

Petite bière.

Pour un gallon d'eau mettez une pinte de blé, une couple de poignées de raisin sec et un demiard de mélasse. Jetez le tout dans un baril que vous exposerez, soit au soleil, soit près d'un poêle, pendant 3 à 4 jours. Embouteillez sans agiter et vous n'aurez qu'à ajouter une même quantité d'eau et de mélasse pour une seconde brassée.

Bière blanche au gingembre.

Faire fondre deux livres de sucre granulé dans une pinte d'eau froide. Faire bouillir deux onces de gingembre en branches, pendant une demie-heure environ, dans un pot d'eau. Mettre une galette de yeast (royale ou autre) dans un peu d'eau froide. Mélanger le tout en ajoutant 5 pintes d'eau froide et deux ou trois citrons coupés en petits morceaux. Couvrir le récipient ou plutôt la cruche avec un linge clair et la placer au soleil ou près du poêle pendant 24 heures, puis couler et embouteiller en bouchant solidement. Servir à partir du trois ou quatrième jour.

Bière d'épinette.

Une cuillerée à soupe de gingembre, une forte pincée de soda à pâte (soude), une demi-cuillerée à soupe d'essence d'épinette et un bol de sucre granulé. Jetez le tout dans 10 à 12 pintes d'eau et