

il n'est pas facile de les tenir sur le feu jusqu'à neuf jours, date où elles auraient atteint leur perfection.

**POIS VERT.**—Faites tremper vos pois fraîchement écosés dans l'eau à la glace pendant une heure. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda ; faites bouillir fort pendant 20 minutes ou une demi-heure selon la dureté des pois, sans les couvrir. Ajoutez du beurre au goût et servez chaud.

**FÈVES À ÉFILER.**—Écossez sur le sens de la longueur de la cosse afin qu'elles soient bien éfilées. Faites tremper dans l'eau à la glace pendant une heure. Faites-les bouillir ensuite dans un chaudron ouvert, comme pour les pois, mais plus longtemps, mettez une demi-cuillerée à thé de soda dans l'eau ; quand elles sont bien tendres, assaisonnez au goût.

**POTAGE AU BLÉ-D'INDE ET AUX FÈVES.**—Dé-  
tachez les grains de blé-d'inde de l'épi, faites bouillir les épis seuls pendant une demi-heure. Mettez les grains dans l'eau où ont bouilli les épis et faites bouillir votre blé-d'inde pendant une heure. Faites bouillir vos fèves séparément pendant 20 minutes, jetez l'eau noire où elles ont bouilli et mettez les fèves dans le blé-d'inde bouillant, faites bouillir encore et servez après avoir ajouté du beurre et du sel au goût.

**CHOU-FLEUR.**—Faites tremper les têtes de vos choux-fleur dans l'eau à la glace pendant deux heures. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda. Tenez le chou-fleur découvert en faisant bouillir, mettez