

par la fermentation et par l'emploi des condiments, augmenter les propriétés alimentaires des végétaux.

Pour boisson, on donne de l'eau pure avec une pinte de son fin ou recoupe, par jour et par tête; toutes les substances végétales doivent être mises dans des râteliers.

On donne trois repas par jour: le matin, le midi et le soir; il est nécessaire d'adopter des heures bien fixes. La boisson de chaque repas est préparée d'avance dans un cuvier; les substances que l'on mêle ont alors plus de temps pour se dissoudre et s'incorporer à l'eau. Les eaux grasses, les résidus de laiterie, les furiues sont réservées pour les nourrices et les jeunes porcelets.

Il ne faut pas oublier que les porcs boivent beaucoup, et qu'il faut augmenter la quantité de liquide qu'on leur donne en raison de la chaleur de la saison. On arrivera, par des tâtonnements, à leur donner de manière à ce qu'ils aient suffisamment; mais, d'un autre côté, à ce que d'un repas à l'autre, ils boivent tout ce qui leur a été servi: c'est le moyen d'avoir moins souvent à nettoyer les auge.

Quand on veut élever un certain nombre de porcs pendant l'hiver, on doit avoir fait une ample provision de racines: toutes leur conviennent: patates, carottes, betteraves, panais, topinambours; on se décidera donc pour celles qui prospèrent le mieux dans le sol que l'on cultive et que, par conséquent, l'on peut produire le plus économiquement. Il ne faut pas, au reste, pour apprécier les divers rendements des racines, n'avoir égard qu'au poids et au volume; car, à poids et à volumes égaux, les qualités nutritives sont très différentes d'une espèce à l'autre.

Voici leur classement sous ce rapport: Patates, topinambours, carottes, panais, betteraves. Le meilleurs agronomes diffèrent dans leurs appréciations, ce qui se comprend très bien, quand on sait que la même plante est plus ou moins nutritive suivant le sol et le mode de culture qui ont été employés à la produire. Les citrouilles peuvent aussi être données aux porcs pendant l'hiver, ils les mangent volontiers; mais c'est une nourriture peu substantielle.

La nourriture des porcs serait trop dispendieuse si l'on devait les entretenir tout l'hiver avec des tubercules; il faudra donc chercher d'autres ressources. Chacun doit s'ingénier pour trouver la nourriture la plus économique.

Les autres soins d'entretien pour les porcs adultes sont les mêmes que nous avons déjà indiqués.

Il faut nettoyer à fond les lèges deux fois par semaine en hiver, et c'est le moins qu'on puisse faire; si l'on a beaucoup de litière à sa disposition on doit le faire plus souvent. L'été, les lèges doivent être nettoyées chaque jour, vu que l'on n'entretient pas de litière, dans l'intérieur des lèges; elles sont balayées et lavées, et le fumier se fait dans les cours. Des bains et des lavages à la main pendant l'été, et un pansage l'hiver au moins une fois par semaine sont très-utiles, surtout au développement des jeunes porcs, qui sont plus sujets à la crasse dans leur jeunesse que lorsqu'ils ont acquis leur grosseur.

Les cours doivent être ombragés pendant l'été, et si elles ne le sont pas, il ne faut pas laisser sortir les porcs vers le milieu du jour. Il faut se souvenir qu'on doit les garantir des extrêmes de température. Avec ces soins, on aura rarement, pour ne jamais dire, de maladies.

#### ENGRAISSEMENT DES PORCS.

Le cochon que l'on destine à être engraisé jeune, c'est à dire à sept ou huit mois, comme c'est l'usage en quelques endroits, doit, ainsi que nous l'avons déjà dit, avoir été bien nourri constamment; l'engraissement est alors bien plus

prompt et par conséquent bien moins coûteux. C'est surtout pour les porcs qui doivent être engraisés aussi jeunes, qu'il est nécessaire d'adopter une race précoce, et c'est là où triomphent les petites races anglaises. Mais, dit-on, le cochon anglais donne peu de lard: c'est une erreur; seulement, il est facile de comprendre qu'un animal de sept à huit mois peut fournir une chair très délicate parfaitement entre-mêlée de gras et de maigre, mais doit donner peu de lard; pour en obtenir, il faut garder l'animal un an ou quinze mois. Dans la premier cas, on devra préférer les cochons de petites races qui se nourrissent aisément de peu et sont précoces; dans le deuxième cas, au contraire, on fera bien de prendre des variétés plus grandes, telles que les Berkshire ou les York-hire améliorés.—On peut facilement se procurer chez M. Atch-Mousseau, de Berthier (en haut), des Berkshire améliorés pour lesquels M. Mousseau a obtenu les premiers prix à la dernière Exposition Provinciale à Québec. La ferme du Collège de Ste. Anne pourra également vendre de ces cochons améliorés au printemps prochain.

Les racines et les tubercules, les grains de tous genres, peuvent engraisser les porcs.

Les grains grossièrement concassés ou réduits en farine sont certainement ce qui favorise le plus l'engraissement; mais en n'employant que des grains, il devient trop coûteux. On le commence généralement avec des racines et on le termine avec les grains et farines.

Des expériences concluantes prouvent que les racines, telles que patates, carottes, betteraves ou navets, données cuites, sont infiniment plus favorables à l'engraissement que si elles sont administrées crues, et cela dans une proportion du simple au double. Les patates sont plus nourrissantes que les autres racines.

Un de nos abonnés écrit que c'est la méthode qui lui paraît la plus avantageuse. Afin d'opérer la cuisson de ses légumes avec le plus d'économie possible, il a acheté à l'automne 1876, de M. Théophile Aubut de Ste. Flavie de Rimouki, un coupe-racines au prix de huit piastres. Ce coupe-racines hache les légumes tellement fins, qu'il n'a qu'à jeter un peu d'eau légèrement chaude sur ses légumes qu'il donne, mélangés à une certaine quantité de farines, tout aussitôt à ses animaux. Dans l'espace de 10 minutes il coupe un minot de patates ou autres légumes. Cet abonné nous informe que par ce moyen, sans être obligé de soumettre ses légumes à une forte cuisson, il économise plus de la moitié du bois qu'il dépensait autrefois à cette opération. Il est donc important que le cultivateur qui veut économiser fasse cette dépense pour achat de cet instrument qui ne coûte que huit piastres et que l'on peut se procurer chez les fabricants MM. Théophile Aubut de Ste. Flavie de Rimouki et Nazaire Aubut des Trois Pistoles. Nous pouvons disposer d'un de ces coupe-racines, au Bureau de la Gazette des Campagnes, au prix de huit piastres.

En fait de grains, on peut employer l'orge, les fèves, les pois, le blé d'inde, le sarrasin et l'avoine. On devra choisir parmi ces aliments celui qui est à la fois le plus nourrissant et le plus économique, soit absolument, soit relativement. Les résidus de laiterie ajoutés à ces diverses substances aident singulièrement l'engraissement.

Les grains ne doivent jamais être donnés secs et entiers, parce qu'alors ils sont imparfaitement digérés; il faut qu'ils soient cuits, concassés ou en farine.

Les aliments doivent être donnés tièdes, trois fois par jour, et à des heures bien fixes, avec addition d'un peu de sel de temps à autre. La quantité doit être proportionnée