



Plantation des arbres en automne

On plante les arbres au printemps ou à l'automne. Dans les terrains secs ou bien égouttés, on peut quelquefois planter avec avantage en automne, mais en général, il vaut beaucoup mieux planter au printemps, parce que si les rigueurs de l'hiver sont souvent désastreuses pour les arbres établis à demeure, elles le sont bien davantage pour les jeunes plants, qui n'étant pas encore attachés au sol par des racines nouvelles, ne peuvent remplacer les suc de la tige s'ils viennent à s'épuiser; tandis que plantés au printemps, vos arbres se mettent de suite en végétation, et vous permettent de juger si les racines sont en moyen de fournir assez de suc à la plante pour lui assurer une reprise durable. Je dis donc: plantez vos pommiers au printemps de préférence, mais, procurez-vous vos arbres en automne; et, voici pourquoi: la sève, à l'automne étant dans le repos, un arbre peut rester 3 ou 4 semaines en caisse, sans souffrir; tandis qu'au printemps, pour peu que le transport soit long et retardé, vos arbres sentant la chaleur dans la caisse se mettront de suite en végétation et épuiseront la tige sans qu'elle puisse avoir un moyen de réparer ses pertes. Demandez vos arbres à l'automne et hivernez-les en jauge en vous y prenant comme suit, si vous voulez qu'ils ne souffrent en aucune façon de l'hiver.

Vous creusez dans un endroit sec, ou du moins bien égoutté et d'une terre bien meuble, dans un jardin par exemple, une rigole de grandeur suffisante pour recevoir la racine de vos arbres. Vous enlevez en partie l'un des bords de cette rigole, et vous y placez vos arbres en les couchant sur le sol en javelle, ayant la racine dans la rigole. Vous recouvrez alors les racines et le bas de la tige de la terre que vous avez enlevée, en y rapportant d'autre encore, s'il est nécessaire, pour qu'il y ait au moins 12 pouces de terre au-dessus des racines. Vous ajoutez ensuite une planche ou quelques branches de sapin sur les tiges pour les retenir de manière que la neige puisse entièrement les recouvrir. De cette façon, vous êtes sûr que vos arbres ne souffriront aucunement des rigueurs de l'hiver; vous verrez même au printemps se développer jusqu'à l'œil terminal de chaque pousse; et aussitôt que la terre sera prête à les recevoir, vous les aurez tout prêts sous la main, pour les planter en temps convenable. C'est une expérience que j'ai vingt fois répétée et qui ne m'a jamais fait défaut.

ÉLIE HARDY,

St-Alban, Co. Portneuf.

Pépinieriste.



Le jour des mères

Je me rappelle avoir lu dans un journal franco-américain qu'il est d'usage dans certaines villes des États-Unis et du Canada de consacrer un jour spécial de l'année au souvenir de toutes les mères. La solennité est très simple, elle consiste à porter un œillet blanc à la boutonnière, un beau dimanche et d'inviter ainsi la population entière à glorifier l'amour maternel par une commune pensée de reconnaissance.

Cette idée est touchante, elle mériterait d'être universalisée. Le peuple libre et fier célèbre avec éclat la mémoire de ses héros et l'anniversaire de ses gestes glorieux; ne conviendrait-il pas qu'il rende chaque année un hommage public à celles qui travaillent à son bonheur avec tant d'intelligence et de dévouement?

"Cherchez dans la vie intellectuelle, domestique et sociale, ceux qui savent le mieux respecter leur dignité d'homme et faire marcher de front le savoir, le travail, l'honnêteté et la vertu... cherchez ces hommes et remontez à la source de tout ce qu'ils ont fait de bien; vous trouverez la *famille chrétienne*, l'école chrétienne." Tel est le défi que le Père Monsabré lançait un jour aux milliers d'auditeurs qui se pressaient à ses conférences. Comme la famille vaut ce que vaut la femme, et que l'influence de l'une n'est pas distincte de l'influence de l'autre, nous saisissons d'emblée la souveraine importance de l'action féminine.

Préoccupées par devoir et par goût de l'édification de la société dans ce qu'elle a de plus essentiel et de plus intime, les femmes apportent sur le champ plus vaste de leur action sociale cette intuition des souffrances et cette spontanéité d'effort qui donnent tant de prix à leur collaboration. Inaccessibles d'autre part aux calculs mesquins, et protégées contre l'atteinte délétère des mœurs électorales, elles sont, suivant l'expression de Madame de Staël, "les juges désintéressés des combats de la vie," elles acquièrent de ce fait une autorité particulière dans toutes les questions de justice et d'honneur, et elles exercent sur les destinées du pays une influence salutaire en brisant tout à coup l'équilibre des intérêts et en déjouant les combinaisons les plus savantes par leur intervention inattendue.

De toutes les formes que revêt l'action féminine, il n'en est pas cependant qui nous impressionne plus profondément que la douce et tendre action de nos mères. Par l'ardeur de leurs désirs et par la sincérité de leurs rêves elles burinent déjà dans l'âme de leurs enfants les traits de caractère qui les distingueront plus tard; penchées sur les berceaux elles provoquent les premières lueurs d'intelligence, elles cueillent les premiers sourires; précédant toujours l'effort propre de l'enfant elles éveillent en lui la notion de toute chose

et donnent à sa volonté l'orientation décisive qui le guidera au milieu des plus déconcertantes vicissitudes de la fortune.

Si jamais l'usage se répand en terre canadienne-française de glorifier la valeur féminine par quelque solennité publique, les voix seront unanimes pour offrir cet hommage à nos mères puisque la race en reçoit son prestige et sa force, et qu'initiés par elles aux moindres secrets de la vie nous leur devons nous-mêmes avec l'existence la vraie substance de nos pensées et les meilleurs élans du cœur.

GUY VANIER

Economie domestique

IXe LEÇON

LA CUISINE DE LA MÉNAGÈRE (Suite)

1. Les légumes et les fruits peuvent jouer un grand rôle dans la cuisine et spécialement dans la cuisine de la ferme. On les mange soit frais, soit en conserve.

2. Certains légumes doivent être consommés sans retard, telles les salades. Il y a deux sortes de salades; salades de jardin (laitue) chicorée, céleri, etc.) Il sera bon d'habituer les enfants à cueillir ces dernières: ils apporteront ainsi au repas un appoint très sain et point coûteux. Toutes les salades se préparent avec un mélange de vinaigre, d'huile, de poivre et de sel, toutefois on les consomme souvent sans aucun assaisonnement ou avec du vinaigre seulement.

3. D'autres légumes sont susceptibles de se conserver un temps plus ou moins long sans perdre leur fraîcheur. Tels sont les carottes, les navets, les choux, les pommes de terre surtout, les haricots, etc.

4. On appelle conserve les aliments auxquels il faut faire subir, pour les conserver, une préparation qui prévient chez eux toute fermentation. Cette préparation consiste à les faire bouillir. On les enferme ensuite dans des flacons privés d'air.

5. Une des principales conserves est celle qui est connue sous le nom de coulis de tomate, et qui constitue une sauce excellente dont on peut entourer la viande et la morue. On la prépare en faisant bouillir dans l'eau une certaine quantité de tomates bien rouges. Lorsqu'elles sont cuites, on les écrase sur un tamis et l'on met dans les bouteilles la purée ainsi obtenue. Les bouteilles doivent être solidement bouchées; puis on les met dans un chaudron où l'on fait bouillir de l'eau. Après deux heures d'ébullition, on peut retirer les bouteilles de ce bain-marie.—Les bouteilles doivent être en verre épais et solide si on ne veut pas s'exposer à les voir briser pendant la cuisson.

6. Les fruits se conservent ou dans de l'eau-de-vie, ou séchés, ou cuits avec du sucre. Dans ce dernier cas, ils constituent ce qu'on appelle confitures. Pour les confitures appelées gelées (groseilles, pêches, prunes, pommes), le poids du sucre doit être égal au poids des fruits. Pour les autres confitures le poids du sucre doit être égal à la moitié du poids des fruits.

"Je me promets d'aller tous les ans à l'Exposition Provinciale de Québec."—(Johnny Jean, St-Mathieu, Rimouski).