

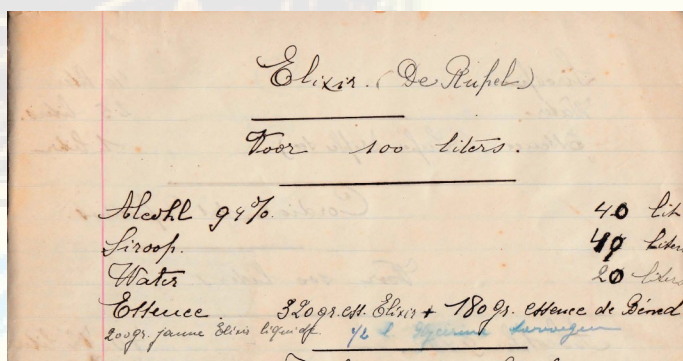
# ÉLIXIR DE RUPEL

## Grootmoeders drankje?

Begin vorige eeuw had ieder huisje, naast een kruisje, ook wel een fles elixir in de kast staan. Bijna iedere likeurstoker, die zichzelf respecteerde, fabriceerde een elixir. Elixir, dat in eerste instantie verspreid werd in apotheken als een soort geneesmiddel en de eigenschappen bezat van gezond en geneeskrachtig te zijn, werd een voltreffer. Het is een resultaat van een distillaat met gedroogde kruiden en en gedroogd fruit. Dus al van nature geneeskrachtige eigenschappen. Dan spelen saffraan, steranijs en kaneel een hoofdrol, wanneer het distillaat met deze kruiden en zuiver alcohol worden gemengd tot de befaamde elixir. Om het drinkbaar te maken werden suikers toegevoegd en ook de gele kleurstof. Na enige rijping was onze elixir op smaak en klaar om afgevuld te worden. Het kruidendrankje verzachte buikpijn bij de vrouwen en ook kolieken bij de paarden. Door de zoete smaak is het een gegeerd product geworden. Maar niet alleen onze vorige generaties weten onze elixir te waarderen. Ook nu nog wordt

## ÉLIXIR DE RUPEL

door de huidige generatie gesmaakt. Onze elixir kan met de beste wedijveren en is gemaakt op basis van een recept uit vorige eeuw van de familie Masquille uit Boom, die naast biersteker en limonadefabrikant, ook likeuren vervaardigden, waarvan wij het recept op de kop konden tikken. Het etiket is gebaseerd op het etiket van stokerij A. Van Loon uit Boom.



**ELIXIR DE RUPEL**

Begin 20ste eeuw waren er in de Rupelstreek heel wat likeurfabrieken. In de archieven van o.a. Gebrs. Masquille - Boom, vonden we het recept terug van deze *élixir*. Probeer deze "gouden drank", puur of gecombineerd in een cocktail!

Santé - Proost - Schol