

Faire cuire à feu doux environ deux heures. A moitié de la cuisson parfumer la marmelade avec 2 zestes de citrons râpés. On peut ajouter aussi au goût 1 ou 2 bâtons de cannelle. Remuer souvent lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

#### Gâteau au Miel

*Détail* : 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs, 2 cuillers à table de beurre ou de saindoux, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à table de graines d'anis.

Passer au tamis la farine avec la poudre à pâte, défaire le beurre en crème, ajouter les œufs battus, le sucre, le miel puis la farine et l'anis. Verser dans un moule à gâteaux beurré et profond et mettre cuire à four modéré.

#### Hydromel

*Détail* : 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel,  $\frac{1}{2}$  lb d'acide tartrique,  $\frac{1}{4}$  oz de nitrate de bismuth,  $\frac{1}{4}$  de lb de pollen.

Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

#### Breuvage Rafraîchissant

*Détail* : 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel dans  $\frac{1}{2}$  verre d'eau. Ajouter autant de soda que peu tenir une pièce de monnaie de dix centins, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

#### Crème congelée au Miel

*Détail* : 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel. Mélangez bien et faites congeler.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence. C'est délicieux.

#### Vinalgre au Miel

10 lbs d'eau, 1 lb de miel. Laisser fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.