

aussi travailler assez longtemps pour que la pâte du beurre soit bien liée.

Je crois qu'il vaut mieux trancher les feuilles de beurre et empiler les morceaux, au lieu de rouler la feuille sur elle-même, le sel qui est mis sur la surface des feuilles sera bien plus également divisé. Il faut toujours croiser le travail, en faisant faire un quart de tour à la pile de beurre, à chaque reprise du roulage.

Une autre question souvent débattue et qui se rapporte à notre sujet : vaut-il mieux laisser un temps de repos dans le travail pour assurer le mélange parfait du sel ? Je n'ai pas d'idée arrêtée à ce sujet : il y a du pour et du contre. Il n'y a pas de doute qu'à température égale, le sel se dissout plus facilement en interrompant le travail avant que le malaxage ne se trouve complet, parce qu'il se trouvera en présence de plus d'eau. C'est la pratique à peu près générale au Danemark ; mais les Danois n'ont pas pour but principal d'éviter les marbrures : c'est l'expulsion de l'eau et du lait de beurre qu'ils visent surtout. D'un autre côté, on ne peut pas interrompre le travail sans certains inconvénients : où le beurre sera-t-il placé pendant ce temps de repos ? C'est une question qui mérite considération. Au froid ? cela occasionne un refroidissement plus ou moins complet des masses, et refroidissement inégal veut dire dissolution inégale du sel, résistance inégale au rouleau, et, par suite, mélange inégal du sel. Et dans quelle atmosphère ? l'arôme du beurre peut en souffrir.

A tout événement, si le beurre travaillé dans les conditions plus haut ne donne pas de marbrures, on peut conclure qu'il n'est pas nécessaire de donner un temps de repos pendant le travail. Si, ce que je ne crois pas, les marbrures paraissent, malgré l'observance de ces conditions, avez recours au travail en deux fois pour vous en débarrasser. Mais ne mettez pas le beurre au froid : tenez-le à une température de 55° à 65° suivant la saison, tel qu'expliqué plus haut.

Un dernier mot maintenant : un fabricant, "vieux comme jeune," devrait toujours sonder une thèque ou moins, du beurre de chaque jour, le lendemain de sa fabrication ; s'il remarque des marbrures, il pourra corriger immédiatement ce qui peut être défectueux dans sa manière de procéder ; et quant au beurre marbré lui-même, il devra le travailler sans hésiter jusqu'à ce que les marbrures soient disparues. Les marbrures que l'on "voit" ne reviennent plus, après un nouveau travail : tandis qu'au contraire, dans le beurre à son premier travail, elles n'apparaissent pas de suite mais quelques heures après.

Animaux de la ferme

LE PORC ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

(Suite et fin)

(Voir le numéro du "Journal d'Agriculture" du 15 mai 1897)

COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIVE DU LAIT PUR, DU LAIT ÉCRÉMÉ, DU LAIT DE BEURRE ET DU PETIT-LAIT. — Voici, d'abord, un petit tableau qui donne la comparaison entre eux, quant à leur composition, du lait entier, du lait écrémé, du lait de beurre et du petit-lait de fromagerie.

	Lait entier	Lait écrémé	Lait de beurre	Petit-lait
solide total	13.0	9.7	9.50	7.03
caséine	1.10	0.30	0.50	0.50
glucose et albumine	3.30	3.51	3.60	0.93
sucres de lait	4.25	5.1	5.3	5.00
sels ou cendre	0.7	0.80	0.70	0.60

D'après les différents éleveurs de cochons, américains et canadiens, les expériences faites dans nos fermes expérimentales et les stations expérimentales des États-Unis, le tout corroboré par l'expérience de nos cultivateurs, les proportions dans lesquelles sont employés les déchets de laiterie susmentionnés, avec le grain, le trèfle et les racines, pour l'alimentation ou l'engraissement des porcs, sont à peu près, comme je vais l'indiquer. Il n'est nullement question, dans ces proportions, des équivalents chimiques exacts des diverses substances nommées. C'est plutôt une évaluation empirique, c'est-à-dire toute basée sur l'expérience.

On semble d'accord à admettre que 1½ lbs de moulée de grains mûres, consommées par un cochon du poids de 100 lbs, lui font gagner une livre en poids. On a depuis établi qu'on économise une livre de grain moulu en lui substituant, dans la ration, 5 lbs de lait écrémé et de lait de beurre, ou 10 lbs de petit-lait, ou 4½ lbs de patates, ou 5½ lbs de betteraves à vaches, ou 7 lbs de navets. Avec ces données, il est facile de combiner les rations de manière à utiliser le lait écrémé, le lait de beurre, le petit-lait, les racines, avec les divers grains moulus et le trèfle, afin de faire le lard au meilleur marché possible.

ALIMENTATION POUR FAIRE DU LARD DE SALON. — J'ai dit, plus haut, qu'on met les jeunes cochons au trèfle vers l'âge de 3 mois. Si l'on veut, ensuite, les mettre à l'engrais pour faire du lard de salon, il faut, à l'âge de 4, 5 ou 6 mois, suivant qu'on veut les engraisser de bonne heure ou tard, les changer de régime. En employant les substances mentionnées plus haut pour combiner les rations, il ne faut pas oublier qu'une trop grande abondance de racines donne un lard sans consistance et fondant, et que, de l'autre côté, plus on donnera de grain moulu, plus le lard coûtera cher. Il faut donc garder une certaine mesure entre ces deux sources d'alimentation, et délayer la ration avec le lait écrémé ou le petit-lait, qui contribuent beaucoup à la rendre économique.

La règle, pour la ration, est de la donner, en été, trois fois par jour, en hiver, deux fois, et de donner à chaque fois, tout ce que l'animal peut en manger sans en laisser dans l'auge. De nombreuses expériences ont fait voir qu'on ne retire aucun bénéfice de la nourriture culée, pour les cochons. À part des racines ; mais, on trouve du profit à donner la nourriture toujours mouillée, et, en hiver, ébouillante et donnée chaude, à environ 90° Fahrenheit. On ne doit pas donner le lait sur, quand on peut faire autrement, surtout si c'est du petit-lait. Plus le lait est frais, plus il est profitable. Il ne faut pas oublier que, surtout pour le petit-lait, la plus grande partie des solides qu'il contient est du sucre de lait qui, en surissant, se change en acide et se perd comme valeur alimentaire.

ALIMENTATION POUR LE LARD À BACON. — Si l'on veut faire du lard à "bacon", ce sera dans l'été, pendant que l'on a les déchets de la laite-

rie, 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 trèfle, vous leur donnez, chaque jour, à boire 12 lbs de lait écrémé ou 16 lbs de petit-lait, en deux doses et aussi frais que possible. Une remarque trouve ici 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, qu'à l'âge de 3 mois, 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 la diminuer, en conséquence. Vous tenez vos cochons ainsi jusqu'à vers le 15 septembre. À 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 porcs 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 chaque jour, environ deux livres de grain moulu, pour chaque animal, 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 entre les cochons dans leur loge et on continue les mêmes rations. Avec ce régime, on produit, à très bon marché, du lard ni trop gras, ni trop maigre, une chair entrelardée, pas trop épaisse, qui est celle voulue pour le bacon. Un cochon à bacon ne doit pas dépasser 200 lbs en poids. C'est ce que j'ai, généralement, à 8 mois, des porcs Yorkshires ou Tamworth, ou des croisés de l'une de ces races avec le Poland China ou le grand cochon du pays, qui ont été tenus au régime que je viens d'indiquer.

REMARQUES SUR LE COUT DE REVIENT DU LARD. — Toutes les expériences pour l'engraissement des cochons tendent à prouver que, plus le cochon vieillit, plus son engraissement coûte cher, c'est-à-dire que plus il faut de nourriture pour produire une livre d'augmentation. On va voir que le coût de production augmente considérablement avec l'âge. Dans la plupart des cas, lorsque le porc pèse 80 lbs, une livre d'augmentation coûte 2 centimes ; à 90 lbs, une livre coûte 2½ centimes ; à 100 lbs, elle en coûte 3 ; à 150, elle en coûte 3½, et, à 200 lbs, chaque livre d'augmentation coûte 4 centimes. Passé ce poids, à moins d'avoir une nourriture dont le prix de revient soit bien bas sur la ferme, on s'attend à obtenir un haut prix pour la viande, les profits deviennent rares. Cette estimation est pour les porcs engraisés en vue de la production de lard de salon. D'un autre côté, il est démontré qu'un cochon à bacon, dans les conditions que j'ai mentionnées plus haut, donne une viande qui revient à peine à 3 centimes 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 5 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 pourrait donner deux tonnes de foin, donne, en pacage, 16,000 lbs ou huit tonnes d'herbe verte. Un cochon mature, 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 vaut, en moyenne, \$8.00 la tonne, chez le cultivateur. Malgré au pacage, sans main-d'œuvre, il est évalué assez haut à \$7.00. Nous avons donc une dépense de \$11.00 pour trois mois, par dix cochons sur un arpent de trèfle. La ration de lait écrémé pour les dix cochons, par jour, est de 12 lbs, au lieu de 16 lbs de petit-lait. Personne ne trouvera exorbitant de calculer le lait écrémé à 15 centimes des 100 lbs. Quant au petit-lait, on semble d'accord à le mettre à une valeur de 10 centimes des 100 lbs. Dix cochons dépensent donc 120 lbs de lait écrémé par jour, 3,600 par mois, 10,800 en trois mois, soit une dépense de \$16.20 ; ou bien 160 lbs de petit-lait par jour, 4,800 par mois, 14,400 en trois mois, soit une dépense de \$14.40. Dans le premier cas, on a une dépense de \$30.20 pour les dix ou \$3.02 par cochon ; dans le second, une dépense de \$28.40 pour les dix ou de \$2.84 par cochon. Prenant la plus élevée seulement, on voit que la somme de \$3.02, dépensée en trois mois pour maintenir un cochon dans l'état voulu pour cette période est à peu près le maximum de dépense possible à faire. C'est précisément ce qui permet de faire la viande à bacon si économiquement. Et, qu'on n'aille pas croire qu'il est difficile de mettre les cochons au régime de l'herbe verte. Le cochon, à l'état sauvage, se nourrit de racines, d'herbes, de glands, de noix, de faines, et est aussi herbivore que granivore. Il y a deux ans, de vieux cultivateurs du comté d'Essex, Ontario, à travers lequel je faisais une tournée de conférences, me disaient que, dans leur jeunesse, les porcs vivaient dans un état demi-sauvage dans les belles forêts de chênes et de noyers de ce comté, et s'engraissaient là sans qu'on s'en occupe, en toutes saisons.

Tout ce que je viens de dire, au sujet du coût de revient du lard, tend donc à prouver réellement que garder, comme un grand nombre de cultivateurs le font, des porcs pendant un an à manger une ration d'entretien pur, ensuite, en faire du gros lard, ne donne aucun profit.

LE COCHON ET LA PROPRETÉ. — Voici deux mois qui semblent s'écouler. Pour la plupart des gens, dire "cochon" c'est dire "malpropre." Eh, pourtant, le cochon n'est pas malpropre comme on le croit. D'abord, le fait qu'il mange de tout, même les choses qui nous paraissent les plus villes, n'est que l'indice qu'il a une grande facilité digestive et un goût qui diffère essentiellement de celui de certains animaux. Et puis, ce qu'on invoque surtout contre lui, au point de vue de la malpropreté, son plaisir de se vautrer dans la boue, est précisément l'indice de son amour de la propreté. Donnez au cochon la facilité de se baigner dans l'eau pure tous les jours et jamais vous ne le verrez se vautrer dans la boue. Le cochon a besoin d'un bain journalier. Voici comment la chose s'exécute. Tous les animaux à sang chaud laissent échapper, à travers les pores de leur peau, par la transpiration, des humeurs ou sels dont le sang est chargé