

Si l'on veut engraisser les porcs avec des grains et des légumes, il faut d'abord donner les légumes purs, détrempez et cuits ou égrugés, et y mêler une quantité de grains de plus en plus forte, attendu que, si on commençait par le grain, ils rebuteraient ensuite les légumes.

On peut encore faire aigrir la pâte; l'engraisement par ce moyen est plus prompt et moins coûteux que celui qui s'opère avec le grain. Le grain égrugé ou la grosse farine doivent être délayés dans de l'eau chaude et réduits en pâte; en douze heures le tout est aigri quand il a été tenu à une température un peu élevée; alors on mélange une partie de cette pâte avec de l'eau pour en faire un breuvage épais que l'on donne aux porcs; quand il ne reste que peu de pâte, on y ajoute de nouveau grain égrugé et de la farine. Ce breuvage ne nourrit pas suffisamment les porcs, mais il leur est très agréable; il faut leur ajouter à cette nourriture une ration de grain et de pois, si on ne veut pas avoir une chair flasque et légère, peu de lard et peu de graisse.

Quand les cochons ont atteint un poids d'engraisement convenable par l'un des moyens que nous venons d'indiquer, il faut se dépêcher de les tuer si on ne veut pas les voir périr en quelques jours par la cachexie graisseuse.

#### Nourriture d'hiver pour les porcs.

Les porcs ne peuvent point chercher eux-mêmes leur nourriture en hiver; il faut, en conséquence, apporter plus de soins à leur procurer celle qui leur est nécessaire: C'est alors que les moyens d'entretien deviennent plus restreints pour le cultivateur imprévoyant qui n'a pas su faire une grande provision de racines; car le grain serait trop cher pour les animaux que l'on veut simplement entretenir en bon état. Il n'y aurait donc que les résidus de la cuisine, le son provenant du blé moulu: mais ces déchets ne seraient pas suffisants pour un cultivateur qui aurait plusieurs porcs à hiverner.

Il faut, de toute nécessité, avoir à sa disposition d'autres provisions, et la culture en grand de racines peut seule les fournir, à moins d'être à proximité d'une féculerie ou d'une brasserie, qui vous permettent de vous procurer ces résidus à bon compte; ce n'est d'ordinaire que dans le voisinage d'une ville que l'on peut recourir à ce moyen d'alimentation des porcs.

Les racines sont donc la seule nourriture économique pendant l'hiver. Avant de les servir, il faut avoir soin de les approprier, de les couper par morceaux de moyenne grosseur, de les assaisonner de sel de temps en temps pour exciter leur appétit, de mélanger les diverses espèces, et de donner pour boisson les eaux grasses. Si l'on s'aperçoit que les porcs sont fatigués des racines crues, il faut les faire cuire: ce petit sacrifice suffira pour rendre l'appétit aux porcs.

C'est en hiver principalement, que les cochons doivent recevoir les plus grands soins de propreté et un logis convenable. On voit communément les cultivateurs laisser courir leurs porcs, en hiver, dans des basse-cours, où ils trouvent divers déchets. La méthode n'est pas mauvaise quand on a soin, pendant le temps des pluies et des froids, de tenir leur logement propre, garni d'une bonne litière, parce que, dans le

cas contraire, ils s'enterrent dans un tas de fumier, et par ce moyen, la superficie de leur peau se remplit d'ordures, et les intervalles entre leurs soies se couvrent d'une croûte qui arrête la transpiration et qui est un grand obstacle à leur croissance.

#### Quelques effets de la chaux sur les arbres fruitiers.

Appliqué aux arbres fruitiers, le chaulage cicatrise les plaies et écorchures, détruit les œufs et larves d'insectes nuisibles, et active la végétation. M. Dargent, arboriculteur distingué conseille d'employer la dissolution que voici: On fait bouillir et cuire 25 pintes de graines et criblures de céréales quelconques; dans l'eau encore chaude, on fait dissoudre 50 livres de chaux, à laquelle on ajoute deux livres ou plus de suie; puis, quand le tout est froid, une livre de fleur de soufre; on remue le tout jusqu'à parfait mélange et on l'applique au tronc et aux maîtresses branches des arbres fruitiers. On aura eu soin toutefois de les débarrasser d'abord des mousses et des éclats d'écorce morte qui les recouvrent, ainsi que du bois mort et même des branches gourmandes, tous objets nuisibles à la végétation.

#### Choses et autres.

"Sixième rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec."—Nous accusons avec reconnaissance réception du "Sixième rapport de la Société d'industrie laitière" extrait du Rapport de l'honorable commissaire de l'agriculture et des travaux publics de la province de Québec, pour l'année 1887, dont nous avons déjà publié quelques extraits dans la *Gazette des Campagnes*, notamment le remarquable travail de M. J. C. Chapais, sur "les aptitudes et relations des propriétaires, fabricants, patrons et gérants de fabriques de beurre et de fromage."

Cette brochure forme 153 pages de matières très intéressantes à lire, où sont reproduits les discours prononcés et les divers rapports et études soumis à la convention de la Société d'industrie laitière faites par des hommes compétents, tels que le président honoraire, M. S. Lesage; le président actif, l'honorable Boucher de LaBruère; l'abbé Provancher, l'abbé Charlier, le Rév. Père trappiste Jean-Baptiste, MM. le Dr J. A. Couture, Nazaire Bernatchez, M. P. P., B. Beauchamp, M. P. P., A. Cassavant, J. J. A. Marsan, Paul Carrigue, Maurice Frey, John Macdonald, J. C. Chapais, J. M. Archambault, Joseph Painchaud et Saul Côté.

Nous applaudissons à la décision prise par MM. les directeurs de la Société d'industrie laitière, de distribuer ce rapport aux membres de cette société en même temps que la circulaire annuelle du printemps, car ce rapport contient des renseignements qui pourraient être mis immédiatement en pratique pour le plus grand avantage des cultivateurs.

En même temps que ce rapport nous recevons une lettre circulaire du secrétaire M. J. de L. Taché, annonçant que la prochaine convention de la Société d'industrie laitière aura lieu à l'Assomption les mercredi et jeudi, 9 et 10 janvier 1889. Tous les membres pour 1888 et ceux qui s'inscriront pour 1889, auront droit à une réduction du prix de passage sur les chemins de fer, pour se rendre à cette réunion.

On peut devenir membre de cette Société en faisant parvenir le prix de souscription à M. J. de L. Taché, Boîte 1023, P. O., Québec. Les membres reçoivent gratuitement le "Rapport annuel de la Société d'industrie laitière," qui seul vaut le prix de souscription (\$1.00) par les précieux renseignements qu'il renferme.

*Le fromage canadien.*—Les cultivateurs apprendront avec plaisir que le fromage canadien jouit d'une popularité croissante dans les îles britanniques.

Certains spéculateurs américains s'étant avisés dernièrement de répandre de faux bruits sur la pureté de ce produit du Canada, notre ministre du revenu de l'Intérieur a provoqué une