

### Eau de Melon.

Passer au tamis 500 grammes de pulpe d'un melon bien à point. La mettre dans une terrine et verser dessus un demi-litre de sirop à 20 degrés, bouillant. Laisser refroidir et infuser pendant 2 heures; passer ensuite à la chausse ou à la mousseline.

Ajouter un morceau de glace bien propre; la quantité d'eau de Seltz nécessaire pour ramener le sirop à 9 degrés. Tenir encore au frais pendant 20 minutes et compléter, au moment de servir, avec 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger.

### Kaltchale.

Peler et émincer 250 grammes de pêches bien fondantes; 250 grammes d'ananas; ajouter 125 grammes de pulpe d'un melon bien mûr, coupée en dés; 125 grammes d'un mélange de framboises, groseilles rouges et blanches, égrappées.

Rassembler ces fruits dans une timbale et tenir sur glace.

Infuser un fragment de cannelle dans une demi-bouteille de vin blanc bouillant; ajouter 650 grammes de sucre, un zeste de citron, et laisser refroidir en remuant de temps en temps. — Mélanger ensuite dans cette infusion un demi-litre de purée de fraises et de groseilles mélangées.

Filtrer; compléter par addition d'une bouteille de Champagne.

Verser cette préparation sur les fruits et servir bien froid.

### Orangeade.

Procéder comme pour la Citronnade, en remplaçant jus et zeste de citron, par jus et zeste d'orange et le jus d'un demi-citron seulement. — Servir avec une tranche d'orange très mince dans chaque verre.

### Punch au Kirsch.

Jeter 20 grammes de thé dans un litre d'eau bouillante; laisser infuser pendant 10 minutes.

Mettre dans un bol à punch ou un saladier 500 grammes de sucre en morceaux; passer l'infusion de thé sur le sucre et le faire dissoudre en remuant avec une cuiller en argent.

Ajouter trois quarts de litre de kirsch; flamber et servir dans des verres.

### Punch au Rhum.

Faire une infusion comme précédemment avec la même quantité de thé et un litre d'eau bouillante.

La passer sur 500 grammes de sucre en morceaux mis dans un bol à punch et faire dissoudre le sucre. Ajouter quelques minces lames de citron, trois quarts de litre de rhum et flamber.

— Servir avec une tranche de citron dans chaque verre.