

R. Un bon taureau doit avoir une tête courte, large ; nazeaux bien ouverts, yeux grands, regard doux mais franc et assuré ; oreilles fines, amincies, bien découpées et mobiles ; poitrine bien développée, jambes courtes bien musclés et d'aplomb, croupe large, corps allongé, fesses et cuisses bien culottées et descendues, ventre peu volumineux, dos et reins droits, côtes arrondies, peau fine, souple, recouverte de poils soyeux, fins, lisses et luisants ; on doit regarder l'écusson derrière la queue : ces lignes ne sont jamais aussi marquées qu'aux vaches laitières, mais il ne faut pas les dédaigner.

D. *Comment faut-il nourrir les bœufs.*

R. Il faut nourrir les bœufs comme il a été dit pour les vaches ; il faut que la nourriture soit coupée, hachée menu, mélangée et arrosée avec un peu d'eau salée ; après, on leur donne un mélange de foin et de paille : par ce moyen on peut les entretenir gras tout en travaillant beaucoup.

#### Choix des bons moutons.

D. *Quels sont les espèces de moutons qui donnent le plus de profits ?*

R. Les bons moutons ont la tête petite, courte, dos et reins larges et droits, épaules charnues, écartées l'une de l'autre, les côtes arrondies, croupe large, gigots bien formés, queue mince, jambes courtes, petits os, œil vif et bien ouvert, mouvements prompts et brusques, corps allongé. Voilà les espèces de moutons qui prennent le plus facilement la graisse et donnent le plus de profits.

D. *Comment faut-il loger, nourrir et soigner le moutons, pour en retirer tous les profits possibles ?*

Il faut que la bergerie soit très-aérée dans le haut par des grillages ; que les petites mangeoires soit très-profondes. On les nourrit très-bien à la bergerie tout l'hiver avec des betteraves, carottes, pommes de terre, foin et paille, le tout haché très-menu, mélangé et arrosé légèrement avec de l'eau salée ; de plus, il faut remplir de sel des petits sacs de toile claire ; on accroche ces sacs à la hauteur des moutons qui viennent les lécher, ce qui leur fait beaucoup de bien. On aura soin d'étendre dans la bergerie des terres sèches mélangées de chaux et de sel, ce qui empêche et guérit du piétin et augmente beaucoup les engrais de la ferme. Tous les huit jours, il faut étendre des terres sèches sous les moutons et leur donner de bonne eau à boire.

#### Choix des bons porcs, leur engraissement économique.

D. *Comment reconnaître les bons porcs, et par quels moyens les engraisser rapidement ?*

R. Les meilleurs porcs ont la tête petite, le grouin court, les jambes courtes et minces, le corps allongé, les côtes rondes, la peau fine et mince, le poil rare et fin, la queue mince, vivacité dans les mouvements. Voilà les porcs qui donnent le plus de profits.

Pour engraisser rapidement les porcs, il faut leur donner toutes espèces de légume, hachés, écrasés, mélangés et arrosés d'eau bouillante toujours un peu salée, car plus la nourriture est aigre et chaude meilleure elle est. Il faut bien régler leurs repas et le leur donner toujours à la même heure, ils engraisseront plus vite. Le lait aigre le blé noir et le maïs, écrasés et salés, les engraisent également très-vite ; mais, pour les faire profiter et engraisser avec une rapidité étonnante, il faut prendre une brosse de chiendent, la tremper dans l'eau tiède où on a jeté une poignée de cendre, et brosser le cochon avec cette lessive par tout le corps, deux fois la semaine ; par ce moyen simple et facile ; on double ses bénéfices. Il faut leur donner du charbon de bois à croquer, ce qui excite l'appétit et empêche les maladies. Il faut aussi les entretenir de litière, mettre beaucoup de terre dans le fond de l'écurie et de la paille dessus.

Ainsi, en achetant deux porcs de 60 fr. pièce, en bonne chair, un mois après on peut les vendre plus de 100 fr. pièce, si on a suivi exactement mes conseils. On peut recommencer ces mêmes bénéfices douze fois dans l'année.

D. *Quels sont les moyens d'engraisser le bétail économiquement et rapidement ?*

R. On aura plusieurs barriques défoncées d'un bout, que l'on mettra dans un lieu sec. On rempli ces barriques de trèfle, choux, navet, carottes, pommes de terre, betteraves, foin ou paille hachée, feuilles de vigne, ajoncs, sarments, marc de pommes, des balles de blé et de colza, enfin toute espèce de nourriture coupée et hachée, menu. On versera un peu d'eau salée pour activer la fermentation ; on couvrira cette nourriture avec des planches. Vingt-quatre heures après, cette nourriture entre en fermentation ; tout cela travaille, s'échauffe,