

Cidre aux pommes sèches.

Prenez une livre et demie de pommes sèches, mettez-les tremper dans un gallon d'eau avec une livre de sucre. On laisse fermenter dans un récipient que l'on tient recouvert d'un morceau de toile pendant quatre ou cinq jours, puis l'on procède à l'embouteillage.

Cidre aux pommes gelées.

Choisissez des pommes juteuses, non acides, exposez-les au froid pendant quelques 12 heures, puis faites-les dégeler lentement près du feu et répétez cette opération deux ou trois fois avant de les écraser. Ajouter un pot d'eau et une livre de sucre par gallon de fruits écrasés et laissez fermenter pendant quinze jours à trois semaines, dans une cruche fermée avec un linge et coulez avant de mettre en bouteilles.

Vin de blé.

1 pinte de blé, un gallon d'eau, 4 lbs de sucre granulé, 1½ galette de levain (Royal Yeast), 2 citrons tranchés, quelques poignées de raisin. Mettez dans une cruche, brassez bien et bouchez légèrement. Laissez à la chaleur quatre semaines. Coulez, mettez en bouteilles. Conservez dans un endroit frais. Le même blé peut servir quatre fois.