

les membres grêles, la poitrine large, le flanc court, la tête petite, les côtes rondes. Toutes les races anglaises améliorées possèdent ces caractères; aussi engraisent-elles très-rapidement et le prix de revient de leur viande est-il très-bas. Lorsqu'on aura la liberté du choix on devra donc donner la préférence à ces dernières races ou aux produits de leur croisement avec les races communes.

Malheureusement, le choix de la race n'est pas toujours possible et l'on est d'ordinaire forcé de se contenter des porcs que l'on possède quels que soient les vices de leur conformation. Mais dans ce dernier cas même, on peut encore engraisser les porcs d'une manière plus économique qu'on ne le fait généralement. Il suffit de faire un bon choix d'aliments de manière à ne faire consommer aux bêtes que ceux qui se vendent les moins cher relativement à leur valeur nutritive.

Les aliments que l'on peut offrir aux porcs à l'engrais sont très nombreux. Ainsi, nous avons les patates, les betteraves, les navets, les carottes, les grains, orge, avoine, seigle, sarrasin, blé-d'Inde, pois, les criblures de grains, les résidus de laiterie, de brasseries, de distilleries, le pain de lin.

Les porcs mangent bien les betteraves les carottes et les navets crus et découpés en tranches; mais ils les préfèrent quand ces racines sont cuites. Pour les patates, la cuisson est de nécessité absolue, car les porcs n'en consomment qu'en petite quantité lorsqu'elles sont crues; en outre les patates crues profitent très peu aux porcs à l'engrais.

Tous les grains doivent entrer pour une forte proportion dans la nourriture des porcs à l'engrais, toutes les fois que ceux-ci ne reçoivent pas beaucoup de résidus de laiterie. L'avoine, l'orge et le sarrasin sont fréquemment employés à cet usage; mais les pois et le blé-d'Inde y sont particulièrement favorable; cependant on reproche aux pois de former un lard trop fondant et pas assez ferme; dans tous les cas cet incon vénient disparaîtrait en ne faisant entrer les pois dans l'alimentation que pour une faible quantité.

Les grains doivent toujours être réduits en farines et données sous la forme de boulettes. Lorsqu'on emploie des patates ou des racines cuites on en fait un mélange dont voici la meilleure préparation d'après l'un de nos meilleurs auteurs agricoles: " On en fait cuire à la fois pour une huitaine de jours, et on les met encore chaudes dans une cuve où on les écrase grossièrement, en mêlant la farine ou les grains concassés qui doivent être consommés dans le même espace de temps. Pour la première cuvée, on mêle à la masse de la pâte de farine nigric ou du levain; le tout s'aigrit bientôt, et en cet état les animaux consomment ce mélange avec plus d'avidité et en plus grande quantité. Pour les cuvées suivantes, on n'emploie plus de levain; mais on a soin de laisser dans la cuve un peu de l'ancienne pâte, afin de faire nigrir plus promptement celle dont on emplir de nouveau la cuve. Pour faire consommer cette pâte à ces animaux, on la délaye avec de l'eau chaude, en consistence de bouillie liquide. " Les criblures de grains ne peuvent être employées avec plus de profit qu'en les consacrant aux porcs. On les fait entrer dans le mélange dont nous venons de parler.

Les résidus de laiterie, petit-lait et lait caillé, forment le meilleur de tous les aliments pour les porcs, tant pour leur élevage que pour leur engraissement.

Les résidus de brasseries et de distilleries conviennent aussi très-bien à la nourriture des porcs, mais n'avancent pas beaucoup l'engraisement, à moins qu'on n'y ajoute des grains ou d'autres matières très-nourrissantes.

Le pain-de-lin, ébouillanté et donné après refroidissement, est aussi très convenable; mais ne doit former qu'une petite partie de l'alimentation, car on lui adresse le même reproche qu'aux pois.

La viande des animaux, morts d'accidents ou qu'on a abattus pendant qu'ils étaient encore en bonne santé, constitue la nourriture la plus riche que nous connaissions.

Il ne s'agit plus maintenant que de choisir parmi ces aliments, ceux qui se vendent le moins cher relativement à leur faculté nutritive.

Voici à ce sujet quelques chiffres qui permettront aux engraisseurs de faire ce choix d'une manière judicieuse :

D'après les meilleurs auteurs, si l'on représente par 100 la valeur nutritive de 100 livres d'avoine,

100 livres de patates ornées	vaudront	24
" " betteraves	" "	15
" " carottes	" "	18
" " navets	" "	12
" " choux	" "	12
" " seigle	" "	150
" " avoine	" "	100
" " orge	" "	125
" " sarrasin	" "	116
" " blé-d'Inde	" "	150
" " pois	" "	166
" " pain-de-lin	" "	150
" " gros son	" "	111

(A continuer.)

Deuxième centenaire de l'érection de l'Evêché à Québec

Comme préambule de la belle fête qui eut lieu à Québec le 1er octobre, nous ne pouvons mieux faire que de citer l'extrait suivant, que nous empruntons à la *Minerve*:

" Il y a aujourd'hui deux siècles, luisait l'aurore d'un grand jour pour Québec et la Nouvelle France. Le canon du Fort St. Louis annonçait le retour dans la ville de Champlain, du premier évêque des Possessions soumises au roi de France.

" Mgr. de Québec, l'illustre François de Laval, revenait dans la pauvre colonie, où depuis 1659, il avait déployé le zèle d'un apôtre, en sa qualité de vicaire apostolique, et plus tard d'évêque de Pétrée. Le grand prélat, le premier de cette série de saints prêtres qui ont jeté tant d'éclat sur l'Eglise du Canada, dut être reçu avec de grandes démonstrations de joie par ces pauvres français qui s'étaient choisis l'exil volontaire de la Nouv. France. Ce n'était rien de comparable à la démonstration dont nous sommes témoins aujourd'hui; on n'avait pas élevé les plus beaux arcs de triomphe que nous ayons encore admirés; il n'y avait pas sur son passage cette foule curieuse qui saluait hier les évêques; la population de Québec n'était alors que de 1,000 âmes, et celle de tout le Canada de 10,000; à toutes les maisons ne se déployaient pas des drapeaux, des ornements aussi élégants que variés. Hélas! Québec se trouvait à cette époque resserré dans des limites bien étroites. On ne voyait encore çà et là que de rares maisons. A l'endroit où se trouve aujourd'hui la *Plateforme*, s'élevait le fort, dont l'hôte était alors le comte de Frontenac, grand guerrier, profond politique, mais terrible gallican, trop servile imitateur du roi de France. Le fort s'étendait jusqu'au pied de la citadelle actuelle. De cette éminence, on apercevait à quelques pas au-delà de la *Place d'Armes*, le couvent des