

CORNICHONS.

—:0:—

—“Cuisinière, voyez à ce que toutes vos sauces soient piquantes et flattent le palais, afin qu’elles soient pour vous une recommandation.”

CONCOMBRES MARINÉS.—Prenez deux jarres, l’une vide et l’autre contenant une forte saumure de sel et de vinaigre ; surveillez votre champ de concombres tous les jours et cueillez les petits concombres aussitôt qu’ils ont la grosseur voulue, autant que possible lorsqu’ils ont trois pouces ; jetez-les dans votre saumure au fur et à mesure que vous les avez cueillis, ayant soin d’ôter d’abord ceux que vous y avez mis le jour précédent. Sur ceux qui ont passé 24 heures dans la saumure, versez de l’eau bouillante et laissez-les reposer jusqu’à ce qu’ils soient froids. Mettez-les ensuite dans l’autre jarre et versez-y assez de vinaigre bouillant pour les couvrir. Continuez ce procédé jusqu’à ce que cette dernière jarre soit pleine et ajoutez ensuite autant d’épices que vous voudrez. Voyez à ce que le vinaigre couvre toujours vos cornichons. En les finissant pour la table vous devez toujours vous servir d’un vaisseau en porcelaine. Vous pouvez aussi mettre dans la saumure des petites cosses de fèves vertes et les traiter comme les petits concombres.