fendu et non scié, et parfaitement finies, quant à la qualité et à l'apparence.

Go. Il vaut mieux, généralement, vendre le beurre chaque semaine, si c'est possible. Il arrive ainsi plus frais sur les marchés européens et étrangers. En tous cas, il faut conserver le beurre au frais, mais dans un endroit sec, propre et parfaitement aéré. Les glaciers ne conviennent pas du tout à la conservation du beurre, si surtout celui-ci doit être plus tard exposé à voyager longtemps à la chaleur.

Valeur nutritive des aliments.

La valeur du poisson comme nourriture, de même que celle des viandes en général, ne s'estime pas seulement par la quantité totale de leurs parties comestibles, mais aussi d'après les éléments qui composent ces substances. Laisant de côté les substances minérales et certains composés qu'on rencontre en petite quantité, les principaux éléments peuvent se diviser en trois classes, les albuminoïdes, les substances non-azotées, et les corps gras.

ALBUMINOÏDES, SUBSTANCES NON AZOTÉES, CORPS GRAS.

Le gluten du blé, le blanc d'œuf, le caillé du lait, le maigre de la viande sont des substances albuminoïdes bien connues. Les huiles végétales, telles que l'huile de lin et l'huile d'olive, le saindoux, le suif et le beurre, sont des corps gras. Le sucre, l'amidon, la cellulose (fibre ligneuse) sont des substances non azotées. Les albuminoïdes ont pour caractère spécial de contenir de l'azote, dont sont dépourvues les substances non-azotées et les corps gras. Les substances non-azotées et les corps gras contiennent donc du carbone, de l'hydrogène et de l'oxygène, tandis que les albuminoïdes contiennent en outre des mêmes substances, de l'azote. Les substances non-azotées servent principalement de combustible pour tenir le corps chaud, et probablement subvenir à la force musculaire. Les corps gras servent aussi de combustible mais ils servent encore à la formation des tissus gras du corps. Les albuminoïdes se transforment en corps gras et en substances non-azotées, et remplissent ainsi l'office de ces deux derniers, mais, outre cela, ils servent aussi à la formation des tissus azotés du corps, les muscles, les cartilages, etc., ce que les substances non-azotées ne pourraient faire, étant dépourvues d'azote. Avec les albuminoïdes seuls on pourrait vivre assez longtemps; on mourrait vite en ne se nourrissant que de substances non azotées et de corps gras.

Les corps albuminoïdes sont les aliments les plus nutritifs de notre nourriture. Viennent ensuite les corps gras, puis en dernier lieu, les substances non-azotées. Les corps gras sont supérieurs aux substances non-azotées parce qu'ils fournissent plus de carbone comme combustible, et vu leur utilité dans la formation des tissus gras du corps. Lorsqu'on connaît la constitution chimique d'un aliment, on peut dire assez exactement quelle est sa valeur nutritive. Le poisson, comme presque toutes les autres substances alimentaires animales, consiste surtout en albuminoïdes, plus ou moins de corps gras et fort peu de substances non-azotées. Pour pouvoir donner leur valeur relative, il faut comparer dans quelle proportion ils contiennent ces éléments. C'est ce que montre le tableau suivant dans lequel une livre d'albuminoïdes est donnée comme l'équivalent de trois livres de corps gras et de cinq livres de substances non-azotées. Pour aider la comparaison, la composition et la valeur nutritive de plusieurs espèces de substances alimentaires animales sont données avec celles du poisson. Les chiffres pour la viande, le gibier, les volailles, le lait, les œufs, etc., ont été puisés à des sources européennes. La valeur relative est donnée, une livre de bœuf étant prise comme base, avec une valeur de 100. Les chiffres s'appliquent à la chair sans os ni autres déchets. Ils montrent le pourcentage d'eau,

d'albuminoïdes, de substances non-azotées et de corps gras, les substances minérales n'étant pas mises en ligne de compte.

ELEMENTS NUTRITIFS ET VALEUR DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES ANIMALES.

Chair sans os ni autres déchets	Eau, par cent.	Albuminoïdes, par cent	Corps gras, par cent	Substances non-azotées, par cent	Valeur nutritive. Le bœuf ordinaire étant évalué à cent.
VIANDE.					
Bœuf maigre	76.7	20.6	1.5		91
" ordinaire.....	72.3	21.4	5.2		100
" gras.....	54.8	16.9	27.2		112
Veau ".....	72.3	18.9	7.4		92
Mouton, ordinaire.....	76.0	18.1	5.8		87
Porc, gras.....	47.4	14.5	37.3		116
Bœuf, fumé.....	47.7	27.2	15.3		146
Jambon ".....	28.0	24.0	36.5		157
Poule.....	70.0	18.5	9.3		94
LAIT, ŒUFS, ETC.					
Lait de vache.....	87.4	3.4	3.7	4.8	24
" " écramé.....	90.6	3.0	0.8	4.8	19
" " crème.....	66.4	3.7	25.7	3.5	56
Beurre.....	11.1	0.9	83.1	0.7	124
Fromage de lait écramé.....	48.0	32.6	8.4	0.3	159
" " non-écramé.....	46.8	27.6	20.5	1.9	151
" très-gras.....	35.7	27.1	30.4	2.6	163
Œufs de poules.....	73.7	12.5	12.1		72
POISSON, (frais).					
Plie (<i>sole</i>).....	74.3	18.2	6.5		88
Morue.....	82.7	15.6	0.3		68
Merluche (<i>Haddock</i>).....	81.2	17.2	0.2		75
Anguille (d'eau salée).....	70.5	18.8	4.8		96
Alose.....	68.1	18.8	11.7		98
Maquereau.....	72.3	18.3	8.2		91
Perche barrée.....	78.9	17.9	2.1		80
" noire.....	77.8	19.7	1.0		87
Saumon.....	63.5	19.7	15.7		108
Traite saumonée.....	66.8	17.2	14.8		96
Poisson blanc.....	70.1	22.1	6.2		105
Eperlan.....	79.7	16.4	1.9		74
Perche blanche.....	75.5	19.3	4.0		89
Hareng.....	67.7	19.4	11.4		100
Turbot.....	70.1	14.5	14.1		84
POISSON PRÉPARÉ					
Morue desséchée.....	52.6	24.6	0.4		107
" salée.....	53.6	23.5	0.6		102
" sèche.....	18.6	78.9	0.8		341
Hareng fumé.....	35.7	31.5	18.6		163
Saumon en conserves.....	66.0	21.1	11.1		107
Maquereau salé.....	44.7	17.7	23.9		111

(Extrait de l'American Agriculturist.)

Cotswolds et Southdowns.

Dernièrement, nous avons visité le troupeau de moutons de M. Dom. Phaneuf, à Saint-Antoine (Riv. Chambly). On se rappelle que M. Phaneuf remporta les premiers prix, tant pour les Cotswolds que les Southdowns, à la dernière exposition provinciale, à Montréal. Ce qui distingue surtout ce troupeau, c'est la force, la vigueur, et le poids de ces moutons, la longueur et la quantité de la laine des Cotswolds, la finesse et le touffu de celle des Southdowns. Ces moutons proviennent d'importations faites directement par le Collège d'agriculture d'Ontario, à Guelph, et par Wm F. Stone, du même lieu. Leur généalogie est complète, et ce sont probablement les