

Du PAIN.—Pour faire du bon pain, prenez 2 à 3 poignées de houblon faites bouillir dans 3 pintes d'eau, laissez diminuer plus de moitié, coulez au clair; prenez de la farine de blé dans un plat, ébouillantez avec le jus de votre houblon, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte à crêpes bien épaisse, laissez refroidir; procurez-vous de chez un boulanger une tasse de lie (yeast), que vous ajoutez à votre pâte de houblon (*qui devra être froide*) brassez le tout pour bien mêler, couvrez le plat, et laissez lever ce froment. (Vous aurez la précaution de faire ce levain le soir), mettez-le dans un endroit pour qu'il ne reçoive pas de froid afin qu'il lève bien; le matin préparez votre farine pour faire votre pain, mettez 3 à 4 tasses d'eau tiède pour faire 4 à 5 pains, ajoutez du sel à votre goût, si vous aviez un reste de patates du déjeuner, écrasez-les bien fin et ajoutez-le à votre froment; faites une pâte bien dure, tournez votre pain, mettez-le de suite dans vos casseroles, couvrez-le avec un linge que vous ferez chauffer avant, mettez-le dans un endroit pour qu'il ne prenne pas de froid, (près du feu est le mieux pour qu'il lève bien), laissez lever 3 heures, ensuite faites cuire dans votre fourneau auquel vous aurez soin de ne pas donner une chaleur trop forte, pour ne pas saisir le pain et l'empêcher de bien lever; laissez cuire 2 heures, voyez s'il est cuit avec une broche et non pas avec un couteau.

Vous garderez une tasse de lie (yeast), avant de faire votre pâte à pain, afin de ne pas aller chez le boulanger, chaque fois que vous faites votre froment.—Vous devez recommencer le même procédé pour chaque cuite de pain; mettez du houblon en proportion du pain que vous voulez faire. Par cette recette vous obtiendrez un véritable pain de famille.

DYSSENTERIE.—Un procédé que l'on dit très-efficace contre la dysenterie. Il suffit, au moment de la contagion, de faire bouillir l'eau potable avant de s'en servir pour voir la dysenterie s'arrêter en peu de jours.

La recette est si simple et si peu coûteuse que personne n'hésitera à en faire l'essai, le cas échéant.

RECETTE AUX PÊCHEURS.—Une petite recette dédiée aux pêcheurs à la ligne. Prendre une pomme de terre cuite dans un jus gras, la mêler avec de la mie de pain, y ajouter un demi-verre d'anis et bien pétrir cette pâte. Avec une pareille amorce, les poissons mordent à tous les hameçons.

CHARADE No. 18.

D'une moitié d'abbé mon *premier* se compose ;
 Mon *second* suit son cours, long fleuve aux douze bras ;
 Mon *troisième*, on le sait, est ce dont on dispose
 Pour faire des heureux ; mais que l'on fait d'ingrats !
 Mon *tout* dans nos discours est un penchant aimable.
 C'est dans nos actions, un trait abominable !

(Pour la réponse voir l'*Almanach Agricole*.)

La
été lai

(Pou