

les blessures d'un cadavre saignaient et se rouvraient à la vue de l'assassin.

Berneval restait muet, on s'empara de lui, son visage garda toujours la même impassibilité ; seulement une larme brûlante vint s'arrêter sous sa paupière quand il passa près du corps de sa fille que l'on cherchait à rendre à la vie.

Huit jours après les événements dont nous venons de parler, une foule immense était rassemblée autour d'une potence qui se dressait haute et menaçante sur le Mont de Justice, en face de Rouen. On attendait Alexandre Berneval, condamné à être pendu par le cou jusqu'à ce que mort s'en suivit pour avoir traîtreusement assassiné son apprenti Loys : une jeune fille était au milieu de la foule et attendait comme les autres. Enfin un long hurra s'éleva, Berneval apparaissait entre le prêtre et le bourreau.

— A mort l'assassin ! hurla le peuple.

— A mort l'assassin ! répéta la jeune fille.

Berneval arriva au pied de la potence, et monta d'un pas ferme la fatale échelle ; cependant son courage parut faiblir à la vue de la jeune fille, il la regarda et se prit à pleurer. Mais le bourreau avait accroché la corde et bientôt le corps du patient s'agita tournoyant dans les convulsions de l'agonie.

— Te voilà donc pendu, tueur d'amans, voleur ! te voilà donc pendu, hurlait la jeune fille. Merci, mon brave bourreau, à toi grand merci ! Tiens, voilà pour ta peine ! Et elle lui jeta un colier d'or.

— Qu'elle horreur ! dit une jeune femme, c'est Marguerite, c'est sa fille !

— Ma fille, dit le prêtre, oubliez-vous donc que ce malheureux était votre père ?

— Mon père ? prêtre, tu mens, répondit Marguerite ; tu mens. Puis une lueur d'intelligence sembla tout-à-coup éclairer son pâle visage, elle poussa un grand cri, et tomba.

— Morte ! dit le prêtre en pleurant ; pauvre enfant ! que de douleur a pesé sur elle ! Et s'agenouillant, il la bénit.

Or, quelques temps après, les religieux de Saint-Ouen, prenant en considération les bons et loyaux services qu'Alexandre Berneval avait rendus à leur église, ils lui accordèrent une place en terre sainte, et voulant aussi donner au peuple une image de l'oubli des injures et de la miséricorde infinie, ils déposèrent son corps avec celui de Loys dans un même tombeau, et le placèrent dans la chapelle de Sainte-Agnès.

AGRICULTURE.

Patates ou Pommes de terre.

Ce précieux tubercule est originaire de l'Amérique du sud. C'est de toutes les cultures sarclées celle qui rapporte le plus et aussi qui a le moins à craindre des variations de l'atmosphère. La patate soutient pourtant mieux la sécheresse qu'une trop grande humidité et les moindres gelées lui sont funestes. La récolte de l'année dernière est venue nous donner bien cruellement une nouvelle

preuve de ce fait. Il est donc à espérer que le cultivateur, devenu plus sage par le malheur, ne tardera plus jusqu'à la fin de juin et même au commencement de juillet à planter ses patates. Le meilleur temps serait la fin de mai ou les premiers jours de juin.

Certains cultivateurs plantent la patate entière, en ayant soin de choisir tantôt celles qui sont d'une grosseur moyenne, tantôt les plus petites. Les moyennes et surtout les petites ne donnent pas toujours de beaux fruits, parce que leurs germes n'ayant point acquis assez de force et de développemens, viennent mal. Les grosses patates ou les fragmens de grosses patates réussissent très bien. La voie des semis est la plus longue, mais aussi la plus sûre pour avoir de bonnes espèces. Il est probable même que les patates longtemps reproduites par bouture, à la manière ordinaire, viennent à dégénérer et qu'il faudrait employer le semis pour les régénérer. On prend à cet effet au bout des tiges les baies qui renferment la graine et on les concasse ; puis après avoir lavé la graine pour la mieux diviser, on la met sécher au soleil et l'on sème en rayons, en ayant soin de couvrir de fumier bien pourri. Chacun a pu observer que les espèces de patates qu'on cultive depuis longtemps, qui produisaient d'abord beaucoup de fleurs et de baies, ont cessé graduellement d'en produire : ceci est, suivant nous, un signe de dégénération. Il faudrait pour les régénérer avoir recours au semis.

Quelques personnes coupent les tiges, avant que les patates soient parvenues à leur maturité, c'est une faute grave. En les enlevant pendant le cours de la végétation, c'est nuire à l'accroissement du fruit.

La production de la patate est variable en raison de la nature des terrains. Pour avoir la plus grande quantité de produits, le sol doit être riche et léger et mélange de glaise. À un sol favorable, il faut ajouter des labourages suffisans pour le diviser profondément et des engrais abondans pour l'enrichir. Les terrains élevés donnent des patates plus riches en matière nutritive que les terrains bas. Tout le monde sait encore que les terres les plus pauvres et très sablonneuses sont celles qui produisent les patates les plus farineuses et de meilleur goût. Si la saison est sèche, la récolte est moins abondante ; mais alors ces fruits acquièrent à un plus haut degré les deux qualités qu'on vient de signaler.

La manière la plus utile d'employer la patate, comme aliment, est de la consommer sans en changer l'état. Ainsi la patate mangée cuite sous la cendre, à l'eau ou à la vapeur, ou bien accommodée comme un autre légume, fournit la plus grande quantité de matière alimentaire possible.

On a essayé plusieurs moyens de faire servir la patate à la fabrication du pain. Quelques-uns de ces moyens sont très compliqués et peu propres à être employés par la classe de personnes à qui ils seraient surtout utiles, la classe la plus pauvre. N'en parlons pas.

Voici à peu près ce qui se pratique dans quelques ménages Canadiens. On fait cuire la patate au four, dans l'eau ou à la vapeur de l'eau bouillante ; on en enlève la peau et on les écrase à la main ou de préférence avec un rouleau de bois. Cette opération n'est pas longue et la patate a bientôt pris sous le rouleau la consistance d'une pâte surtout si on l'écrase encore chaude. Si l'on veut détruire les grumeaux qui restent toujours plus ou moins après cette opération, il faut passer dans une passoire.

La moitié de la farine destinée à faire le pain est con-