

se procurera un jambon riche, tendre et du goût le plus agréable, bon à être bouilli ou grillé. L'exemple le plus frappant que je puisse citer à l'appui de ce fait, que l'âge accompagné d'une bonne nourriture ne nuit en rien à la qualité de la viande, se trouve dans l'*Histoire naturelle de Selborne*, par Wite : il y est question d'une truie gardée comme curiosité et qui fut tuée à l'âge de 17 ans, après avoir donné naissance à 300 cochons, et qui produisit un bon lard tendre et succulent.

Il paraît donc possible, en employant le meilleur mode de salaison, de ne perdre que l'albumine du jus. Mais il est curieux d'observer que les produits que nous consommons ordinairement avec le lard sont riches en matière albumineuse. Du lard et des fèves, du lard et des pois, du lard et des œufs, du lard et des choux, sont des mets aussi bien assortis qu'aucun de ceux que nous possédons. C'est ainsi que nous sommes souvent insensiblement conduits à adopter des habitudes très-sensées, sans en connaître ni la raison ni le but.

(Revue agricole de l'Angleterre.)

Le foin nouveau.

Le foin nouveau est-il réellement nuisible aux animaux qui le mangent avant le mois d'octobre? Cette question est sans cesse soulevée dans nos campagnes, et les cultivateurs pensent généralement qu'il faut autant que possible se garder de donner du foin nouveau aux bêtes et particulièrement à celles qui travaillent. Cette opinion est parfois erronée, car les expériences faites à ce sujet avec le plus grand soin semblent démontrer qu'il n'y a pas toujours d'inconvénient sérieux à nourrir les animaux avec des foins nouveaux.

Quelle différence existe-t-il entre les foins vieux et les foins nouveaux? Dans ces derniers il se produit, dit-on, une fermentation qui transforme certains principes, la masse s'échauffe, ressus; il se développe des vapeurs particulières à l'odeur plus ou moins forte. Dans cet état, le foin n'est pas seulement de l'herbe sèche, il est accompagné de vapeurs provenant de la fermentation, et cette fermentation continue dans l'estomac du cheval. Chez les bêtes robustes, cette fermentation facilite souvent la digestion, mais, parfois aussi, les vapeurs de la fermentation constituent un narcotique pour l'estomac, pour les intestins, qui produit l'assoupissement, et ces organes n'opèrent alors qu'une digestion incomplète; il en résulte un arrêt dans la circulation, un état particulier du sang, une sorte d'ivresse dont les effets se font sentir au cerveau et qui ressemble beaucoup à celle occasionnée par le vin nouveau.

A quels chevaux ne doit-on pas donner du foin nouveau en fermentation? Un homme peu habitué au vin serait rapidement pris par cette boisson. Il en est de même pour les chevaux. Lorsque les fourrages sont rares pendant l'hiver on cherche à tirer parti de tout ce qui est mangeable. Or, il est évident que, si à l'époque de la récolte on distribue en abondance à des bêtes qui ont souffert du foin nouveau d'un

goût appétissant, ces bêtes se régaleront, et il peut en résulter une indigestion vertigineuse. L'avoine administrée brusquement produit les mêmes effets.

Que l'on nourrisse au contraire avec du foin nouveau des chevaux habitués à l'avoine, des chevaux qui ont toujours été convenablement traités, les effets de ce foin se feront peu sentir, et il ne faudra pas craindre une indigestion.

Plusieurs fois des chevaux de l'armée ont été soumis au régime du foin nouveau, en ayant soin de les rationner, précaution qu'il faut prendre dans toutes les circonstances; aucun accident n'est venu démontrer que cette nourriture fut pernicieuse, et on a conclu de ces faits que le foin nouveau n'était pas nuisible lorsqu'il était administré régulièrement.

Nous croyons, dans tous les cas, utile de prendre les précautions hygiéniques que nous trouvons consignées dans le *Journal de la Société d'agriculture de la Suisse Romande*, et que nous publierons dans le prochain numéro.

(A continuer.)

ANNONCES.

MARCHANDISES SECHES A BON MARCHÉ

Quatre douzaines de Châles noirs à dentelle, nouveaux patrons, depuis 11s. 3d. et au-dessus,

Nouveau Barège français pour Mantilles, couleur blanche et autres couleurs.

Mousselines Françaises

De tous les genres et de toutes les couleurs, depuis 10d. et au-dessus.

Les Gants de Cheveau bien connus de la fabrique de Jouvin.

Patrons d Robes nouveaux

Offerts en vente beaucoup au-dessous de leur valeur.

Soies noires et de couleurs, offertes aux mêmes prix qu'avant la hausse.

Tweeds! Tweeds!

Un lot nouveau offert à 2s. 9d. et 3s. 3d. valant 3s. 9d.

Un lot de la même étoffe achetée (une chance) de toutes les couleurs et de tous les patrons, 1s. 3d. par verge, valant 2s. 3d.

Vêtements de dessous, etc.

Camisoles et Caleçons, depuis 2s. 4d. et au-dessus,

Chemises blanches faites à la maison, Faux-Cols en papier, Cravates et Chemises en Flanelle faites à la maison.

LÉGER et RINFRET

No. 4 rue St. Jean, Haute-Ville
1er septembre, 1866. Québec.



AVIS PUBLIC.

DEPARTEMENT DU RECEVEUR GENERAL.
Outaouais, 10 août 1866.

DES APPLICATIONS seront reçues jusqu'au DIX du mois prochain, par ce Département, pour l'achat de

DÉBENTURES DE LA PROVINCE,

pouvant être émises sous les dénominations de \$100, \$200, \$500 et \$1000, et porter sept par cent d'intérêt, payable tous les six mois, et rachetable le premier de septembre 1868, à cet Office au pair.

L'application doit établir le taux, et la Dénomination requise par les acheteurs.

Des Reçus des Dépôts seront donnés par le Receveur Général, contresignés par le Ministre des Finances, et que les acheteurs devront conserver jusqu'à ce que les Débentures soient prêtes à être délivrées, et l'argent peut être payé dans toute Succursale de la Banque de Montréal, au crédit du Receveur Général. Les acheteurs auront droit à l'intérêt à compter de la date du dépôt, si leur application est acceptée.

N. F. BELLEAU,
Receveur Général,

1er septembre 1866.



AVIS.

LIGNE DE LA MALLE ROYALE.

ENTRE

Québec et les Ports d'en Bas.

Le Steamship en fer à hélice supérieur.

LADY HEAD,

A. MARMEN, Maître.

LAISSERA le QUAI ATKINSON, pour L. PICTOU, la NOUVELLE ECOSSE. MARDI, le 4 SEPTEMBRE 1866, à quatre heures P. M. arrêtant en allant et en revenant, aux Ports ci-dessus :

BASSIN DE GASPE,

PERCÉ,

PASPÉBIAC,

DALHOUSIE,

MIRAMICHI,

SHÉDIAC et

PICTOU.

Tout le bagage au risque des propriétaires.

Le passage payé et des lits obtenus au Bureau.

Ou ne recevra pas de fret après 2 heures P. M., le jour du départ.

Pour le fret et le passage s'adresser à

F. BUTEAU, Agent,

Quai Atkinson, rue St. Jacques, Québec.