

**BOEUF.** Après avoir lavé la viande, on la met dans du vinaigre fort, ou bien on la cuit; on la frotte avec des aromates, savoir: du romarin, de la marjolaine, du genièvre pulvérisé, du sel, quelques feuilles de laurier; après cela, on l'arrose avec du vinaigre et du vin; on conserve ainsi six mois le bœuf et la venaison, en les tenant dans un lieu frais. Quand on veut s'en servir, on les trempe dans l'eau avant de faire cuire.

On peut encore faire cuire la viande dans le vinaigre, la laisser refroidir et la mettre à la cave. La viande et la venaison se conserveront six mois, pourvu qu'on les ait désossées; la venaison surtout exige ce soin.

Enfin on peut cuire la viande dans l'eau, l'en retirer pour la frotter avec du genièvre et du sel; l'arroser, quand elle sera froide, avec du vinaigre auquel on a ajouté un quart de vin. Mise au frais, la viande se conserve long-temps ainsi; avant de s'en servir, on trempe dans l'eau et l'on sale légèrement. Ces divers moyens conviennent à toute espèce de viande.

**BOUTONS DE FLEURS.** Comme les concombres. (Voy. CONCOMBRE.)

**CAPRES.** On les met quatre ou cinq heures à l'ombre pour les faire faner. On les arrose de vinaigre pendant huit jours; on les fait sécher; on les arrose de nouveau, et on fait encore sécher; on peut aussi les assaisonner de sel comme les cornichons.

**CAROTTES, RACINES JAUNES, RAVES, BETTERAVES.** On pile ces racines dans un tonneau, après les avoir coupées par tranches minces, et on les prépare comme la choucroute. Elles fermentent plus facilement, mais se conservent moins bien. Les betteraves cuites et coupées par tranches se préparent aussi avec un peu de vinaigre, de cumin, de feuilles de laurier et de raifort.

**CÉLERI.** Comme la scorsonère, excepté qu'on le détrempe dans l'eau.

**CHAMPIGNONS, MORILLES.** Faites-les cuire dans l'eau pure ou salée; écumez-les, et quand ils seront bien égouttés, mettez-les dans du vinaigre assaisonné d'épices.

**CHOUROUTE OU CHOUX AIGRES.** Choisissez des *choux cabus* au moment de leur maturité parfaite en octobre ou novembre, dépouillez-les du tronc des grosses feuilles et passez-les au hachoir. Disposez-les par couches dans un tonneau; saupoudrez vos couches de sel, de cumin, d'anis, de fenouil, de genièvre, et comprimez fortement la masse; recouvrez-la de grosses feuilles; après avoir mis le couvercle, chargez-le de poids et exposez le tonneau à une chaleur modérée. Le chou s'affaissera aussitôt que la fermentation commencera; vous pouvez hâter ce moment en ajoutant du vinaigre ou du verjus; le jus se montrera à la surface; quand vous le verrez se couvrir d'écume, quand il vous donnera une odeur aigre, vous serez sûr que la fermentation sera à point. Descendez alors votre tonneau à la cave; tenez l'y bien fermé; et votre chou se conservera plusieurs années.

Si vous apercevez que la quantité de jus, développé par la fermentation, est trop considérable, vous en retirerez une partie que vous remettrez lorsque celui du tonneau sera absorbé.

Vous pouvez préparer de cette manière toutes les autres espèces de choux, en ajoutant des baies d'épine-vinette, des oignons, de la farine de seigle, des pommes sauvages, etc., seulement il ne faut pas saler.

**CITROUILLES.** Coupez-les par tranches, quand vous les aurez bien nettoyées, et préparez-les comme dans l'article qui précède.

**CORNICHONS.** Choisissez vos cornichons petits et avant qu'ils soient mûrs, supprimez la queue et les taches qu'ils peuvent offrir; faites-les ramollir en les mettant une heure dans le vinaigre; égouttez-les dans un tamis; mettez-les dans un vase, et saupoudrez-les de sel; laissez-les là vingt-quatre heures; étalez-les; essuyez-les avec un linge; vinaiguez-les dans un bocal, au fond duquel vous mettrez du poivre long, des feuilles de laurier, de l'anis, quelques tranches de raifort ou quelques gousses de poivre d'Espagne encore vert; mettez alternativement une couche