

tatives de son foyer, pour l'amour de faire de l'argent pour ses héritiers qui se le dispenseront.

Non seulement la demeure du cultivateur doit être le siège de la gaieté, de la paix et du contentement; mais elle devrait être distinguée par les ornements de goût, et par les parures d'une civilisation avancée et pr grave. Les facilités d'augmenter les productions devraient être accompagnées d'efforts pour rendre l'abondance utile aux fins les plus hautes et les plus nobles de l'existence. Les heures accoutumées du travail devraient être suivies par des soirs de paix, et de gaieté innocente; les inquiétudes du jour devraient être sanctifiées par la famille du cultivateur, par l'influence de la sympathie, et on devrait offrir à l'autel domestique au Ciel condescendant une reconnaissance sincère et cordiale. Ce la ne sera pas considéré comme une esquisse de goût, quand l'intérêt réel des classes industrielles sera bien compris, et dûment apprécié. Et pour mettre ces choses en pratique, nos sociétés d'agriculture feraient bien d'accorder un prix pour la maison la mieux conduite, et un diplôme à ceux qui ont le plus d'amusements domestiques.—En attendant qu'elles le fassent, nous offrirons, individuellement, un volume du *Cultivateur d'Ohio* pour le meilleur mode de vie, applicable aux districts ruraux, et aux besoins de nos confrères cultivateurs, dans la cause de l'amélioration industrielle.—*Cultivateur d'Ohio*.

LES TEMPS DURES.

On n'a bien peu parlé dans la presse qu'il y a une marque bien évidente que l'hiver qui vient sera bien aussi dur pour les mécaniciens et les travailleurs en général, que pour toutes les branches d'affaires commerciales. Pendant l'été les mécaniciens et les journaliers ont eu les prix qu'ils désiraient, et c'était avec beaucoup de difficulté que les contracteurs et les entrepreneurs pouvaient se procurer assez de travailleurs à aucun prix. Mais depuis quelques semaines on a cessé de demander des hommes, pour la simple raison qu'il n'y avait pas d'ouvrage. Quelques manufactures ont été obligées de renvoyer un grand nombre de leurs employés, ainsi au lieu d'y avoir des centaines d'hommes employés comme pendant l'été, il ne reste plus que les contre-maîtres et les apprentis; et d'autres établissements qui n'ont pas déchargé tous les employés en général, ont eu de la difficulté à les occuper. Et l'augmentation du prix des denrées sera sentie partout le monde.

A New-York le besoin s'est déjà fait sentir. On a déjà commencé à diminuer le nombre d'employés dans les manufactures. Le Journal de Commerce, dit: une manufacture de fer, à N.-Y., a déchargé 500 employés, et presque tous les grands établissements de manufactures ont déchargé plus ou moins de leurs employés. La Société Américaine de Bible et la Société de Dis-

cours, ont aussi été obligées de décharger un grand nombre de leur employés.

Il y a eu aussi une réduction de prix pour les travailleurs, dont ont convenu ceux qui emploient beaucoup de monde. Les bateaux à vapeur ont réduit la paye de leurs pontonniers, de trente à quarante piastres à vingt et trente piastres par mois. Plusieurs des pontonniers se sont révoltés contre cette réduction, et ont demandé une plus forte paye, et ont sérieusement empêché les efforts des propriétaires des bâtiments pour tenir leurs vaisseaux prêts pour la mer. Mais la réduction dans les gages est bien raisonnable, considérant la saison et la rareté de l'argent. Mais ceci doit être suivi par la réduction des prix des choses nécessaires à la vie. Toute chose nécessaire à la vie prolonge les prix jusqu'à la famine; et la rareté de l'argent des marchés n'a pas diminué le prix des choses nécessaires au soutien de la vie.

Nous avons su aussi qu'à Worcester, quelques uns des établissements de machines diminuent rapidement le nombre de leurs employés, et aussi les heures d'emploi de ceux qui restent.—*Boston Traveller*.

RECETTES DE POMME PRÉCIEUSE.

La pomme succulente ou douce, est sans doute bien connue par la plupart de nos lecteurs, et fait d'excellente melasse. Cet article, bien préparé, est pur, et a une saveur de vin ou plutôt de brandy, qui le rend supérieur pour la pâte, les pâtes et les tourtières aux pommes. Si elle est faite avec des pommes sûres, une petite quantité de melasse importée, peut y être ajoutée pour en modifier le goût. Quatre barriques et demie de bon cidre font une barrique de melasse, coûtant dans les saisons ordinaires environ \$5.50. Une personne d'une grande expérience dans la manufacture de la melasse, dit:

"Je fais un peu de cidre; mes pommes sont une meilleure nourriture pour mes cochons que pour faire du cidre; mais j'ai pour habitude de choisir mes pommes douces, celles qui fournissent une plus riche liqueur, et j'en fais une espèce de fromage, en faisant du cidre que j'en obtiens des confitures de pommes ou de coings; j'en fais bouillir pour faire de la melasse, et j'en garde deux ou trois barriques pour boire, ou je le change en vinaigre. Quand il sort de la presse, avant que la fermentation commence, j'emporte à la maison ce que je veux faire bouillir, et je le fais bouillir dans le cuivre pour lui donner de la consistance. Prenez garde qu'il brûle, ce qui donnerait à la melasse un goût désagréable, ôtez-en l'écume pendant tout le temps qu'elle bouille.

"La quantité que l'on doit faire bouillir ou le nombre de barriques requis pour une barrique de melasse, dépendra beaucoup de l'espèce de pommes dont on se servira et de la richesse de la nouvelle liqueur. Quatre à quatre barriques et demie sont suffisantes, mais quand on n'a pas soin de bien choisir

les pommes, il en faut jusqu'à cinq barriques; mais qu'il en prenne plus ou moins, il faut en prendre assez pour la melasse; froide, elle est aussi épaisse que celle des Indes Occidentales. Quand elle a suffisamment bouilli, on la met dans des plats pour la faire refroidir et ensuite dans une barrique, dans la cave, où elle ne doit pas être troublée, afin qu'elle soit bonne en tout temps."

Mais la melasse n'est pas la seule chose que l'on pourrait faire avec des pommes, on peut aussi s'en servir à la cuisine. Le beurre de pommes, comme le font les Allemands dans l'Etat de Pennsylvanie, est très excellent. La recette pour ceux qui sont très habiles à le faire, est comme suit:

Après avoir choisi six boisseaux de ce fruit bien mûr et l'avoir pelé, divisez-le par morceaux et ôtez-en le trognon avec soin. Faites bouillir et réduire deux barriques de cidre doux à une barrique, et mêlez-y les pommes. Tenez toujours un bon feu sous la chaudière, et brassez-en le contenu continuellement pour l'empêcher de brûler. Continuez à le faire bouillir et à le brasse jusqu'à ce qu'il devienne comme une pâte ferme. On peut alors le faire refroidir et le mettre dans des vaisseaux pour s'en servir. Quand il est bien fait, il devient presque aussi ferme que le beurre, et se conserve plusieurs années. Les habitants de Pennsylvanie en font une fois tous les sept ans. Il est bien supérieur à la sauce aux pommes; le goût en est supérieur et il est plus propre et plus ferme, ce qui le rend bien supérieur à la sauce aux pommes ordinaire. Il se vend aussi bien et plus cher dans les marchés.

QUELQUES REMARQUES SUR LE COCHON.

Ayant eu quelques suggestions, concernant cet animal de grande valeur mais quelquefois peu sociable, que nous avons réunies autant que possible pour le mieux, et au meilleur de notre capacité, nous avons pensé qu'il serait de quelque intérêt pour le lecteur de rapporter quelques faits illustrant l'importance du cochon, comme étant une partie de la richesse d'une nation, et montrant que quoi que les Juifs, comme autrefois, se refusent encore à participer à ce don précieux de la Providence, il y en a plusieurs qui ne s'accordent pas avec eux dans leur goût et leurs pratiques.

Suivant le dernier recensement le nombre de cochons aux Etats-Unis, y compris les quatre territoires, était de 30,315,719, dont la valeur n'était pas moins de cent millions de piastres. De ce nombre il y en avait dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre, 361,451; Tennessee, 3,114,111; Kentucky, 2,851,153; Indiana, 2,263,776; Georgia, 2,167,517; Ohio, 1,970,770; Illinois, 1,915,910; Alabama, 1,904,540; et il y avait sept Etats additionnels qui ont produit de un million à dix-huit cent mille chaque. Le nombre de cochons châtés et en pacage dans les Etats de l'Ouest pendant l'année 1849-50, était de 1,171,330; et la valeur