CONCOMBRES.—Une autre manière de faire des cornichons aux concombres, qui entraîne, il est vrai, plus d'ouvrage, mais qui est très-sûre, c'est de les couvrir avec de la saumure chaude, (pas trop forte,) la faisant bouillir tous les jours pendant huit jours successifs et la versant sur vos concombres. Nettoyez et essuyez ensuite vos concombres comme il faut et mettez-les dans un bon vinaigre épicé. Au besoin ils peuvent se conserver pendant un siècle. La personne qui m'a confié cette recette me dit avoir souvent béni la vieille dame qui la lui a donnée, surtout quand elle pensait qu'elle avait commis l'erreur de se marier avant de savoir préparer les cornichons.

CONCOMBRES MARINÉS SANS LES FAIRE BOUILLIR.—Lavez vos concombres et mettez-les dans la saumure pendant 24 heures. Lavez-les encore, faites-les essorer et mettez-les ensuite dans 2 gallons de vinaigre froid dans lequel vous aurez mis un sac contenant les épices suivantes : $\frac{1}{2}$ livre de graine de moutarde noire concassée, 4 onces de gingembre, 3 onces de piment, 3 onces de poivre noir, 1 once de clou de girofle, 1 paquet d'ail si vous le désirez, 2 gallons de vinaigre et un oignon. Prenez vos épices dans une bonne pharmacie. Cette recette peut se faire avec si peu de trouble que vous pouvez préparer vos cornichons par petites quantités, chaque fois que vous pouvez cueillir assez de concombres. Les petits sont les meilleurs.

SAUCE AU TOMATES.—Tranchez un quart de minot de tomates et 3 oignons de bonne grosseur. Couvrez-les d'eau froide et saupoudrez dessus 2 tassées de sel. Laissez-les tremper durant 12