avant leur maturité complète, et dont les grains pourront conserver leur couleur verte, même lorsque les touffes auront été arrachées (1).

Les variétés les plus recommandées pour la production des grains verts sont les suivantes:

- Haricot de Prague marbré nain (Dwarf Horticultural bean).
- “ Goddard.
- Haricots flageolets blancs et verts.

III.—CULTURE HATEE DES HARICOTS

Semer sur couche et en pépinière vers le 20 avril; repiquer deux fois en pépinière; remporter en godets enterrés dans la couche; étouffer pour hâter la reprise et le faire de plus en plus. Si le temps le permet, enlever les chassis pour faire durcir les plants; mettre en place, dans le jardin aux espacements précédemment indiqués, vers le 1er juin.

IV.—CULTURE PROLONGEE DES HARICOTS

Bien souvent, il gèle à la fin d'août et c'est pour ce motif qu'il n'est pas semé de haricots qui pourraient être en fleurs à cette époque. Afin de prolonger cette récolte, il suffirait de les tenir couverts, pendant cette période de gel qui n'est jamais de longue durée, avec des toiles ou paillassons.

V.—MODE DE CONSERVATION

Haricots verts et mange-tout.—Les cosses fraîchement cueillies sont classifiées par ordre de grosseur, puis éboutées à leurs deux extrémités, pour leur enlever le goût de vert trop prononcé. On les laisse ensuite tremper pendant environ cinq minutes dans de l'eau bouillante d'où on les sort pour les plonger immédiatement dans de l'eau froide, afin de coaguler les matières albumineuses et de leur conserver ainsi leur teinte verte. Après quoi, on les tassera, par lits chevauchés, dans des pots de grès ou des bocaux à large goulot, tout en y versant de la saumure (2 lbs de sel par gallon d'eau). Lorsque le récipient aura été bien rempli de cette façon on le fermera hermétiquement. Il suffira de les faire bouillir à grande eau pendant une dizaine de minutes, pour que ces cosses soient tout aussi bonnes à manger que si elles étaient fraîches cueillies.

Pour de grandes quantités, on n'aurait qu'à procéder de la même façon et à les placer dans des barils bien nets, au lieu de se servir de pots ou de bocaux. Mais il faudrait dans ce cas prendre soin d'immerger les cosses complètement

(1) Il suffit pour cela, d'arracher les haricots, par un beau temps, avant qu'ils ne soient complètement mûrs et de rassembler les touffes en bottes que l'on fait sécher graduellement à l'ombre dans un local bien sec et aéré. A défaut de local suffisamment grand pour recevoir la récolte, on pourra percher les bottes sur des piquets (3 piquets plantés en X), puis on les recouvrira avec de la paille ou avec des toiles en usage pour les moyettes de foin, afin de les soustraire à l'action de la lumière directe du soleil et de les protéger contre les intempéries. Les grains mûriront ainsi graduellement et resteront verts.