

deur et le caractère. Nous en avons vu de tout blânes et de très petits, mais nous en avons obtenu deux du monsieur auquel il est fait allusion dans le *Herald*, de poules que nous savons de race pure. Ils sont gros, de couleur jaune-brunâtre foncé, à coquilles épaisses, et un peu moins pointus, au petit bout, que ne le sont ordinairement les œufs des autres poules, c'est-à-dire qu'ils ont une forme plus complètement ovale, ressemblant beaucoup aux œufs de la poule malaise, excepté qu'ils sont plus petits, d'une couleur plus foncée, et moins pointus. Les œufs dont nous parlons n'ont pas été choisis à cause de leur grosseur, mais simplement comme échantillons moyens.

Quant à la qualité de la chair des poules de Changhaï comme aliment, nous n'en pouvons pas parler d'après expérience, attendu qu'elles sont trop précieuses pour la table. Ces oiseaux, ceux de la Cochinchine et de Canton sont tous de la même race, un peu variée. Les plumes aux ongles ne forment qu'une variété accidentelle. Il reste à constater leur valeur nette, c'est-à-dire quel poids et quelle qualité d'œufs et de chair sont produits par la même qualité de nourriture. C'est une chose difficile à estimer dans les oiseaux domestiques, parce que pour profiter, ils doivent avoir, en été, de l'herbe et des insectes en suffisance, choses qu'on ne peut pas leur mesurer, comme quand il s'agit d'engraisser un bœuf ou un mouton.

Les pommes de terre sont maintenant presque toutes serrées; presque partout la récolte en a été considérable, quant à la quantité mais les pertes par maladie ont été plus étendues que d'ordinaire. Il en est venu d'Irlande et d'Ecosse en très grande quantité, tandis que ce qu'il en est arrivé du continent à Londres excède 3.000 tonneaux, dont environ 500 sont venus de Suède. C'est la première fois qu'un article de cette nature est importé de ce pays-là. La plus grande partie des pommes d'Irlande se sont trouvées de bonne qualité. Il y en a qui ont été vendues 120. le tonneau, prix bien capable d'induire à d'autres embarquemens. Les récoltes de carottes et de navets se sont trouvées très abondantes. — *Journal Anglais.*

C'est un très haut prix, qui fait voir qu'en Europe, (car les prix du marché de Londres règlent ceux des autres marchés,) les pommes de terre doivent être une denrée plutôt qu'une nécessité de la vie.

Le tonneau contient vingt quintaux de 112lbs., chacun, c'est-à-dire huit *stones*, ou huit fois 14lbs. avoir du poids.

Le prix sera donc de 6s. le quintal, c'est-à-dire de 9d. sterling, ou d'environ 11jd. (23 sous), courant le *stone*, ou huitième d'un quintal.

C'est par comparaison, un prix beaucoup plus élevé que celui du blé.

Dans les années d'abondance, le prix des patates est d'environ 2jd. les 14lbs., et il est rare qu'il s'élève au-dessus de 5d.

#### BŒUF.

Le public commence à être fatigué de la viande excessivement grasse de nos expositions passées de Noël, et le fait n'est pas étonnant, lorsqu'il est envisagé sous le vrai point de vue: une fois ou deux, les producteurs et les commerçans peuvent montrer quelque chose, à leur perte, pour la nouveauté de la chose, mais ce n'est déjà plus une nouveauté, et la transaction n'est pas d'accord avec l'habitude des affaires. Quelque portés que soient quelques-unes d'eux à spéculer là où il y a probabilité de profit, ce ne sont pas des gens à semer, au temps de la semaille, sans la perspective de récolter, à l'époque de la moisson. Nos meilleurs bouchers commencent à en faire l'expérience, particulièrement ceux qui ont un "commerce de famille;" de sorte que les gros cas d'obésité tombent entre les mains d'autres bouchers, qui regardent moins à la qualité qu'à quelque chose de volumineux pour argent comptant.

Mais en même qu'on a encore quelque raison de se plaindre d'un excès de graisse, il y a, de l'autre côté, une vaste masse de préjugés dirigés à tort en toute occasion contre cette graisse ou partie grasse, comme si les agriculteurs, en engraisant des bœufs et des moutons, pouvaient mêler le muscle, ou la chair et la graisse, comme le manufacturier mêle la chaîne et la trame, dans la manufacture du drap large.

Ce n'est pas tant néanmoins la qualité des animaux vivans que la viande morte qui peut être partagée pour plus de clarté, en trois classes. 1o. la bonne, comprenant chaque degré de graisse, la graisse et le muscle, (le gras et le maigre) étant convenablement mêlés; 2o. la mauvaise, où le gras et le maigre ne sont pas mêlés convenablement; 3o. la malade ou malsaine, où la viande prend un degré de graisse malsaine et une chair impropre à la nourriture. Nous effleurons séparément ces trois qualités de viande.

1o. Le bœuf et le mouton ne peuvent pas être trop gras, pourvu que la graisse et le muscle soient mêlés convenablement, en bonnes proportions séparées et de bonne qualité. Le muscle et la graisse ont individuellement des qualités différentes, de même que quand l'un et l'autre sont mêlés ensemble. Le muscle du bœuf, par exemple, est différent de celui du mouton, du cochon, de la volaille et du poisson, et le muscle d'un

bœuf diffère de celui d'un autre bœuf, différant autant quant au goût que quant à l'apparence. Ainsi en est-il de la graisse. L'un et l'autre sont encore affectés par l'âge. Si l'un et l'autre sont de bonne qualité séparément, ils ne peuvent pas être mauvais, lorsqu'ils sont mêlés ensemble, en proportions convenables, et font ce qu'on appelle une viande à grains fins, ou d'un beau grain. Même en mettant de côté la proportion, nous avons rarement vu un exemple où la graisse prédominât avec excès, car avant de le faire, elle prend une forme malsaine, qui tombe dans la troisième classe.

Les muscles, en langage ordinaire, la chair, ou la partie maigre, constituent la partie du corps de beaucoup la plus considérable, consistant en un amas ou assemblage de fibres, ordinairement parallèles l'une à l'autre, et liées en faisceaux. Chaque fibre, ou fil, telle que vue à l'œil nu, paraît, lorsqu'elle est examinée avec le microscope, composée d'un nombre de fibres plus petites, formant de plus petits faisceaux semblables aux plus grands. Ces fibres, tant grandes que petites, sont liées ensemble, ou en gainées en un tissu cellulaire, chacune des petites fibres étant aussi entourée d'un tissu, et le tout est abondamment fourni de nerfs et de veines ou vaisseaux sanguins. La chair est donc ainsi composée de diverses substances, principalement au nombre de quatre, l'albumen, l'acide lactique, les sels et la matière extractive. C'est cette dernière qui donne au bœuf rôti et bouilli leur saveur particulière. Elle est plus forte dans certains animaux que dans d'autres, et dans les vieux que dans les jeunes; de là les plaintes que font nos gens de qualité et autres, qu'ils ne peuvent plus avoir le bon bœuf rôti et la bonne sauce d'autrefois, les animaux étant tués trop jeunes. Autrefois, on tuait peu de bœufs avant l'âge de six ans; aujourd'hui, on les tue généralement à deux ans, excepté en Ecosse. A l'égard des substances solides et liquides, le bœuf contient environ 77 parties d'eau sur cent, et 23 de matière sèche.

C'est à la différence proportionnelle des substances solides et liquides, ainsi qu'à la présence de matières étrangères, que doivent être attribuées les différences dans la qualité du maigre de la viande. Si les exhalans de la peau et lymphatiques sont inactifs, par exemple, on ne peut pas s'attendre à la même qualité que s'il en était autrement. Si les animaux sont tués dans un état d'excitation, ou immédiatement après avoir été dans un tel état, et avant que le système soit revenu à un état de tranquillité, la viande sera détériorée. Certaines espèces d'alimens non préparés ou conditionnés, et dont la matière délétère n'a pas été enlevée avant que les animaux aient été tués, gâtera aussi la qualité de leur chair, et ainsi sera l'état contraire, le jeûne et ce qui s'en suit; parce que tous changemens produisent un