

*Liqueur de vespetre.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier ; savoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez soin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par la chausse ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

*Sirop de vinaigre.*

Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit pendant douze heures, retirez et cou-