

dinaire ensemble , après les avoir soigneusement épluchées et nettoyées l'une et l'autre. On met dessus, à la place de fourniture, des betteraves coupées par tranches minces.

Choisissez des betteraves blanches ou jaunes, ce sont les plus sucrées ; faites-les cuire au four ou sous les cendres chaudes ; ôtez-en la peau ; divisez-les en tranches horizontalement. Avant de les servir, on peut les faire mariner pendant une demi-heure, avec du sel, du poivre et un peu de vinaigre.

SALADE DE CÉLERI.

Prenez du céleri blanc ou rouge, bien plein, à côtes épaisses et charnues ; supprimez les côtes vertes et filandreuses ; fendez les autres en quatre ou six filets, que vous couperez ensuite en travers de la longueur d'un pouce et demi ; dépouillez la racine de son écorce dure et ligneuse, et coupez-la par tranches minces , après l'avoir lavée et essuyée : en dressant le céleri dans un saladier, vous placerez ces tranches à la surface. Servez sans fourniture.

Il est bon de remarquer que le céleri durcit, si on le laisse dans l'eau.

On sert aussi le céleri mêlé avec des mâches et des rai-ponces, et même des betteraves.

On le mange aussi à la poivrade, au premier service d'un repas.

SALADE DE BARBE-DE-CAPUCIN.

On nomme ainsi la chicorée sauvage qu'on rentre, en