

portant le numéro du prix, pour qu'il le place sur l'objet primé avant de se séparer. Ce jour les personnes qui ne sont pas membres seront admises pour 50 centins par chaque entrée.

3. Mercredi 16. Les juges termineront leur ouvrage, décideront les prix, et si la chose est possible, ils attacheront les cartes sur les objets primés. Ce jour le prix d'admission sera comme celui du jour précédent.

4. Jeudi 17. Les juges placeront sur les objets les cartes qui n'auront pas encore été distribuées, le matin avant 9 heures si c'est possible. Ce jour le public sera admis pour 25 centins pour chaque entrée. Il y aura des Bandes de Musique sur le terrain qui joueront pour le concours du prix de musique.

5. Vendredi 18. Les Bandes de Musique continueront à jouer sur le terrain de l'Exposition. Monsieur le Président fera son discours annuel à 2 heures, P. M., après lequel l'Exposition sera considérée officiellement terminée, et les exposants pourront commencer à enlever leurs effets. Le prix d'admission comme le jour précédent.

6. Samedi 19. Le Secrétaire commencera à payer le montant des prix accordés à 9 heures, A. M. Les exposants pourront enlever tout ce qu'ils ont, soit dans les bâtisses, soit sur le terrain. Les portes seront fermées, le temps nécessaire, et personne ne sera admis à l'exception de ceux qui y auront strictement affaire.

Par ordre

GEORGES LECLERC,

Secrétaire de la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada.

Questions et réponses importantes.

Il y a une dizaine d'années passées, un cultivateur français, rencontrant un grand propriétaire anglais, lui demanda :—Monsieur, pourquoi l'Angleterre produit-elle généralement quarante minots de blé par hectare (deux arpents), semences déduites, et que la France n'en produit le plus souvent que vingt minots ?—C'est parce qu'en Angleterre, sur une étendue de 100 arpents de terre, on entretient ordinairement trente-sept têtes de gros bétail, et qu'en France, sur un terrain aussi étendu, on n'en entretient que dix à douze, au plus. Ce seul fait suffit pour démontrer que la quantité de fumier, produit dans notre pays, est près de quatre fois plus considérable que dans le vôtre. C'est l'abondance de l'engrais qui fait la richesse de notre agriculture, et c'est la petite quantité de cette substance qui fait la pauvreté de la vôtre. Mon ami, retenez bien ceci : " L'agriculture d'un pays ne peut s'améliorer qu'en augmentant le fourrage, les animaux, et par là même le fumier."

Le cultivateur français remercia son interlocuteur, et s'éloigna bien décidé à mettre la leçon à profit.

Le Coffre-fort du Cultivateur.

Un fermier demandait un jour à son voisin, cultivateur éclairé et fort riche :—Comment avez-vous pu vous enrichir avec votre terre, tandis que la mienne ne me donne jamais assez, et que je suis obligé d'acheter, tous les ans, du fourrage, du blé, de la farine, etc., et que je me suis tellement endetté, que je serai bientôt forcé de vendre terre et maison.—Mon ami, lui dit le cultivateur, faites ce que je fais et vous paierez vos dettes, et votre champ suffira à vos besoins. Voyez mes étables, le fourrage qu'elles contiennent, les animaux qui y demeurent, le fumier abondant que je recueille tous les ans ; voilà ce qui fait en grande partie ma richesse. Mais ce n'est pas tout, venez voir

mon *coffre-fort*. Cette petite cabane que voici et qui est destinée à recevoir l'engrais humain, qui est l'engrais le plus riche, me fournit tous les ans un surcroît de revenus.—Comment, reprit le fermier, vous utilisez cette matière, et vous vous en servez pour engraisser vos champs ?—Oui, mon ami, et en agissant ainsi vous-même, vous n'auriez plus à vous plaindre de votre terre.—Mais l'odeur est si désagréable ; j'ai tant d'horreur à travailler dans ces *choses-là* !—Vous pouvez détruire en partie l'odeur en y mêlant de la chaux, de la terre ou du tan, etc. D'ailleurs vous ne seriez pas si délicat si vous étiez assuré de trouver un trésor au fond de vos latrines (*les commodités*). Et pourtant ce trésor y est caché, et encore une fois, c'est là que je ramasse les piastres que vous m'enviez.

La répugnance du fermier disparut, et avec elle ses dettes et sa pauvreté. Il ne manqua plus jamais d'utiliser son *coffre-fort*.

RECETTES.

Moyen d'attendrir la viande.

Lorsque l'eau dans laquelle on fait cuire la viande, bout avec force, prenez deux cuillerées d'eau-de-vie (brandy) pour deux livres de viande, et jetez les dans la marmite. Quelque coriace qu'elle soit, la viande s'attendrit sur le champ et ne conserve pas la moindre trace du goût de l'eau-de-vie.

Tabac économique.

Dans la Suède, un membre de l'Académie de médecine s'est longtemps servi de feuilles de patates au lieu de tabac ; et il assure que lorsqu'elles sont séchées convenablement, elles peuvent très-bien remplacer le tabac ordinaire, sous le rapport du parfum et des propriétés stimulantes. S'il en est ainsi, cette recette sera précieuse pour un grand nombre de fumeurs qui manquent souvent de tabac, et encore plus, d'argent pour en acheter.

Moyen de nettoyer les étoffes de soie, laine ou cachemire.

Pour nettoyer parfaitement les étoffes de laine et de soie, il faut prendre une demi livre de miel, une demi livre de savon et un verre d'eau-de-vie (brandy) ; mêler le tout ensemble, mettre sur le feu et laisser bouillir un quart d'heure.

Il faut ensuite étendre l'étoffe sur une table, puis, avec une brosse douce trempée dans le mélange, frotter légèrement et toujours dans le sens de la lière ; les parties tachées devront être frottées plus fortement ; on rincera ensuite à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau reste claire, puis on étendra l'étoffe, sans la tordre, pour la faire égoutter, et l'on repassera à moitié sec et à l'envers.

Les tricots de laine ou de cachemire doivent être nettoyés avec le même mélange, en se servant de la brosse, seulement pour les endroits tachés, et, frottant ensuite doucement dans les mains, on rincera dans deux eaux tièdes, puis à l'eau froide.

Moyen de conserver les prunes.

On prend autant de prunes qu'on veut en dépenser pendant la saison ; on les met dans un ou plusieurs seaux de bois ou de fer-blanc et on verse dessus de l'eau bouillante. On laisse les prunes dans cette eau jusqu'à ce qu'on veuille les manger ; quoique l'eau se refroidisse cela ne fait rien. Lorsqu'on veut se servir de ces prunes, il suffit de les tirer de l'eau et de les confire comme venant de l'arbre.