

laissez-les passer la nuit. Le matin otez le jus, lavez-les dans l'eau et laissez ressorer jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Faites-les bouillir ensuite dans du vinaigre faible jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettez-les dans une jarre et versez dessus un sirop fait comme pour les marinades aux concombres ci-dessus.

MARINADES AUX CHOUX ROUGES.—Prenez un bon chou rouge ferme, coupez-le en quatre et enlevez les cotons durs et coupez-le ensuite en tranches fines que vous mettez dans un bol en terre ou en bois avec assez de sel fin (environ la moitié d'une tasse pour un chou). Mettez votre bol dans une place froide pendant 24 heures, remuant le chou de temps à autre; rincez ensuite dans de l'eau froide et faites ressorer au moyen d'une passoire.

Dans une pinte de vinaigre fort, mettez 2 cuillerées à soupe de poivre noir rond, autant de piment et une cuillerée à thé de clous attachés dans un morceau de mousseline; faites commencer à bouillir et jetez-y ensuite le chou. Laissez bouillir pendant 10 ou 12 minutes, retirez ensuite et laissez refroidir tranquillement en couvrant le vaisseau. Dans 2 ou 3 jours votre marinade sera prête à être servie.

MARINADE AUX RAISINS.—Prenez des petites grappes de raisins murs de n'importe quelle espèce, ayant soin d'oter tous les grains broyés ou qui ne sont pas tout à fait parfaits. Garnissez une jarre des feuilles de la vigne et remplissez-la de raisins, les couvrant de feuilles.

Dans 2 pintes de vinaigre mettez $1\frac{1}{2}$ chopine de