

chées pour laisser terminer la fermentation et on les fermera parfaitement dès que le travail de la fermentation ne se fera plus entendre.

Vin de miel.

Pour dix gallons de vin, prenez $2\frac{1}{2}$ gallons de miel que vous verserez dans sept gallons d'eau chauffée à 100° Fr. Mettez dans un baril et ajoutez le ferment suivant : Raisin sec de Corinthe, $\frac{3}{4}$ livre ; levure (yeast), 2 onces ; crème de tartre, 4 onces. Laissez fermenter 4 ou 5 mois.

Vin de cerises.

Ecrasez des cerises presque mûres, pour en détacher les noyaux sans les casser. Pressez la pulpe sur une toile grossière ou un tamis et ajoutez $\frac{1}{2}$ livre de sucre par pinte de jus. Versez dans un tonneau en ajoutant un peu d'eau et laissez fermenter pour soutirer le vin aussitôt qu'il sera suffisamment clarifié.

En y ajoutant les noyaux cassés, le vin acquiert plutôt un goût de noyaux.

Limonade.

Exprimer le jus de trois citrons coupés en deux et verser dans un pot d'eau bouillie parfaitement refroidie. Sucrer au goût et laisser pendant quelque temps sur la glace avant de servir.