

AUTRE RECETTE.

Mettez l'eau dans une bassine non étamée; ajoutez-y une bonne poignée de sel gris, et posez-la sur le feu. Dès qu'elle commence à bouillir, jetez-y les cornichons, faites-leur prendre un bouillon ou deux, puis mettez-les dans de l'eau fraîche; au bout d'une demi-heure, vous les placez sur un linge pour les faire sécher. Vous les mettez dans un pot de grès, en les recouvrant de bon vinaigre très-fort: on peut y mêler des petits oignons épluchés avec soin. Trois jours après, soutirez le vinaigre, faites-le réduire d'un quart, et versez le tout bouillant sur les cornichons; ajoutez-y un litre de vinaigre qui n'a pas bouilli, un demi-quarteron de sel blanc, deux gros de poivre, un gros de girofles, un peu de macis, une poignée d'estragon, autant de passe-pierre, six échalotes, autant de gousses d'ail, et, si l'on veut, deux onces de moutarde en graine: le tout doit être bien recouvert de vinaigre.

Maniez les cornichons, non pas avec les mains, mais avec une cuiller de bois percée de trous.

HARICOTS VERTS CONFITS AU VINAIGRE.

Prenez trois kilogrammes de haricots verts, ôtez-en les fils et les queues; faites bouillir de l'eau dans une bassine non étamée, avec une bonne poignée de sel gris; mettez-y vos haricots. Quand ils ont pris cinq ou six bouillons, jetez-les dans l'eau fraîche, et faites-les sécher comme les cornichons. On les met dans un pot de grès, avec soixante-quatre grammes de sel blanc, deux gros de poivre, douze