

## DESSERT AUX PÊCHES

Si les pêches sont trop tendres pour les trancher, enlevez la peau et les noyaux, écrasez-les dans une passoire ; ajoutez du miel au goût. Si elles ont perdu un peu de leur saveur naturelle, ajoutez un peu de jus de citron, faites refroidir sur la glace et servez avec de la crème fouettée.

## VINAIGRE AU MIEL

10 livres d'eau, 1 livre de miel. Laissez fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.

## FABRICATION DE L'HYDROMEL

Verser dans une chaudière : 12 gallons d'eau chaude, plus 40 à 45 livres de miel. Faites fondre et bouillir, en écumant, pendant 2 heures. Remplacez peu à peu l'eau évaporée : vous obtiendrez 17 à 18 gallons d'hydromel, par l'adjonction du miel fondu.

Lorsque la boisson est refroidie, on la verse dans un baril rincé d'avance où elle fermente une quinzaine de jours. On filtre la liqueur à travers une toile épaisse et on la met en bouteilles.

## SIROP POUR LE RHUME

6 cuillerées à table de miel, 3 cuillerées à table de jus de citron  
1 cuillerée à table de glycerine. Mélangez bien.—Direction :  
1 cuillerée à thé lorsque la toux vous importune.

## CRÈME FOUETTÉE

Quand vous fouettez de la crème, essayez d'ajouter une cuillerée à thé de miel coulé, à la place du sucre. Cela ne donnera pas seulement un goût exquis à la crème, mais l'aidera encore à rester ferme et à se conserver.