

et laisser reposer avant de mettre à flotter à la surface du mélange une demi-tranche de pain saucée dans la levure de bière. Couvrez avec un linge pendant 24 heures, coulez et embouteillez sans remplir complètement les bouteilles. A défaut de bouchons de sureté on attachera les bouchons de liège avec de la broche fine ou de la bonne ficelle. Cette bière sera bonne à boire après 5 ou 6 jours.

Porter.

3 lbs d'orge fortement grillée, 3 gallons d'eau. Faire bouillir pendant quatre heures ; $\frac{3}{4}$ d'heure avant de retirer du feu ajoutez $\frac{1}{4}$ de livre de houblon (de préférence en feuilles). Faites fondre 3 lbs de sucre dans un pot d'eau bouillante. Laissez refroidir. Faites dissoudre une once de levain (yeast). Coulez l'orge et melez le tout. Mettez en baril en ajoutant de l'eau froide pour compléter 5 gallons. Bouchez légèrement. Laissez à la chaleur 60 heures et embouteillez.

Cidre aux pommes.

Cueillir les fruits avant leur parfaite maturité et les écraser lorsqu'ils sont parfaitement mûrs. Laisser macérer pendant 24 heures, passer au pressoir et mettre en tonneau. Pendant la fermentation ajouter de l'eau pour maintenir le récipient plein. Choisir des pommes douces, un peu amères, et ne jamais les laver ou les exposer à la pluie.
