

Vin de gadelles noires et rouges.

On écrase une égale quantité de cassis et de gadelles rouges et on ajoute autant d'eau froide qu'on a de jus. On met dans une cruche en ajoutant six onces de sucre par pintes de mélange. Lorsque la fermentation est terminée, on bouche hermétiquement jusqu'à la mise en bouteilles.

Vin de rhubarbe.

Exprimer la rhubarbe dans un tordeur ou l'écraser par tout autre procédé. Pour chaque pot de jus ajouter un pot d'eau et quatre livre de sucre. Mettez à fermenter dans une cruche ou plutôt dans un petit tonneau, dans une pièce suffisamment chauffée. Le bouchon ou la bonde aura une petite ouverture que l'on devra fermer dès que le bruit ou le crépitement de la fermentation ne se fera plus entendre. Servir le vin au bout de cinq ou six mois, sans le troubler.

Vin de raisin.

Dans un gallon d'eau mettez une demi-livre de sucre granulé et 11 ou 12 livres de raisin écrasé. Laissez fermenter pendant quinze jours, dans une cruche que vous brasserez tous les jours. Le quinzième jour, vous coulerez sans agiter et vous laisserez reposer pendant trois semaines environ. Vous coulerez de nouveau et avec précaution afin de