

RENDRE LE GLAND MANGEABLE

Manuscrit musée

J. F. Oberlin

995 0 541

Cahier de Marie

Concorde Bernard



Pour rendre le gland mangeable

Trempez-le un jour ou deux dans l'eau, faites-le bouillir ensuite dans une lessive, jusqu'à ce qu'il s'écrase facilement entre les doigts.

Il jette une écume abondante, qu'il faut soigneusement ôter.

Lavez-le bien lorsqu'il est cuit ; et faites bouillir encore un peu

dans une eau ; ou on met d'abord un peu de la potasse, ou seulement des cendres liées dans un linge - puis un peu de sel commun.

Alors il est très mangeable et il peut se conserver longtemps dans son eau.

Ajoutez qu'en tout temps et partout, il sera trouvé assez bon en salade, surtout si l'on a soin de l'écraser dans l'assaisonnement, avant de le manger.