

on ne saurait contester la justesse du raisonnement que nous tient la science. Mais, à coup sûr, les conséquences qu'on en veut faire découler sont empreintes d'exagération, car, dans la grande majorité des cas, ne remarque-t-on pas que sous le rapport du volume il y a très-peu de différence entre nos bœufs de quatre à cinq ans et ceux de sept à neuf ans ?

D'ailleurs, il est notoire, d'après les principes suivis ici pour l'élevage et l'entretien des bestiaux, ceux-ci ne peuvent être conservés aussi longtemps sans payer, d'une manière quelconque, la nourriture qu'ils reçoivent; car autrement ils deviendraient une cause de perte au lieu d'être une source de profit. La vache et le taureau acquittent cette dette en concourant simultanément à la reproduction de leur espèce; la première donne en plus une certaine quantité de lait. Le bœuf ne peut se libérer qu'avec son travail. Or, on sait ce que vaut pour l'engraissement un taureau qui compte plusieurs années d'un service actif, ou une vache qui donne naissance à une série de veaux, ou, enfin, un bœuf fatigué par une longue suite de pénibles travaux.

Les partisans de la seconde opinion reconnaissent que l'engraissement est beaucoup plus facile et moins coûteux chez les animaux plus jeunes. Cette seconde manière de voir étant fondée sur l'expérience acquise depuis nombre d'années par une foule d'observateurs éclairés et ralliant, d'ailleurs, nos praticiens les plus habiles, la question soulevée ne saurait rester plus longtemps douteuse. Disons donc aussi qu'en général il est plus avantageux de soumettre à l'engrais des animaux âgés de moins de sept ans.

Il s'agit maintenant de décider quel sera le moment le plus propice à cet effet.

Certains cultivateurs ont fixé pour cela le terme de quatre ans; d'autres celui de trois ans; quelques-uns, enfin, celui de cinq ans. Mais nous pensons qu'on ne peut établir aucun principe fixe à cet égard. Le terme le plus convenable varie avec les races et quelquefois selon les individus que l'on a sous la main. Nous avons souvent vu à nos expositions agricoles et ailleurs des sujets de deux à trois ans avoir acquis un haut degré d'embonpoint, tandis que d'autres, nourris absolument de la même manière, (si nous en exceptons ceux amenés à nos expositions agricoles qui reçoivent une alimentation plus qu'ordinaire), mais ayant deux à trois ans de plus, restaient beaucoup en arrière.

En règle générale, on peut admettre que plus un bœuf se développe avec promptitude, plutôt il est propre à être soumis à l'engrais. Nous en trouvons une preuve convaincante dans quelques races anglaises, les durhams par exemple, dont la croissance étonne par sa rapidité, et qui, à deux ans et même dix-huit mois, sont déjà susceptibles d'un engraissement lucratif.

L'âge de trois à cinq ans paraît être celui qui convient le mieux pour les différents types de notre pays.

L'influence de la race sur le succès de l'engraissement a été constatée de la manière la plus évidente, principalement à nos expositions agricoles où, dans un trop grand nombre de cas, on s'applique à y amener des animaux à l'état de graisse parfait; les jours les plus beaux animaux, surtout pour la graisse, se rangent parmi les animaux de race étrangère et plus

particulièrement pour les durhams qui sont les animaux de boucherie par excellence.

L'engraissement du porc.

L'engraissement rapide et économique dépend de la santé du porc, de son âge, de sa nourriture, de la manière de la préparer et de la distribuer, de la castration, de la saison où on le met à l'engrais, et de l'état de repos dans lequel on le tient.

C'est le plus communément à l'âge de dix-huit mois à deux ans que l'engraissement doit commencer, afin qu'il ait déjà acquis un certain développement, sans cependant être arrivé à l'âge où ses muscles commencent à se durcir.

La saison qui convient le mieux pour l'engraissement commence en automne et finit en hiver, parce qu'alors les racines de toutes espèces abondent, et les travaux des champs étant pour la plupart terminés, permettent de travailler à leur préparation et à leur cuisson.

La meilleure méthode à suivre tout le temps que dure l'engraissement consiste à substituer toujours un aliment plus substantiel à celui qui l'était moins, de manière que le porc trouve, à mesure que son appétit diminue, une nourriture moins considérable et plus substantielle.

Quand l'engraissement devra se faire avec une seule substance, on la servira d'abord crue et délayée dans beaucoup d'eau, ensuite on la fera cuire légèrement, et après entièrement; on y ajoutera un peu de sel de cuisine pour en relever la saveur, ou on en fera tourner à l'aigre: on commencera la boisson par l'eau pure et progressivement convertie en bouillon épais de substances farineuses que l'on pourra aussi tourner à l'aigre.

Les racines qui forment partie de l'engraissement sont les navets, les pommes de terre et les betteraves, de même que le topinambour.

On commence d'abord par les navets et le topinambour, parce que les molécules y sont déposées dans une proportion fort minime, et que la cuisson n'y développe que de bien faibles qualités. On continue ensuite par les pommes de terre et les betteraves qui sont d'une bien autre importance: la fécule et le suc que renferment ces plantes leur donnent une telle supériorité sur les autres, qu'elles peuvent être employées comme nourriture seule et unique. Elles doivent être lavées et coupées en morceaux avant d'être présentées aux porcs. Pendant un certain temps ils les mangeront crues avec plaisir, mais ils n'attendent pas longtemps à perdre l'avidité qu'ils avaient à l'heure de leurs repas; il faut alors les faire cuire pour qu'ils n'éprouvent pas de dégoût. Cet engraissement est réglé le plus souvent comme ci-après: on donne d'abord les racines mélangées avec des eaux grasses, ensuite on mêle une petite quantité de farine de sarrasin, de seigle ou d'orge aux racines, et, pour terminer, une pâte de farine pure.

L'orge, le seigle, le sarrasin, l'avoine et le blé d'inde sont les grains que l'on emploie le plus souvent. On donne le grain aux porcs de plusieurs manières: 1o. cru et sec, mais beaucoup d'eau à boire; 2o. détrempé dans de l'eau, mais pour qu'il soit plus nourrissant, on le fait germer, puis sécher; 3o. cuit et crevé; 4o. concassé ou moulu.