

ruisseaux refusaient leurs pouvoirs moteurs à l'appétit insatiable de l'homme. Si, pendant le mois de Février il avait plu au lieu de neiger, c'eût été en vain que nous eussions creusé la terre pour avoir de l'eau; mais avec un pied de neige sur la terre et plusieurs pieds sur les montagnes, le bourdonnement de la roue du moulin et le bruit de la scie se font bientôt entendre pour témoigner de sa bienfaisance. Les ponts, les fruits de l'industrie peuvent disparaître, et l'homme se réjouira encore dans le bien général, et adorera la bienveillance de Celui qui dirige si bien toutes choses.

La neige est un grand purificateur de l'atmosphère. L'action absorbante ou capillaire de la neige est comme celle de l'éponge ou du charbon de bois. Aussitôt que la neige est tombée, faites-la fondre dans un vaisseau et goûtez à l'eau, et vous trouverez immédiatement des preuves d'impureté. Essayez-en qui est tombée depuis un jour ou deux, elle devient dégoûtante, surtout dans les villes. L'eau de neige rend la bouche âpre et sèche. Elle a le même effet sur la peau, et sur les mains et les pieds elle produit la douloureuse maladie des engelures. Dans les pays Alpins, on a pensé que l'eau de neige produisait la maladie appelée goître. L'expérience facile suivante illustre bien la propriété absorbante de la neige: prenez un morceau de neige (la croûte fait bien) de trois ou quatre pouces de longueur, et tenez-le dans la flamme d'une lampe; pas une goutte d'eau ne tombera de la neige, mais elle sera attirée par l'attraction capillaire. C'est en vertu de cette attraction que la neige purifie l'atmosphère en absorbant et retenant ses gaz et ses odeurs nuisibles et infectes.—DR. C. G. PAGE dans le *Atton. Intelligencer*.

LES FEMMES DE CULTIVATEURS DE LA NOUVELLE ANGLETERRE.—Peut être que la leçon suivante peut n'être pas inutile en Canada.

Il y a des êtres ménagers, et dans leur anxiété à faire tout leur devoir par des maris laborieux, avec une abnégation de soi-même trop peu appréciée même par des objets, ils passent leur vie dans des peines sans fin et impitoyables. L'orgueil est presque aussi concerné dans la chose que l'affection de la ménagère, qui dans cette terre de surabondance, aime à pourvoir une profusion prodigieuse de choses substantielles et de «bonnes choses» pour une famille d'enfants et d'assistants fermiers. Et l'amour de porter sur les épaules le fardeau de deux ou trois, et en même temps de faire chaque chose un peu mieux que tout autre pourrait faire. C'est l'orgueil particulier de l'Américain, homme ou femme, de *faire avec constance et de bien faire*. Sous son oppression plus d'une mère *Yankee*, au milieu des rochers de sa terre natale, plus d'une ménagère de la campagne dans les districts fertiles des États du milieu, la femme de plus d'un pionnier malade des campagnes du Ouest, a passé ses meilleures années à supporter

toutes choses et à ne jamais se plaindre. Il y a quelque chose de noble dans le sacrifice de soi-même. Nous ne voudrions pas décourager l'économie ni décrier le travail. Mais que la mère de famille se rappelle de ses devoirs envers elle-même et ses enfants aussi bien que des tâches attendues de ses maux. Que le mari ait soin de les alléger et de les adoucir. Qu'il ne l'appelle pas à trouver la paille, aussi bien remplir le nombre total de briques.

DU FROMAGE EN POT.—Une «vieille faiseuse de fromage» envoie la recette suivante à un de nos journaux d'échange, pour le bénéfice de ceux qui ne tiennent qu'une vache ou deux.

Préparez votre caille-botte comme vous le feriez pour la presse, alors mettez-la dans un sac dans un lieu où il n'y a pas de mouches, et pandez-la dans une chambre ouverte jusqu'à ce qu'elle soit bien égouttée, alors coupez-la fine et emballez-la dans un pot de terre. (la pierre n'est pas aussi bonne) mettez une couche de fromage, un peu de salpêtre, et répandez un peu de bon brandy, disons un demi-miard pour 20 lbs. Quand le pot est rempli pressez-le avec la main; couvrez votre pot avec deux ou trois épaisseurs de papier à écrire, collé au pot pour empêcher les mouches de s'y introduire, sur le papier attachez un linge pour empêcher les punaises de s'y introduire, et mettez-le dans une place sèche, pas trop chaude. En un mois il sera bon, mais dans six il sera «du fromage qu'on appelle du fromage».

BLÉ-D'INDE.—Ce produit important reçoit maintenant l'attention des cultivateurs. Plusieurs cherchent des sortes nouvelles, sur lesquelles les gélées de Septembre n'opèrent pas. De grandes histoires sont faites par ceux qui en ont de nouvelles sortes à vendre, et quelques-uns supposent que nous pourrions à la fin en trouver une sorte qui sera hâtive, très productive, et bonne pour toutes les fins.

Mais nous pourrions aussi bien espérer avoir du lard épais d'une petite race de cochons, que du gros blé-d'inde d'épis petits et précoces. Par un choix judicieux, et en mettant de côté pour la semence les épis qui deviennent mûrs les premiers, nous pourrions gagner un nombre de jours, et c'est la meilleure méthode à suivre pour les cultivateurs, s'ils veulent faire un ouvrage sûr. Il nous faut de gros épis parce qu'ils rapportent plus que les petits, et qu'il est plus facile d'égrainer deux gros épis que d'en égrainer un petit, ainsi nous gagnons quatre fois autant de temps dans l'égrénage, quand les gros épis contiennent deux fois autant de blé-d'inde que les petits épis.

Nous ne pouvons pas cultiver du petit blé-d'inde avec avantage. Nous ne pouvons pas récolter des récoltes de première classe, ou rien approchant cent quarante-cinq minots par acre. Les grandes récoltes coûtent trop cher si elles ne sont pas accidentelles.

Le blé-d'inde a un avantage dans une

mauvaise saison. Il peut faire une grande quantité de nourriture pour les bêtes à cornes, quant même les gelées viennent assez de bonne heure pour indemnager le grain. Le blé-d'inde est le meilleur article pour une nourriture d'été pour les bêtes à cornes qui n'ont pas un pâturage suffisamment grand.

Recettes de Bonnes Choses.

Une «femme de cultivateur» a envoyé les bonnes choses suivantes au *Rural New Yorker*, duquel journal nous les copions:—

Biscuits (Crackers).—Trois pintes de fleur, 1 tasse de beurre, 1 œuf, 1 cuillerée de sel. Pétrissez-les jusqu'à ce que la pâte se brise.

Autre.—Une chopine d'eau froide, 1 tasse de saindoux un peu de sel, 2 cuillerées à thé de soude (ou saleratus) dissous dans un peu de vinaigre; roulez-les dans la fleur avec vos mains jusqu'à ce qu'ils soient bien durs; faites les cuire dans un four bien chaud.

Noix de Pâte.—Prenez 7 tasses à café de pâte de pain, quand elle est devenue légère, mêlez-les dans 1½ tasse de saindoux fondu, avec 1 tasse de sucre et 1 cuillerée à thé de saleratus; quand cette pâte est devenue légère, roulez-la, coupez-la de forme qu'il vous plaira, et faites-la bouillir dans du saindoux chaud. Pour bien réussir, la pâte doit être mêlée avec du lait.

Gâteau aux Fruits (Fruit Cake).—Une livre de sucre, une demi livre de beurre, quatre œufs, une tasse à thé de lait doux, trois tasses et demi de fleur, une cuillerée à thé de saleratus, muscade, cannelle et clou de girofle; autant de raisin que vous pourrez en avoir.

Biscuits à la Tassée.—Cinq tasses de fleur tassée, deux tasses et demi de sucre blanc, six œufs, une tasse de beurre, 1 tasse de crème sûre, une cuillerée à thé de soude, muscade. Si vous prenez du lait doux au lieu de crème sûre, mettez deux cuillerées à thé de crème de tartre.

Pain d'Epices dur.—Deux tasses de mélasse, une tasse de lait de beurre, huit cuillerées de saindoux ou de beurre fondu, deux cuillerées à thé de saleratus et six de gingembre, un peu de sel, assez de fleur pour la rouler (pas trop dure.)

Biscuits à la Cannelle.—Une tasse de sucre, une tasse de mélasse, une tasse de beurre, une cuillerée de gingembre, une de cannelle, une cuillerée de saleratus, dissous dans une demi tasse d'eau; assez de fleur pour rouler; cette pâte doit être roulée mince et coupée en biscuits ronds.

Cookies.—Deux tasses de beurre, deux tasses et demi de sucre, quatre œufs, et une demi cuillerée à thé de saleratus, de la graine de carvi, assez de fleur pour rouler. Pâte mise très mince.

Cookies à la Crème.—Deux œufs, deux tasses de sucre, une demi tasse de beurre, une demi tasse de crème sûre, une cuillerée à thé de saleratus, de la graine de carvi,