

du lard salé, du jambon, du saindoux et des cochons vivants, exportés des Etats-Unis pendant l'année finissant le 30 juin, 1849, était de \$11,280,582; excédant en montant la valeur d'aucun autre article, à l'exception de la fleur et du coton, la fleur a été à \$11,280,582 et le coton à \$66,396,967. Il est bon aussi de faire mention, que l'exportation du lard, et d'autres articles faisant partie du cochon, durant la période sus-dite, a été pour le montant de \$9,245,885; la valeur des mêmes articles l'année précédente, n'avait été que de quatre millions de piastres, montrant une grande augmentation.

Il serait utile de faire remarquer en passant à ceux qui veulent avoir une grande réputation et de grands profits sur leurs exportations de jambon en Europe, que d'après l'avis de l'une des sociétés les plus éminentes et les plus expérimentées en Angleterre, l'article le plus préféré au marché de Londres pèse de 56 à 64 lbs., environ; la viande en est ferme, mais pas douce et huileuse. Les côtes échaudées et d'une coupe simple, sont aussi de grande valeur. Des morceaux du milieu, par morceaux carrés, soit sans os ou avec des os (cotelettes) sont ensuite les articles préférés au marché, s'il sont d'une bonne grandeur, le premier étant de 40 lbs., environ, et l'autre de 18 à 25 lbs. chaque. Toute espèce de lard est meilleur si on le met dans des boîtes faites exprès, et contenant à peu près trois cents livres.

Les jambons ne doivent pas être trop salés. Des jambons de moyenne grandeur, bien fumé et de bonne qualité, se vendent vite et à de hauts prix dans les marchés anglais; ils doivent être de 10 à 15 lbs. chaque; les grands morceaux sont dans tous les cas préférés. Les épaules doivent être douces autant que possible, plus elles sont pesantes mieux c'est, et si on laisse toute la fin du cou, elles se vendront plus cher. Quant au lard excellent de plat (*mess*), que l'on exporte, son principal défaut est sa couleur qui est sale, triste et brune au lieu d'être brillante et vermeille qui annonce qu'il a été bien salé.

Parmi les espèces de cochons les plus remarquables, on peut mentionner le cochon de Berkshire, Suffolk, Chine, Woburn et Siamese; et il y en a plusieurs autres, qui quoique de pas si grande valeur sous tous les rapports ont des qualités très estimables dans plusieurs localités, où leurs habitudes et leurs mérites sont bien connus. La race pure de Suffolk a une grande réputation, par rapport à son tempéramment robuste et à sa fécondité, et elle produit des animaux excellents, croisés avec ceux de Berkshire. Ils ne sont pas d'une grandeur extraordinaire, et ils ne sont pas faits pour faire d'aussi beaux jambons qu'on pourrait le désirer. Ils engraisent bien vite, et sont supérieurs sous tous les rapports. Le cochon chinois est trop bien connu pour qu'il y ait besoin d'en donner une description, et tous ceux qui ont mangé de sa viande s'accorderont tous sur l'excellence de sa saveur. Cette race aussi

engraisse vite, mais elle ne parvient pas à une grande pesanteur, sa grosseur ordinaire étant bien petite en comparaison des autres espèces, ce défaut étant principalement dans les quartiers de derrière, les rend de moins de valeur pour les jambons que si ils étaient plus gros. Quelques-uns sont blancs, d'autres très noirs, et souvent ils sont blancs et noirs; on considère les noirs comme les plus vigoureux, profitant plus avec moins de nourriture qu'il n'en faudrait pour les autres. La race siamoise est estimée par la blancheur et la délicatesse de sa viande, et pour sa croissance rapide; elle n'est pas assez robuste cependant, ni assez féconde, pour être recommandée pour ces qualités. La grandeur moyenne est plus petite, les membres sont petits, et le noir est la couleur préférée. Les races de Berkshire et de Woburn ont les os petits; elles grossissent beaucoup en engraisant, et produisent des jambons de première qualité. Les cochons de Berkshire sont d'un brun rouge mêlé avec le noir; et ceux de Woburn sont blancs et tachetés, et sont robustes et féconds.

On pense que plusieurs des premières races ont éprouvé quelque tort par le mélange avec ceux de Berkshire, et qu'on appelle ainsi mêlés des cochons de bois, et ce qui ne pouvait qu'améliorer la race; on n'a pas réussi à améliorer les premières races en les croisant avec ces races améliorées, suivant l'expérience de plusieurs hommes pratiques, aussi avancés que M. Ellsworth. La pratique de M. E. est que quand on a obtenu une bonne race on doit la conserver jusqu'à ce qu'on soit certain d'en avoir une meilleure, et que, comme les animaux croisés ne sont pas souvent améliorés, on doit d'abord en faire l'expérience avec quelques cochons. Une autre chose importante dont on devrait s'occuper, c'est d'en élever deux portées consécutives, afin que la race soit bien établie. Croiser les cochons pour une première fois pourrait produire une amélioration apparente dans les cochons, mais leur descendants pourraient participer du mâle ou de la femelle, aucun desquels n'est requis. La grande détérioration dans les cochons ne dépend pas tant de l'engraissement que de l'excès du mâle dans le service des femelles, et c'est un fait que si les cultivateurs y faisaient attention, ils auraient de meilleurs cochons, et ils augmenteraient le nombre de cochons entiers de cinquante par cent. L'âge du mâle et de la femelle ne doit pas être moins d'un an au temps de la copulation; le temps de la gestation est d'à peu près quatre mois.

Nous donnons plus bas quelques-unes des manières employées pour nourrir cet animal et le cultivateur intelligent sera sans doute capable de profiter de ces quelques suggestions, dont l'expérience lui sera avantageuse. Dans le Connecticut, on nourrit les cochons avec du blé-d'inde, mais quand ils sont devenus gras et paresseux, on préfère la nourriture moulue; on pense que le vieux blé-d'inde les engraisse mieux que le nouveau; surtout si on leur donne en épis, parce que

les épis du blé-d'inde nouveau leur donnent mal aux dents. On les nourrit généralement de blé-d'inde cru, jusqu'au moment de les tuer, temps où les cochons aiment mieux de la nourriture cuite. Plusieurs tiennent leurs cochons tout le temps dans des clos, mais d'autres les laissent paître sur leurs terres jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être engraisés, et alors ils sont enfermés et nourris du blé-d'inde jusqu'au moment où on les tue. On pense que le lard est meilleur et plus ferme quand on les nourrit au blé-d'inde en entier; quelquefois on leur donne le blé-d'inde en entier et d'autrefois moulu. Dans d'autres parties du Connecticut, on nourrit les jeunes cochons des breuvages de la laiterie, mêlés avec un peu de fourrages jusqu'en septembre; alors on leur donne en addition des patates et des pommes bouillies ensemble, avec lesquelles on les nourrit pendant six à huit semaines, et ensuite avec de la nourriture bouillie pendant quelques semaines. Dans le comté de Worcester, une pratique approuvée est de moudre le blé-d'inde et d'en mêler deux minots avec un minot de seigle, et d'en faire usage avec autant de minots de carottes et autres légumes, bien bouillies ou soumises à la vapeur, et les laisser ainsi pendant douze heures et d'y mettre autant de sel qu'en requerrait une pareille quantité de pain. On leur donne cette nourriture tiède dans les temps froids. Quatre livres de farine et trois livres de légumes font une livre de lard. A New-York on pense que la manière la moins coûteuse pour engraisser est de commencer aussi de bonne heure que possible dans la saison, quand on peut se procurer des patates et des pommes et de les faire bouillir ensemble en proportion de ce que chacun demandera, y ajoutant de la farine de blé-d'inde après quelles auront bouilli; plus il y aura de pommes plus il faudra de farine; on peut y ajouter des citrouilles aussitôt qu'elles parviennent à maturité; mais on les considère inférieures aux patates et aux pommes. Cette pratique est suivie jusqu'à quelques semaines avant de les tuer; alors on leur donne du blé-d'inde en épis ou de la farine pour affermir le lard.

Dans quelques parties de l'Ohio les cultivateurs engraisent leurs cochons presque entièrement avec des pommes, ayant découvert qu'ils augmentaient en pesanteur presque aussi vite avec ce fruit, quand il est bien mur, qu'avec le blé-d'inde, et le lard est d'une aussi belle qualité, si on a soin de leur donner du blé-d'inde quelques semaines avant de les tuer; on leur donne un peu de grain avec les pommes: la farine est bien meilleure que le blé-d'inde et si elle est cuite, elle est encore meilleure mais on n'a pas pour habitude de la faire moudre et de la faire bouillir.

La salaison étant un des points les plus intéressants dans la conduite et l'économie générale des cochons, il serait probablement de quelque intérêt pour le lecteur, si nous donnions quelques-uns des procédés les plus