

moulée, c'est celle de peis qui est préférée comme domant le meilleur bacon au goût du marché anglais.

ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN HIVER.

Une chose sur laquelle il est bon d'attirer l'attention des cultivateurs, dit M. Grisdale, c'est le coût de l'alimentation des cochons en hiver, comparé au coût de l'alimentation des cochons en été. D'après de nombreuses et récentes expériences sous notre direction la production de 100 lbs de viande de porc nous a coûté \$1.00 de plus en hiver qu'en été. Ceci est dû, d'un côté au prix de revient moins élevé des fourrages verts en été, et de l'autre, à la basse température de l'hiver dont il faut combattre les mauvais effets sur le cochon par une alimentation plus abondante et plus riche, ou par la chaleur artificielle. Le bon foin de trèfle, remplacera en hiver, jusqu'à un certain point, le fourrage vert d'été. On le donne ébouillanté en mélange avec des racines et de la moulée de grains mêlés.

REMARQUES SUR LE COUT DE REVIENT DE LA VIANDE A BACON.

Il est à remarquer qu'un cochon à bacon, tenu en été comme il a été dit plus haut, donne une viande qui revient à peine à 3 centins la livre. Il n'y a rien d'anormal dans cette estimation du coût de la viande à bacon. En effet, pendant trois mois, les cochons ne reçoivent pas autre chose, à partir du 8 juin, dans l'ouest de la province, et du 25 juin, dans l'est, que du trèfle mangé au pacage et du lait écrémé ou du petit-lait.

Voyons un peu ce qu'un cochon coûte pendant ces trois mois : Un arpent de trèfle qui pouvait donner deux tonnes de foin, donne, au pacage 16,000 lbs ou 8 tonnes d'herbe verte. Un cochon mange, en moyenne, 15 lbs de trèfle vert par jour, au pacage. Dans le premier mois il ne mange pas ces 15 lbs, mais, dans le dernier, il en mange plus, ce qui fait que la moyenne de 15 lbs est à peu près correcte. Le foin de trèfle