

La nôtre ne serait, date préhistorique,  
 Qu'une variété de la pomme adamique.  
 Plus d'un prétend icelle (et ce sont des malins)  
 Mélonide à noyaux, et non pas à pépins.  
 N'est-elle pas, dit-on, fruit de l'arbre de vie,  
 Lequel à la belle Ève a fait si grande envie;  
 Et, serpent s'y joignant, est devenu *malum*?  
 Depuis lors, m'est avis que *malum est bonum*.  
 A notre grand'maman ne gardons pas rancune;  
 Sans elle, en vérité, quelle énorme lacune!  
 Notre état eût été celui d'un Mazeppa:  
 Un Dieu non incarné, pas de *felix culpa*!  
 Et, grâce au vieil Adam, ce nouveau Prométhée,  
 Ainsi qu'à sa compagne, une autre Galathée,  
 Nous avons la science et du bien et du mal;  
 Et puis la pomme en sus, *malum*... qui n'est pas mal.  
 Dès lors, la fille d'Ève, aux belles dents d'ivoire,  
 A toujours raffolé de la pomme et la poire,  
 Et s'en donne à gogo, sans le moindre guignon,  
 Ne pensant perpétrer aucun péché mignon.

Sur une moindre échelle, en la suite des âges,  
 La pomme, de l'histoire, assombriera les pages:  
 Car, jouant de malheur, ce beau pyridion  
 Cause, avec flots de sang, la perte d'Ilion,  
 Secouant avec rage un brandon de discorde,  
 Mais rétablit enfin la paix et la concorde.  
 Respirons désormais (paternelle union!)  
 La joie et les amours. Quelle conversion!...  
 Nous lui devons surtout l'immortelle Iliade.  
 Sachons lui pardonner mainte vieille escapade,  
 Où se trouvent toujours ses adorables sœurs,  
 Gloires du genre humain, les femmes et les fleurs.

Salut, ô belle Normandie,  
 Douce Bretagne et Picardie,  
 Riant berceaux de nos aïeux,  
 Vous êtes un pays de preux,

Le moderne jardin des belles Hespérides,  
 Où, certes, on peut remplir les fûts des Danaïdes  
 Du blond jus de la pomme, et doux et pétillant,  
 Ce champagne du Nord, au cœur si frétilant,  
 Et qui vaut bien quasi le cru de la Bourgogne,  
 Comme on sait, si propice à la mère Gigogne.  
 Pays de langue d'oil, au fertile terroir,  
 Tu fus, au temps jadis, centre du gai savoir,  
 A jamais illustré par tes charmants trouvères.  
 Normands, Bretons, Picards, nous tous, leurs congénères,  
 A ce beau sol chéri portons mainte santé:  
 Buons le doux nectar de la Fraternité!  
 Orgueil et favoris de Flore et de Pomone,  
 A la pomme, aux pommiers, tressons une couronne!

GRÉGOIRE AUDET-LAPOINTE,  
 Département des postes, à Québec.

## CAUSERIE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE DES POULES (Suite).

*Pour bien faire pondre les poules en hiver.*—On en prendra un petit nombre de celles qui paraîtront être les meilleures et les plus jeunes, car les vieilles, c'est à dire celles qui ont quatre à cinq ans, ne sont plus bonnes qu'à vendre ou mettre au pot au feu.

On devra les enfermer dans un lieu chaud, comme par exemple dans une écurie où il y a toujours du fumier chaud, à l'effet d'empêcher que les autres poules ne viennent prendre leur mangeaille. On leur donnera de l'orge bouillie, chaude et à demi cuite: le le b'é sarrasin, la mie de pain, les fruits coupés par morceaux et l'avoine leur sont très bons, ainsi que toutes sortes de criblures de blé.

Si l'on veut échauffer encore davantage les poules, on aura qu'à leur donner de temps en temps de la semence d'orties lorsqu'elle est en maturité; ou bien prendre des orties mêmes qu'on laisse sécher pour l'hiver, et leur faire cuire dans l'eau. Si on leur en donnait souvent, cette nourriture pourrait les échauffer.

Il y a des personnes qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, se contentent de leur donner un repas de pain rôti, trempé dans du vin pendant la nuit précédente.

Au reste, la nourriture ne doit pas manquer à ces poules ainsi enfermées, non plus qu'une eau nette et claire. Autrement elle leur donnerait la pépie. Il est encore important de les tenir proprement, et de romuer et changer souvent le foin de leurs nids afin d'en chasser les poux, comme nous l'avons déjà dit.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura soin de remarquer celles qui feront leurs devoirs, afin de les y laisser; au lieu qu'il en faudra séparer celles qui consomment inutilement la nourriture.

*De la manière de conserver les œufs et de connaître ceux qui sont frais.*—Les œufs, malgré leurs coques épaisses, transpirent et se corrompent; il est nécessaire pour les conserver en tout temps, et surtout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, ou même arrêter, si l'on peut, cette transpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vide qu'on nomme *couronne*: ce vide est la place qu'occupait la liqueur qui a transpiré au travers de la coque.

Les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent entre la fin d'août et commencement de septembre, et qui peuvent aller, bien avant dans l'hiver, sans se gâter.

Pour les conserver, les uns les mettent dans du son, du sel et des sciures de bois de chêne; les autres dans des cendres ou des tas de blé ou d'avoine, ce qui empêche de les corrompre à cause de la fraîcheur de ces grains. On se sert encore de paille ou de foin. D'autres les mettent doucement dans des enlisses de bois, ou dans de vieilles futailles dans un lieu frais en été et chaud en hiver, prenant garde surtout que l'humidité n'y règne point.

Il y en a qui écrasent du sel jusqu'à ce qu'il soit bien fin, et ils en frottent les œufs; ou bien ils les