

11 Shoulder,	ÉpauLe.
12 Prime streaky,	Meilleur morceau entrelardé.
13 Thin streaky,	Morceau entrelardé mince.
14 Flank,	Flanc.
15 Middle of gammon,	Milieu du jambon.
16 Knock of gammon,	Gigot.
17 Fore end.	Pièce du devant.

### ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN ÉTÉ.

Si l'on veut fuit du lard à bacon, ce sera dans l'été, pendant que l'on a les déchetts de la laiterie, qu'on trouvera le plus de profit à le produire. Je vais donc borner mes conseils à cette saison seulement. Une fois les jeunes cochons dans le tréfle, vous leur donnez, chaque jour, à boire 10 lbs de lait écrémé ou 15 lbs de petit-lait, en deux fois et aussi frais que possible. Une remarque trouve sa place. Lorsque les cochons ont 4 ou 5 mois, ils consommeront beaucoup plus de lait ou de petit-lait, que les quantités qui viennent d'être mentionnées, si vous leur en donnez plus. Mais, il est reconnu que ces quantités mentionnées sont le maximum de ce que le cochon doit en recevoir pour en retirer le plus d'utilité et pour que la ration reste bien balancée par les autres aliments qu'elle contient. Il ne faut pas oublier, non plus, que, lorsque les cochons sont jeunes, ces quantités seront peut-être trop fortes, ce que l'on verra s'il en reste dans l'auge. Il faudra, alors, un peu les diminuer, en conséquence. Vous tenez vos cochons ainsi jusque vers le 15 septembre. A cette époque, où les légumes, les racines et les tubercules, tels que les choux, les navets, les betteraves, les patates, sont à la portée du cultivateur, on met alors les pores dans un enclos où ils peuvent prendre un peu d'exercice et dans lequel ils ont accès à une loge, et on leur donne des rations de légumes ou racines cuites, auxquelles on ajoute pour chaque animal, et par jour, 2 lbs de grain moulu, le tout délayé avec le lait écrémé ou le petit-lait. On donne de racines tout ce que les cochons peuvent manger, à chaque repas sans en laisser dans l'auge. Lorsque le froid arrive, on rentre les cochons dans leur loge et on continue les mêmes rations. Avec ce régime, on produit, à très bon marché, une viande ni trop grasse, ni trop maigre, entrelardée, pas trop épaisse, qui est celle voulue pour le bacon. En fait de