

perdu pour arriver au marché, que les bateaux atteignent souvent couverts de glace; quand les drisses sont retirées, les voiles restent suspendues jusqu'à ce qu'elles aient fait tomber la glace qui couvre les cordages; ceux-ci peuvent alors passer sur les poulies.

La vie de pêcheur est pleine de dangers, de risque et est excitante; mais elle offre un tel attrait qu'un homme qui s'y est adonné sérieusement semble ne trouver satisfaction dans aucun autre genre de vie.

On ne peut rencontrer des hommes plus braves et meilleurs que les pêcheurs et si, parfois, les prix du poisson semblent élevés, rappelez-vous ce qu'il leur en coûte pour le pêcher et nous l'apporter pour que nous puissions nous en régaler.

NOS LEGUMES

Le commerce des produits potagers n'a rien de moderne.

Longtemps avant que le monde fût civilisé, quelques-uns des légumes les plus répandus actuellement croissaient à l'état sauvage dans quelque endroit retiré de la surface de la terre, dit un confrère *Pittsburg Leader*.

Les Chinois cultivent le radis depuis des milliers d'années. Nombre des légumes sol-disant modernes, et que nous considérons comme des produits pour notre table exclusivement moderne, étaient l'objet d'un commerce de la part des Célestes aux yeux fendus en amande, comme ils le sont de nos jours.

Les Grecs tenaient en haute estime le chou, ce légume odoriférant. L'épluchage d'un chou est un travail peu agréable et les feuilles extérieures, souillées qui jonchent le sol du marché par une journée humide sont loin de provoquer des méditations classiques. Mais au temps de l'ancienne Rome, on épluchait les choux tout comme nous le faisons aujourd'hui. Cincinnatus préférait en réalité cultiver ses choux à la gloire de gouverner Rome.

La mise des aulx en glanes est une autre tâche désagréable dévolue à la fermière et à la marchande sur le marché. Mais celles-ci devraient se consoler en pensant que l'ail était le plat favori des Pharaons d'Egypte. La fille de Pharaon en avait, sans doute, servi au déjeuner le matin où elle découvrit Moïse au milieu des ajoncs.

L'asperge est une autre friandise que nous sommes enclins à considérer comme un produit de notre culture moderne. C'était pourtant un mets très en faveur auprès des Athéniens à l'époque de leur apogée dans les arts et les lettres. Platon et Homère s'en faisaient servir des plats énormes et ce mets devint le mets à la mode des épicures Romains.

Les champignons poussent depuis que le sol s'est prêté à leur croissance. Les premiers spécimens ont peut-être pris naissance dans l'Eden et ont toujours été

un grand régal pour les gourmets de tous les pays. Cependant il existe des milliers de personnes qui ne pourraient pas distinguer un champignon comestible d'un champignon vénéneux.

Les pommes de terre et principalement les tomates sont toujours considérées comme les plus modernes de nos produits maraichers faisant l'objet de transactions commerciales. L'opinion généralement répandue est que la pomme de terre est originaire de la Virginie. Ce n'est pas tout-à-fait exact. Les Espagnols, à leur arrivée en Amérique, ont trouvé les plus belles pommes de terre au Pérou dans un état de culture avancée. Ils en transplantèrent en Espagne et en Italie et, plus tard, la semence en fut apportée en Virginie et en Caroline par des colons anglais.

Christophe Colomb trouva les plus riches pommes de terre sucrées dans les Indes Occidentales, où elles étaient alors aussi bonnes que maintenant. Elles formaient là un aliment ordinaire depuis si longtemps qu'on n'a jamais pu remonter jusqu'à leur origine primitive.

On pourrait penser qu'un légume tel que le potiron, dont on se sert depuis si longtemps pour faire des tartes, a été trouvé à l'occasion du Jour d'Actions de Grâce. Mais le potiron a une origine plus ancienne que celle de l'Asie Mineure. Il en est de même des betteraves et des carottes. Les Asiatiques employaient ces légumes comme une nourriture délicate, quand l'Europe était encore au pouvoir des barbares et que l'Amérique était une terre inconnue.

L'aubergine, la courge et autres légumes de même espèce existent depuis si longtemps en Asie et en Afrique qu'on s'accorde à penser que leur origine remonte à la création.

Les fèves ne datent pas de la création de la ville de Boston. Leurs pays d'origine sont l'Egypte et les Indes Orientales. Depuis des siècles, elles forment une nourriture substantielle dans la plupart des pays d'Orient.

Les choux-fleurs ont été découverts dans l'île de Chypre. Les habitants de cette île prétendent aujourd'hui que leurs ancêtres barbares ont fait cadeau de ce légume au monde. Cette prétention est tout aussi raisonnable que celle de Boston pour la fève qui lui est particulière.

Le lard et les épinards forment un mets hygiénique au printemps; mais il est loin d'être nouveau, car c'était le plat favori de Zoroastre.

Les anciens mangeaient de la laitue après dîner pour détruire l'effet échauffant du vin pris en trop grande quantité. Quand Adonis, l'amant de Vénus, fut blessé par un sanglier, Vénus l'étendit sur un lit de feuilles tendres de laitue, de façon que les qualités narcotiques et le suc lacteux et adoucissant de ce légume pussent rendre la mort plus douce au jeune homme.

BOITES DE PAPETERIE

Contenant 24 Feuilles de Papier et 24 Enveloppes.

Boîte Chromos—Adelia. Marguerite—Paysage—Graziella. Sévigné, Papier Blanc et Papier Couleur.

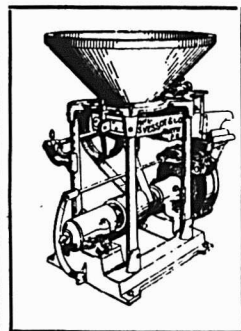
Duchesse, Enveloppes et Papier format Empire.

Rolland—Earncliffe—Record. Princess, format Billet.

En vente chez tous les marchands et fabriqués par :

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, Montréal,

La Moulange CHAMPION



Est recommandée par un grand nombre de propriétaires de moulins pour mouder rapidement et économiquement toute espèce de grains. Demandez le catalogue et les certificats. Mentionnez le PRIX COURANT.

S. VESSOT & CIE
JOLIETTE, P. Q.

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

— EN GROS —

340-342, rue St-Paul,
MONTREAL

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

Manufacture Française de Conserves Alimentaires



34 VARIETES

Pâté de Gibier, Julienne, Brunoise, Macédoine, Tomate, Chicken Oka, Ox Tail, Rogors sautés aux Champignons frais, Poulet sauté Marengo.

(Voir la suite la semaine prochaine)

JULES GAILDRAUD,
1101, 1103, 1103½ Rue St-Valier, - - QUEBEC.