

tamis. Faites-leur jeter un bouillon couvert dans du sucre clarifié. Retirez-les du feu; laissez-les une heure ou deux dans le sucre; égouttez-les; faites cuire votre sucre un peu plus; ajoutez le zeste et le jus d'une orange. Faites jeter à vos abricots un second bouillon couvert; faites-les refroidir dans un vase; mettez-les dans les compotiers, et passez au-dessus votre sirop à travers un linge blanc.

ABRICOTS (Sirop d'). Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruits; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux; après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux; mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, et faites cuire comme le sirop de cerises; mettez-y les abricots.

ABRICOTS (Ratafia d'). Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots; cassez les noyaux pour en tirer les amandes, que vous pelez et concassez; mettez-les dans une cruche avec les abricots et deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis; bouchez bien la cruche; laissez infuser quinze jours ou trois semaines; ayez soin de remuer souvent la cruche; après, vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles, que vous porterez à la cave.

ABRICOTS VERTS (Marmelade d'). Prenez des abricots verts, il faut ôter le duvet comme il est dit ci-devant; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; retirez-les dans de l'eau fraîche et mettez-les égoutter; ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle; après, vous pesez cette marmelade pour mettre autant de sucre sur le feu, avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumez; continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que,

tremplant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettiez dans le sucre, et les trempez dans de l'eau; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net; mettez-y de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle bouille, et la mettez après dans les pots.

ABRICOTS (Vin d'). On peut faire un vin d'abricots. Le procédé est le même que pour le vin de pêches (Voy. ce mot), seulement, comme les abricots sont plus sucrés que la pêche, on mettra moitié moins de sucre.

ABSINTHE. L'absinthe est une plante aromatique, vivace, dont on cultive deux espèces dans nos jardins, la grande et la petite absinthe. La grande qu'on appelle aussi *absinthe romaine* ou *alluine*, a une racine épaisse, ligneuse et fibreuse, d'une saveur aromatique, agréable, sans amertume; ses tiges s'élèvent de deux pieds ou environ; elles sont cannelées, blanchâtres, ligneuses, remplies de moëlle, et branchues; ses feuilles naissent alternativement et sont portées par des queues creusées en forme de gouttière; elles sont elles-mêmes découpées profondément, blanchâtres, molles, fort amères, et d'une odeur vive et pénétrante; ses fleurs naissent en épi au sommet des rameaux sur des pédicules courts qui sortent des aisselles de quelques feuilles. La petite absinthe ne diffère de celle que nous venons de décrire que parce que sa racine est plus fibreuse, que ses tiges sont rondes, plus basses, plus branchues, et ses feuilles plus découpées, ses fleurs plus petites. Cette plante croît naturellement dans les pays chauds sur le bord de la mer; elle s'y multiplie de la graine que le vent emporte çà et là. Dans nos jardins on la multiplie plus ordinairement des rejetons enracinés qu'on sépare des vieux pieds et qu'on replante en automne et au printemps; elle réussit parfaitement dans toute sorte de terrains; on ne la place guère que dans les bordures où on la met à cinq ou six pouces de distance, il est bon de la tondre tous les ans au printemps, et de la renouveler de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.