

d. aubergines, en alternant avec une couche de pures  
finies par des aubergines que vous parsemez de fromages  
et de chapelure. elle se fait en 3/4 d'heure à feu pres  
se fait peu se congeler avec des courgettes  
préparées de même façon ou aussi des deux légumes  
reunis.

### Liquen de gentiane

10 once de gentiane coupée fin  
1 zeste d'orange.

faire macerer le tout dans 1 once  
d'Alcool 8 jours.

Ajouter 1 kg de sucre

4 litres vin blanc sec 12° si possible

Laisser macerer le tout 2 ou 3 semaines  
filtrer, et mettre en bouteille

### Eau de Goungs

Raper 1 kg 500 de Goungs

et faire macerer pendant 24 heures  
Avec 24 ou 25 morceaux de sucre  
et 1/2 litre d'eau de vie pour fruits

filtrer et mettre en Bouteille.

40 feuilles de guingher.  
Vin de guignole

1 litre de vin Rouge 12°

1 sachet sucre vanille.

10 once d'eau de vie.

250 gr sucre par litre

laisser macerer au minimum. 20 jours

## Liqueur Mandarine

1 Kg de haute petite mandarine  
1/2 l. eau  
1 Kg sucre  
1 verre cognac. (selon cas)  
ou eau de vie,

Laines tremper  
les fruit une nuit dans  
un plat d'eau; les nettoyer  
brosser.

Placer au sirop avec le  
sucre, et 1/2 l. eau, piquer  
les fruits avec une aiguille

Laines cuire au ralenti  
environ 3/4 d'heure, sans  
trouble; ajouter le cognac  
ou eau de vie, mettre  
en pot, Deguster après 9 jours

### Pruneaux au rhum blanc

1 litre d'eau  
250 g de sucre  
10 sachets de thé  
1 kg pruneaux

Faire un sirop avec l'eau et le sucre  
Verser bouillant sur les 10 sachets de thé  
Laisser refroidir puis mettre les pruneaux  
à tremper 24 heures

Un jour après: déposer les pruneaux  
dans 2 bocaux de 1 litre Verser le thé  
au 2/3 du bocal et remplir avec  
du rhum blanc