

### Citronnade.

Dans un litre d'eau filtrée, faire dissoudre 250 grammes de sucre en morceaux. Ajouter le jus et le zeste de 2 citrons; laisser infuser au frais pendant 3 heures.

Passer au chinois fin; ajouter un siphon d'eau de Seltz et servir avec une mince rondelle de citron dans chaque verre.

### Claret Cup.

Rassembler dans un bol en cristal : 30 grammes de sucre en morceaux, un zeste de citron, 3 tranches de citron, autant de tranches d'oranges, une tranche de pelure de concombre, une cuillerée d'Angostura Bitter et un petit verre de chacune des liqueurs suivantes : cognac, maraschino, curaçao blanc. Ajouter encore : une bouteille et demie de vin rouge et une bouteille de Soda. — Couvrir; laisser infuser pendant 2 heures et passer à la mousseline. — Ajouter quelques petits morceaux de glace bien propre et quelques feuilles de menthe fraîche.

### Eau d'Ananas.

Hacher finement 750 grammes d'ananas frais, ou de conserve à défaut; le mettre dans une terrine et verser dessus un litre de sirop à 20 degrés, bouillant. Laisser refroidir et infuser pendant 2 heures.

Passer à la chausse; ajouter un morceau de glace et assez d'eau de Seltz pour ramener le sirop à 9 degrés. — Tenir au frais encore pendant 20 minutes; compléter, au moment de servir, avec 3 petits verres de kirsch.

### Eau de Cerises.

Dénoyer 500 grammes de cerises bien mûres et les passer au tamis. Mettre la purée dans une terrine avec les noyaux broyés au mortier; laisser macérer au frais pendant une heure. Mouiller avec un demi-litre d'eau filtrée, passer le jus à la chausse, ou sur une mousseline tendue, pliée en double.

Ajouter un morceau de glace bien lavée, 180 grammes de sucre en morceaux et tenir au frais pendant 20 minutes. Au moment de servir parfumer avec 4 petits verres de kirsch.

— Degré au pèse-sirop : 9.

### Eau de Groseilles framboisée.

Presser sur un tamis, placé au-dessus d'une terrine, 375 grammes de groseilles rouges et blanches et 125 grammes de framboises bien mûres. Ajouter au jus de groseilles : un demi-litre d'eau filtrée, 180 grammes de sucre en morceaux et un morceau de glace lavée. Tenir au frais pendant 20 minutes; remuer de temps en temps avec une cuiller en argent pour assurer la dissolution du sucre.

— Même degré que pour l'Eau de Cerises.