

de cornichons et d'aromates ; faites chauffer du vinaigre , écumez-le bien , et versez-le chaud sur vos couches ; quand ce vinaigre sera froid , vous le ferez bouillir de nouveau , vous l'écumerez , et quand il ne sera plus que tiède , vous le verserez sur les cornichons ; quelque - temps après , vous ferez bouillir le vinaigre une troisième fois , vous l'écumerez ; vous le laisserez refroidir ; vous le verserez dans votre bocal et vous mettrez par dessus des feuilles de vigne , que vous fixerez avec de petites traverses de sarment vert , de cassis , etc. En préparant vos cornichons ainsi qu'il vient d'être dit , vous pouvez les conserver au moins trois ans à la cave. Vous ferez bouillir la saumure avec un peu d'alun , pour leur rendre leur couleur qu'ils perdent avec le temps.

CRESSON DE TURQUIE. On prend la semence quand elle est à peu près mûre , on la cuit dans le vinaigre , et on la prépare comme le concombre. (Voy. CONCOMBRE.)

GRIVES. On les fait rôtir ou griller à moitié , après leur avoir coupé la tête et les pattes ; après cela on les met , d'après le procédé n° 1 , dans du vinaigre assaisonné de feuilles de laurier et d'épices ; on les dispose dans un petit tonnelet qu'on remplit de vinaigre froid , mais qu'on a fait bouillir ; on ferme le tonnelet avec beaucoup de soin et on retourne chaque jour pendant quelque-temps.

HARICOTS , RACINE DE CHICORÉE , FENOUIL. Comme les pois.

HUITRES. On les met , d'après le procédé n° 1 , dans du vinaigre très-fort et très-épicé.

LAITUES , ASPERGES , TENDRONS DE HOUBLON , BARBES DE BOUC , PLANTAINS , CARDONS , ARTICHAUX et un grand nombre d'autres substances végétales , peuvent être traitées comme la choucroute ; mais , ordinairement , on ne fait que les vinaigrer en les disposant par couches avec du sel , du vinaigre et des aromates. Quand on a soin de les tenir à l'abri du contact de l'air , on peut s'en servir tout l'hiver ; on les cueille avant qu'elles soient tout-à-fait mûres.

MAÏS. On fait tremper quelques jours

dans l'eau les jeunes épis encore tendres ; on les met après dans de l'eau salée , puis , dans de l'eau fraîche ; et , renouvelant cette opération plusieurs fois en huit jours , on les fait cuire à l'eau salée ; on les fait refroidir , et on les met dans du vinaigre bien assaisonné d'épices et bouilli , préparation que doit subir , en général , le vinaigre destiné à la conservation des végétaux ; on mange en salade les épis ainsi conservés.

OIES. On les vinaigre comme le bœuf ; vous pouvez également plonger quelques instans la chair dans l'eau bouillante , l'exprimer , et l'arroser de vinaigre et de vin , auxquels vous aurez ajouté un peu de gelée ou de corne de cerf avec des aromates ; cuisez le tout , et écumez-le ; mais il faut prendre garde de faire trop cuire , parce que la chair deviendrait si molle qu'elle ne pourrait se conserver long-temps. Mettez donc votre chair dans des bocaux de verre , que vous placerez dans un bain-marie ; versez la saumure sur la chair , et ayez soin d'enlever la graisse qui surnage ; versez ensuite de la cire fondue sur la saumure ; mettez vos bocaux au frais ; vous conserverez la chair six mois.

POIS. Vinaiguez-les , d'après le procédé n° 1 , ou bien mettez-les simplement dans le vinaigre ; passez-les à l'eau fraîche quand vous voudrez les employer.

POISSONS. Vos poissons nettoyés , frottez-les de sel , cuisez-les à l'eau salée et mettez-les dans du vinaigre très-fort , auquel vous ajouterez du sel et des épices ; bouchez bien votre vaisseau ; portez-le à la cave ; vous conserverez long-temps ainsi les carpes , les tanches , les brochets , les lamproies , le saumon , le silure , l'anguille , etc. ; vous pouvez mariner le hareng de cette façon , après l'avoir bien dessalé dans l'eau fraîche.

Vous pouvez aussi faire frire votre poisson dans l'huile , et le mettre après dans le vinaigre.

POMMES DE TERRE. Choisissez-les de la grosseur d'une noisette ; faites-les tremper quarante-huit heures dans l'eau salée , et mettez-les dans le vinaigre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes ; ajoutez fleur de