

Confitures aux Poires.—Pelez les poires et jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée. Préparez un sirop avec la même pesanteur de sucre que de fruits. Pendant qu'il bout, mettez y les poires ; laissez bouillir et écumez. Quand elles sont cuites, retirez-les avec précaution, et laissez bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais, versez-le ensuite sur les poires, laissez refroidir, et couvrez comme il est dit ci-après.

Vin de Gadelle Rouge.—Ecrasez un gallon de gadelles, ajoutez un gallon d'eau froide, quatre livres de sucre, trois onces de raisin sec par gallon. Opérez comme pour le vin de caissis, laissez fermenter trois à quatre semaines.

Bièrre d'Épinette. — Pour vingt gallons d'eau tiède, mettez dix livres de sucre ou deux gallons de mélasse, un demiard de yeast, trois cuillerées à thé d'esprit d'épinette blanche et autant d'épinette noire que vous mettez dans la mélasse en brassant vingt minutes. Versez dans le baril dix gallons d'eau, et brassez bien avant d'ajouter les dix autres gallons. Laissez fermenter dans une place chaude durant deux jours ; ensuite mettez au froid et bouchez bien le baril.

Eau Panée.—Prenez deux ou trois tranches de pain ou des croûtes, faites-les rôtir sans les brûler ; versez dessus une ou deux pintes d'eau bouillante ; coulez et sucrez au goût.

Cornichons.—Pour les conserver, choisissez-les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez les dans l'eau froide, brassez-les afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures ; faites bouillir du bon vinaigre, tirez les cornichons de l'eau et jetez-les dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.
