

On les fait rôtir comme du café, jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur carmélite un peu foncée ; on les verse sur une table et on les laisse refroidir et s'affermir. Alors on les met dans le moulin à café pour les moudre à l'ordinaire ; puis on se sert de cette poudre seule comme du café, soit en versant de l'eau dessus à la chausse, ce qui est la meilleure manière, soit en la faisant bouillir dans la cafetière : on en met la même quantité ; un peu plus ne fait point de mal mais il ne faut pas que la décoction soit trop forte.

La liqueur qu'on en retire est très limpide, a une belle couleur de café, et est bien supérieure à tout ce qu'on a tenté jusqu'ici pour imiter le café.

Cette poudre de betterave, qui contient une partie sucrée et colorante, donne une liqueur douce et salubre. La racine de chicorée est amère et échauffe. Toutes les fèves, glands, pois, haricots, orge, seigle roti, ne donnent qu'une farine grillée, qui fournit une liqueur trouble et pesante sur l'estomac.

Il n'est aucun café, quel qu'il soit, qui présente, une liqueur plus claire et d'une plus belle couleur de café que la décoction ou infusion à l'eau chaude de poudre de betterave.

Si vous voulez qu'elle remplace le café à s'y méprendre, faites du bon café à l'ordinaire, tirez-le au clair et mêlez deux tiers de liqueur de betterave avec un tiers de café en liqueur. Ne mêlez jamais la poudre de betterave à celle du café ensemble, mais faites les deux liqueurs séparément et mêlez-les ensuite.

La poudre rôtie se conserve très longtemps dans des boîtes garnies de papier et tenues au sec.

VIN DE CHIENDENT.—On y emploie les racines de cette plante, bien mondée et lavées.

Ce vin tue les vers des intestins ; fait évacuer le