

partie de toute nourriture végétale, et quoique le corps de l'animal n'en contienne pas un approvisionnement permanent, ils servent, lorsqu'ils sont brûlés (oxydés) dans le système, à la production de la chaleur et de la force. Lorsqu'ils sont consommés en plus grande quantité qu'il n'est nécessaire pour produire la force et la chaleur ils se convertissent en gras. Ils ont une valeur moindre que celle des albuminoïdes ou du gras, une livre de gras équivalant à 2.44 lbs d'amidon ou de sucre.

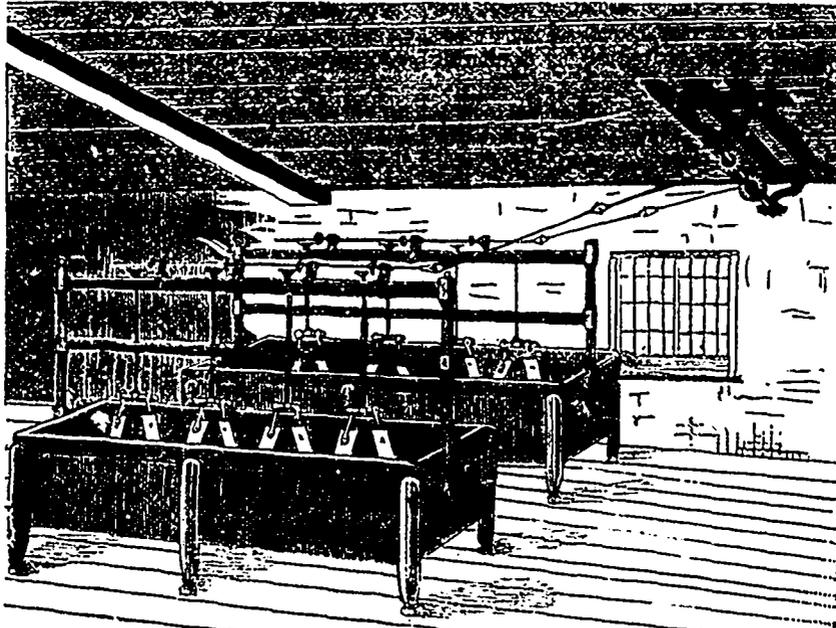
Ni les carbo-hydrates, ni le gras peuvent fournir des tissus azotés (viande maigre ou muscles) au corps. Ils ne peuvent, tout au plus, que concourir indirectement à leur production, en empêchant les albuminoïdes de la nourriture d'être oxydés, c'est-à-dire en les exemptant d'être employés comme producteurs de la chaleur du corps et de la force mécanique.

A. R. JENNER FUST.

(Traduit de l'anglais.)

NOS GRAVURES.

L'agitateur mécanique du caillé, fabriqué par la Cie de Belleville, Ont. est fort recommandé par des fabricants renommés à Ontario. On prétend que cette agitation mécanique, d'ailleurs très complète et très uniforme, permet d'obtenir plus de fromage du même lait. Ce fait, au dire de notre



AGITATEUR DU CAILLÉ.—(Cie de Belleville, Ont.)

inspecteur provincial des fromageries, ne se rapporterait qu'au caillé tant soit peu sur; car, dit-il, si le petit-lait est retiré à l'état doux et que le caillé soit brisé par le moulin à broyer le caillé, après avoir fermenté pendant quelques heures dans le bassin à fromage, l'agitateur mécanique n'a plus les mêmes avantages. Des essais seront faits prochainement à ce sujet.

Moulin à broyer le caillé de J. H. Harris.—Ce moulin est fort estimé à Ontario, et l'usage s'en répand grandement. Nous donnerons prochainement la gravure et la description comparative d'autres machines du même genre.

Presse à foin continue de Diderick — Cette presse a été grandement améliorée. C'est, à notre avis, la meilleure presse à foin du jour, et le prix nous en paraît raisonnable.

Beau mouton Shropshire.

Superbes Cotswolds. (Voir l'annonce de M. D. Phaneuf.)

Les hampshire-downs à Islington, Angl.

À l'exposition de Noël du Smithfield Club, ces moutons ont encore fait leur marque. La question de leur supériorité au point de vue de la maturité hâtive, peut être maintenant considérée comme résolue. Il est très regrettable qu'aucun homme, ni aucune association, n'apportent assez d'intérêt à la prospérité de la population agricole de la province pour importer quelques uns de ces utiles animaux. Leur prix n'est pas exorbitant: on peut avoir un bon bélier pour £10, et des brebis ne coûteraient qu'environ £4.10 la pièce, pas des moutons d'exposition, mais de bon bétail ordinaire. Il faudrait, comme de raison, voir à ce que le bélier n'appartienne pas à une famille ayant trop de parenté avec les brebis.

Le tableau suivant donne une analyse du poids des agneaux vivants exposés à Islington; trois par lot:

Cotswolds	595
Leicester	558
Lincoln	616
South-downs	525
Shropshires	451
Oxfords	460
Hampshire-downs	672

Je déduis de cette liste les faits suivants, qui sont très-importants, savoir: que les agneaux hampshire-downs étaient

supérieurs à tous les autres en poids, et non pas simplement par une bagatelle de différence, comme le fait voir le tableau suivant:

Poids des agneaux hampshire-downs			
672 lbs.	=	le poids des agneaux cotswolds	+ 77
" "	=	" " " " leicester	+ 114
" "	=	" " " " lincoln	+ 56
" "	=	" " " " southdowns	+ 147
" "	=	" " " " shropshires	+ 221
" "	=	" " " " oxfords	+ 212

De plus: à côté des moutons southdowns pesant 682 lbs, les agneaux hampshire-downs pesaient 672, les premiers n'ayant que 10 lbs par lot, ou 3½ chaque, à montrer pour leur douze mois de nourriture! Bien plus! Nous voyons par le rapport que deux agneaux hampshire-downs ont pesé