

voilà la bonne voie ; prends-la et n'en sois pas.

Arrange-toi de manière à ce que les repas ne se fassent jamais attendre. L'homme qui revient des champs en rapporte beaucoup d'appétit et n'est pas d'humeur à attendre longtemps pour qu'on lui serve à manger.

Sous prétexte que l'appétit est le meilleur assaisonnement, et qu'avec lui tout passe, il y a des ménagères qui ne se lassent point de ramener la même soupe et le même plat, des mois et des années ; chez quelques cultivateurs à l'aïe, on voit parfois deux tables ; l'une pour la famille, l'autre pour les serviteurs ; sur cette dernière table, les mets ne sont pas assurément appétissants, quand ils ne peuvent pour la plupart du temps que rebuter les serviteurs qui s'en nourrissent ; c'est une fausse économie. On en vit ; comme on vivrait mieux, sans dépenser plus ; en variant les mets, en les faisant meilleurs, on varierait le service de la ferme, soyons-en sûrs.

Tu auras sous ta main de quoi faire une cuisine convenable. Le jardin te donne des légumes ; le porc te donne son lard et sa graisse ; la vache son lait et portant crème, beurre et fromage ; la poule ses œufs ; l'arbre ses fruits. J'en sais qui se contentent à moins. Pourant, ce n'est pas tout, tu peux ajouter à ces ressources la viande de boucherie et l'obtenir à meilleur compte que dans les villes. Il n'en coûte pas plus de manger du veau, du mouton et du bœuf que de manger du lard et des légumes, ou de mettre ces derniers sur la table des serviteurs quand on donne à la famille des viandes fraîches. Les serviteurs n'aperçoivent de cette distinction, et en sont que moins encouragés dans le service de leur maître, qui leur refuse quelques douceurs dans la nourriture.

Tu vas me dire : les provisions ne manquent pas, mais il nous manque quelque chose à nous autres filles des champs. C'est la manière d'apprêter ces mets. Nous sommes chargées de préparer les repas, et nous n'entendons rien aux ressources de la cuisine. Avec d'excellentes herbes et d'excellente viande, il nous arrive de faire du mauvais et de dépenser deux fois plus qu'une personne entendue. Ce n'est pas de notre faute.

Je te répondrai : C'est la pure vérité ; il y a de grandes lacunes dans l'éducation des filles de nos cultivateurs ; on leur apprend beaucoup de choses inutiles, et on leur laisse ignorer le nécessaire. Mais à force de le dire, et de le redire, de le crier sur tous les toits, on finira par nous écouter et par renoncer le vieux système. Le temps que l'on prend à nos filles pour leur apprendre à faire des révérences, des broderies et toutes sortes d'autres petits talents qui ne sont pas indispensables, on le dépense en connaissances plus solides. L'enseignement sérieux aura tôt ou tard le pas sur l'enseignement des futilités, et nous n'en serons pas oubliées.

On sait bien que dans les maisons d'enseignement pour nos jeunes filles on ne peut leur montrer l'art de faire la cuisine, quoique cependant la chose se pratique dans quelques institutions. Mais alors pourquoi, lorsque ces jeunes filles sont sorties de l'école, les mères de familles n'initient-elles pas leurs enfants aux différents travaux de la cuisine ?

Que trop souvent dans une famille où il y a trois à quatre jeunes filles en âge de s'occuper des soins du ménage, la mère seule prend charge de ce travail, et si elle ne le fait pas elle-même elle le confie à une servante, tandis que ses enfants s'occupent de mille futilités. Une mère prévoyante et intéressée à l'avenir de ses enfants, les soumettra à tour de rôle à la confection des repas, et elle leur enseignera les mille secrets de préparer les mets avec économie.

En attendant que la chose se pratique généralement dans toutes les familles dans nos campagnes, il serait à désirer que l'on écrivit, à l'usage des ménagères de nos campagnes, un tout petit livre de cuisine économique, simple, clair, à la portée d'un enfant, un livre où l'on s'expliquerait dans la langue de tout le monde. Quand on voudra ce petit livre, on l'aura. Que les sociétés d'agriculture ensemble offrent une prime de quelques cents piastres et les manuscrits ne manqueront pas.

Tant que l'été durera, tant que l'hiver ne sera pas trop avancé, tu n'auras guère de peine à varier tes repas ; il n'y a qu'à choisir et à prendre. Mais il arrive un moment rude à passer, un moment où les caves ou les greniers sont vides chez la plupart

de nos cultivateurs. Ceci est à prévoir et à prévenir. Tu y conçois.

Dans le cours de l'été et de l'automne, tu feras des confitures pour les jours de grandes fêtes. Un peu plus tard je te dirai la manière de les faire.

A l'automne tu mettras toutes espèces de légumes en cave. Tu conserveras en pots des petits oignons, cornichons et fèves en palettes, des petits pois verts, des betteraves confites au vinaigre. Pour nos campagnes, c'est presque du luxe me diras-tu, soit ; mais quand il s'agit d'un luxe qui ne coûte rien, ne nuit à personne et peut faire plaisir à d'aucuns, pourquoi nous le refuserions-nous à la campagne plutôt qu'à la ville où il faut payer cher pour l'obtenir ?

Tu auras une forte provision de carottes, placées lit par lit dans la cave, avec du sable fin et de la terre légère, et recouvertes de plaques de gazon. Tu auras au grenier, sur de la paille sèche, une bonne provision d'oignons, que tu ne ramèneras pas en temps de gelée, et aussi des choux blancs et rouges que tu pendras aux poutres, la tête en bas. Tu conserveras les meilleures citrouilles de ton jardin, en lieu sec et chaud, dans la cuisine ou le voisinage d'un four. A la cave, elles pourraient ; au grenier, elles gèleraient. En lieu sec et chaud, comme je viens de te le dire, tu les garderas de longs mois et t'estimeras quelquefois heureuse de les retrouver hors de saison.

En attendant les patates nouvelles, qu'avec soin tu pourras obtenir au commencement de juillet, plus tôt même, tu soigneras mieux les anciennes que ne le font nos ménagères. Dès que les germes se gonfleront dans la cave, tu les changeras de place, tu les remueras et les enlèveras même, au be oin, pour les mettre dans une chambre fraîche. De cette façon, tu les empêcheras de pousser, de fermenter, de devenir fades, sucrées et molles, et les garderas bonnes plus longtemps que de coutume.

Tu auras enfin des petites provisions de graines sèches et plantes condimentaires, comme pois, fèves, lentilles, ail, échalotte, tym, sarriette, etc., toutes choses qui n'ont l'air de rien, et qui pourtant ont le mérite de relever la saveur, et de donner bon goût aux aliments.

La ménagère qui ne prévoit rien, ne songe à rien et ne s'approvisionne de rien, s'expose à des soucis qui ne finissent pas ; la ménagère prévoyante, qui a sous la main des réserves pour tous les goûts, qui fait, pour ainsi dire, son miel comme l'abeille, son magasin comme la fourmi, n'est jamais en peine quand approche l'heure des repas — P. JOIGNEAUX. — (A suivre.)

### Le blé-d'inde et les pommes de terre.

Le blé d'inde et les pommes de terre constituent une excellente nourriture pour les animaux, mais il s'agit de savoir quel est celui de ces deux farineux qui produit l'effet le plus utile, c'est-à-dire celui qui donne la ration aux prix de revient le moins élevé ; à ce sujet, il faut consulter les analyses.

Suivant un écrivain de la *Revue d'économie rurale*, le blé-d'inde contient : eau, 12 ; matière azotée, 4,50 ; matière sucrée et albumine, 8 ; son, 3,25 ; fécule, 75,85 ; perte, 1,90. — Pomme de terre : eau, 72 ; fécule, 26 ; fibres ligneuses, 2. Donc la farine de blé d'inde contient six fois moins d'eau que la pomme de terre, mais un peu plus de matière non assimilable. De plus elle contient 75 par 100 de fécule et la pomme de terre seulement 26 par 100. Ainsi il y aurait, pour le cultivateur, avantage à faire des expériences à ce sujet.

Le blé-d'inde aurait donc une valeur nutritive et engraisante trois fois plus considérable que la pomme de terre. De ce fait, il ne faudrait peut-être pas conclure d'une façon absolue que la pomme de terre doit être toujours remplacée par le blé-d'inde, car les analyses chimiques ne fournissent pas toutes les données de la solution du problème, car les éléments nutritifs et engraisants doivent être considérés dans des conditions différentes, variant suivant les espèces. L'animal ruminant demande un volume plus considérable de nourriture qu'un frugivore tel que la porce ou qu'un granivore tel que la volaille. Il faut donc tenir compte de ces données diverses si l'on veut obtenir le résultat le plus économique. Il est certain que le mélange du blé-d'inde et de la pomme de terre doit être excellent. On ne doit pas oublier que