

pouvoir jeter le dépôt laissé au fond du récipient. L'embouteillage ne se fera pas avant 6 ou 8 mois.

Après le premier coulage, vous pouvez faciliter la clarification en ajoutant un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel de cuisine pour chaque gallon de liquide.

Vin de mûres (ronces).

Prendre une mesure de jus exprimé par la pression pour deux mesures d'eau et ajouter une demi-livre de sucre par pinte de mélange. Laisser fermenter pendant un mois, clarifier et mettre en bouteilles.

Vin de pissenlits.

Ramassez une pinte bien foulée de fleurs de pissenlits que vous ébouillanterez avec un gallon d'eau et vous laisserez reposer pendant au moins vingt-quatre heures. Prenez trois oranges et trois citrons finement hachés, quatre livres de sucre granulé et laissez écouler 48 heures avant de mélanger en jetant le jus de pissenlits sur les oranges, les citrons et le sucre. Ajoutez une bonne poignée de raisin sec de table et une demi-gateau de levure (yeast) et mettez à fermenter pendant une semaine ou plus dans une cruche de grès. Coulez dans une toile à fromage double et embouteillez. Les bouteilles seront légèrement bou-