

Potage en conserve
dit Turlurette
(à faire au mois d'Août)

Hacher finement : 1 livre de poireaux
(légumes crus) 1 livre d'oignons
 $\frac{1}{2}$ livre de cerfeuil
 $\frac{1}{2}$ livre de céleri en branches
 $\frac{1}{2}$ livre de carottes
 $\frac{1}{2}$ livre de navets
1 livre de tomates
 $\frac{1}{2}$ livre de fenil
10 grains d'ail

Mélanger avec du sel de cuisine (de mer)
Pour 4 livres de légumes il faut
1 livre de sel.

Laisser bien fondre, bien mélanger
puis mettre en bocaux bien bouchés.

Pour l'emploi, il suffit d'1 cuillerée
à soupe pour 1 litre d'eau.
Cuire avec 3 ou 4 pommes de terre,
le temps nécessaire pour cuire les
pommes de terre : surtout ne
pas saler —