

culture a tenté de propager l'espèce du saumon de Californie, résistante et délicate. Des échelles particulières, formées de bassins superposés, établies à chaque barrage, permettent au poisson de les franchir et d'effectuer ses migrations périodiques. De plus, l'empoissonnement des cours d'eau est régulièrement effectué à l'aide d'alevins élevés dans les laboratoires par des méthodes de fécondation et d'incubation artificielles. Ces procédés, pour de nombreuses causes d'ordres divers, n'ont pas donné jusqu'ici tous les résultats qu'on était en droit d'en attendre.

Aussi le saumon continue-t-il à être, sur les marchés français, un article de luxe et on se contente encore souvent de servir, même sur de bonnes tables, des conserves de ce poisson, provenant pour la plupart de l'Amérique du Nord, notamment du Canada, ou quelquefois du Cap de Bonne-Espérance.

Commerce.—Le commerce du saumon salé, fumé et en conserve surtout a pris, depuis ces dix dernières années, une importance considérable. Ce poisson qui en France, jusqu'à ce jour, avait été considéré comme un article de luxe à cause de son prix élevé, est devenu peu à peu sous forme de conserves diverses un article de grande consommation.

Le saumon salé est loin d'obtenir le succès de la morue salée ou séchée mais le saumon fumé est considéré comme un met délicat qui n'est vendu jusqu'à ce jour que par les grandes maisons de comestibles de luxe.

Au contraire, le saumon conservé en boîtes de fer blanc par le procédé Appert est consommé en France sur toutes les tables et il est vendu en quantité par le commerce de l'épicerie. Peu de maisons en sont aujourd'hui dépourvues.

Les conserves de saumon, consommées en France, nous viennent principalement du Canada et du Nord des Etats-Unis. Il nous en vient cependant également de l'Ecosse et de la Norvège.

CASTRATION DES VACHES LAITIÈRES

Le 20 octobre, M. Flocard, vétérinaire, demeurant à Genève, a pratiqué l'opération de la castration sur 25 vaches laitières appartenant à M. Verjus, propriétaire à La Viste (commune de Marseille). Cette opération considérée jusqu'à ce jour par la plupart des vétérinaires

comme inabordable, par les difficultés qu'elle offrait et les mortalités qu'elle entraînait, a été modifiée par le savant praticien français et mise au rang d'une simple opération chirurgicale à la portée de tous les praticiens. Il serait trop long de m'étendre sur l'opération elle-même, mon but étant d'insister sur les résultats économiques de cette opération et sur l'intérêt que nos laitiers trouveraient dans la vulgarisation de cette pratique. Cependant, qu'il me suffise de dire que la technique opératoire est de beaucoup simplifiée et qu'elle permet à M. Flocard d'opérer une moyenne de 3 à 4 bêtes par heure, dont la mortalité est réduite à 5 p. 100. C'est au point de vue chirurgical, un résultat merveilleux, un triomphe de plus des méthodes antiseptiques, qui constituent, à l'acquit de M. Flocard, une des premières places dans les progrès du siècle faits en chirurgie vétérinaire.

Il résulte des nombreuses expériences de Thomas Winn, de Morin, Charlier et Flocard, que l'ovariotomie pratiquée chez la vache laitière a pour avantage :

- 1o D'augmenter la production du lait en même temps que sa richesse;
- 2o D'agir de même à l'égard de la viande;
- 3o De modifier le tempérament difficile de certaines vaches;
- 4o D'enrayer en partie ou en totalité les processus tuberculeux.

De ces quatre facteurs, trois sont directement ou indirectement d'ordre économique, ou d'ordre hygiénique; il reste à en apprécier la valeur respective en se basant sur les faits d'observations résultant des travaux des auteurs précités.

L'effet de l'ovariotomie est de prolonger la durée de la sécrétion lactée à un chiffre de rendement à celui du vêlage pendant une moyenne de 20 à 24 mois. Ce fait fut, pour la première fois, observé par Thomas Winn, agriculteur de la Louisiane, et plus tard confirmé par les auteurs qui se sont occupés de cette question. La castration en supprimant les périodes de chaleur et de vêlage, laisse la sécrétion lactée suivre son cours ordinaire et l'on peut évaluer que cette uniformité dans le rendement donne une augmentation par année de 1,300 à 1,400 litres (soit de 285 à 310 gallons) de lait par bête. En outre, toutes les analyses de lait de vaches castrées en ont fait ressortir une plus grande richesse en matière butyreuse. Ceci n'est que la simple

conséquence de la fonction génitale, qui permet à l'organisme de l'animal de transformer dans de meilleures conditions tous ses produits d'assimilation et de les fixer dans son lait. La vache castrée (beuvonne) est transformée par le fait de cette opération en une véritable machine à lait, tendant à la reproduction la plus considérable et la plus riche de lait, sans que les phénomènes physiologiques (rut et vêlage) viennent en modifier le cours et y apporter des perturbations dont la conséquence est la suppression en partie ou en totalité de la sécrétion lactée. Le laitier, comme celui qui transforme son lait en beurre et fromage, aura donc un avantage incontestable à faire castrer ses vaches.

La castration des vaches laitières ne borne pas là ses avantages elle modifie la viande dans sa production et constitue, comme chez le bœuf, la véritable source de la qualité supérieure de la viande. Tout le monde connaît les merveilleux résultats de la castration chez le taureau au point de vue de la production de la viande et de sa qualité. Le bœuf était, en effet, le seul représentant jusqu'à ce jour, de la production de la viande dans nos concours agricoles. L'opinion publique, elle-même, a jeté un discrédit sur la viande de vache, ne reconnaissant que chez le bœuf la vraie source de la bonne qualité d'une viande.

La castration appliquée sur la vache est venue mettre ces dernières sur le même rang que les bœufs et, au concours des animaux gras tenu à l'Exposition de Genève, en 1896, le Comité d'organisation avait réservé une catégorie spéciale pour les beuvonnes. Voilà encore un résultat bien digne d'attirer l'attention de nos laitiers, résultat qui est encore la conséquence directe de la castration, dont l'effet analogue à celui produit chez le bœuf est de favoriser l'engraissement. L'organisation du sujet castré, comme je le disais précédemment, par suite de la suppression de sa fonction génitale, se trouve dans de meilleures conditions de tranquillité, ce qui permet aux tissus de mieux fixer les principes d'assimilation puisés dans les aliments.

Les troubles physiologiques dont je parlais tout à l'heure sont, au contraire, un obstacle à l'engraissement du sujet, engraissement dont l'une des conditions essentielles est la tranquillité organique de l'animal. Le laitier, qui sait que la sé-