

aggiungendovi del ^{liquore} Rosolio di camella.

Triturate 50 grammi di camella e mettetela in un vaso dove vi siano 2 litri di spirito a 32 gradi, questa miscela deve stare 15 o 20 giorni nel vaso ben chiuso, agitandola parecchie volte.

Fate sciogliere in ~~acqua~~ 2 litri di acqua calda 3 chili di zucchero. Riunite le 2 miscele e filtrate, in fine s'imbottiglia il rosolio che piglia il nome di rosolio di camella.