

Nous insistons sur ce point, que la volaille tuée au moment de la digestion ne peut guère se conserver plus de huit jours.

Si les indications que nous venons de donner sont suivies, la volaille pourra se conserver quinze jours par un temps doux et pluvieux, et près de trois semaines par les temps froids et secs.

Enfin, on évitera de la sorte la disgracieuse opération de percer le jabot pour en extraire le manger fraîchement ingéré. On permettra surtout à la cuisinière de vider la volaille sans avoir à la rompre en partie.

Faites bouillir votre volaille préparée tel qu'indiqué ci-dessus; mettez la pour cela dans un consommé fait à l'avance, mais mettez-la à froid. Vous la laisserez cuire à petit feu et à point; en la retirant de la bouilloire vous la saupoudrez de gros sel écrasé, et alors vous mangerez tout chaud le meilleur plat possible.

Choses et autres.

Expositions agricoles et industrielles dans la Puissance du Canada.—En même temps que se tient l'Exposition agricole et industrielle de la Province de Québec, a lieu l'Exposition industrielle de Toronto, dans la ville même de Toronto. Cette dernière exposition ouverte lundi le 5 septembre ne se terminera cependant que le 17 septembre.

Samedi, le 10 septembre tous les départements de cette Exposition dans lesquels seront exposés des objets d'industrie, seront ouverts, depuis 8 hrs du matin jusqu'à 9 hrs., du soir, et 200 lampes électriques éclaireront les terrains durant la soirée.

Le 12 septembre, il y aura ascension en ballon, et grande illumination de tous les terrains durant la soirée.

Les citoyens allemands d'Ontario ayant manifesté l'intention de faire une grande démonstration, le comité d'organisation s'est rendu à leurs désirs en leur consacrant la journée du mardi, 13, durant laquelle il y aura courses et musique.

Mercredi, 15 septembre, sera la journée de gala pour tous les cultivateurs. Durant la matinée il y aura une parade de tous les chevaux canadiens.

La journée des visiteurs américains sera celle du jeudi, le 15, durant laquelle il y aura concours entre les dames, pour conduire les chevaux.

La journée du vendredi, 16, sera consacrée à faire la revue des chevaux et des animaux exposés. Ce soir là toutes les bâtisses seront ouvertes jusqu'à dix heures du soir; il y aura concert donné par la fanfare des grenadiers de la reine.

Enfin samedi, le 17, les exposants et leurs assistants seuls seront admis sur le terrain. A 7 a. m. l'exposition sera considérée close, et après cette heure les exposants pourront transporter leurs effets.

L'Exposition Provinciale d'Ottawa, sera ouverte à Ottawa depuis lundi le 19 septembre jusqu'à samedi 24 septembre.

L'Exposition de l'Ouest à London, dans la Province Ontario, sera ouverte depuis le 13 septembre jusqu'à samedi, le 24 septembre.

— La troisième exposition annuelle de "L'Association agricole des Cantons de l'Est" aura lieu à Sherbrooke, du 13 au 16 septembre courant.

La haute renommée que cette exposition s'est acquise, les années dernières, sera intégralement maintenue cette année.

Des arrangements ont été faits pour que des représentations toute nouvelles et spéciales aient lieu chaque jour de spectacle, comprenant courses sur le splendide hippodrome de l'Association, exhibitions d'équitation par Dames et Messieurs, jeux de funambules, ascension en ballon, etc.

L'exposition sera complète dans tous ses départements le matin du premier jour, mais l'ouverture solennelle par lord Landsdown, gouverneur-général du Canada aura lieu le mercredi, 14 septembre, à 2 h. p. m.

Les entrées pour le bétail doivent être faites le ou avant le 31 août, et dans tous les autres départements le ou avant le 7 septembre.

Les prix de passage pour les visiteurs et les animaux ou objets qui devront être mis à l'exposition ont été réduits sur tous les chemins de fer.

Pour les autres détails de l'Exposition agricole et industrielle de Sherbrooke, s'adresser à W. B. Ives, président, ou à R. H. Tylee, secrétaire-trésorier, à Sherbrooke.

Effet de l'eau bouillante sur la porcelaine.—Si l'on verse de l'eau bouillante dans un vase de verre ou de porcelaine, le vase se brise; pourquoi? Parce que la partie du vase sur laquelle tombe le premier jet d'eau se dilate brusquement, et presse violemment sur les autres parties, qui, ne pouvant se dilater assez promptement, se brisent sous l'action de la partie chauffée qui les presse. Cela est si vrai que si l'on chauffe graduellement le vase de terre et de porcelaine, on peut ensuite y verser de l'eau bouillante sans qu'il se brise.

Dilatation du lait.—Le lait que l'on fait bouillir déborde du vase bien plus facilement que l'eau, et peut arriver au double et plus de son volume primitif; pourquoi?—Parce que, à mesure que le lait se dilate, les parties solides qu'il contient montent à la surface; il en résulte une sorte de peau qui empêche la vapeur de s'échapper, et cette vapeur se dilatant de plus en plus, finit par pousser hors du vase la peau qui s'était formée sur le lait.

Jouissez de la vie.

Quel admirable monde que celui où nous vivons. La nature nous donne la grandeur des montagnes, les vallons et les océans, et mille sources de jouissance. Nous ne pouvons rien désirer de mieux quand nous sommes en santé parfaite. Mais combien de fois la plupart se sont-ils découragés, affaiblis et harassés par la maladie, quand il n'y a aucune occasion pour ce sentiment, comme tous ceux qui souffrent de cet état peuvent s'en procurer la preuve, avec la *Fleur d'août de Green* qui les débarrassera de tout malaise, et les mettra comme s'ils venaient de naître.

La dyspepsie et la maladie du foie sont les causes directes de soixante-quinze par cent des maladies comme les affections bilieuses, l'indigestion, le mal de tête, la constipation, la prostration nerveuse, les vertiges, la palpitation du cœur, et autre décourageants symptômes. Trois doses de *Fleur d'août* en démontreront les merveilleux effets. Bouteilles d'échantillon 10 cents. Essayez.

RECETTES

Vin de prunes.

Prenez des prunes de damas bien mûres, la quantité que vous voudrez; mettez-les dans une bassino, sur un feu suffisant pour les faire crever et en faire exuder le suc; versez dans des terrines et laissez refroidir; mettez de nouveau sur le feu, et agissez de la même manière, vous réitérerez cette manipulation trois fois, afin d'obtenir un suc plus sucré et plus concentré. Passez alors le suc, mettez le marc à la presse, réunissez les liqueurs et sur chaque pinte de ce suc, ajoutez quatre onces de sucre. Portez ce mélange dans un lieu dont la température soit de quinze à dix-huit degrés Reaumur; faites fermenter le temps suffisant, après quoi laissez reposer, tirez à clair et mettez en bouteilles.

Vin de raisin.

Ecrasez les raisins sans écraser le pépins, exprimez le jus et passez-le dans un tamis, mettez sur le marc une petite quantité d'eau, laissez-le reposer vingt-quatre heures et exprimez-en tout le jus qui adhère encore; après cela, à chaque pinte, ajoutez cinq onces de sucre, laissez fermenter la liqueur. Lorsque la fermentation aura presque cessé, soutirez la liqueur, rincez le tonneau, et, à chaque pinte de liquide, ajoutez une once de sucre, remettez dans le tonneau, bondez-le pendant six semaines ou environ; après ce temps, il sera bon à mettre en bouteilles.

Bière économique.

Prenez une poignée de houblon; une chopine d'orge mondée; une livre de sucre brut. Faites bouillir le tout dans un gallon d'eau durant une demi-heure. Retirez du feu et ajoutez une légère quantité de