

heures. Retirez-les ensuite et rincez-les plusieurs fois dans de l'eau froide. Hachez-les bien fines et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un vinaigre faible. Otez alors le vinaigre et durant qu'elles sont encore chaudes, ajoutez 2 cuillerées à soupe de chaque sorte d'épices, une petite boîte de moutarde mouluë, 2 tassées de racines de raifort râpées, 6 têtes de poivre vert hachées fines ou 2 cuillerées à soupe de poivre moulu. Mélangez bien et couvrez avec le vinaigre froid.

TOMATES MARINÉES.—Prenez un gallon de tomates vertes tranchées, 2 cuillerées à soupe de sel, 1 cuillerée à soupe de moutarde mouluë, 1 cuillerée à soupe de clou de girofle, autant de canelle, autant de poivre noir et autant de poivre rouge ou 4 têtes de poivre vert hachées, $\frac{1}{2}$ chopine de graine de moutarde et 2 pintes de vinaigre. Faites bouillir tout ensemble pendant 15 minutes, versez ensuite dans une jarre et couvrez bien. On peut commencer à les manger après trois jours.

TOMATES RONDES MARINÉES.—Faites bouillir à la vapeur vos tomates jusqu'à ce qu'elles soient molles, piquez-les avec une fourchette pour en faire sortir l'eau. Faites bouillir du vinaigre pas trop fort avec un peu de sucre, un petit morceau d'alun^e et un sac d'épices de toutes sortes. Versez le tout sur vos tomates.

CONCOMBRES MARINÉS AU SUCRE.—Pelez vos concombres. Otez les graines et faites-les bouillir aussi tendres qu'il vous plaira et laissez-les passer la nuit dans une saumure faible. Le matin faites ressorer et mettez-les dans assez de vinaigre pour