

alloués à A. Larose pour les deux juments qu'il exposait et le règlement l'eut permis.

Pour la meilleure pouliche de 2 ans, 1 p. J. Morin, 2 A. Casavant, 3 J. Lemonde, 4 Ignace Boudriault, 5 J. Fugère, 6 M. Bélanger.

Pour la meilleure pouliche de 1 an, 1 p. A. Robichaud, 2 Jos. Archambault, 3 F. Jalbert, 4 Louis Lemonde.

Pour la meilleure jument et son poulain, 1 p. prix, J. Lemonde, 2 L. Sarasin, 3 L. Valcourt, 4 P. Chicoine, 5 J. Morin, 6 C. Lefebvre, 7 H. Marcotte, 8 A. Collette, 9 G. St. Germain, 10 J. Dultheuil.

Pour la meilleure paire de chevaux de traits, 1 p. C. B. odeur, 2. H. Petit, 3 L. Sarasin, 4 L. Vendal, 5 A. Lamoureux, 6. C. Desmarais, 7 L. Collette.

Taureau de 3 ans, 1 p. Z. Chagnon, 2-L. Sarasin, 3 A. Collette, 4 M. Desmarais.

Taureau de 2 ans, 1 p. A Casavant, 2 F. X. Bilodeau, 3 M. Marcotte, 4 F. X. Racicot, 5 J. B. Lapalme.

Taureau de 1 an, 1 p. L. Chenette, 2 M. Authier.

Taureau de l'année, 1 p. L. Sarasin, 2 H. Marcotte, 3 Z. Chagnon, 4 G. Dumaine, 5. M. Parisseau.

Génisse de l'année, 1 p. L. Chenette, 2 F. Lemonde, 3 Rvd. C. Poulin, 4 U. Desmarais, 5. P. Cournoyer.

Génisse de un an, 1 p. A. Larose, 2 L. Sarasin, 3 M. Desmarais, fils, 4 Ls. Chenette.

Vache à lait, 1 p. L. Collette, 2 U. Desmarais 3 H. Marcotte, 4 L. Sarasin, 4 S. Cusson, 6 Tous saint Normandin.

Mention honorable et prix extra à L. Sarasin pour le plus grand nombre d'animaux exposés à ce concours.

Génisse de 2 ans, 1 p J. Charpentier, 2 Frs. Normandin.

Paire de bouefs, 1 p. C. Monet, 2 F. Jalbert, 3 J. Blanchet; Extra, M. Desmarais.

Bélier de 2 ans, 1 p. H. Marcotte, 2 F. Lemonde, 3 U. Vasseur, 4 P. E. Roy, 5 S. Vasseur.

Bélier de 1 an, 1 p. P. E. Roy, 2 A. Casavant, 3 L. Valcourt, 4 J. B. Cadieux, 5 S. Vasseur; Extra S. Quintal.

Bélier de l'année, 1 p. A. Ouimet, 2 A. Méthé, 3 J. Touchette, 4 L. Valcourt, 5 P. E. Roy. Brebis de 2 ans, 1 p. J. Touchette, 2 U. Vasseur, 3 A. Méthé, 4 Jos. Morin, 5 F. X. Bilodeau.

Brebis de 1 an, 1 p. P. E. Roy, 2 A. Morin 3 S. Quintal, 4 A. Casavant.

Brebis de l'année, 1 p. P. E. Roy, 2 A. Méthé 3 A Casavant, 4 L. Valcourt, 5 Léon Morin; Extra, J. Touchette.

Cochon entier de 1 an, 3 p. C. Maranda.

Cochon entier de l'année, 1 p. L. Sarasin, 2 Jos. Dépot.

Truie de l'année, 1 p. L. Sarasin, 2 A. Ménard, 3 M. Authier, 4 C. Maranda.

Truie de l'année, 1 p. L. Sarasin, 2 Jos. Dépot.

20 lbs. de beurre, 1 p. A. Deslandes, 2 A. St. Rock, 3 F. Lemonde, 4 H. Roireau.

Fromage, 1 p. A. Larose, 2 A. Rivard.

Sucre, 1 p. S. Vasseur, 2 J. Dépot.

Sirup, 1 p. F. Lemonde, 2 J. Dépot.

Miel, 1 p. H. Roireau, 2 A Hébert, 3 N. Demers.

Etoffe croisée et foulée, 1 p. G. Blanchard 2 F. Dupont, 3 C. Boucher.

Etoffe imitation de draps ou de Casimir, 1 p. A. Menard, 2 J Fugère, 3 Marc Coderre, 4 A. Ouimet, 5 Révd. C. Poulin, 6 N. Demers.

Châle en laine, 1 p. A. Hébert, 2 N. Demers, 3 T. Lamoureux, 4 J. Fugère.

Flanelle, 1 p. M. Authier, 2 S. Valcourt, 3 F. Dupont, 4 Ls. Lachapelle, 5 A. Deslandes.

Toile, 1 p. J. Archambault, 2 P. Cournoyer, 3 J. Chicoine.

Paire de couvertes, 1 p. G. Blanchard.

Courtpointe, 1 p. Ed. Dufresne, 2. T. Norman lin, 3 G. Blanchard, 4 J. Fugère.

Couvrepiéds laine et coton, 1 p. C. Racine, 2 Jos. Paradis, 3 S. Vasseur, 4 U. Vasseur, 5. J. B. Turlo.

Couvrepiéds de Coton, 1 p N. Lebauc, 2

P. Boucher, 3 R. Daignean, 4 O. Messier, 5 J. B. Froulx.

Habillement complet pour homme, 1 p. D Denis, 2 A. Hébert, 3 S. Vasseur.

Habillement complet pour femme, 1 p. J. Fugère, 2 M. Authier, 3 A. Morin, 4 S Vasseur.

Chappe de laine, 1 p. Révd. U. Brunelle, 2 P. Côté, 5. A. Hébert.

#### PRIX EXTRA

Tricot, S. Valcourt, Cadre, Prime Gaucher, Moulin à vent, Ruche, Miel, Jos. Chicoine, Petite Etoffe, Tapis de Table, Fil à coudre, Jos. Fugère, Jupon, M. Authier, Pommes, A. Hébert, Outardes, Oies, Canards, Poulets, Squashes, Révd. C. Poulin, Couple de dinde, T. Lapalme, Tapis de table, G. Blanchard, Couvrepiéds, Ls. Brunelle, Ocroiler, J. Malette, Couverte, J. B. Tarte, Dessins, Ed. Bilodeau.

### LA DIGESTIBILITE DES ALIMENTS.

Un correspondant du "Messager de Sorol", analyse comme suit une importante conférence du Dr. Larue, sur la "digestibilité" des aliments. C'est très instructif à lire :

Les viandes des différents animaux n'ont pas le même degré de digestibilité et ne conviennent pas également à tous les estomacs. Les convalescents ne peuvent pas évidemment manger comme lorsqu'ils en santé. Chez les premiers le système est affaibli et conséquemment impropre à un grand travail de digestion, tandis que les derniers n'ont rien à craindre de l'inconvénient résultant de la faiblesse et du mauvais état de leur santé. La différence est palpable, et il est évident que la digestion des mêmes aliments ne peut pas se faire également bien dans les deux cas. Entre le boeuf, le mouton, l'agneau, le veau et le porc, le premier est le plus facile à digérer viennent ensuite par ordre de "digestibilité" le mouton, l'agneau, le veau, le porc.

L'âge des animaux a aussi une grande influence sur la "digestibilité" de leur chair. La viande d'un vieil animal devient dure, tendineuse, coriace, et demande un grand effort de mastication. Si celle-ci se fait mal, la digestion est pénible et fatigante. L'époque de la mort influe sur le degré de digestibilité des viandes. La viande d'un animal qui vient de mourir est indigeste. L'animal est alors à ce qu'on appelle l'état de "rigidité", et ses chairs offrent une résistance prononcée.

Le degré de digestibilité des viandes dépend aussi beaucoup de la manière dont elles sont cuites. Voici par degré de digestibilité les genres de cuisson : Grillage, rôtissage, ébullition, cuisson à l'étuvée, friture, salaison, boucanage. Une viande bouillie est beaucoup plus indigeste qu'une viande rôtie. La viande rôtie a deux avantages sur la viande bouillie : elle est plus facile à digérer, elle perd moins de sa substance nutritive, car, on effet, par l'ébullition, la viande perd son suc nutritif; mais d'un autre côté, la viande bouillie a un

avantage sur sa rivale rôtie: qu'elle fait la soupe, qui est un aliment en vogue chez les Canadiens. La cuisson à l'étuvé rend les viandes indigestes. La friture les rend aussi très indigestes. Ce genre de cuisson demande en effet l'introduction du beurre, de la graisse, etc., ce qui rend la viande impropre à une digestion facile; car on peut poser en principe que les matières grasses sont beaucoup plus indigestes que les matières maigres. La salaison rend les viandes indigestes. Un exemple le fait voir: le "cornbeef" est beaucoup plus indigeste que le boeuf rôtie. Le degré de cuisson a aussi une grande influence sur la digestibilité des viandes. Un "roastbeef" peu cuit, saignant, est plus facile à digérer qu'un "roastbeef" bien cuit. Les viandes crues sont les plus faciles à digérer. C'est pour cette raison qu'on les recommande aux pulmonaires et aux dyspeptiques. On a même prétendu qu'elles constituaient un remède pour les pulmonaires, mais cela n'est pas constaté, et c'est probablement faux.

Voici la manière de préparer la viande crue. On la débarrasse d'abord du gras, on la coupe ensuite en très-petits morceaux et on l'assaisonne de poivre, moutarde, etc. C'est un défaut malheureusement popularisé et enraciné de faire trop cuire les viandes.

Entre le poulet, le dindon, le canard et l'oie, le premier est le plus facile à digérer, et ainsi de suite par ordre de classification jusqu'à l'oie qui est excessivement indigeste à cause de la matière huileuse que contient sa chair. On mange l'oie avec des confitures, qui en mitigent le goût naturel. L'état sauvage rend les viandes plus indigestes que l'état domestique: ainsi la chair du canard sauvage est de moins facile digestion que celle du canard domestique. L'aile est la partie la plus digestible du poulet. La chair de gibier est plus ou moins facile à digérer. La perdrix, le pigeon, le lapin, ont leur degré de digestibilité suivant l'ordre de cette classification.

Il y a deux classes de poissons: le poisson à chair blanche et le poisson à chair brune. Le premier, comme la morue et l'éperlan se digère bien; au contraire, le second est très-indigeste, comme le saumon, l'anguille, etc. Le meilleur mode de cuisson pour la morue, est l'ébullition.

Les "huîtres" à ce mot je vois nombre de gourmets qui vont se dire: Hé bien, que pense le Dr Larue de ces petits animaux que l'on croque d'un si bon coeur? Chassez toute crainte: en thèse générale, le Dr Larue est de votre avis. Les huîtres sont d'une digestion facile; cependant elles sont quelquefois indigestes pour certains estomacs. Les huîtres en soupe sont plus indigestes qu'à l'état de crudité.