

former en alcool, par la fermentation, le sucre que contiennent les fruits.

Les bières et le porter bien faits contiennent peu d'alcool et constituent un véritable stimulants, à la fois tonique et légèrement diurétique. Les plus saines sont de fabrication très simple.

Les cidres sont à la fois diurétiques et rafraîchissants.

Grosse bière.

Cinq gallons d'eau, un pot d'orge et le tiers d'une livre de houblon. Faire bouillir pendant 40 minutes et couler dans une toile fine. Ajouter une once de gingembre moulu, un pot de mélasse et une pinte de yeast. Brasser le tout et verser dans un baril que vous laisserez débouché près du poêle, si possible, pendant deux jours. Bouchez le baril et laissez fermenter pendant douze jours, puis embouteillez et laissez vieillir au goût, dans des bouteilles cachetées de préférence.

* * *

Faire bouillir pendant deux heures, 2 pintes d'orge, $\frac{1}{2}$ livre de houblon dans 5 gallons d'eau. Couler et ajouter une pinte de yeast et une pinte de gros sirop (mélasse). Mettre dans un tonneau et laisser la bonde (cheville de côté) ouverte, pour ajouter une chopine ou deux d'eau tiède au bout de 24 heures. Le troisième jour fermer la bonde et mettre le tonneau dans un endroit frais. Servir après 5 ou 6 jours de fermentation.