chacun		
Zestes secs d'orange.	185 gram.	(6 onces).

Menthe. } de chac.	62 gram.	(2 onces).
Fleurs de lavande. } de chac.		
Racine d'angélique. } de chac.		
Girofle.	31 gram.	(1 once).
Zédoaire.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de produit, ajoutez :

Sirop de sucre.	11 kil.	(22 livres).
Eau.	7 kil.	(14 livres).

On donne une couleur rouge.

Christophelet.

Figue.	310 gram.	(10 onces).
Iris de Florence.	125 gram.	(4 onces).
Anis étoilé.	125 gram.	(4 onces).
Cannelle. } de chacun	62 gram.	(2 onces).
Sauge. } de chacun		
Coriandre. } de chacun		
Cardamome.	31 gram.	(1 once).
Galanga.	31 gram.	(1 once).
Safran.	16 gram.	(4 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence d'ambre.	36 gouttes.	
Vin de Médoc.	8 litres.	
Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	7 litres.	

Eau de pain.

Croûtes de pain de seigle très-cuit et foncé.	2 kil.	(4 livres).
Zestes frais de citron.	375 gram.	(12 onces).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	16 gram.	(4 gros).
Macis.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	15 litres.	

Donnez une couleur brune.

Amer d'Angleterre.

Zestes verts de citron.	310 gram.	(10 onces).
Cumin.	185 gram.	(6 onces).
Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Thym. Sauge. Galanga. Acorus. } de chacun	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	48 gram.	(12 gros.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de fleur d'orange triple.	4 litres.	
Eau.	18 litres.	
Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 livres).

Persicot.

Amandes amères, ou noyaux de pêches.	1 k. 500 gram.	(3 livres).
Zestes de citrons verts.	185 gram.	(6 onces).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	16 gram.	(4 gros).
Noix muscades.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	14 litres.	

Donnez une couleur jaune-pâle.

Liqueur de girofle.

Girofle.	375 gram.	(12 onces).
Iris de Florence.	92 gram.	(3 onces).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Cardamome.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop.	12 kil.	(24 livres.)
Eau.	14 litres.	

Colorez avec de la teinture de girofle.

Eau de Lisette.

Zestes frais de citron.	1 kil.	(2 livres).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Dattes.	500 gram	(1 livre).
Raisins secs.	250 gram.	(8 onces).
Figues.	250 gram.	(8 onc.)
Macis.	31 gram.	(1 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop.	15 kil.	(30 liv.)
Eau.	14 litres 172.	

Colorez en rouge et ajoutez des feuilles d'argent brisées.

Eau des princesses.

Fleurs de lavande.	500 gram.	(1 liv.)
Zestes de citron.	155 gram.	(5 onc.)
Anis.	125 gram.	(4 onc.)
Cannelle.	125 gram.	(4 onc.)
Camomille romaine.	62 gram.	(2 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Essence de citron.	30 gouttes,	
— d'ambre.	30 gouttes.	
Sirop de sucre.	15 kil.	(30 liv.)
Eau.	13 litres 172.	

On colore en rouge, et l'on ajoute des feuilles d'argent.

Eau d'amour.

Zestes verts de citron.	625 gram.	(20 onc.)
Amandes amères.	125 gram.	(4 onc.)
Figues.	500 gram.	(16 onc.)
Cannelle.	155 gram.	(5 onc.)
Fleurs de lavande.	125 gram.	(4 onc.)
Macis.	125 gram.	(4 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Vin muscat.	4 litres.	

Eau de cannelle.	13 litres 172.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 liv.)

On colore en rose, et on y ajoute de l'or.

Parfait-Amour.

Zestes verts de citron.	1 kil.	(2 liv.)
Cannelle.	185 gram.	(6 onc.)
Fleurs d'oranges fraîches.	125 gram.	(4 onc.)
Feuilles de romarin.	62 gram.	(2 onc.)
Macis.	31 gram.	(1 onc.)
Clous de girofle.	48 gram.	(12 gros.)
Safran.	16 gram.	(4 gros).
Cardamome.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	85 gram.	(22 gros).
Eau.	77 gram.	(18 gros).

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

Colorez en rose.

Eau forcifère (kratwasser.)

Camomille romaine.	250 gram.	(8 onc.)
Genièvre.	185 gram.	(6 onc.)
Zestes d'orange.	185 gram.	(6 onc.)
Feuilles de romarin.	125 gram.	(4 onc.)
Cannelle.	62 gram.	(2 onc.)
Girofle.	31 gram.	(1 onc.)
Cardamome.	16 gram.	(4 gros.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

Eau miraculeuse.

Zestes frais d'orange.	500 gram.	(1 liv.)
—— de citrons.	500 gram.	(1 liv.)
Cannelle.	185 gram.	(6 onc.)
Gingembre.	125 gram.	(4 onc.)
Zédoaire.	62 gram.	(2 onc.)
Feuilles de romarin.	62 gram.	(2 onc.)

Galanga. Macis. Girofle. } de chacun.	31 gram.	(1 onc.)
Iris de Florence.	48 gram.	(12 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

Colorez en rouge.

Eau cordiale.

Zestes frais de citron.	1 k. 500 g.	(2 liv. 172)
Mélisse.	155 gram.	(5 onc.)
Anis.	125 gram.	(4 onc.)
Coriandre.	125 gram.	(4 onc.)
Cannelle.	250 gram.	(8 onc.)
Macis.	62 gram.	(2 onc.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez:

Sirop.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

Colorez en bleu de ciel.

Eau des prélats.

Ecorces fraîches d'orange.	500 gram.	(1 liv.)
— de citron.	375 gram.	(12 onc.)
Cannelle.	92 gram.	(3 onc.)
Marjolaine.	92 gram.	(3 onc.)
Fleurs de lavande.	62 gram.	(2 onc.)
— de romarin.	62 gram.	(2 onc.)
Vanille.	16 gram.	(4 gros.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Essence de vanille.	125 gram.	(4 onc.)
Vin de Médoc.	3 litres.	
Eau de fleurs d'orange double,	4 litres.	
Eau distillée.	4 litres 172	
Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 liv.)

Eau des favorites.

Anis.	250 gram.	(8 onc.)
Cannelle.	250 gram.	(8 onc.)
Fleurs d'oranges fraîches.	185 gram.	(6 onc.)
Genièvre.	185 gram.	(6 onc.)
Zestes d'orange.	92 gram.	(3 onc.)
Feuilles de romarin.	92 gram.	(3 onc.)
Acorus.	31 gram.	(1 onc.)
Thym. Pouliot. Menthe. Sauge. } de chacun	62 gram.	(2 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez:

Eau de mélisse,	2 litres.	
— de fleurs d'orange triple.	2 litres.	
Eau pure.	10 litres.	
Sirop de beau sucre.	12 kil.	(24 liv.)

Eau carminative.

Zestes d'oranges vertes sèches.	185 gram.	(6 onc.)
— de citron.	185 gram.	(6 onc.)
Cumin.	125 gram.	(4 onc.)
Genièvre. Anis. Camomille. } de chacun.	92 gram.	(3 onc.)
Menthe.	62 gram.	(2 onc.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

USQUEBAUCH.

(*Engliche ausgebade.*)

C'est la boisson favorite des habitants de l'Ecosse, dont parle si souvent Walter-Scott dans ses romans.

Cannelle.	375 gr.	(12 onces).
Fleurs de lavande.	92 gr.	(3 onces).

Girofle. Anis étoilé. Noix muscades. } de chacun	62 gr.	(2 onces).
Cardamome.	31 gr.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	13 litres 172.	

Colorez en jaune.

L'usquebauch de l'Ecosse ne ressemble guère à cette recette ; il est d'une saveur très-forte et peu sucrée.

Eau de Noé.

Croûte de pain grillée.	500 gr.	(1 livre).
Zestes secs de citron.	155 gr.	(5 onces).
Camomille romaine.	62 gr.	(2 onces).
Genièvre.	62 gr.	(2 onces).
Noix muscades.	31 gr.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis.	12 kil.	(24 liv.)
Eau.	14 litres.	

Colorez en rouge et ajoutez un peu de feuilles d'argent.

Les liqueurs suivantes, quoique ayant des noms français, n'appartiennent pas moins aux liqueurs de Dantzick.

Eau précieuse.

Cannelle.	500 gram.	(1 livre).
Bois de Rhodes.	250 gram.	(8 onces).
Amandes amères.	250 gram.	(8 onces).
Girofle.	92 gram.	(3 onces).
Cardamomum. Cubèbes. Pommes de paradis. } de chacun	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Eau de rose double.	3 litres 172.	

Eau pure.	10 litres.
Sirop de sucre métis.	28 litres.

Colorez en vert et ajoutez des feuilles d'argent.

Liqueur des évêques.

(*Bischos foliskow*).

Zestes secs d'oranges dont on a enlevé le blanc.	1 k. 750 gr. (3 liv. 1/2).
Cannelle.	310 gr. (10 onces).
Alcool.	22 litres.
Eau.	18 litres.

Aux 19 litres de distillé ajoutez :

Vin de Médoc.	10 litres.
Eau.	6 litres.
Sirop de sucre.	12 kil. (24 livres).

LIQUEUR-LIMONADE.

(*Limonadensikow*).

Zestes frais de citron.	1 kil. (2 livres).
Croûte grillée de pain de seigle. }	de chac. 125 gr. (4 onces).
Cannelle. }	
Noix muscades.	16 gr. (4 gros).
Alcool.	22 litres.
Eau.	18 litres.

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Huile essentielle de citron.	30 gouttes.
Sirop de sucre.	12 kil. (24 livres).
Eau.	14 litres.

On lui donne une teinte jaune pâle.

Liqueur de punch.

Zestes de citron frais.	1 kil. (2 livres).

Faites infuser, dans un vase clos, avec 19 litres d'eau bouillante, filtrez et ajoutez :

Rhum ou rach.	10 litres.
Eau-de-vie de France à 20 degrés.	8 litres.

Suc de citron récemment extrait.	1 litre.	
Sucre blanc concassé.	14 k. 500 gr.	(29 livres).

Liqueur de cumin.

Cumin.	1 kil.	(2 livres).
Anis.	62 gram.	(2 onces).
Cannelle.	31 gram.	(1 once).
Iris de Florence.	31 gram.	(1 once).
Racine d'angélique. }	de chacun 16 gram.	(4 gros).
Girofle. }		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre raffiné.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres 1/2.	

Eau-de-vie de Dantzick.

Pétales fraîches de roses.	1 kil.	(2 livres).
Fleurs fraîches d'orange.	250 gram.	(8 onces).
Zestes de citron.	250 gram.	(8 onces).
Amandes amères.	250 gram.	(8 onces).
Mastic.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	20 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop de sucre raffiné.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	14 litres.	

Si l'on n'a pas de fleurs fraîches d'oranges, on y en substitue de salées; mais, dans ce cas, on double la dose.

LIQUEURS DE BRESLAU.

Liqueurs stomachiques.

Zestes d'orange.	185 gram.	(6 onces).
— de citron.	125 gram.	(4 onces).
Anis.	62 gram.	(2 onces).
Galanga. }	de chac. 48 gr.	(12 gros).
Cannelle. }		
Iris de Florence. }		
Basilic. }		
Camomille romaine }		

Fleurs de lavande.	de chacun 31 gr.	(1 once).
Feuilles de romarin.		
Vanille.	de chacun 16 gr.	(4 gros).
Noix muscades.		
Macis.		
Cubèbes.		
Cardamomum.		

Faites digérer pendant 24 heures dans

Alcool.	22 litres.
Eau.	18 litres.

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres.	

Liqueur de cumin.

Cumin.	1 kil.	(2 livres).
Anis.	92 gr.	(3 onces).
Huile de cumin.	4 gr.	(1 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop.	12 kil.	(24 livres).
Eau.	14 litres.	

Liqueur de girofle.

Girofle.	1 kil.	(2 livres).

Faites digérer pendant 24 heures dans 20 litres d'alcool et 16 litres d'eau ; et aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres.	

Liqueur de cannelle.

Cannelle.	1 kil.	(2 livres).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop de sucre.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres.	

Donnez une couleur rouge.

Persicot.

Amandes amères broyées, ou noyaux de pêches.	1 kil.	(2 livres).

Mettez en digestion pendant 24 heures avec

Alcool.	22 litres.
Eau.	18 litres.

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres).
Eau.	14 litres.	

Liqueur des muscades.

Macis ou fleur de cannelle.	de chacun 92 gram.	(3 onc.)
Noix muscades.		
Iris de Florence.		
Cannelle.		
Zestes secs d'orange.	de chacun 62 gram.	(2 onc.)
— de citron.		
Feuilles de romarin.		
Marjolaine.	de chacun 31 gram.	(1 once).
Anis.		
Semences de fenouil.		
Cubèbes.	de chacun 16 gram.	(4 onc.)
Cardamomum.		
Camomille romaine.		

Alcool.	22 litres.
Eau.	18 litres.

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)
Eau.	15 litres.	

Liqueur de romarin.

Feuilles de romarin fraîches.	750 gram.	(1 liv. 1/2).
Cannelle.	155 gram.	(5 onc.)
Fleurs de lavande fraîches.	62 gram.	(2 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis.	10 kilog.	(20 livres.)
Eau.	15 litres.	

Donnez une teinte en vert.

Liqueur de roses.

Pétales fraîches de roses (1).	2 kil. 500 gr.	(5 livres.)
Cannelle.	92 gram.	(3 onces.)
Semences de fenouil.	31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)
Eau.	15 litres.	

Donnez une teinte rose.

Rosolis.

Cannelle.	250 gram.	(8 onces).
Cardamome. Noix muscades. Cubèbes. Iris de Florence.	de chacun 125 gram.	(4 onces.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de roses double.	15 litres.	
Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)

Donnez une couleur d'un rouge vif.

Liqueur de citron.

Zestes frais de citrons dépouillés de leur partie blanche.	1 k. 500 gr.	(3 livres.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Sirop de sucre métis.	20 litres.
Eau.	15 litres.

Donnez une couleur jaune.

Liqueur d'orange.

Zestes d'oranges vertes, sèches.	1 kilog.	2 livres.
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

(1) A défaut, 3 kilog. 500 grammes (7 livres) de fleurs salées.

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Eau de fleurs d'orange double.	4 litres.	
Eau pure.	10 litres.	
Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)

On donne une couleur verte.

Liqueur d'Acorus.

Acorus.	1 kilog.	(2 livres.)
Anis.	92 gram.	(3 onces.)
Anis étoilé.	62 gram.	(2 onces.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre métis.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres.	

Liqueur de menthe.

Feuilles de menthe fraîches.	1 k. 500 gr.	(3 livres).
Anis.	92 gram.	(3 onces).
Anis étoilé.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de menthe.	6 litres.
Eau.	8 litres.
Sirop de sucre métis.	20 litres.

Liqueur d'angélique.

Zestes de citron.	500 gram.	(16 onces.)
Angélique.	155 gram.	(5 onces.)
Zestes d'orange.	125 gram.	(4 onces.)
Cannelle.	125 gram.	(4 onces.)
Macis.	62 gram.	(2 onces.)
Fleurs de lavande.	62 gram.	(2 onces.)
Girofle. Marjolaine. Feuilles de romarin. Iris de Florence.	de chac. 31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de produit, ajoutez :

Eau de roses.	16 litres.	
— de fleurs d'orange.	2 litres.	
Eau ordinaire.	2 litres.	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Eau des capucins.

Racines fraîches de céleri.	310 gram.	(10 onces.)
Zestes d'orange.	250 gram.	(8 onces.)
— de citron.	250 gram.	(8 onces.)
Cannelle.	185 gram.	(6 onces.)
Cumin. Noix muscades. Semences de fenouil.	de chac. 62 gram.	(2 onces.)
Graines de raves.	31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	16 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)
Eau.	15 litres.	

Eau céleste.

Huile de girofle.	50 gouttes.	
— de fenouil.	36 gouttes,	
— de cumin.	36 gouttes.	
— d'anis.	15 gouttes.	
— de citron.	16 gram.	(4 gros.)
Alcool.	20 litres.	
Eau de cannelle.	3 litres.	
Eau pure.	12 litres.	
Sirop.	10 kilog.	(20 livres.)

On lui donne une teinte de bleu de ciel.

Eau de Manheim. (N° 1.)

Anis. Figues.	de chac. 500 gram.	(1 livre.)
Bois de réglisse conc. Girofle.	de chac. 125 gram.	(4 onc.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	7 kil. 500 gram.	(15 livres.)
Eau.	16 litres.	

Eau de Manheim. (N° 2.)

Anis.	375 gram.	(12 onces).
Semences de Fenouil.	310 gram.	(10 onces).
Zestes frais de citron.	250 gram.	(8 onces).
Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Girofle.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de produit :

Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 liv).
Eau.	16 litres.	

EAU DE FEICHMEIER.

(*Nom de l'inventeur.*)

Genièvre.	62 gram.	(2 onces).
Camomille romaine. Zestes de citrons. — d'oranges. Anis. Semences de fenouil. Cumin. Acorus. Piment. Cannelle. Menthe. Marjolaine.	de chac. 48 gram.	(12 gros).
Iris de Florence.	31 gram.	(8 gros).
Cardamomum. Baies de laurier.	de chacun 25 gram.	(6 gros).
Alcool	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de produit, ajoutez :

Suc de cerises.	6 kilog.	(12 liv).
Eau.	2 k. 500 gr.	(5 liv).
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 liv.)

Crême de chocolat.

Après avoir broyé 2 kil. (4 liv.) de cacao grillé, on y ajoute :

Cannelle.	185 gram.	(6 onces).
Vanille.	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	8 gram.	(2 gros).

On met le tout dans une cornue, avec :

Alcool.	12 litres.	
Eau.	2 litres.	

Après 48 heures de digestion, on distille pour avoir 10 litres de produit; on ajoute:

Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 livres).

Crême de roses.

Roses salées.	4 kil.	(8 livres).
Alcool.	12 litres.	
Eau.	4 litres.	

Aux 10 litres de produit, ajoutez :

Essence de roses.	20 gouttes.	
Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 livres).

Crême de bouquet.

Bois de Rhodes.		48 gram.	(12 gros).
Vanille.	de chacun	35 gram.	(8 gros).
Cardamome.			
Iris de Florence.		41 gram.	(10 gros).
Girofle.		25 gram.	(6 gros).
Ambre gris.		4 décig.	(8 grains).
Alcool.		12 litres.	
Eau.		4 litres.	

Ajoutez aux 10 litres de produit :

Eau	4 litres.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 livr.)

Crême de macaron.

Amandes amères.		340 gram.	(11 onces).
Cannelle.	de chacun	25 gram.	(6 gros).
Girofle.			
Cardamomum.		25 gram.	(6 gros).
Alcool.		12 litres.	
Eau.		4 litres.	

Aux 10 litres de produit, ajoutez :

Eau de fleurs d'orange.	de chac. 2 litres.	
— de roses.		
Eau commune.	4 litres.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 liv.)

Crême des Barbades.

Ecorce jaune de zestes de		6 citrons.	
— de		6 oranges.	
Cannelle.	de chacun	25 gram.	(6 gros).
Girofle.			
Macis.		8 gram.	(2 gros).
Alcool.		12 litres.	
Eau.		4 litres.	

Aux 10 litres de produit, ajoutez :

Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre.	7 kil. 500 gr.	(15 livres).

Marasquin de Zara.

Cette liqueur vient ordinairement de la Dalmatie, où on la prépare avec les cerises de Magalil, que l'on écrase et fait fermenter. Mais comme cette qualité ne se trouve point à Breslau, on suit le procédé suivant :

Framboises.	3 kil.	(6 livres).
Cerises aigres, écrasées avec les noyaux.	2 kil.	(4 livres).
Fleurs d'orange fraîches.	1 kil.	(2 livres).
Alcool.	12 litr.	
Eau.	4 litr.	

Ajoutez aux 10 litres de produit :

Eau.	8 litr.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 livr.)

Autre.

Prunes douces, écrasées avec le noyau.	3 kil.	(6 livres).
Framboises.	1 kil. 500 gr.	(3 liv. 1/2).
Feuilles de cerises aniles	500 gram.	(1 livre).
Noyaux de pêches ou amandes amères n° 10.		
Iris de Florence.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	12 litres.	
Eau.	4 litres.	

Aux 10 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre.	7 k. 500 gr.	(15 livr.)

Huile de Vénus.

Semences de carottes.	250 gram.	(8 onces).
Cumin.	185 gram.	(6 onces).
Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Macis.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	12 litres.	
Eau.	4 litres.	

Aux 10 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre.	1 kilog.	(2 livres).

Donnez une teinte jaune avec l'infusion de safran.

Eau de Scubac.

Zestes frais de citron.	185 gram.	(6 onces).
Coriandre.	125 gram.	(4 onces).
Anis. Genièvre. Cannelle. } de chacun	62 gram.	(2 onces).
Racine d'angélique.	48 gram.	(12 gros).
Safran.	32 gram.	(8 gros).
Alcool à 36.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, passez avec expression et distillez. Aux 10 litres de produit, ajoutez :

Eau de fleurs d'orange D.	2 litres.	
Eau.	8 litres.	
Sirop de sucre métis.	6 kilog.	(12 livres).

Elixir stomachique.

Zestes secs d'orange.	62 gram.	(2 onces).
— de citron. Galanga. Cardamomum. } de chac.	48 gram.	(12 gros).
Marjolaine. Noix muscades. Cannelle. } de chacune	31 gram.	(8 gros).
Feuilles de romarin. Racine d'angélique. } de chac.	25 gram.	(6 gros).
Girofle. Fleurs de lavande. } de chac.	16 gram.	(4 gros).
Alcool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, passez avec expression et filtrez. Ajoutez au produit :

Eau.	12 litres.	
Sirop de sucre métis.	9 litres.	

Autre.

Zestes d'orange.	375 gram.	(12 onces).
Coriandre.	125 gram.	(4 onces).
Cannelle. Girofle. } de chacun.	31 gram.	(1 once).
Noix muscades. Safran. } de chacun	16 gram.	(4 gros).
Acool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, filtrez et ajoutez :

Eau de menthe.	12 litres.	
Sirop de sucre.	5 kilog.	(10 livres).

Elixir vital.

Zestes frais de citron.	125 gram.	(4 onces).
Citronnelle fraîche.	62 gram.	(2 onces).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Iris de Florence.	77 gram.	(2 onces 1/2).
Cardamomum. Macis. Bois de Rhodes. } de chacun	31 gram.	(1 once).
Girofle.	16 gram.	(4 gros).
Musc.	5 décig.	(10 grains).
Alcool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, filtrez et ajoutez :

Eau de roses.	2 litres.	
Eau.	10 litres.	
Sirop de sucre métis.	5 kil.	(10 livres).

Elixir des Anges.

Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Galanga.	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	48 gram.	(1 onc. 1/2.)
Noix muscades. Zestes d'oranges. de citron. } de chacun.	31 gram.	(1 once).
Gingembre.	25 gram.	(6 gros).

Iris de Florence.	de chacun 16 gram.	(4 gros).
Zédoaires.		
Cubèbes.		
Cardamome.		
Alcool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, filtrez et ajoutez à la liqueur :

Eau de roses double.	12 litres.	
Sirop de sucre.	6 kil.	(12 livres).

Eau de Pologne.

Raisin de Corinthe.	185 gram.	(6 onces).
Anis.	de chacun 31 gram.	(1 once).
Cannelle.		
Girofle.		
Fenouil.		
Menthe.		
Romarin.		
Marjolaine.		
Galanga.		
Alcool.	18 litres.	
Eau de roses.	14 litres.	

Après quinze jours de digestion, filtrez et ajoutez :

Sirop de sucre	10 kil.	(20 livres).

Ratafia de violette.

Iris de Florence.	125 gram.	(4 onces).
Alcool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, filtrez et ajoutez :

Eau.	9 litres.	
Sirop.	5 kil.	(10 livres).

On le colore avec l'infusion tournesol.

Vespetro.

Semences d'angélique.	92 gram.	(3 onces).
Coriandre.	62 gram.	(2 onces).
Semences de fenouil.	de chaq. 16 gram.	(4 gros).
— d'anis.		
Tranches de citrons.	185 gram.	(6 onces).
— d'oranges.	185 gram.	(6 onces).
Alcool.	12 litres.	

Après huit jours de digestion, passez avec expression, filtrez et ajoutez :

Eau.	9 litres 172.	
Sucre.	3 kil.	(6 livres).

On fait fondre le sucre auparavant dans les 4 litres 172 d'eau, et l'on mêle les liqueurs.

Ratafia de benjoin.

Benjoin en poudre.	125 gram.	(4 onces).
Eau bouillante.	7 litr. 172.	

Agitez et ajoutez :

Alcool.	4 litres.	

Soutirez la liqueur, filtrez et ajoutez :

Sucre en poudre.	750 gram.	(1 liv 172).

LIQUEURS FRANÇAISES

FABRIQUÉES EN ALLEMAGNE.

Ces liqueurs, qui sont très-estimées, sont préparées d'après des recettes qui ne sont pas tout-à-fait celles qui sont suivies en France; nous ajouterons qu'elles sont quelquefois même plus rationnelles; tels sont les motifs qui nous ont porté à les insérer ici. D'ailleurs on y en trouvera plusieurs très-peu connues, et d'autres qui sont encore un secret des fabricants.

Eau de Montpellier.

Essence de bergamotte.	16 gram.	(4 gros).
— de citron.	8 gram.	(2 gros).
Girofle.	62 gram.	(2 onces).
Fleur de cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Après vingt-quatre heures de digestion, distillez pour obtenir 19 litres de produit auquel on ajoute :

Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).
Eau pure.	14 litres.	

Donnez une couleur bleu clair.

Citronat.

Zestes frais de cédrat.	1 kil.	(2 livres.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Au produit de la distillation, ajoutez :

Essence de citron.	50 gouttes.	
— de bergamotte.	36 gouttes.	
— d'ambre.	50 gouttes.	
Eau de fleurs d'orange.	2 litres.	
Eau pure.	10 litres.	
Sirop de sucre.	15 kilog.	(30 livres).

Donnez une couleur jaune.

Eau d'ardelle.

Macis. } de chacun.	125 gram.	(4 onces).
Girofle. } de chacun.		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres du produit de la distillation, ajoutez :

Eau.	13 litres.	
Sirop.	15 kil.	(30 livres)

Donnez une couleur violette.

Eau cordiale de Calladon.

Zestes frais de citrons.	1 kilog.	(2 livres).
Girofle.	25 gram.	(6 gros).
Semences de fenouil.	62 gram.	(2 onces).
Cardamome.	31 gram.	(1 once).
Citronnelle fraîche.	125 gram.	(4 onces).
Alcool.	21 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	10 kil.	(20 livres).
Eau.	15 litres.	

Eau d'or.

Zestes frais de citron.	1 kil.	(2 livres).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Coriandre.	62 gram.	(2 onces).
Macis.	48 gram.	(1 once 1/2).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Sirop de sucre.	24 litres.	
Eau.	14 litres.	

Donnez une couleur jaune, et mêlez-y des feuilles d'or.

Eau d'argent.

Zestes de citrons frais.	500 gram.	(1 livre.)
Girofle.	62 gram.	(2 onces).
Graines d'angélique.	48 gram.	(1 onc. 1/2).
Anis étoilé.	48 gram.	(1 onc. 1/2).
Iris de Florence.	48 gram.	(1 onc. 1/2).
Cannelle.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de mélisse.	2 litres.	
Eau pure.	12 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur rouge, et mêlez de feuilles d'argent.

Eau de Mille-Fleurs.

Fleurs d'orange fraîches.	375 gram.	(12 onces).
Pépins de coings.	280 gram.	(9 onces).
Fleurs de lavande.	185 gram.	(6 onces).
Iris de Florence.	155 gram.	(5 onces).
Menthe.	155 gram.	(5 onces).
Mélisse.	125 gram.	(4 onces).
Cannelle.	125 gram.	(4 onces).
Thym.	62 gram.	(2 onces).
Girofle.	78 gram.	(1 onc. 1/2).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	13 litres.	
Sirop de sucre.	15 kilog.	(30 livres).

Donnez une couleur verte.

Eau de Brizard.

Ecorce de pommes de Chine.	1 gram.	(2 onces).
Macis.	62 gram.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez au distillé, qui est de 19 litres :

Essence de bergamotte.	36 gouttes.	
Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur brune.

Eau du Paradis.

Zestes de citron frais.	1 kil.	(2 livres).
Racine d'angélique.	92 gram.	(3 onces).
Iris de Florence.	62 gram.	(2 onces).
Calamus. } de chacun	78 gram.	(1 onc. 1/2).
Macis. } de chacun		
Bois de Rhodes.	62 gram.	(2 onces).
Cardamome.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Colorez en vert et ajoutez des feuilles d'argent.

Eau de Florence.

Zestes frais de citron.	750 gram.	(1 liv. 1/2).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Macis.	78 gram.	(1 onc. 1/2).
Girofle.	16 gram.	(4 gros.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Huile de citron.	62 gram.	(2 onces).
Eau de mélisse.	2 litres.	
Eau pure.	12 litres.	
Sirop de sucre raffiné.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une légère teinte noirâtre.

Rosolis de Turin.

Fleurs d'orange fraîches.	1 kil.	(2 livres).
Boutons de rose.	1 kil.	(2 livres).
Fleurs de jasmin.	750 gram.	(1 liv. 1/2).
Girofle.	62 gram.	(2 onces).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Alcool.	21 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	16 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur ponceau.

Eau divine.

Zestes de citrons frais.	750 gram.	(1 liv. 1/2)
Coriandre.	125 gram.	(4 onces).
Macis. } de chacun	31 gram.	(1 once).
Cardamome. } de chacun		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	8 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de fleurs d'orange.	8 gram.	(2 gros).
— de bergamotte.	6 gram.	(1 gros 1/2).
Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre raffiné.	12 kil.	(24 livres).

Eau de pucelle.

Baies de genièvre.	750 gram.	(1 liv. 1/2)
Semences de fenouil.	125 gram.	(4 onces).
— d'angélique.	92 gram.	(3 onces).
Cannelle.	92 gram.	(3 onces).
Girofle.	31 gram.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	13 lit. 1/2.	
Sirop de sucre.	15 kil.	(30 livres).

Donnez une teinte jaune.

Eau nuptiale.

Semences de persil	185 gram.	(6 onces).
— de carotte.	155 gram.	(5 onces).
— d'anis. } de chacun	62 gram.	(2 onces).
Bois de Rhodes. } de chacun		
Iris de Florence. } de chacun		
Macis.	48 gram.	(1 onc. 1/2.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de roses double.	3 lit. 1/2.	
Eau pure.	11 lit. 1/2.	
Sirop de sucre.	14 kil.	(28 livres).

Donnez une teinte jaune.

Eau d'amour.

Amandes amères	375 gram.	(12 onces).
Zestes frais de citron.	375 gram.	(12 onces).
Cannelle.	185 gram.	(6 onces).
Macis.	31 gram.	(1 once).
Girofle.	16 gram.	(4 gros).
Fleurs de lavande.	250 gram.	(8 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Vin muscat.	8 litres.	
Essence d'ambre.	36 gouttes.	
Eau.	7 litres	
Sirop.	10 kil.	(20 livres).

Donnez une teinte rose, et ajoutez des feuilles d'or.

Eau des Barbades.

Zestes de citrons frais.	750 gram.	(1 liv. 1/2.)
Girofle.	62 gram.	(2 onces).
Cannelle.	250 gram.	(8 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de citron.	8 gram.	(2 gros.)
— de bergamotte.	8 gram.	(2 gros.)
Eau.	7 litres.	
Sirop de sucre.	925 gram.	(30 onces.)

Alkermès italien.

Feuilles de laurier.	1 kilog.	(2 livres.)
Girofle.	1 kilog.	(2 livres.)
Cannelle.	62 gram.	(2 onces.)
Noix muscade.	92 gram.	(3 onces.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	8 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	7 litres 1/2.	
Sirop de sucre.	10 kilog.	(20 livres.)

Donnez une jolie couleur ponceau.

Eau de paix.

Zestes d'orange.	185 gram.	(6 onces.)
— de citron.	185 gram.	(6 onces.)
Fleurs de romarin. / Racine d'angélique. / Amandes douces.	de chac. 125 gram.	(4 onces.)
Cardamome. / Anis étoilé. / Noix muscades. / Cannelle. / Girofle.	de chacun 31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	8 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	7 litres.	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une couleur violette.

Eau royale.

Zestes de citron.	310 gram.	(10 onces.)
— d'orange.	310 gram.	(10 onces.)
Fleurs de jasmin.	250 gram.	(8 onces.)
Macis.	125 gram.	(4 onces.)
Cannelle.	125 gram.	(4 onces.)
Girofle.	62 gram.	(2 onces.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	8 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence d'ambre.	20 gouttes.	
— de vanille.	62 gram.	(2 onces.)
Eau de fleurs d'orange.	62 gram.	(2 onces.)
Eau.	12 litres	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une couleur rouge.

Eau de santé.

Zestes de citron.	185 gram.	(6 onces.)

Fleurs de lavande.	de chac. 125 gram.	(4 onc.)
Feuilles de romarin.		
Fleurs de jasmin.		
Menthe fraîche.		
Racine d'angélique.	92 gram.	(3 onces.)
Marjolaine.	92 gram.	(3 onces.)
Cubèbes.	62 gram.	(2 onces.)
Graine de paradis.	62 gram.	(2 onces.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Eau.	14 litres.	
Sirop.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une teinte vert clair.

Eau américaine.

Zestes d'orange.	500 gram.	(1 livre.)
Feuilles de romarin.	125 gram.	(4 onces.)
Fleurs de lavande.	125 gram.	(4 onces.)
Cannelle.	92 gram.	(3 onces.)
Girofle.	62 gram.	(2 onces.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 once.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop.	12 kilog.	(24 livres.)

Colorez en vert.

Eau batave.

Genièvre.	375 gram.	(12 onces.)
Zestes de citron.	250 gram.	(8 onces.)
Cannelle.	92 gram.	(3 onces.)
Noix muscades.	31 gram.	(1 once.)
Girofle.	16 gram.	(4 gros.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Eau d'absinthe citronnée.

Feuilles d'absinthe fraîches.	2 kilog.	(4 livres.)
Zestes de 20 citrons frais.		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Dans les 19 litres de distillé, laissez infuser le zeste jaune de 6 citrons, filtrez et ajoutez :

Eau.	4 litres.	
Sirop.	12 kilog.	(24 livres).

Donnez une teinte jaune ou verte.

Eau de la Côte.

Cannelle.	500 gram.	(1 livre.)
Zestes de 12 citrons frais.		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Ajoutez aux 19 litres de distillé :

Huile de menthe poivrée.	4 gram.	(1 gros.)
Eau.	15 litres.	
Sirop.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une teinte jaune.

Eau de Chypre.

Iris de Florence.	185 gram.	(6 onces.)
Zestes de citrons.	185 gram.	(6 onces.)
Cannelle.	62 gram.	(2 onces.)
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de bergamotte.	60 gouttes.	
Essence d'ambre.	16 gram.	(4 gros.)
Eau de fleurs d'orange.	6 litres.	
Eau pure.	8 litres.	
Sirop de sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une couleur rouge claire.

Eau du dauphin.

Zestes d'orange.	250 gram.	(8 onces.)
Genièvre.	125 gram.	(4 onces.)
Véronique.	185 gram.	(6 onces.)

Coriandre.	de chac. 62 gram.	(2 onc.)
Racine d'angélique.		
Gingembre.		
Feuilles de romarin.	de chacun 31 gram.	(1 once.)
Cannelle.		
Myrrhe.		
Anis étoilé.		
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sucre.	12 kilog.	(24 livres.)

Donnez une teinte violette.

Eau de Didon.

Zestes d'orange.	de chac. 250 gram.	(8 onces.)
— de citron.		
Figues.		
Mélisse.	125 gram.	(4 onces.)
Calamus.	de chac. 62 gram.	(2 onces.)
Graines de paradis		
Camomille romaine.		
Cannelle.	31 gr.	(1 once).
Anis.	31 gr.	(1 once).
Noix muscades.	16 gr.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur bleue.

Eau des Epicuriens.

Zestes frais de citron.	de chac. 280 gr.	(9 onces).
— d'orange.		
Figues.		
Cannelle.	125 gr.	(4 onces).
Marjolaine.	92 gr.	(3 onces).
Girofle.	62 gr.	(2 onces).
Noix muscades.	31 gr.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une couleur rouge.

Eau de Napoléon.

Zestes frais de citron.	310 gr.	(10 onces).
Girofle.	92 gr.	(3 onces).
Cannelle.	92 gr.	(3 onces).
Fleurs de jasmin, fraîches.	185 gr.	(6 onces).
Noix muscades.	62 gr.	(2 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de vanille.	8 gr.	(2 gros).
Eau de roses double.	4 litres.	
Eau de fleurs d'orange double.	4 litres.	
Eau de menthe poivrée.	2 litres.	
Eau pure.	4 litres.	
Sirop de sucre.	14 kil.	(28 livres).

Donnez une teinte bleue.

Eau de fantaisie.

Zestes de citron.	500 gr.	(1 livre).
Cannelle.	92 gr.	(3 onces).
Pignons.	92 gr.	(3 onces).
Cardamome.	62 gr.	(2 onces).
Cubèbes.	62 gr.	(2 onces).
Girofle.	16 gr.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau.	14 litres.	
Sirop.	12 kil.	(24 livres).

Eau de Jacques.

Pétales de roses fraîches.	250 gr.	(8 onces).
Zestes d'orange.	125 gr.	(4 onces).
-- de citron.	125 gr.	(4 onces).
Véronique.	92 gr.	(3 onces).
Fenouil.	92 gr.	(3 onces).
Cannelle.	31 gr.	(1 once).

Girofle.	31 gr.	(1 once).
Bois de cassia.	16 gr.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence d'ambre.	4 gr.	(1 gros).
Eau de mélisse.	4 litres.	
— de roses.	4 litres.	
Eau pure.	8 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une teinte verte.

Eau de légitimité.

Fleurs de jasmin, fraîches.	375 gr.	(12 onces).
Marjolaine.	185 gr.	(6 onces).
Coriandre.	125 gr.	(4 onces).
Thym.	92 gr.	(3 onces).
Anis étoilé.	62 gr.	(2 onces).
Cannelle.	62 gr.	(2 onces).
Cardamome.	31 gr.	(1 once).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de vanille.	4 gr.	(1 gros).
Eau de roses.	2 litres.	
Eau pure.	12 litres.	
Sirop de sucre.	12 k. 500 gr.	(25 livres).

Donnez une teinte rouge-rose.

Eau des Templiers.

Zestes d'oranges fraîc. } — de citrons id. }	de chac. 250 gr.	(8 onces).
Figues.		
Baies de laurier.	125 gr.	(4 onces).
Jujubes.	62 gr.	(2 onces).
Cannelle.	62 gr.	(2onces).
Anis.	62 gr.	(2 onces).
Feuilles de roma in.	125 gr.	(4 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Essence de vanille.	8 gr.	(2 gros).
— d'ambre.	4 gr.	(1 gros).
Eau de fleurs d'orange.	4 litres.	
— de roses.	4 litres.	
Eau de mélisse.	6 litres.	
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une teinte bleu céleste.

Crême Voizot.

Zestes de citron frais.	125 gr.	(4 onces).
— d'orange.	62 gr.	(2 onces).
Cannelle. } Feuilles de romarin. } Mélisse. }	de chacun 31 gr.	(1 once).
Menthe.	16 gr.	(4 gros).
Mastic.	16 gr.	(4 gros).
Storax en larmes. } Girofle. } Noix muscades. }	de chacun 16 gr.	(4 gros).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de roses. } — de fleur d'orang. } — de menthe poiv. } — de mélisse. }	de chac. 16 gr.	(4 gros).
Essence de vanille.	4 gr.	(1 gros).
Sirop de sucre.	12 kil.	(24 livres).

Donnez une teinte verte.

Crême Mojon.

Cannelle. } Macis. } Girofle. }	de chacun 62 gr.	(2 onces).
Noix muscades.	16 gr.	(4 gros).
Feuilles de romarin.	92 gr.	(3 onces).
Alcool.	22 litres.	
Eau.	18 litres.	

Aux 19 litres de distillé, ajoutez :

Eau de fleur d'orange double. } Eau de roses. }	de chacun 4 litres.