

Science Ménagère

Les conserves de haricots verts

Quatre procédés principaux sont couramment employés par d'excellentes ménagères.

Et tout d'abord l'ancien système, le plus simple, non le meilleur : prendre un pot de grès et y mettre les haricots épluchés, un lit de sel, un lit de haricots. (D'aucuns ne les épluchent même pas et réservent cette opération pour après la cuisson.) La seule précaution à prendre est de les faire continuellement baigner dans leur saumure, et cela, dès le surlendemain de la première salaison. S'ils ne rendent pas assez d'eau, ce qui arrive par temps sec, ajouter un peu d'eau salée. Cette dernière précaution est ordinairement inutile si on ajoute de nouveaux haricots tous les deux jours. On peut donc, par ce moyen, en saler à plusieurs reprises, sans craindre de les voir fermenter et pourrir. Le pot plein et les haricots baignant bien, on met sur les haricots un linge, sur le linge un fond en bois et sur le fond un poids, tel un cailloux. — Pour les manger, les faire cuire, sans les dessaler ; une fois cuits, les jeter dans l'eau quelques heures (la veille au soir pour le lendemain), ils y perdent tout leur sel. Pour les accommoder, les jeter dans l'eau bouillante légèrement salée ; deux tours de bouillon, retirer le tout, laisser couvert. Ils reprennent leur belle verdeur. Il n'y a alors plus qu'à les accommoder à n'importe quelle sauce, même en salade ou avec de la viande.

Autre procédé, qui est un perfectionnement du précédent, et qui évitera les insuccès assez nombreux qu'on peut reprocher au système trop simplifié.

Prendre un pot de grès, y mettre des haricots verts, effilés et secs ; verser dans une eau salée (200 à 250 grammes par litre d'eau), mais cette eau a dû bouillir et être complètement refroidie avant d'être versée ainsi sur les haricots.

Notons même que l'ébullition, la salaison de l'eau (qui ne font qu'une opération) et l'épandage sur les haricots, doivent être opérés dans la même journée.

Le pot étant chargé d'une planche, d'une claie et d'une pierre, on peut très utilement mettre une couche d'huile par dessus, le tout afin d'éviter tout contact avec l'air. Il ne reste plus qu'à boucher le pot soit avec du papier dont on colle les bords, soit avec une vessie de porc mouillée et qui se tend en desséchant.

Des gens à précaution ménagent même un vide assez grand pour pouvoir au moment de couvrir avec la vessie, faire brûler en dessous un morceau de mèche soufrée fixée au bout d'un crochet de fil de fer.

On peut aussi et cela est bien plus recommandable, conserver les haricots verts en flacons ou en bouteilles. Pour cela, choisir des haricots bien frais, bien verts, bien tendres, c'est à dire qu'il faut éviter de porter son choix sur les espèces noirâtres ou grises qui sont plus dures. On doit éviter aussi d'acheter des haricots mouillés et on a soin de ne pas les laver ; il suffit d'ôter les bouts et filaments et de bien essuyer les haricots eux-mêmes. Dans des flacons à large goulot, ou plus simplement dans des bouteilles champenoises très propres, on entasse, sans les écraser, tous les haricots que l'on peut faire entrer jusqu'au goulot.

D'autre part, on a préalablement fait bouillir un moment de l'eau très propre et salée (250 grammes de sel par litre d'eau). Cette eau étant refroidie doit servir le jour même.

Les bouteilles ayant reçu les haricots, on fait le plein avec l'eau salée dûment refroidie. On s'arrange pour que l'eau dépasse le niveau des haricots dans le goulot. Sans aucun retard on bouche avec de bons bouchons ; inutile de cacher. Les bouteilles se conservent droites à la cave, sans aucune précaution particulière.

Enfin la procédé Appert reste toujours le roi des procédés, et il peut s'appliquer aux haricots