

## CONSERVATION DES LEGUMES ET DES FRUITS PAR LA DESSICCATION

Par **Edouard Raymond**, jardinier, pépinière provinciale de Deschambault.

La conservation des légumes et des fruits par la dessiccation ou séchage est la plus ancienne des méthodes, car elle était pratiquée dans les temps très reculés.

Elle offre de très réels avantages sur la mise en boîtes ou en bocaux, toujours dispendieuse, en supprimant les frais d'achat de ces récipients en même temps qu'elle exige moins de place dans nos maisons et diminue les risques de détérioration par le gel ou la chaleur ; elle offre en outre une manutention plus facile.

Le matériel indispensable est des plus simples : quelques planches propres et lisses de 12x12 pouces ou 12x24 feront l'affair-elles sont destinées à recevoir les produits à sécher soit au soleil, soit au four du poêle de cuisine— ; une grosse aiguille et du gros fil sont aussi nécessaires pour les haricots.

L'eau seule étant enlevée, les fruits et les légumes reprennent leur forme en gardant toute leur saveur, en les mettant tremper dans de l'eau tiède quelques heures avant de les soumettre à la cuisson, comme des produits frais.

Tous les produits conservés par la dessiccation doivent être placés dans un endroit sec, dans des boîtes, sacs de toile ou de bon papier.

### **Haricots (fèves)**

Prendre des haricots, verts ou beurre, jeunes, c'est-à-dire avant la formation du grain, enlever les fils et les extrémités des goussettes, placer les haricots dans une toile à fromage, les plonger dans une chaudière d'eau en ébullition où vous avez mis une poignée de sel, laisser blanchir pendant 5 minutes, puis les retirer et les plonger dans l'eau froide pendant 2 minutes. Prendre du gros fil fort, et au moyen d'une aiguille, enfiler les haricots par l'un des bouts pour en faire des chapelets d'une verge de long en ayant soin de ne pas serrer les goussettes les unes contre les autres ; suspendre ces chapelets en les attachant par les bouts à une ligne tenue dans la cuisine du côté où se trouve le poêle.

Au bout de 3 à 4 jours, les haricots seront secs et prêts à mettre en réserve. Après en avoir retiré les fils, les mettre dans des boîtes ou sacs de coton et les conserver dans un endroit sec et sombre.

Répéter jusqu'à ce que vous ayez une bonne provision de ce précieux légume pour l'hiver.

Ne jamais sécher les haricots au soleil.

Pour employer les haricots séchés, il suffit de les mettre tremper la veille dans un vase contenant de l'eau tiède sur le coin du poêle, et le lendemain, ils sont gonflés et prêts à mettre cuire comme les frais.

Il est préférable de ne pas mélanger les verts et les beurres, mais les garder séparés ; même, s'il est possible, séparer les diverses espèces.