

ICES, DRINKS

CURRENT ICE

One pint currant juice, one pound sugar, and one pint water. Put in freezer, and when partly frozen add the whites of three well-beaten eggs.

STRAWBERRY OR RASPBERRY ICE

One quart berries. Extract the juice and strain. One pint of sugar, dissolved in the juice. Juice of one lemon (juice only) and half pint of water.

FRUIT PUNCH

2 cups sugar, 1 cup water, 1 cup tea, ice water, quart bottle Apollinaris, 1 pint strawberry syrup, juice of 5 oranges, juice of 5 lemons, 1 can grated pine-apple, $\frac{1}{2}$ pint cherries.

Make a syrup by boiling the water and sugar ten minutes. Add the tea, fruit juices, pine-apple and strawberry syrup. Let stand thirty minutes. Strain, add enough ice water to make one and one-half gallons of liquid, turn in large punch bowl over a piece of ice, and add the cherries and Apollinaris water. This is enough to serve 50 people.

ICE CREAM

One quart of new milk, two eggs, 2 tablespoonfuls corn starch. Heat the milk in a dish set in hot water, then stir in the corn starch mixed smooth in a little of the milk. Let it boil for one or two minutes, then remove from stove and cool, and stir in the egg and half pound of sugar. If to be extra nice add a pint of rich cream and one-fourth pound sugar. Strain the mixture, and when cool add the flavoring. Freeze as follows: Prepare freezer in the usual manner, turn the crank one hundred times, then pour on the ice and salt a quart of boiling water from the teakettle. Fill up again with ice and salt, turn the crank fifty times one way and twenty-five the other (which serves to scrape the cream from sides of the freezer). By this time it will turn very hard, indicating that the cream is sufficiently frozen.

ICED TEA

Prepare the tea in the morning. Make stronger and sweeter than usual. Strain and pour into a clean stone jug or glass bottle, and set aside in the ice box until ready to use. Drink from goblets, without cream. Mixed tea makes the best tea. Sweeten to taste, and drop in a few slices of lemon also a bit of the juice.

ICED COFFEE

Take one quart of hot coffee and one quart hot milk, but not boiled, and pour both into the ice cream freezer. Sweeten, cover, and place in a tub of ice and rock salt. Turn the freezer for six minutes and serve in glasses with whipped cream

BREUVAGES

VIN D'ORANGES

Voici un vin délicieux et très facile à faire. On prend des oranges bien mûres, on les pèle et on les coupe en tranches que l'on presse fortement ensuite pour en extraire le jus. Avoir soin de ne pas conserver les pépins, et ajouter deux livres de sucre blanc par gallon de jus d'orange. La fermentation en récipient fermé est de toute nécessité.

CASSIS

Dans un récipient de grandeur suffisante, écrasez deux livres de cassis égrenés. Ajoutez trois pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre blanc, 2 grains de canelle et autant de clous de girofle. Laissez macérer pendant une quinzaine de jours en ayant soin de brasser tous les jours, et de ne pas laisser entre temps le récipient ouvert. Au bout de ce temps, passez au tamis, puis filtrez, et mettez en bouteilles.

VIN CUIT

On égrene du raisin que l'on met dans une cruche de grès ou un bocal de verre, de façon à occuper les trois quarts de sa capacité. Après avoir écrasé sommairement ce raisin, on remplit le récipient avec de la bonne eau-de-vie, on bouche et on laisse dans cet état pendant trois ou quatre semaines. On filtre ensuite, on ajoute $\frac{1}{2}$ livre de sucre par pinte de liquide et une petite quantité de vanille. On porte le mélange à l'ébullition; au premier bouillon on filtre de nouveau; on met en bouteilles et on bouche après refroidissement.

VINAIGRE DE POIRES

Voici un moyen de tirer parti des poires qui ne sont utilisables ni pour la table, ni pour les confitures ou compote. Coupez-les et pressez-les pour en extraire le jus. Mettez le jus ainsi recueilli dans une cruche ou un petit tonneau, suivant la quantité; ajoutez une très petite proportion de vinaigre ordinaire et laissez fermenter dans un endroit chaud. Vous obtiendrez un excellent vinaigre que vous pourrez entretenir indéfiniment en ajoutant, au fur à mesure qu'il s'épuisera, du jus de poires, ou, à défaut, du cidre ou du vin ayant subi un commencement d'altération.

LIQUEUR DE FRAMBOISES

Epluchez et passez 4 livres de framboises; mettez au frais jusqu'à ce que le suc soit clarifié. Enlevez alors l'écume et passez le suc à travers un linge. Mêlez-lui 3 pintes de sirop; filtrez et enfermez en bouteilles.

SIROP DE THÉ

Infusez pendant deux heures, $\frac{1}{4}$ de livre de thé avec une pinte d'eau bouillante. Passez le thé et ajoutez 4 $\frac{1}{2}$ livres de sucre. Lorsque le sucre sera fondu, mettez en bouteilles. Une cuillerée de ce sirop, ajoutée à une tasse d'eau froide ou chaude, donnera un excellent thé.