

# POUR LES CULTIVATEURS

## La culture maraichère

### NAVETS ET CAROTTES

Les navets, les carottes doivent être également récoltés sur des porte-graines qui ont mûri l'automne précédent et sont réplantés au printemps comme nous l'avons dit pour l'Oignon, et avec les mêmes soins. Le radis est traité de la même manière, seulement cette plante croît si vite, que quand on sème à la fin de l'hiver, les Radis ont le temps de venir à la grosseur normale à laquelle on les consomme, et peuvent être ensuite choisis avec le même art que les plantes précédentes, puis plantés en planches. Ils produisent ainsi leurs graines la même année. Toutes ces graines germent pendant quelques années.

### L'OSEILLE

L'Oseille pour être conservé belle et pour qu'elle ne retourne pas à son état primitif, doit être également sélectionnée avec soin. A l'automne, on choisit les plus belles touffes du carré, on les arrache pour les replanter ensemble et, au cours de l'été suivant, on récolte la graine sur cette sélection.

### LES CELERIS

Les Celeris sont récoltés également sur des plantes venues à l'automne, que l'on conserve l'hiver et qui montent à graines au printemps suivant. C'est par une sélection longue et attentive qu'on en obtient des variétés nouvelles. Il faut avoir la persévérance de sélectionner d'année en année pour bien fixer la variété qu'on veut obtenir. Toutes les plantes cultivées, d'ailleurs, ont des tendances à revenir à leur état primitif.

Les graines de Céleri ont une durée germinative de huit à dix ans.

### SALADES

Les graines de salades ne demandent pas d'autres soins que de bien choisir les porte-graines. Les plantes restent sur place pour continuer leur évolution, et lorsque la graine est bien mûre, on la récolte. Pour les graines de Laitues et Romaines, les maraichers n'en récoltent que pour leur usage; ils piment la graine quand elle est prête à tomber à tomber. Les Chicorées frisées et Scaroles sont laissées sur place jusqu'à ce que les pieds sèchent.

### LE POIREAU

Pour le poireau rien n'est plus facile, que de récolter de la bonne graine. On l'obtient plus court ou plus long en choisissant les porte-graines. La graine possède à peu près la même faculté germinative que celle de l'Oignon.

### LES PETITS FRUITS

Un acre de fraisiers de jardin rapporte en moyenne 6000 boîtes de fraisiers, qui vaudront \$300, au prix moyen de 5c. la boîte. (on trouve jusqu'à 10.) Ce n'est pas mal pour un petit carré de 208 pieds de côté, ce qu'on appelle un acre? On aurait eu pour \$5 de foin, là-dedans? Et des enfants cueillent cela sans peine.

Des framboises la cueillette est en moyenne de 80 minots par acre. Des experts ont obtenu jusqu'à 229 minots, soit 5,692 livres. Ne peut-on pas planter autour du jardin, un couple de rangs de bons framboisiers bien entretenus, qui forment une haie aussi payante qu'agréable?

### LES TOMATES.

Les tomates rapportant encore de sérieux profits, surtout si l'on veut se donner la peine de les mettre en conserves. C'est difficile? Il suffit de les plonger une minute dans l'eau bouillante, de les peler, en enlevant tout ce qui n'est pas mûr, de remplir les boîtes bien cachetées ou les boîtes, que l'on soude aussitôt et que l'on stérilise en les gardant 1 heure ou 1 heure dans l'eau bouillante. Vous avez ainsi un produit fort vendable, qui vaut les conserves à amages des magasins, lot qui coûte 10 fois moins. Les tomates rapportent \$200 à l'arpent.

### AUTRES JARDINAGES

Dans un acre de terre, vous plantez, en les espaçant de 18 pouces par pieds 500 plants d'asperges que payez \$5 la anille: vous ne récoltez rien, la première année, presque rien, la seconde, mais à partir de la troisième, vous coupez 1,000 à 1,000 paquets d'asperges qui, vendus à 20c rapportent \$300, et vous pouvez ainsi, sans plus semer, récolter pendant 20 ans... au centuple!

### LE MELON

Le Melon, bien soigné on enchevêtré de 9 pieds, par 12, peut rapporter 10 fruits par conches: à 75c. çq. e \$7.50. Comme on peut installer 300 conches par acre, on détermine \$2,250 dans un coin de champ, si on veut s'en donner la peine. Cela explique qu'on puisse s'enrichir sur des terres grandes comme la main.

Le céleri, les choux, les oignons, qui rendent 400 minots à l'acre, sont encore des articles payants à qui sait les vendre; et le tabac donc, qui peut vous occuper même l'hiver pour l'emballage.

### LES VERGERS

Voici une autre branche qu'on peut mener de front avec le gros de la ferme. Sans y consacrer bien du temps, tout bon cultivateur peut avoir ses 12 ou 15 pommiers qui agrémentent et nourrissent et qui payent. Combien de nos campagnards ne mangent presque jamais de pommes, quand ils devraient en défrayer leur santé et remplir leur porte-monnaie? Sait-on bien que 10 bons pommiers valent 5 vaches? "Mais c'est si sensible, il faut tant de soins!" Avec un dixième du soin que vous prodiguez à vos vaches, vos pommiers qui ne mangent rien, vous rapporteraient bien plus, vous êtes trop vieux pour en jouir, plantez-en pour vos enfants et vos petits-enfants. Ça coûte bien plus de déserter le bien paternel quand un verger de 50 ans le couronne... Et qui sait? aux jours de fête, si les fermiers pouvaient offrir aux amis de leurs pommiers ou de leur cidre, peut-être seraient-ils moins tentés de passer des vilaines bisnesses fortes, fabriquées on ne sait où ni comment? Ce serait un pas de plus de fait dans la lutte contre l'alcool et la tuberculose.

L'expérience nous a indiqué par les grains que nous avions récoltés nous-même, la grande différence qu'il y avait entre les plantes cultivées dans un terrain et les plantes cultivées dans un autre. Si nous n'avions pas fait la sélection et la récolte personnellement, nous aurions douté que toutes les graines provinssent de la même plante. Tant il est vrai qu'en culture, rien n'est absolu ni bien défini; autant de sols autant de cas différents, inégalement si la variété est franche, c'est-à-dire réellement bien fixée, elle peut pousser plus ou moins vigoureusement, devenir dans certaines terres deux fois plus volumineuse que d'autres terres, mais elles n'en conservent pas moins ses autres caractères distinctifs.

### J. CURE

## "Oporet Patii"

Connaissez-vous les jardins de curé? Ils se ressemblent tous dans mon pays. Les allées en sont droites, bordées de vieux buis qui croît librement sans jamais sentir les ciseaux du jardinier. D'étroites plates-bandes ornées de fleurs irrégulièrement plantées et de poiriers en quenouille encadrent des carrés de fraisiers et de légumes, où parfois s'élève et s'épanouit comme une flamme de punch la fleur d'un artichaut oublié. Au fond de l'allée dans une niche creusée dans l'épaisseur du mur, une petite Sainte Vierge s'entoure de roses cent-feuilles et de déclarations, et les abeilles de quelques ruches bourdonnent affairées autour du herceau rustique.

C'est là que le vieux prêtre vient dire son bréviaire et se reposer de ses fatigues. Heureux quand il a pu cheminer longtemps pour le service du bon Dieu, et ne pas subir la désolante inaction qu'impose trop souvent à son zèle l'indifférence ou la méchanceté des hommes!

Or, par une belle matinée d'automne, Annette, la vieille servante du curé de Ferme, vint au jardin et cueillit des herbes avec un soin inaccoutumé. Elle choisit précieusement du persil bien vert, du thym bien fleuri, des oignons de la plus belle venue, de l'ail, une belle feuille de laurier, et, sans s'attarder comme d'habitude à relever les cailles penchées ou à admirer les rosiers, elle entra vite dans sa cuisine, et alluma son feu deux heures plus tôt que de coutume.

Chose rare, elle avait ce jour-là bon plat à préparer. Il s'agissait de cuire un lièvre, d'en faire un pâté! Depuis qu'Annette servait le curé, pareille aventure ne lui était pas arrivée, et l'extrême sobriété du bon prêtre désolait sa cuisinière. Il ne voulait vivre que des produits de sa basse-cour et de son jardin, et demandait tant aux pauvres qu'Annette, toute bonne chrétienne qu'elle était ne pouvait s'empêcher de murmurer parfois.

Enfin, ce matin-là, un chasseur des environs, revenant harassé et chargé de gibier, s'était arrêté quelques instants à causer avec Annette. Elle lui avait donné à boire et le complimentait si bien qu'il n'avait pu moins faire que de lui offrir un lièvre pour son maître. Annette l'accepta sans cérémonie.

Cela vous portera bonheur M. Lagacé, lui dit-elle. M. le curé donne plus qu'il n'a, il vit quasi de l'air du temps et n'a pas goûté de gibier depuis des années, le pauvre cher homme du bon Dieu. Avec défaut M. le doyen, mon ancien maître, c'était autre chose. M. le

doyen recevait ses confrères quatre fois l'an, et ces jours-là je mettais tout par les fenêtres. Notre curé, lui, n'invite jamais personne, mais il reçoit tout ceux qui viennent lui demander à dîner, et quand je me plains il me dit: "De quoi vous inquiétez-vous, Annette? Mettez un œuf de plus dans l'omelette, un verre d'eau dans la soupe, et tout ira bien."

—Quel carême! s'écria Lagacé, je m'en souviendrai, et si jamais je viens dîner ici, j'apporterai de quoi. Adieu, mam'selle Annette.

Mes respects à M. le curé! Et Lagacé reprit son fusil, siffla son chien et partit gaillard. Annette réussit à merveille dans la confection de son pâté. Elle en rêva toute la nuit, et le lendemain attendit avec impatience l'heure de midi pour le servir à son maître. Dès onze heures, le pâté à croûte dorée, entouré de capucine et de laurier trônait sur la table couverte d'une nappe blanche, et Annette allait et venait du seuil de la porte du jardin à la fenêtre donnant sur la route et consultait le cadran de l'horloge du clocher et le coucou de sa cuisine, trouvant l'aiguille bien lente à finir son tour.

Le curé disait son bréviaire au jardin et se paraissait songer le moins du monde à l'heure du dîner.

Les trois quarts sonnèrent, et Annette, se hasarda à dire: Monsieur le curé, le dîner est prêt.

Vous vous trompez d'heure, ma bonne, dit le curé, l'Angelus n'a point sonné. Et il se remit à lire.

Il n'y avait pas à répliquer, Annette soupina et se mit à la fenêtre regardant machinalement la route déserte. Tout à coup au détour du chemin, parurent trois personnes dont l'aspect fit frémir Annette. C'était les deux vicaires d'une paroisse voisine, jeunes abbés de bon appétit, qui, lorsqu'ils venaient, mangeaient en un repas autant que le curé en huit jours, et avaient de plus, la malicieuse habitude de plaisanter Annette sur l'extrême simplicité de ses ragôts.

Et pour comble de malheur, ils amenaient avec eux le jeune Maigrichon, leur élève, le plus effaqué, le plus affamé des enfants de chœur. A la vue de ces trois convives inattendus, Annette s'élança vers son pâté, le saisit et l'enferma à double tour dans l'office, comme s'il eût été une personne naturelle. Puis elle courut au jardin et, tout essouffée, dit au curé:

—Monsieur, voici les deux abbés Préjean arrivent. Bien sûr qu'ils n'ont pas dîné, et encore ils amènent cet avaré-royaume de Maigrichon.

—Eh bien dit le curé, mettez trois œufs de plus dans l'omelette, ma bonne, trois verres d'eau dans la soupe, et tout ira bien.

—Il s'agit bien de cela! s'écria Annette. C'est le pâté qui m'inquiète. Si je le sers, il sera mangé tout en entier.

—Les pâtés sont fait pour cela, je pense, dit le curé. Tant mieux si nous en avons un.

—Celui que j'ai, dit Annette, ne doit être mangé que par vous, monsieur le curé, il vous durera huit jours; c'est le lièvre de ce bon M. Lagacé. Il est si beau, si bon! Non, je ne veux pas qu'il soit exterminé par ces abbés indiscrets. Je vous en supplie, monsieur le curé, ne parlez pas de ce pâté. Je ferai des omelettes, des crêpes, du café, des beignets, tout ce qu'on voudra mais ne me trahissez pas.

—Allons, allons, ma bonne, faites à votre mode, dit le curé, je ne dirai

rien; mais allez ouvrir ma porte avant que la sonnette casse.

Les abbés carillonnaient à tout rompre: Annette les introduisit et le bon curé leur souhaita la bienvenue avec sa cordialité habituelle. Annette se hâta d'exhiber ses plus belles assiettes, tira du vin frais, baptisa généreusement la soupe, et se mit à battre des œufs, cherchant à force de zèle, à étourdir ses regards.

Vraiment, il fallait avoir le cœur endurci pour ne pas servir le pâté à ces pauvres abbés! Ils avaient si faim! Ils marchaient depuis si longtemps! la soupe aquatique, l'omelette aux fines herbes et la salade étaient viandes bien crousses pour leur appétit. Le bon curé le sentit: il avait déjà oublié le pâté, étant par nature fort distraité: il crut devoir faire quelques excuses à ses hôtes.

—Voici un maigre festin, messieurs, leur dit-il, et je regrette bien de vous recevoir d'une manière si peu confortable. Si j'avais prévu votre visite, j'aurais condamné à mort quelque poulet, quelque lapin. Que voulez-vous? nous sommes ici loin de toute ressource, de tout marché, et quand on va surprendre un pauvre curé de village, "oporet patii".

—Plait-il? s'écria Annette d'un air effrayé. Vous dites M. le curé?

Je dis, ma bonne, je dis à ces messieurs que quand on vient dîner chez un pauvre curé, "oporet patii". Hélas! murmura Annette je m'en doutais bien! et, ouvrant le buffet, elle y prit le pâté, et le mit sur la table.

Les convives firent un grand cri.

—Quoi! monsieur le curé, c'est ainsi que vous entendez les surprises quel pâté superbe! et c'est pour le faire mieux apprécier que vous vous excusez ainsi! —Et le jeune abbé la Fringale, saisissant un couteau, ouvrit la brèche au flanc du pâté, et pénétra bientôt au cœur de la place. Il servit le curé, l'autre vicaire et lui-même, sans oublier cet abominable Maigrichon qui déclara la bouche pleine, que décidément il aimait mieux la croûte de pâté que le pain. Et Annette fut proclamé pâtissière de premier ordre, et l'on reprit du pâté on y revint, et bientôt il n'en resta plus qu'un petit morceau gisant sur les capucines qui l'avaient entouré!

Le café prit, et les grâces dites, les convives prirent congé, ayant encore bien du chemin à faire. Le bon curé les reconduisit, et rentra fort tranquille, lorsque Annette, l'abondant d'un air tragique, lui dit:

—Eh bien, monsieur le curé, c'est ainsi que vous tenez vos promesses?

—Quelles promesses? dit le curé. —Vous m'avez promis de ne pas parler du pâté.

—Je n'en ai pas dit un mot, ma bonne.

—Pas un mot! Juste ciel! s'écria Annette en levant les bras, vous m'avez dit: Apportez le pâté!

—Mais non, mais non! dit le curé, j'ai dit: "oporet patii", c'est-à-dire: "il faut souffrir"; c'est du latin, ma bonne.

—A d'autres, dit Annette, ça veut dire "apportez le pâté"; et je sais assez de latin pour comprendre cela, moi. Je n'ai pas été professeur depuis trente ans dans le sacerdoce!

Le bon curé fut complètement abasourdi par cet argument. Il fit ses très humbles excuses à sa bonne, lui promit d'être plus discret à l'avenir, et onques depuis ne s'avisa de parler latin devant les cuisinières.

Mme JULIE LAVERGNE.

## Le comte de Chambord enfant

Le petit prince avait alors six ans. Il apprenait à écrire, et, il faut l'avouer, il écrivait fort mal.

Son honneur gaie, sa passion pour les jeux en plain air lui faisaient regarder comme un supplice l'obligation de tracer de grosses lettres sur un cahier.

Le roi Charles X demandait souvent à voir le travail de son petit-fils, et ils trouvaient d'affreux jambages émaillés de nombreux pâtés.

Quand le maître d'écriture essaya un reproche, l'enfant le désarma avec ses beaux yeux bleus sérieux; il demandait si bien pardon, il pressait de si belle résolutions que le professeur finissait par sourire et la leçon se terminait joyeusement.

Un matin les saillies, du petit prince ne purent tirer le vieux maître d'une tristesse inexplicable. De temps en temps, en le regardant à la dérobée, le duc de Bordeaux lui voyait les yeux pleins de larmes.

L'enfant demanda en vain au vieillard la cause de son chagrin, il ne parvint pas à obtenir de réponse. Un domestique confiance lui apprit que son pauvre professeur devait payer une dette de son fils et la somme s'élevait à mille francs, il désespérait de la trouver.

Au déjeuner royal, le petit prince, d'un ton câlin, dit à Charles X: Grand-père, si j'écrivais très bien pendant une semaine, me donneriez-vous quelque chose.

—Oui.

—Me donneriez-vous cinquante louis?

—Cinquante louis? c'est beaucoup. Que veux-tu donc en faire?

—C'est mon secret.

Le roi sourit et promit les cinquante louis!

On était au printemps: le duc de Bordeaux travaillait près d'une fenêtre donnant sur les Tuileries; les oiseaux chantaient, mais il ne les écoutait plus: les pigeons familiers se perchait près de la fenêtre ouverte, il ne les regardait pas: les cris joyeux des enfants retentissaient sous les arbres, il ne voulait pas les entendre.

Appliqué retenait son souffle, il suivit de sa petite main inhabile l'exemple placé sous ses yeux. Pas un seul pâté sur toute une page! Pas une erreur de jambages, un progrès étonnant.

Le maître n'y comprenait rien. Pendant une semaine, ce zèle ne se relâcha pas une seule fois. Après avoir tracé son dernier délié, l'enfant jeta un cri de joie et courut porter son grand père.

Quelques minutes après il revenait tenant à deux mains un sac de mille francs qu'il remit, tout rouge de plaisir, à son vieux professeur.

—Voilà lui dit-il mon bon maître le prix de mon travail, acceptez-le. Je me suis appliqué pour vous le donner.

X....

## POUR VOS

# IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous  
à l'imprimerie

# "LE MADAWASKA"

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au "MADAWASKA"