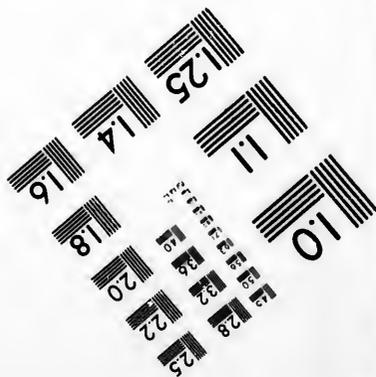
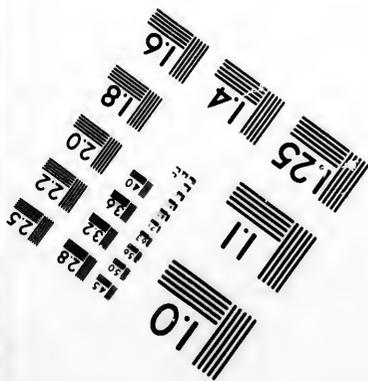
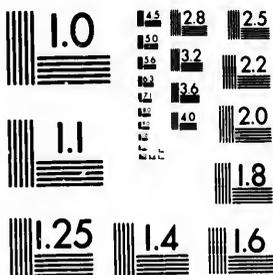


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



28 25
22
0

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**

01



Canadian Institute for Historical Microreproductions

Institut canadien de microreproductions historiques

1980

Technical Notes / Notes techniques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Physical features of this copy which may alter any of the images in the reproduction are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Certains défauts susceptibles de nuire à la qualité de la reproduction sont notés ci-dessous.

Coloured covers/
Couvertures de couleur

Coloured pages/
Pages de couleur

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Coloured plates/
Planches en couleur

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Show through/
Transparence

Tight binding (may cause shadows or distortion along interior margin)/
Reliure serrée (peut causer de l'ombre ou de la distortion le long de la marge intérieure)

Pages damaged/
Pages endommagées

Additional comments/
Commentaires supplémentaires

Bibliographic Notes / Notes bibliographiques

Only edition available/
Seule édition disponible

Pagination incorrect/
Erreurs de pagination

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Pages missing/
Des pages manquent

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Maps missing/
Des cartes géographiques manquent

Plates missing/
Des planches manquent

Additional comments/
Commentaires supplémentaires

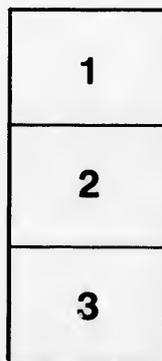
The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

The original copy was borrowed from, and filmed with, the kind consent of the following institution:

Library
Agriculture Canada

Maps or plates too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de l'établissement prêteur suivant :

Bibliothèque
Agriculture Canada

Les cartes ou les planches trop grandes pour être reproduites en un seul cliché sont filmées à partir de l'angle supérieure gauche, de gauche à droite et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Le diagramme suivant illustre la méthode :

EXTRAIT DU 17^{ÈME} RAPPORT
DE LA
SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

CONFÉRENCE

SUR

LE PORC ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

PAR

M. J. C. CHAPAIS,

ASSISTANT-COMMISSAIRE FÉDÉRAL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

MONTREAL
THE HERALD PUBLISHING COMPANY.

1899

Chap.

149



EXTRAIT DU 17^{ÈME} RAPPORT
DE LA
SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

CONFÉRENCE

SUR

LE PORC ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

PAR

M. J. C. CHAPAIS,

ASSISTANT-COMMISSAIRE FÉDÉRAL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

MONTREAL
THE HERALD PUBLISHING COMPANY.

1899



SUPPLÉMENT AU RAPPORT DE LA CONVENTION.

LE PORC ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Par M. J.-C. Chapuis, assistant-commissaire fédéral de l'industrie laitière.

SOMMAIRE :

Introduction—Importance de l'élevage du porc comme complément de l'industrie laitière—Marchés ouverts à l'écoulement de la viande de porc—Races pour la production de la viande de saloir—Races pour la production de la viande à bacon—Description des races—Caractères spéciaux de chaque race—Berkshire—Chester blanc—Poland China—Tamworth—Yorkshire amélioré—Choix des animaux pour l'élevage—Type d'un bon verrat—Type d'une bonne truie—Soin du verrat—Soin de la truie—Mise-bus de la truie—Alimentation de la truie pendant l'allaitement—Soin des petits cochons jusqu'au sevrage—Sevrage des cochons—Soin de la truie immédiatement avant et après le sevrage—Alimentation des jeunes porcs jusqu'à l'engraissement—Un mot au sujet du trèfle—Composition et valeur nutritive du lait pur, du lait écrémé, du lait de beurre et du petit-lait—Alimentation pour faire du lard de saloir—Alimentation pour le lard à bacon—Remarques sur le prix de revient du lard—Le cochon et la propreté—Condiments—Antiseptiques.

*Introduction—*Le présent travail a été fait sur des notes préparées pour une conférence donnée aux élèves de l'école provinciale d'industrie laitière de St-Hyacinthe et dans quelques réunions de cercles agricoles. Un bon nombre d'élèves de l'école et de membres de cercles agricoles m'ayant prié de publier ces notes, j'ai cru devoir me rendre à leur désir en les rédigeant.

*Importance de l'élevage du porc comme complément de l'industrie laitière—*L'une des industries accessoires de l'industrie laitière, qui s'impose à tout cultivateur voulant retirer de cette industrie tout ce qu'elle peut produire, c'est l'élevage et l'engraissement du porc. En effet, le porc est de tous les animaux de la ferme, celui qui utilise de la manière la plus profitable pour le cultivateur les résidus de la bœurrerie et de la fromagerie, savoir : le lait écrémé, le lait de beurre et le petit-lait. Bien entendu il faut que ces résidus soient combinés avec d'autres aliments, car, seuls, ils ne donneraient pas de résultats satisfaisants, pour ce qui est du lait écrémé et du lait de beurre, et ils n'en donneraient que de mauvais en ce qui concerne le petit-lait.

Une expérience, souvent répétée par des éleveurs de porcs émérites d'Ontario et des Etats-Unis, démontre bien la grande capacité du porc à utiliser de la meilleure manière possible, les résidus des fabriques de beurre et de fromage. Elle se résume comme suit: Trois cochons de la même race, de la même portée et conséquemment du même âge, ont été l'objet de l'opération que voici, au point de vue alimentaire. Pesant chacun 100 lbs au moment de l'expérience, l'un a reçu 100 lbs de lait écrémé pour seule nourriture, pendant quelques jours, et a augmenté de 5 lbs en poids avec cette alimentation; le second a mangé un minot de blé d'inde moulu, comme seule nourriture, pendant quelques jours aussi, et a augmenté pendant ce temps de 10 lbs. Le troisième, lui, a reçu, comme aliment, 100 lbs de lait écrémé et un minot de blé d'inde moulu. Au lieu d'augmenter de 15 lbs, pendant cette période d'alimentation, d'après la proportion d'augmentation des deux premiers, il a montré un accroissement de 18 lbs, soit de 3 lbs de plus que les deux autres réunis. Et des expériences réitérées ont toujours fourni le même résultat, comme moyenne. On explique la chose par le fait que l'ingestion du lait facilite la digestion des substances solides qu'on y ajoute, et permet à l'animal de s'assimiler une plus forte portion des parties solides de son alimentation.

Marchés ouverts à l'écoulement de la viande de porc.—L'élevage du porc, comme annexe de l'industrie laitière, n'est cependant profitable qu'en autant que le cultivateur qui l'exerce connaît parfaitement les débouchés que nous avons pour la viande de porc et les exigences du marché quant à cette même viande. C'est ainsi, par exemple, que les régions où l'industrie forestière est dans son plein développement, dans les centres nouveaux de colonisation de notre province, les cultivateurs ont intérêt à faire du lard de saloir, pour l'alimentation des hommes des chantiers, tandis que les cultivateurs des vieux districts ruraux de la province, qui n'ont pas ce débouché, doivent plutôt s'appliquer à faire de la viande pour la fabrication du "bacon," un lard fumé qu'on exporte sur le marché anglais, marché ouvert à la viande de porc, sous forme de jambon et de bacon, pour environ soixante cinq millions de piastres par année. Or, l'engraissement pour le saloir et l'engraissement pour le bacon sont tout à fait différents l'un de l'autre. Dans le premier cas, il faut engraisser, avec force grain, des animaux de petites races précoces et donnant un lard épais et tout-à-fait gras. Dans le second, il faut un lard mince, une viande entremêlée de maigre et de gras, produite par des cochons de grandes races, à flancs longs, et tués lorsqu'ils ne pèsent pas plus, au maximum, de deux cents livres. Nous avons, à Montréal et à Sherbrooke, deux maisons qui préparent la viande de bacon et qui se plaignent d'être obligées d'acheter leurs cochons à Ontario ou aux Etats-Unis, parce que la province de Québec ne leur en fournit pas suffisamment. Il importe donc que nos cultivateurs portent leur attention sur cette industrie de la production de viande de bacon qui leur est ouverte.

Races pour la production du lard de saloir.—Parmi les nombreuses races de porcs, il y en a trois, de celles qu'on rencontre le plus communément dans notre province, qui se recommandent plus spécialement que les autres pour la production du lard de saloir. Ce sont: le Berkshire, le Chester blanc, et le Poland China.

Races pour la production de la viande à bacon.—Le grand Yorkshire amélioré et le Tamworth sont les deux races les plus recommandables pour le bacon. Un croisement de l'une ou de l'autre de ces deux races avec le Poland China, ou même avec le grand cochon trotteur, à dos en conteau, du pays, donne aussi d'excellent cochons pour la production du bacon.

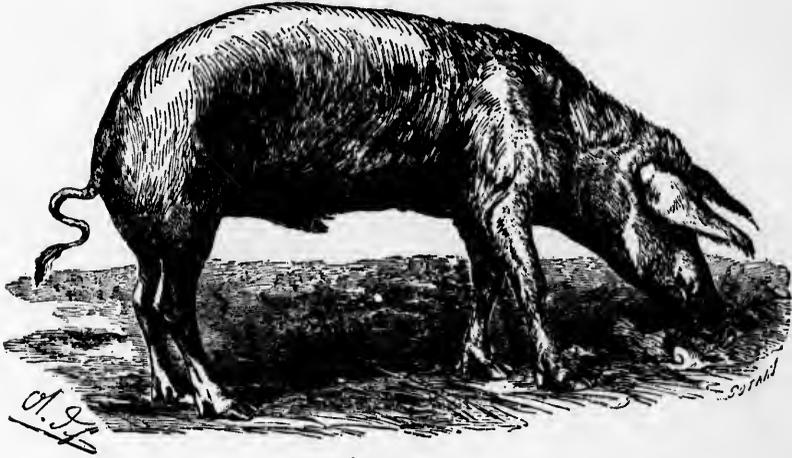


FIG. 1.—COCHON TROTTEUR.

Il y a bien d'autres races de porcs qui ont chacune leurs mérites, mais celles que je viens de mentionner, qui se rencontrent le plus communément dans la province, suffisent complètement à tous les besoins.

Description des races.—Voici, d'abord un ensemble de points qui convient à toutes les races sus-nommées :

Tête large et courte.

Mâchoire inférieure large et bien prononcée.

Cou musculéux et modérément long.

Epaules larges, mais non ouvertes.

Pattes de devant droites, bien plantées vers l'extérieur du corps.

Côtes profondes et bien arrondies.

Reins larges.

Dos parfaitement droit.

Flancs profonds et pleins.

Jambons épais, avec chairs descendant jusqu'au jarret.

Pattes de derrière pas trop rentrées sous le corps.

Charpente osseuse plutôt fine que grossière.

Poil long et soyeux, mais sans beaucoup de soies le long du cou et des épaules.

Caractères spéciaux de chaque race.—*Berkshire.*—Couleur noire, avec du blanc au bas des pattes, au bout de la queue, une tache blanche à la face et, quelquefois, une autre au bas de l'épaule ; face cassée (dished) ou groin très relevé.

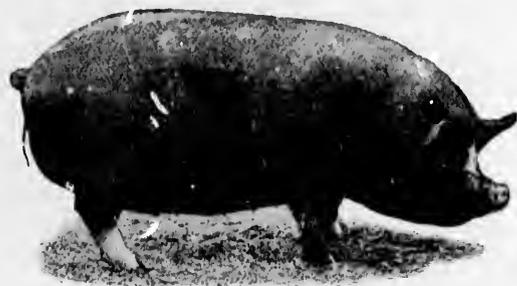


FIG. 2—BERKSHIRE.

Chester blanc.—Couleur blanche ; oreille un peu tombante ; face peu cassée.

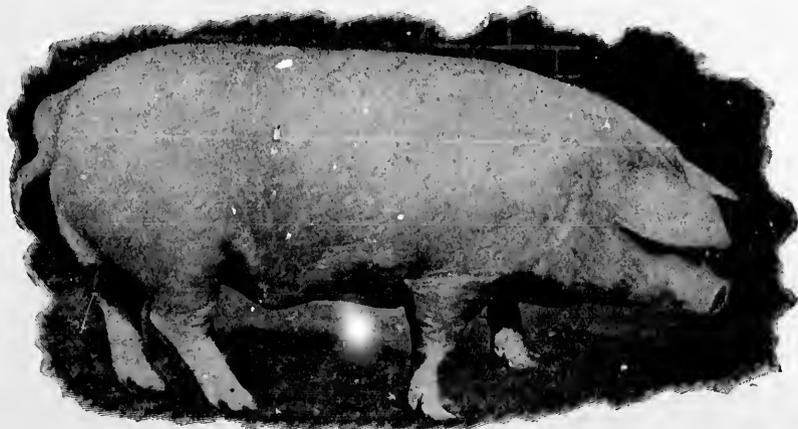


FIG. 3—CHESTER BLANC.

Poland China.—Couleur noire, avec du blanc sur la face, à la mâchoire inférieure, au bas des pattes, au bout de la queue et quelques taches blanches çà et là sur le corps ; apparence générale un peu grossière ; plus gros que le Berkshire et le Chester blanc.

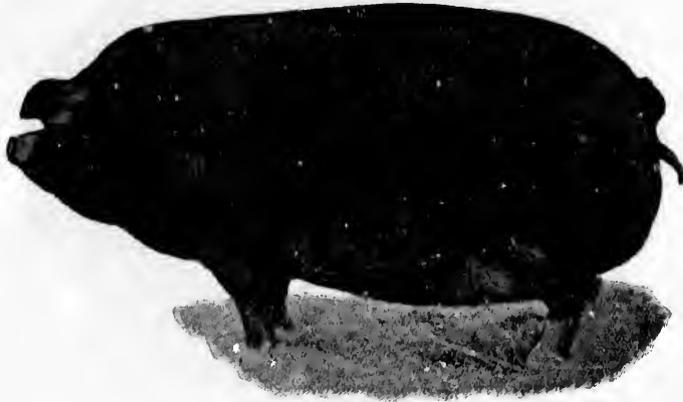


FIG. 4—POLAND CHINA.

Tamworth.—Couleur rouge ; groin allongé ; flancs très longs ; passe pour la race qui fournit le plus de chair maigre.

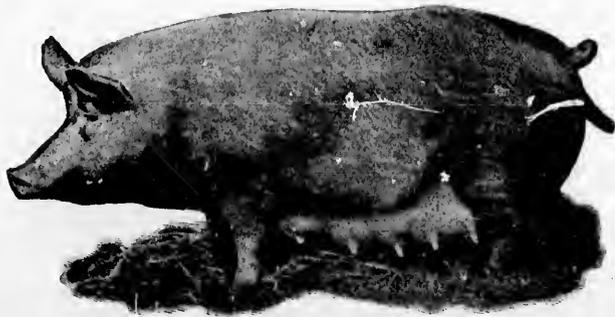


FIG. 5—TAMWORTH.

Yorkshire amélioré.—Couleur blanche ; face très cassée, groin très relevé ; très long de charpente et très gros à maturité. (1)

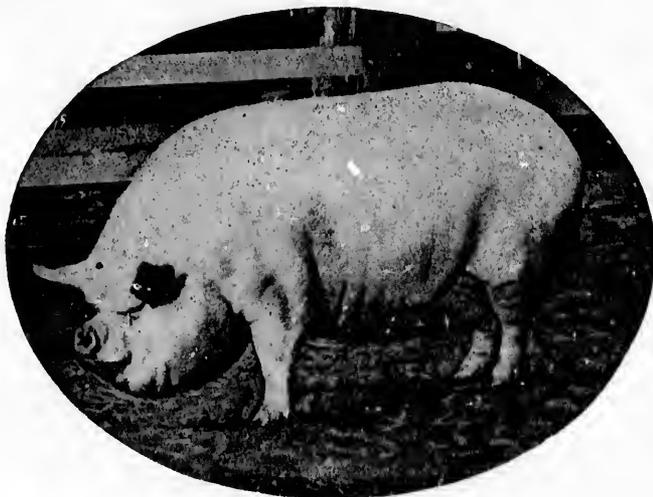


FIG. 6.—YORKSHIRE AMÉLIORÉ.

Choix des animaux pour l'élevage.—Celui qui veut bien réussir dans l'élevage du porc doit scrupuleusement observer les règles qui régissent le choix des reproducteurs dans toutes les classes d'animaux de la ferme. Ces règles sont pour les mâles : choix du meilleur type qu'il est possible de trouver dans la race, absence de toute infirmité de naissance, descendance de types d'élevage irréprochable, santé florissante, absence de toute consanguinité avec la femelle qu'il doit saillir. Ce dernier point doit être l'objet d'une attention toute particulière de l'éleveur, car du moment qu'il y a un degré, même éloigné, de parenté entre le mâle et la femelle, les portées cessent d'être nombreuses et les petits n'atteignent jamais une taille normale. Pour les femelles, on doit rechercher les mêmes qualités que pour les mâles et, en sus, la descendance d'une mère ayant donné des portées de pas moins de huit cochons et ayant été excellente nourrice. Partant de ces principes, voici ce que doivent être le verrat et la truie.

Type d'un bon verrat.—On ne doit faire le choix d'un verrat d'élevage, dans une portée, que lorsque les cochons de cette portée ont quatre mois, car, avant cet âge, il est impossible de juger ce que sera l'animal. Le verrat doit être de taille moyenne, bien charpenté, avoir les pattes fortes et droites, le cou plutôt

(1) Les gravures que nous reproduisons ici étant d'origine diverse, nous faisons observer qu'elles ne sont pas faites à la même échelle, et ne donnent pas une idée exacte de la taille relative des porcs des différentes races.

court que long, le corps pesant et compact. On doit faire attention de le choisir plus d'après la qualité que d'après la taille. Les épaules ne doivent pas être la partie la plus forte du corps, vu qu'elle ne sont pas celle qui a le plus de valeur. Les jambons doivent être les plus développés en proportion des autres parties du corps. Les flancs doivent s'aligner avec l'épaule et le jambon. Le dos doit être large et droit. A six mois, le verrat doit peser cent cinquante livres et à un an trois cents livres. Il doit être actif, mais non turbulent; vigoureux, mais non méchant. Il doit provenir d'une nombreuse portée, de pas moins de huit cochons, tous d'égale croissance, car les petits dont il sera le reproducteur auront le même caractère, quant au nombre et à la croissance.

Il doit venir d'une truie ayant toute sa croissance.

Type d'une bonne truie.—La truie d'élevage peut être choisie un peu plus grande et d'une charpente un peu moins fine que celle du verrat, si, d'ailleurs, elle a les autres qualités voulues. Elle doit avoir une forte et solide constitution et être d'assez grande taille pour porter et nourrir une nombreuse portée. Une bonne truie d'élevage ne mérite ce nom qu'autant qu'elle a beaucoup de lait lorsqu'elle nourrit ses petits. Il en est des truies bonnes nourrices comme des bonnes vaches à lait; cette qualité se transmet de génération en génération, et, en conséquence, on ne doit jamais destiner à l'élevage une truie qui ne vient pas d'une famille de bonnes nourrices. Elle doit être douce de nature, car, plus d'un petit cochon est perdu par le fait que la mère est d'une nature irritable. Elle doit venir d'une portée de pas moins de huit cochons et avoir pour père et mère des animaux ayant atteint leur pleine croissance. Une santé vigoureuse et un excellent appétit lui sont indispensables; car, avec une portée de huit à dix cochons à nourrir, elle est obligée de mettre en œuvre toute sa puissance digestive pour que ses nourrissons ne souffrent pas de la faim et n'épuisent pas leur mère.

Soin du verrat—A aller jusqu'à quatre mois, il reçoit le soin ordinaire donné aux petits cochons, tel qu'indiqué plus loin. A quatre mois, on le sépare complètement des femelles. On le met alors, dans un enclos d'un quart d'arpent en superficie, environ, pour qu'il puisse prendre de l'exercice. La clôture de cet enclos doit être forte, de manière à ce qu'il ne puisse s'échapper, car, s'il s'est mis une fois à courir au dehors, il sera ensuite très difficile à tenir enfermé. Il doit recevoir une nourriture abondante et composée surtout de substances propres à former la charpente et les muscles sans produire trop de graisse. La moulée de pois et d'avoine, le blé avarié sont excellents, avec le lait écrémé, ainsi que le petit-lait de fromagerie, mais on doit éviter le blé-d'Inde ou n'en donner que très peu. On doit viser à tenir l'animal en constant et excellent état de croissance, mais non à l'engraisser. Ne lui laissez servir aucune truie avant l'âge de huit mois, et il vaut beaucoup mieux encore attendre à dix mois. Un trop jeune verrat n'est jamais bon reproducteur. Il ne produit que des portées peu nombreuses de cochons, qui n'atteignent jamais une bonne taille, et il souffre dans son développement pour avoir servi trop jeune. Il lui faut de l'ombre dans l'enclos où on le garde, ce qu'on lui procure au moyen d'une petite remise ouverte. En hiver, on le garde seul toujours, dans une loge ni trop chaude ni trop froide. Lorsqu'on fait servir la truie, il faut que le service se fasse d'une seule rencontre. La coutume de laisser le verrat avec la truie pendant une

couple de jours est mauvaise. Le service fait d'une seule fois assure une meilleure portée, de meilleurs cochons et fatigue moins le verrat. Inutile de dire que chaque cultivateur, qui n'a que deux ou trois truies d'élevage, n'est pas obligé de garder un verrat chez lui. Il vaut beaucoup mieux qu'une douzaine de cultivateurs d'un même rang s'associent pour s'acheter un bon verrat de première classe, sans regarder au prix, et le faire servir pour chacune de leurs truies.

Soin de la truie.—Elle reçoit le soin ordinaire donné aux petits cochons jusqu'à l'âge de quatre mois. A cet âge, elle doit être soigneusement tenue éloignée des mâles entiers. On ne doit l'accoupler au verrat qu'à l'âge d'un an, car une truie ne saurait porter et élever d'une manière profitable une portée de cochons et faire, en même temps, sa croissance sans en souffrir. Avant comme après qu'elle est pleine, il faut lui donner une nourriture abondante qui la fasse augmenter en poids continuellement, sans cependant la pousser à la graisse. La moulée d'avoine, de blé avarié, les grus, le son, avec du lait écrémé ou du petit lait de fromagerie constituent pour elle un excellent régime, surtout si l'on a soin de donner de temps en temps des navets, des betteraves ou des patates, ces trois dernières substances étant données cuites, et en rations modérées. La truie doit, jusqu'à une semaine avant la mise bas, avoir accès à un enclos dans lequel elle puisse prendre de l'exercice, si c'est en été; et en hiver, il faut, si possible, lui donner une loge dans laquelle elle puisse un peu circuler.

Mise bas de la truie.—Une semaine avant la mise bas, on doit mettre la truie dans l'endroit où elle doit avoir ses petits, afin qu'elle s'y accoutume. Ce local doit être propre, éclairé, bien aéré, mais sans aucun courant d'air et assez chaud, si l'on est dans la saison froide. On conseille de mettre le long de tous les murs de ce local, à environ neuf pouces du pavé, un madrier de deux pouces de neuf à dix pouces de large, qui servira de refuge aux petits cochons et empêchera la mère de les écraser. (voir fig. 7, page 165).

On laisse la truie dans cette loge aussi tranquille que possible.

On diminue de beaucoup sa nourriture et cette dernière doit être laxative ou relâchante, afin de tenir les boyaux libres, ce qui est de première nécessité pour prévenir la fièvre, lors de la mise bas. On lui donne assez de paille ou de litière pour qu'elle puisse se préparer un lit pour elle et ses petits, mais il faut éviter que ce soit de la paille longue, car les petits sont sujets à s'y embarrasser et courent beaucoup plus de risques d'être écrasés par la mère. La paille hachée est préférable à toute autre chose. Il faut surveiller la mise bas et, pour cela, il faut connaître au juste la date du service. La période moyenne de la gestation de la truie est de 114 jours, variant de 110 à 120, suivant l'âge et la disposition de la bête. Au bout de ce temps, on doit commencer à prendre les précautions nécessaires pour exercer la surveillance voulue. On reconnaît que la mise bas approche, lorsque la truie se met à préparer son lit. Elle retourne sa litière dans tous les sens et la met en tas à différentes places. Jusqu'à ce qu'elle ait fini de mettre bas, il ne faut pas déranger la mère pour lui donner à boire ou à manger. On n'intervient que dans le cas où l'on voit que l'un des petits est en danger d'être écrasé ou si des accidents se produisent, tels que la présentation d'un petit en travers ou de deux petits ensemble. Dans ces cas, il

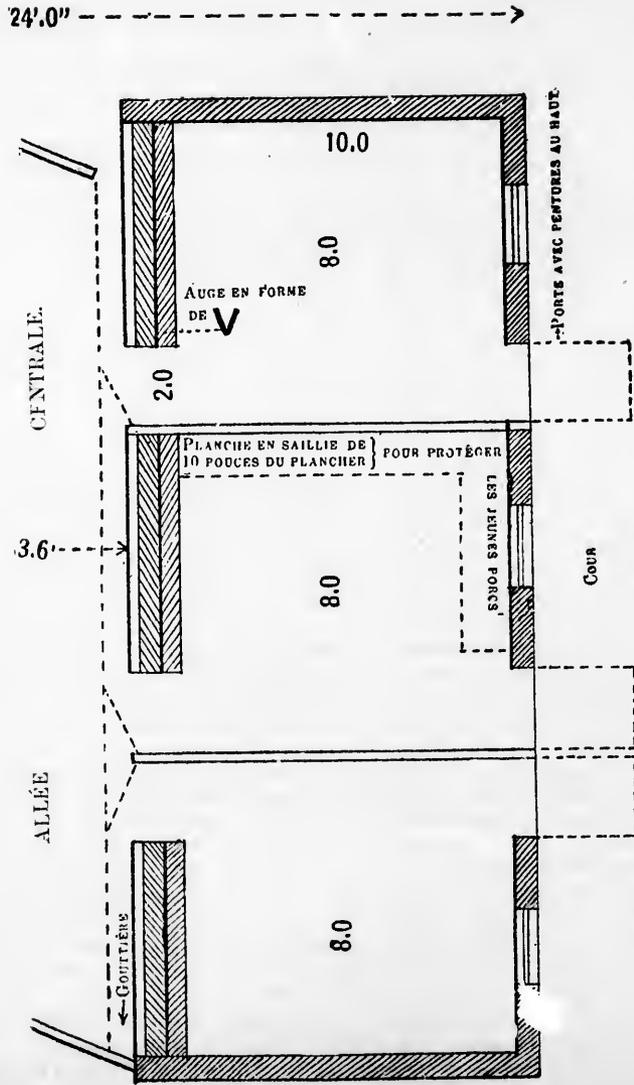


FIG. 7—PLAN.

PLAN DE LA PORCHERIE

LE PLANCHER DEVANT AVOIR UNE PENTE DE 3 POUÇES VERS LES GOUTTIÈRES SITUÉES DANS LE PASSAGE QUI SE
TROUVE LE LONG DES AUGES D'ALIMENTATION

faut aider avec la main et l'avant-bras préalablement bien huilés, avec de l'huile qu'on tient à portée, en cas de nécessité. Lorsque tout est terminé, au bout de trois heures environ, on peut donner un seau d'eau tiède dans laquelle on a mis deux ou trois poignées de son de blé pour apaiser la soif. L'état fiévreux de la truie pendant la mise bas lui donne grande soif. Mais il serait très dangereux de lui donner à manger dans un pareil moment. D'abord, en troublant la digestion de la mère, cela affecterait la qualité du lait, et ses petits digérant mal périraient, pour un bon nombre, probablement. En second lieu, cela occasionnerait une trop grande production de lait tout-à-coup ; les petits ne pourraient pas suffire à tout boire, il en résulterait une inflammation des mamelles et la truie ne voulant plus laisser téter ses petits, dont l'approche la ferait souffrir, toute la portée serait en danger de périr. On ne doit pas laisser à la truie plus de petits qu'elle n'a de mamelles.

Alimentation de la truie pendant l'allaitement—Dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise bas, on donne à la truie une bouette de son de blé claire. Ensuite, pendant la première semaine, on peut donner de la bouette de son et de moulée d'avoine, en quantité modérée d'abord, mais en augmentant la ration graduellement, chaque jour ; et en y ajoutant, vers le quatrième jour, un peu de racines ou tubercules cuits, tels que patates, betteraves, navets. Il faut pendant cette première semaine, éviter de donner de la moulée de pois, de fèves ou de blé-d'inde. Ensuite, on commence à donner d'abondantes rations, trois fois par jour. De fait, on doit alors donner à la truie autant qu'elle peut manger, sans gaspiller, de la moulée d'orge, du gru et surtout du son de blé. Il ne faut pas oublier que ce dernier aliment est éminemment producteur de lait. On ajoute, de temps en temps, des racines cuites, du trèfle vert si c'est la saison, la nourriture étant toujours détrempée avec du lait écrémé ou du petit-lait, doux et tiède. Il est reconnu que plus la truie est bien nourrie, moins l'augmentation du poids des petits cochons pendant l'allaitement coûte cher. On a constaté qu'il en coûte beaucoup plus de donner de l'accroissement, après le sevrage, à des cochons qui ont été imparfaitement nourris par leur mère.

Une truie qui nourrit une portée de huit à dix cochons consomme facilement une ration journalière, divisée en trois repas, de sept à huit livres de grain moulu et de dix à douze livres de lait écrémé, ration qu'on modifie en remplaçant une partie de la moulée par des racines, si l'on en a. Nourrie de cette façon, la mère fait prendre un accroissement fort rapide à ses petits. Voici des chiffres qui donnent un aperçu du poids que doivent prendre les petits cochons bien nourris pendant la période d'allaitement. Une portée de cochons pèse un poids moyen collectif de 23 à 25 lbs à la naissance, de 52 à 55 lbs après la première semaine, de 85 à 90 lbs après la seconde et de 150 lbs après la quatrième semaine.

Pendant toute la durée de l'allaitement, la truie et ses petits doivent être tenus dans un local offrant les mêmes conditions que celui où a eu lieu la mise bas. Il ne faut pas oublier que, dans les temps froids et humides, ce sont surtout les courants d'air qui font tort aux cochons.

Il arrive quelquefois, qu'une truie cherche à dévorer ses petits. Cet instinct contre nature vient toujours du fait que la bête, pendant qu'elle portait ses petits, a reçu une nourriture trop riche en carbone, c'est-à-dire des aliments tels que le blé-d'Inde, le sarrasin ou buck wheat, en trop grande quantité. Indiquer le mal, c'est indiquer le moyen de le prévenir en donnant une nourriture plus azotée, telle que le lait écrémé, les pois, le trèfle, la graine de lin, etc. Quand une fois une truie a montré cet instinct dénaturé, il faut s'en défaire, car, si le mal est facile à prévenir, il est constaté que cette inclination se continue ensuite à chaque portée.

Soin des petits cochons jusqu'au sevrage—Il est mauvais de sevrer les petits cochons trop jeunes. On peut les laisser à la mère pendant huit semaines. Mais, dès la troisième semaine, on les accoutume à manger en leur donnant d'abord un peu de lait doux, chaud, dans lequel, lorsque les petits sont bien accoutumés à le prendre, on ajoute petit à petit un peu de farine d'avoine fine. Il faut arranger la loge de manière à ce que les petits puissent aller manger ce qu'on leur donne là où la mère ne peut avoir accès, sans quoi, celle-ci dévorerait tout, à leur préjudice. L'important est de bien nettoyer l'auge à chaque fois qu'on donne ainsi de la nourriture aux petits, pour qu'elle ne prenne pas odeur ni goût de sur. Il faut s'arranger, deux semaines après la naissance, pour que les petits puissent prendre de l'exercice. On châtré les mâles à six semaines, environ. La plaie guérit généralement bien, si le local où sont les cochons est assez chaud et dépourvu d'humidité. Si toutefois, elle menaçait de suppurer, lavez-la avec une pinte d'eau chaude, dans laquelle vous aurez mis deux cuillerées à thé d'acide carbolique. Si vous vous proposez de choisir un mâle dans la portée, comme reproducteur, il faut alors retarder la castration jusqu'à quatre mois, afin de pouvoir choisir parmi tous les mâles de la portée, à cette époque, celui qui se sera le mieux développé.

Sevrage des cochons—On sevré généralement les cochons trop jeunes. C'est tout au plus, si on les laisse quatre semaines avec la mère. Tous les bons éleveurs sont d'avis qu'on ne doit sevrer les petits cochons qu'à huit et même dix semaines. Une bonne méthode de le faire, sans leur causer aucun tort, est la suivante: Elle suppose que, comme il a été dit plus haut, les petits se sont accoutumés à manger pendant l'allaitement. On commence par les enlever à la mère, tous à la fois, pour douze heures. On les ramène au bout de ce temps et on leur donne le temps de bien vider les mamelles. Puis, on les retire pour dix-huit heures, cette fois, et on les ramène encore. On les retire de nouveau, mais pour vingt-quatre heures. Puis après leur avoir fait vider les mamelles complètement encore une fois, on les retire pour ne plus les ramener. Les premiers jours après le sevrage, on leur donne une petite ration de lait chaud et d'avoine moulue, quatre fois par jour; au bout d'une semaine, on donne trois rations seulement, un peu plus abondante chacune, toujours tièdes, pendant une semaine. Puis, ensuite, on commence à leur donner la nourriture ordinaire, tel qu'indiqué plus loin.

Soin de la truie immédiatement avant et après le sevrage—Si la truie est très bonne nourrice, il faudra, pendant les trois derniers jours qu'elle nourrira ses petits, diminuer progressivement sa nourriture et continuer après que les

petits seront complètement séparés d'elle, pendant quelques jours encore. Sans cela, elle souffrirait de l'engorgement des mamelles pendant les premiers jours qui suivront le sevrage. Il faut la mettre, si c'est l'été, dans un clos très pauvre, et ne lui donner que très peu de chose à manger. Si la truie est une bête de belle race, dont on tienne à avoir deux portées par année, on peut la remettre au mâle qu'elle est prête à recevoir, généralement, au bout de huit à dix jours après le sevrage. Il va sans dire que, dans ce cas, il ne faut absolument rien négliger des bons soins qu'on doit donner à une truie d'élevage, si l'on veut que la bête ne souffre pas de ce mode de traitement et amène une seconde belle et nombreuse portée de petits.

Alimentation des jeunes porcs jusqu'à l'engraissement—Une fois les porcs rendus à l'âge de deux mois et demi ou de trois mois, la manière la plus économique de les garder est de les mettre dans un clos de trèfle et de leur donner les déchets du lait, lait écrémé et lait de beurre, si on porte le lait à la beurrerie, ou à la laiterie privée (chose qui ne se fait plus maintenant que là où il n'y a ni beurrerie ni fromagerie) ou petit-lait, si l'on porte le lait à la fromagerie.

Un mot au sujet du trèfle—Je viens de dire qu'il est économique de mettre les jeunes cochons au trèfle ; vu qu'il va beaucoup être question de cette légumineuse, plus loin, comme formant une bonne partie de l'alimentation du porc, je dois dire tout de suite que, pour songer à nourrir les porcs au trèfle l'été, il faut s'être préparé d'avance, pour cela. Il faut semer sur les pièces cultivées antérieurement en plantes engraisées et sarclées, une dizaine de livres au moins de petit trèfle rouge, de trèfle alsique et de trèfle blanc, et le meilleur mélange de ces trèfles à conseiller en est un de quinze livres, composé de 10 livres de petit trèfle rouge, de quatre livres de trèfle alsique et de 1 livre de trèfle blanc, par arpent ; sur un arpent ainsi ensemencé en trèfle un an d'avance, on est sûr de récolter deux tonnes de trèfle en foin, qui sont représentées, pour le pacage des cochons, par environ huit tonnes de trèfle vert. Un arpent de trèfle qui donne ce rendement, s'il est donné en pacage aux cochons, par clos d'un quart d'arpent qu'on fait raser successivement, peut porter et nourrir dix cochons pendant trois mois, avec l'addition de lait écrémé ou de petit-lait, comme il sera dit plus loin.

Puisque le présent travail est fait surtout au point de vue de l'alimentation des cochons, pour l'utilisation des déchets de l'industrie laitière, et que celle-ci n'a encore, dans notre province, son plein développement que l'été, je suppose que le cultivateur s'applique surtout à faire l'élevage des porcs qui naissent le printemps, en avril et en mai.

Avant de parler de l'engraissement proprement dit des porcs, je vais d'abord donner quelques renseignements sur la valeur du lait écrémé, du lait de beurre, du petit-lait, comparés avec le lait entier.

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.
	p. c.	p. c.	p. c.	p. c.
Gras.....	4.00	0.30	0.50	0.50
Caséine et albumine.....	3.30	3.50	3.00	0.93
Sucre de lait.....	4.95	5.15	5.30	5.00
Sels ou cendres.....	0.75	0.80	0.70	0.60
Solide total.....	13.00	9.75	9.50	7.03

D'après les différents éleveurs de cochons, américains et canadiens, les expériences faites dans nos fermes expérimentales et les stations expérimentales des Etats-Unis, le tout corroboré par l'expérience de nos cultivateurs, les proportions dans lesquelles sont employés les déchets de laiterie sus-mentionnés, 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 $4\frac{1}{2}$ lbs de moulée de grains mêlés consommées par un cochon du poids de 100 lbs, lui font gagner une livre en poids. On a de plus 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 $4\frac{1}{2}$ lbs de patates, ou $5\frac{1}{2}$ 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.

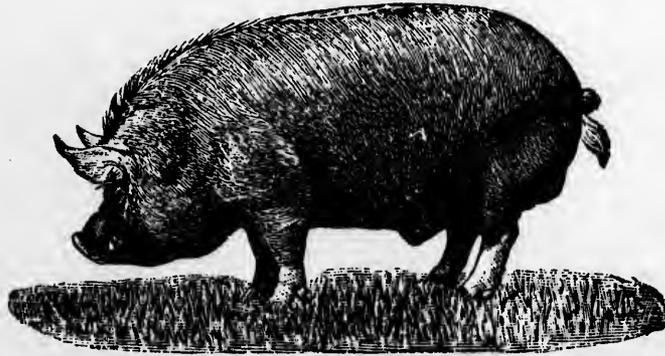


FIG. 8.—COCHON A GROS LARD.

Alimentation pour faire du lard de saloir—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 saloir, 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 sortes 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 cuite, pour les cochons, à part des racines; mais, on trouve du profit à donner de la nourriture toujours mouillée, et, en hiver, ébouillantée et donnée chaude, à environ 96° 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 sont 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 laiterie, 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 tréfle, vous leur donnez, chaque jour, à boire 12 lbs de lait écrémé ou 16 lbs de petit-lait, en deux fois et aussi frais que possible. Une remarque trouve ici sa place. Lorsque les cochons ont 4 ou 5 mois, ils consomment 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, que, lorsque 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 les diminuer, en conséquence. Vous tenez vos cochons ainsi jusque vers le 15 septembre. A 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 pour chaque animal, et par jour, 2 lbs de grain moulu, 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 rentre les cochons dans leur loge et on continue les mêmes rations. Avec ce régime, on produit, à très bon marché, une viande ni trop grasse, ni trop maigre, entrelardée, pas trop épaisse, qui est celle voulue pour le bacon.

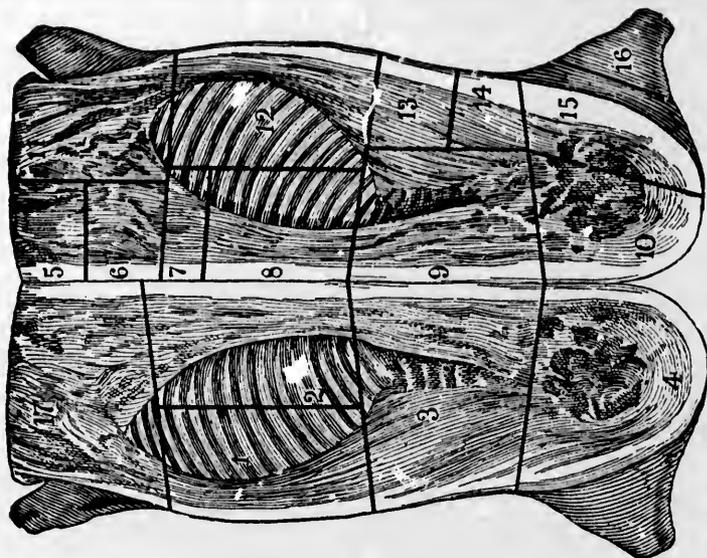


FIG. 9.—VIANDE A BACON.

Un cochon à bacon ne doit pas dépasser 200 lbs en poids. C'est ce que pèsent, généralement, à 8 mois, des pores Yorkshires ou Tamworths, 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.

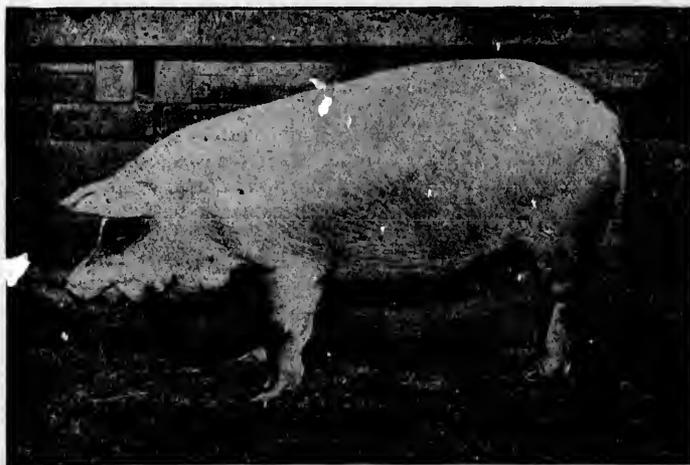


FIG. 10.—COCHON A BACON.

Remarques sur le coût 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 30 lbs, une livre d'augmentation coûte 2 centins; à 50 lbs, une livre coûte 2½ centins; à 100 lbs, elle en coûte 3; à 150, elle en coûte 3½, et, à 200 lbs, chaque livre d'augmentation coûte 4 centins. Passé ce poids, à moins d'avoir une nourriture dont le prix de revient soit bien bas sur la ferme, ou d'être certain d'obtenir un haut prix pour la viande, les profits deviennent rares. Cette estimation est pour les pores engraisés en vue de la production du lard de saloir. D'un autre côté, il est démontré qu'un cochon à bacon, tué dans les conditions que j'ai mentionnées plus haut, donne une viande qui revient à peine à 3 centins 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 8 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, au pacage, 16,000 lbs ou 8 tonnes d'herbe verte. Un cochon mange, 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 \$4.00 chez le cultivateur (la tonne). Mangé au pacage, sans main-d'œuvre, il est calculé à toute sa valeur, à ce prix. Nous avons donc une dépense de \$8.00 pour trois mois, pour dix cochons sur un arpent de trèfle. La ration de lait écrémé pour les dix cochons, par jour, est de 10 lbs par tête ou bien de 16 lbs de petit-lait. Le lait écrémé a une valeur de 15 centins du 100 lbs—le petit-lait de 10 centins. Dix cochons dépensent donc 100 lbs de lait écrémé par jour, 3,000 lbs par mois et 9,000 pour trois mois—soit une dépense de \$13.50. 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 \$21.50 pour les 10, ou de \$2.15 par cochon; dans le second, une dépense de \$22.40 pour les 10, ou de \$2.24 par cochon. Cela est le maximum de la dépense possible à faire pendant ces trois mois. 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 trois ans, de vieux cultivateurs du comté d'Essex, Ontario, me disaient que, dans leur jeunesse, les pores 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 occupât, en toute saison.

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 pores pendant un an à manger une ration d'entretien pour, ensuite, en faire du gros lard, ne donne aucun profit.

Le cochon et la propreté—Voilà deux mots qui semblent s'exclurent. Pour la plupart des gens : dire " cochon ", c'est dire " malpropre." D'abord, le fait qu'il mange de tout, même les choses qui nous paraissent les plus viles, 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'explique. 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 et qui en sortent avec la sueur. On a la preuve de cela, lorsqu'on goûte une goutte de notre propre sueur qui nous tombe par accident dans la bouche. On trouve qu'elle a une saveur salée. Or, chez le cochon qui a le sang très chaud, ces humeurs qui sortent par les pores de la peau se fixent sur la peau, dans le poil, et causent une espèce d'irritation qui occasionne de violentes démangeaisons. Le cochon a vite appris, par instinct, que l'eau est le meilleur agent qui puisse le débarrasser de ses démangeaisons et il la recherche. Faute d'en trouver, il a recours à la boue qui produit sur lui le même résultat, et qui, en s'écaillant lorsqu'elle sèche, entraîne avec elle les humeurs irritantes attachées à la peau, et laisse celle-ci réellement nette. Donnons donc de l'eau en abondance aux cochons, au parc. Ils se maintiendront en meilleure santé, s'ils peuvent se baigner souvent. Il est bon aussi de toujours faciliter, dans sa loge, au cochon, l'accès d'un vase contenant de l'eau pure, pour qu'il puisse boire.

Condiments—Il n'est guère de cultivateur qui n'ait remarqué que, souvent, dans la dernière période d'engraissement surtout, les cochons perdent l'appétit, deviennent écœurés, comme l'on dit communément. On prévient cela en mettant toujours, à leur portée, un mélange composé comme suit : Un minot de charbon de bois, concassé en morceaux de la grosseur d'une aveline, $\frac{1}{2}$ gallon de chaux éteinte, $\frac{1}{2}$ de minot de cendres vives de bois franc, et une pinte de sel. Mélez le tout ensemble et arrosez-le avec 4 onces de couperose verte (sulfate de fer) fondue dans un gallon d'eau. Les cochons mangent souvent un peu de ce mélange qui les tient en appétit, et les rend aussi moins susceptibles d'être atteints par les maladies épidémiques.

Antiseptiques—Si quelque maladie contagieuse sévit sur les porcs, dans vos environs blanchissez leurs loges à la chaux, dans laquelle vous aurez mis une once d'acide carbonique par seau de chaux délayée, et mettez une dizaine de gouttes de cet acide dans chaque ration que vous leur donnez.

