

lez ; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par dessus, et faites bouillir une demie heure à gros bouillon ; écumez et retirez dans un vase ; ensuite vous mettez en bouteille, ayant soin de bien boucher, ce sirop se conservera bien.

Bière de gingembre.

On fera dix gallons de cette bière, avec ce qui suit : huit onces de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tarte, trois ou quatre citrons, et deux tasses d'écume de bière (*yest.*)

AUTRES BREUVAGES.

Limonade de citron.

Coupez un citron, pressez le bien, et l'ayant échaudé, ajoutez y sucre blanc, avec un peu de muscade : le citron sera moins malfaisant pour les personnes faibles.

Café.

Il faut éplucher le café vert avec précaution ; le rôti brun est meilleur que noir, n'en pas mettre trop dans la