

En moins de cinq minutes, un tour est fait partout, les cochons visités, les veaux ont été soignés; elle est entrée à l'étable, à l'écurie, au jardin, à la boulangerie: tout est en ordre.

Elle se repose un peu, les préparatifs du dîner se font sous ses yeux, elle y aide quelque fois, épluche quelques légumes, montre à la servante peu expérimentée la manière de faire son travail promptement et proprement.

Elle ressort à l'improviste et ne surprend aucun délit, parce que tout le monde sait bien que la surveillance est de tous les instants.

Elle préside au dîner, fait les parts de chacun, puis après, elle s'occupe de l'entretien du linge. Elle ne supporte ni le bruit, ni la discussion, ni les gros mots; sa présence et son regard suffisent pour maintenir tout le monde dans l'ordre convenable.

La journée se passe ainsi: le maître, en rentrant de ses travaux, éprouve un grand bien-être, une profonde satisfaction à voir sa maison bien tenue; l'ordre règne partout, il n'y a pas de gaspillage.

Il sort le moins possible et quand il ne peut faire autrement, parce qu'il trouve le bien-être chez lui et qu'il sait que les sorties et les voyages à la ville sont une cause de dépenses qu'il doit éviter. La maison tout entière a l'air riche, cossu, les enfants sont propres et polis; ils sont revenus de l'école; on leur fait apprendre leurs leçons, et la prière clôt la journée.

Les jours de réunion de famille ou d'amis, la ménagère veille à sa cuisine; le repas est copieux, mais simple; les produits de la ferme y subviennent; le cidre en bouteilles, le vin de fruits sont de son département; tout est de bonne qualité, elle a tout surveillé, et même dans ces moments d'intimité, elle trouve le moyen de s'absenter une minute pour jeter un coup-d'oeil là où elle soupçonne un abus possible.

Le fermier qui a une pareille femme est toujours riche; il se plaît chez lui, il sort peu, trouve un bon conseil à la maison, ses affaires en vont mieux.

La bonne femme est toujours de bonne humeur, on est heureux auprès d'elle, elle garde longtemps ses serviteurs; elle est heureuse elle-même; elle a été une bonne fille, une bonne femme, elle sera une bonne mère. Les garçons seront d'honnêtes cultivateurs. Les filles seront de bonnes femmes.

* * *

Passons maintenant, mais promptement, pour peu de temps, à la mauvaise ménagère, car malheureusement il en existe par-ci, par-là.

Paresseuse, levée tard, mal habillée, couverte de taches, mal peignée, sa maison est malpropre, le mari et les enfants sont déchirés, sales; elle est grognon, grande et malmène ses gens; elle est mécontente d'elle-même; ses domestiques sont toujours les plus mauvais du pays.

Les dimanches et jours de fêtes, elle a une robe de soie et un beau chapeau, des bottines élégantes; mais sous ces belles choses on sent qu'il y a du linge sale ou des bas percés.

Elle emploie une grande partie de son temps à des futilités, lit des romans et enfonce son mari jusqu'au cou dans les dettes.

Que le ciel vous préserve d'une pareille créature dans votre maison!

Et vous, jeunes gens, qui vous marierez, rappelez-vous cet autre proverbe normand:

"Il vaut mieux que la femme apporte sa dot petit à petit par son travail de chaque jour, que de l'apporter tout d'un coup et de la remporter chaque jour."

THOMINE-DELMAZURES.

RECETTES DE CUISINE

ROGNON SAUTE.—Hachez le rognon, faites revenir dans la poêle avec du beurre et de l'oignon aussi haché fin. Laissez rôtir jusqu'à ce qu'il prenne couleur; ajoutez quatre ou cinq barres de lard, un demiard d'eau, du poivre et du sel.

Laissez bouillir le tout environ deux heures et ajoutez un peu d'eau s'il en est besoin.

Pendant qu'il rôtit, saupoudrez-le de farine. Au moment de servir, mettez-y un petit verre de vin.

GATEAU DE FARINE DE BLE-D'INDE.—Battez un oeuf, ajoutez-y une tasse de sucre, un petit morceau de beurre, une chopine d'eau froide, deux tasses de farine de blé-d'Inde, une tasse de crème de tartre, une cuillerée à thé de crème de tartre, une cuillerée à thé de soda, un peu de sel. Faites cuire au fourneau à chaleur modérée.

GATEAU ROULE.—Prenez trois oeufs, battez les jaunes avec une tasse de sucre blanc, et les blancs à part; deux cuillerées à table de lait, ensuite bien mêler les blancs avec les jaunes et le sucre; une cuillerée à thé comble de poudre à pâte dans une tasse de farine; ajoutez au reste et faites cuire immédiatement dans un fourneau à chaleur modérée. Quand le gâteau est cuit, renversez sur un linge mouillé à l'eau froide, étendez de la gelée ou des confitures aux petits fruits, roulez vite avec un linge, saupoudrez de sucre.

PUDDING AUX POMMES.—Prenez quatre oeufs, battez les jaunes avec une tasse de sucre, ajoutez trois quarts d'une tasse de lait, la grosseur d'un oeuf de beurre, deux tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte mêlées avec la farine. Mettez cette préparation sur les pommes cuites que vous aurez mises dans une terrine creuse, faites cuire au fourneau. Battez ensuite les blancs d'oeufs en neige avec une demi-tasse de sucre, de l'essence au goût. Versez sur le pudding et faites dorer au fourneau.

ALIMENTATION ET APPRET DES VOLAILLES EN VUE DE LA CUISINE.—Lorsque les oiseaux sont jeunes, adultes, environ huit à onze jours avant de les tuer, on doit les enfermer dans une épinette ou dans un lieu sec et peu éclairé et les alimenter exclusivement de pâtées composées soit de farines d'orge, de maïs ou de sarrasin, soit de pain trempé dans du lait non écramé. Ne leur donner qu'un seul repas la veille du jour où on les tuera. Lorsqu'ils sont tués, les plumer vivement, et, pendant qu'ils sont encore chauds, les envelopper, sans les vider, dans un linge propre, humecté de lait, et les y laisser pendant quelques heures, puis les vider, les parer et les faire cuire.

AUG. BLOIRE.
"L'Aviculteur."

CUISSON DES OEUFS.—Les oeufs comme le lait, forment une nourriture complète mais, pour être digestibles ils ne doivent être que très peu cuits. Le point le plus important à observer dans la cuisson des oeufs est de ne pas dépasser la température de 160° à 170°. Cuits à cette température, les oeufs sont tendres et délicats; cuits à la température de l'eau bouillante, au contraire, ils deviennent durs et indigestes. Pour les cuire convenablement on fait bouillir, dans une casserole (sauce-pan), assez

d'eau pour bien recouvrir les oeufs à cuire. Aussitôt que l'eau bout on retire la casserole du feu et on y place les oeufs. On les laisse pendant dix minutes dans cette eau chaude. La casserole doit être placée dans un endroit où elle ne se refroidisse pas trop vite.

RECETTES UTILES

ROUILLE DES FERS A REPASSER.—La cire jaune et le sel rendront propre et poli comme du verre le plus rouillé des fers à repasser. Enveloppez un morceau de cire dans un chiffon et, quand le fer sera chaud, frottez-le d'abord avec cette espèce de tampon, puis avec un papier saupoudré de sel.

REPARATION DE VASES BRISÉS.—On peut réparer la faïence et la porcelaine en interposant entre les cassures une pâte composée d'oxide de zinc et de chlorure de zinc, mélangés à l'eau. Cette pâte est blanche et durcit rapidement. Pendant le durcissement, il faut maintenir bien énergiquement au contact les uns avec les autres les fragments du vase brisé.

NOUVELLE LESSIVE POUR NETTOYER LE LINGE.—Il paraît qu'un blanchisseur vient de trouver le moyen de se passer de savon et même de nettoyer parfaitement le linge sans recourir à la soude, à la lessive, au chlore et aux autres produits qui, le plus souvent, enlèvent l'étoffe en même temps que la tache. Et cela tout simplement en frottant le linge avec des pommes de terre cuites à l'eau chaude. Le procédé réussirait tout aussi bien avec le coton, la laine, la soie, la toile, et l'étoffe la plus sale serait nettoyée bien mieux qu'avec la meilleure lessive.

"COSMOS."

LES BRULURES GUERIES PAR LE LAIT.—Lorsqu'on a été brûlé d'une manière quelconque, il faut rapidement plonger la partie atteinte dans du lait de vache bouilli et refroidi et l'y maintenir jusqu'à ce que la douleur ait cessé. On peut aussi recouvrir la blessure de compresses imbibées de lait. Quelle que soit la gravité du mal, sa guérison complète ne se fait pas longtemps attendre.

BRULURES ET ENGELURES.—Nous avons signalé, il y a quelques mois, que le meilleur et le moins connu des remèdes contre les brûlures, consiste à imbiber les plaies si douloureuses avec une solution d'acide picrique. Au moyen de ce procédé si simple et si peu coûteux (5 centins la pinte), les douleurs les plus aiguës cessent en quelques minutes, les ampoules se dessèchent et la cicatrisation s'opère en quelques jours.

On nous apprend, en outre, que la même solution picrique a la même efficacité sur les engelures si fréquentes en cette saison dans les campagnes.

Nous ne saurions trop engager les familles à se procurer une pinte de solution à froid d'acide picrique qui se trouve dans toutes les pharmacies. Tous les jours, par le temps d'hiver, les enfants et même les gens de tout âge sont exposés à un accident de brûlure. Les maréchaux ferrants sont surtout dans ce cas. La solution picrique est dans ces cas un remède parfait.

On est stupéfait lorsqu'on constate, comme nous venons de le faire, que ce remède qui fut découvert en 1875 par un savant médecin, soit encore inconnu en 1897.

"Gazette des Campagnes," France.

NETTOYAGE DES LAMPES A PETROLE.—On prépare un lait de chaux léger, avec de la chaux éteinte et de l'eau. Avec ce lait de chaux, on lave le vase ou la lampe qu'il s'agit de nettoyer ou que l'on veut rendre à un autre usage. Le lait de chaux et le pétrole forment une émulsion, c'est-à-dire, se combinent en une sorte de savon. Si l'on veut obtenir une plus grande netteté et enlever jusqu'à la moindre tache d'odeur, on lave une seconde fois les vases avec du lait de chaux dans lequel on a mélangé une petite quantité de chlorure de chaux. Le chauffage du lait de chaux rend l'opération plus rapide et plus sûrement complète.

MOYEN D'AUGMENTER LA DUREE DES SACS.—Il suffit de les tanner en les faisant bouillir dans une solution de 1 lbs d'écorce de pruche dans 1½ gallon d'eau; l'ébullition doit être soutenue pendant cinq minutes, puis on laisse refroidir et on laisse les sacs en contact vingt-quatre heures. Après cela les sacs sont lavés à l'eau et séchés. Il faut 2 lbs d'écorce pour 8 verges de toile.

NETTOYAGE DES CARAFES.—Introduire des petits morceaux de pommes de terre crue, la grosseur d'une noisette, avec suffisamment d'eau dans la carafe; secouer pendant quelque temps dans tous les sens, puis vider et rincor avec de l'eau claire, la carafe aura repris sa limpidité première.

"COSMOS."

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.
Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.
Secrétaire-général: Ferdinand Audet N. P.
Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.
Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centins par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.