

les couvrir dans lequel vous les laisserez jusqu'au lendemain. De nouveau le matin faites ressorer. Faites chauffer une chopine de vinaigre, 3 lbs de sucre et un once de boutons de casse et versez sur vos concombres.

MARINADES SUCRÉES.—Prenez huit livres de concombres murs, des tomates vertes ou du melon d'eau, 3 livres de sucre brun, du clou, de la cannelle et du piment, 2 cuillerées à tables de chaque sorte, et 1 cuillerée à thé de poivre.

Versez sur vos fruits un peu de sel et laissez-les passer la nuit. Le matin retirez le liquide et faites-les bouillir dans une pinte de vinaigre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Otez ce vinaigre et faites-les bouillir de nouveau dans le vinaigre où vous aurez mis le sucre et les autres épices.

AUTRES MARINADES SUCRÉES.—Pelez des concombres murs et enlevez les graines. Coupez-les par morceaux à votre goût. Faites-les bouillir dans de l'alun et de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites ressorer et mettez-les dans une jarre. Faites un sirop avec une pinte de vinaigre, 3 lbs. de sucre et une cuillerée à thé de chacune des épices suivantes : racine de gingembre râpée, piment, clou et cannelle. Mettez vos épices dans un sac, faites-les bouillir dans le sirop et versez ce sirop chaud sur vos concombres. Laissez reposer 3 ou 4 jours. Retirez le sirop, faites-le bouillir de nouveau et versez-le chaud sur les mêmes concombres. Ce sirop est suffisant pour mariner 7 lbs de concombres.

MARINADES AUX TOMATES (SUCRÉES).—Tranchez 7 lbs de tomates vertes, saupoudrez de sel et