

dans la saumure afin qu'elles ne viennent pas en contact avec l'air à la surface du liquide.

On pourrait tout aussi bien les conserver en les salant à sec au lieu de les immerger dans la saumure.

## VI.—PRÉPARATION CULINAIRE DES HARICOTS

*Haricots nature sortant du jardin.*—Casser les deux extrémités et passer à l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes pour enlever le goût de vert trop prononcé, puis remettre cuire à l'eau chaude et les y laisser jusqu'à cuisson complète. Les retirer ensuite de l'eau et bien les égoutter; mettre un morceau de beurre dans une poêle ou casserole. Lorsque le beurre est bien chaud, faire frire les haricots, hacher un peu de persil, ail, ciboule, ajouter poivre et sel et retirer du feu. Ils se mangent avec viande grillée: porc ou côtelettes de mouton. Servir chaud le tout ensemble.

Le haricot vert se prépare aussi d'une autre façon: faire une sauce blanche, mettre du beurre dans une poêle ou casserole, ajouter une cuillerée de beurre suivant la quantité de haricots à préparer. Prendre deux blancs d'œuf dans un bol, verser un peu de votre liquide en cuisson d'une main pendant que de l'autre main, munie d'une cuillère en bois, vous brassez fortement jusqu'à ce que vos blancs d'œuf soient bien mélangés avec la partie liquide que vous aurez versée. Verser ensuite le contenu de votre bol dans votre sauce en préparation. Au bout de quelques minutes, versez le tout sur vos haricots que vous aurez fait cuire à l'avance.

Le haricot vert s'emploie encore autrement, notamment dans les soupes à la Julienne, mélangée à d'autres légumes.

Les haricots verts en conserve s'apprêtent absolument de la même façon excepté qu'il est inutile de leur faire jeter leur goût de vert, puisqu'ils l'auront déjà perdu.

*Haricots en grains ou "grainots" verts.*—On les fait cuire à court bouillon, c'est-à-dire qu'on les met à l'eau simplement, les laissant au feu jusqu'à cuisson complète; ils se mangent avec gigots de mouton ou autre parties rôties.

*Les haricots à grains secs* se préparent au lard ou en soupe: faire cuire pendant 3 ou 4 heures, les écraser et passer au tamis pour en enlever les enveloppes, ensuite remettre sur le feu pendant 10 à 15 minutes et servir avec des croûtons.

**REMARQUE.**—Les procédés en usage pour combattre les maladies et ennemis des haricots à consommer en vert, sont les mêmes que ceux recommandés pour les haricots en grains secs, avec cette différence toutefois qu'il faudra cesser de faire des pulvérisations dès que les aiguilles auront commencé à se former.