

et poivrez au goût ; épaissez légèrement avec de la farine ; versez sur vos *toasts* et mangez comme les asperges.

LIMONADE À LA MOUSSE D'IRLANDE.—Lavez une poignée de mousse en deux eaux. Tranchez 2 citrons pelés avec 4 cuillerées à table de sucre ; mêlez à la mousse et versez dessus 2 pintes d'eau bouillante. Buvez-la aussi froide que la glace. Si elle est trop épaisse, ajoutez plus d'eau.

LIMONADE À LA GRAINE DE LIN.—Mettez 4 pleines cuillères à table de graine de lin dans un pot à l'eau versez-y 1 pinte d'eau bouillante et laissez tremper pendant trois heures dans un plat couvert. Quand elle est froide, ajoutez le jus de 2 citrons et sucrez au goût. Buvez aussi froid que la glace. Ces deux dernières recettes fond des breuvages adoucissants pour les maux de gorge et de poumons.

CHAPITRE XL

CONSERVES ET BREUVAGES.

CONFITURES AU RAISIN.—Avec vos doigts, pressez et ôtez la pulpe de chaque grain de raisin. Mettez les pulpes sur le feu et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; passez ensuite à travers un tamis de manière à pouvoir ôter les grains. Ajoutez alors les peaux à la pulpe et au jus. Mettez une pleine tasse de su-