

LEGUMES

—:0:—

DINER BOUILLI.— Mettez bouillir du bœuf salé (corn beef) dans de l'eau froide à huit heures du matin. Mettez-y un petit morceau de lard à dix heures. Ajoutez des navets, betteraves, carottes, choux, une heure et demie avant de retirer du feu. Si un des articles ci-dessus était cuit avant les autres, enlevez-le dans un plat et tenez-le chaud et quand tous sont cuits, mettez-les dans un grand plat. Séparez les feuilles d'un chou et mettez-les dans une tulle pour les faire bouillir.

“ Et ce qui est encore plus cher,
C'est le plat de fèves frites.”

Choisissez des fèves de la dernière récolte si c'est possible. Elles s'éventent comme tout autre chose en les gardant trop longtemps. Elles conserveront leur forme parfaitement en les faisant tremper dans l'eau bouillante au lieu de l'eau froide. Pour une famille de 12 membres, il faut ordinairement une pinte de fèves et environ quatre onces de lard et, les ayant laissé tremper durant la nuit, couvrez-les d'eau et faites-les bouillir avec le lard pendant quelques minutes. Mettez-les alors dans une jarre et placez-les dans le fourneau, salez et mettez un peu de melasse, couvrez-les du bouillon du chaudron et ajoutez de l'eau, s'il n'y a pas assez de bouillon. Il est guère possible de les faire cuire trop longtemps, mais d'un autre côté,