

Vin de Framboises.

Ecrasez les framboises et mélangez-les avec une même pesanteur d'eau froide. Ajoutez une livre de sucre par gallon de mélange et laissez fermenter en bouteilles.

Vin de gadelles rouges.

Ecrasez un gallons de gadelles rouges, pas trop mûres, et versez dessus un gallons d'eau froide ainsi que le sirop que vous obtiendrez en faisant fo8dre quatre livres de sucre granulé dans une quantité suffisante d'eau tiède. Ajoutez quatre onces de raisin sec par gallon avant de laisser fermenter trois ou quatre semaines. Coulez et embouteillez.

Vin de prunes.

Prenez une pesanteur égale d'eau et de prunes à demi-mûres. Ajoutez une demi-livre à trois-quarts de livre de sucre par pinte de mélange et mettez à fermenter pendant quelques mois. Les variétés de prunes les plus acides requièrent généralement $\frac{3}{4}$ de livre de sucre par pinte de fruits et eau.

Vin d'oranges.

Pelez et pressez des oranges parfaitement mûres pour obtenir un pot de jus. Ajoutez une livre de