

brassez en ajoutant trois ou quatre cuillerées à soupe de yeast. Laisser reposer et servir froide, après quelques heures de fermentation à la chaleur.

Bière au gingembre.

Faire bouillir trois onces de gingembre en branches dans cinq gallons d'eau. Laisser reposer, enlever le reste du gingembre et ajouter une pinte de mélasse, trois livres de sucre, une once de tartarine ou de crème de tartre et une chopine de yeast, brasser et laisser reposer quelques heures avant de mettre en bouteilles. Si la bouilloire n'est pas assez grande pour contenir 5 gallons d'eau, on peut faire bouillir le gingembre dans deux ou trois gallons seulement et ajouter le reste de l'eau en faisant le mélange.

* * *

Versez un gallon d'eau bouillante sur une once de gingembre en branches, finement broyé, et vous ajouterez les $\frac{3}{4}$ d'une once de crème de tartre, une livre de cassonnade et trois citrons tranchés. Faites bouillir pendant une demi-heure et ajoutez encore un peu plus d'un démiard de levure, puis laissez fermenter pendant 24 heures et après filtration mettez en bouteilles. Boire après quatre semaines et plus.

"Ginger Pop".

Un citron finement haché, une livre de sucre, quelques cuillerées de mélasse (2 ou 3) dans un gallon d'eau. Brasser le tout pendant dix minutes