

UN NOUVEAU LEGUME

Le Tataria

Au dernier concours de Saint-Brieuc, M. Octave Bichot, ex-président de l'Académie de Cuisine, à Paris, a présenté au public un végétal dont il découvrit les qualités culinaires au cours d'un séjour à l'étranger et dont il réussit à cultiver la graine. Mais, dit le proverbe, il n'y a rien de nouveau sous le soleil et, selon toute probabilité, il s'agirait d'une plante déjà connue dont parle assez longuement M. Bois, assistant au Muséum, dans un ouvrage: "Le potager d'un curieux", publié en collaboration avec M. Pailleux, dans le *Bulletin de la Société d'Acclimatation* de 1884. Dans ce travail, les auteurs consacrent les pages 258 et suivantes à un crambé: le "tataria" Wilm., de la famille des crucifères, espèce voisine du chou maritime, et qui doit être certainement l'Ovidius en question. D'après eux, Clausius décrit le premier cette plante qu'il prit pour une ombellifère, et dit que sa racine, grosse comme le bras, longue d'une coudée, est mangée par les Hongrois, qui en connurent l'usage, nous apprend qu'elle pousse en Hongrie, où les enfants recherchent sa racine, qu'ils mangent cuite à cause de son goût sucré, et du temps du professeur Pallais les cosaques la mangeaient avidement, aussi bien crue que cuite.

MM. Pailleux et Bois, ce dernier bien connu par la précieuse collaboration qu'il donna au Muséum pendant de longues années à Maxime Cornu, essayèrent en 1881 de cultiver le cambré tataria avec des graines envoyées à M. de Vilmorin par M. Regel, directeur du Jardin botanique de Saint-Petersbourg.

Au bout de la troisième année seulement la plante fleurit abondamment et donna une grande quantité de graines, mais semées de suite elles ne levèrent pas. M. Bichot fut plus heureux et grâce à lui cette plante aujourd'hui entre dans le commerce.

Le semis, paraît-il, doit être fait en pleine terre, principalement de décembre à avril, dans des rayons de six centimètres (2 1/2 pouces) de profondeur. On doit choisir un bon sol ameubli et recouvrir les graines de terre, condition indispensable pour qu'elles germent, ce qui a lieu dans un délai variant de deux mois à un an. A la cinquième feuille, on fait un repiquage espacé de trente centimètres (12 pouces).

Pour l'hiver, les jeunes plants doivent être débarrassés de leurs feuilles et recouverts de sable ou de terreau sur une épaisseur de vingt centimètres. Au printemps apparaissent des pousses blanchies qu'on coupe à trois centimètres (1 pce) au-dessous du sol pour la consommation. On peut forcer la plante en serre, en bâ-

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

La Qualité et la Quantité

expliquent le
prestige
des

Feves au Lard

A LA

Sauce "Chili"

de

Clark,

VOUS LES VOYEZ PARTOUT

che chauffée, ou simplement en la recouvrant d'une couche de quarante centimètres de fumier de cheval, et obtenir des pousses dès le début de l'automne. Elles sont d'un jaune pâle presque blanc, avec l'extrémité vert très clair, nuancé de violet vif. Des feuilles encore à peine poussées sont frisées, vert clair avec des nervures violettes. Elles sont alors velues surtout en dessous. La racine est d'un brun presque noir.

Les pousses qui viennent sur les racines coupées sont supprimées, sauf une à réserver pour la production de l'année suivante. Un des avantages de ce légume est de paraître avant l'asperge. Les racines comme les pousses sont comestibles.

La préparation culinaire en est simple: faire bouillir à l'eau salée (1 pinte pour 1-2 lb. de légume) pendant cinq minutes, et assaisonner au berre, accommoder avec toutes sauces, ou faire frire en pâte. On peut également manger en salade les jeunes feuilles, aussi bien que la racine même crue, et coupée en tranches très minces.

Grâce à l'obligeance de M. Thiébaud, nous avons pu personnellement apprécier ce légume, dont le goût nous a rappelé à la fois celui de l'asperge et du chou-fleur, avec pourtant plus de finesse.

MM. Bois et Pailleux pensent qu'on pourrait extraire la fécule de la racine et s'en servir comme succédané de l'arrowroot, si précieux pour l'alimentation des enfants et des convalescents. Le crambe Tataria est classé parmi les plantes alimentaires des anciens et paraît être le "chara", dont ils ont nourri les soldats de César en Albanie.

NEW YORK CENTRAL

AND

HUDSON RIVER, R. R.

Les Trains quittent la gare Windsor
comme suit:

8.00A.M.	tous les jours excepté le dimanche.	Pour tous les points des Mon- tagnes Adiron- dacks, Malone, Utica, Syracuse, Rochester,
7.30P.M.	tous les jours.	Buffalo, Albany, New York et tous les points au Sud.
8.00 a.m.	excepté le dim.	Train local
10.20 a.m.	"	pour Chateau-
2.00 p.m.	"	guay, Beau-
5.10 p.m.	"	harnois, St-Ti-
7.3p. m.	tous les jours.	mothée et Val-
9.45 a.m.	Dim. seulement	y e d

Pour billets, horaires, accommoda-
tion de chars Pullmann, et toutes
informations, adressez vous au bureau
de la ville, 130 rue Saint-Jacques.

H. J. HÉBERT, F. E. BARBOUR,
Agent local pour la Agent général.
vente des billets.