en partie le marche local, il faut produire un type de porc bien déterminé.

C'est le consommateur qui montre ses préférences, qui exige une marchandise qui lui plaît; c'est à nous de le satisfaire.

Que demandent donc les consommateurs, par l'intermédiaire des saleurs et des commerçants? On peut dire tout d'abord qu'ils ne veulent plus ou guère de gros lard, ils veulent de la viande entrelardée, $\frac{1}{2}$ grasse, ferme et de bonne qualité. Après avoir consulté les directeurs des grandes compagnies de salaison de Montréal, je crois pouvoir affirmer qu'on donnera toute satisfaction, en produisant un porc :

DU POIDS VIF de 180 à 220 livres. Le porc pesant 190 livres à jeun semble représenter l'idéal.

AGÉ de 5 à 7 mois. Les plus jeunes donnent souvent du bacon mou; les plus vieux ne sont pas davantage à désirer. Dans notre province, nous avons remarqué bien souvent qu'à 9 ou 10 mois, les porcs n'étaient pas encore à point. L'économie exagérée dans la nourriture devient, dans ce cas, très coûteuse.

MODÉRÉMENT GRAS, de manière à ce que la couche de lard soit de 1 pouce et demi et aussi uniforme que possible.

A COTES LISSES, c'est-à-dire à lignes de côté, bien droites depuis la cuisse jusqu'à l'épaule.

A LARD FERME, ne fondant pas à la température ordinaire.

Nous verrons tout à l'heure ce qu'il y a à faire pour produire ce type de porc. Sans attendre plus longtemps, je voudrais vous montrer que ce porc précoce et $\frac{1}{2}$ gras demandé par le marché est justement celui qui est avantageux à produire, celui qui vous gagnera de l'argent. Cela n'est pas difficile à prouver; je puis puiser à mon aise dans les expériences canadiennes, danoises, américaines, etc.

Une expérience qui est très concluante parce qu'elle a porté sur 2,200 pors est celle faite dans les différentes stations des États-Unis et dont les résultats ont été compilés par Henry.

Le tableau que je reproduis à votre intention montre d'une façon évidente que plus l'animal est jeune, moins il dépense pour produire une livre de gain.