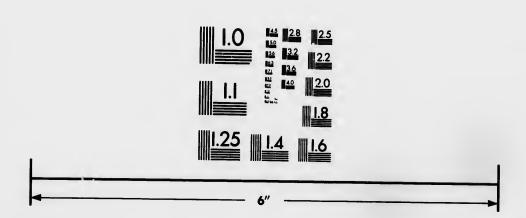
M1.25 M1.4 M1.6

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)



STATE OF THE STATE

Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET WEBSTER, N.Y. 14580 (716) 872-4503

STATE OF THE STATE

CIHM Microfiche Series (Monographs) ICMH
Collection de microfiches (monographies)



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadian de microreproductions historiques



(C) 1993

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

12X 16X 20X	24X 20X
14X 18X	22X 26X 30X
This item is filmed at the reduction ratio checked below/ Ge document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.	
Additional comments:/ Commentaires supplémentaires:	
	Masthead/ Générique (périodiques) de la livraison
lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été fil.¬ées.	Caption of issue/ Titre de départ de la livraison
within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/	Title page of issue/ Page de titre de la livraison
distorsion le long de la marge intérieure  Blank leaves added during restoration may appear	Title on header taken from:/ Le titre de l'en-tête provient:
Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/  La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la	Includes index(es)/ Comprend un (des) index
Bound with other material/ Relië avec d'autres documents	Continuous pagination/ Pagination continue
Coloured plates and/or illustrations/ Planches et/ou illustrations en couleur	Quality of print varies/ Qualité inégale de l'impression
Coloured ink (i.e. other than blue or black)/ Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)	Showthrough/ Transparence
Cartes géographiques en couleur	Pages détachées
Coloured maps/	Pages décolorées, tachetées ou piquées Pages detached/
Cover title missing/ Le titre de couverture manque	Pages discoloured, stained or foxed/
Covers restored and/or laminated/ Couverture restaurée et/ou pelliculée	Pages restored and/or laminated/ Pages restaurées et/ou pelliculées
Covers damaged/ Couverture endommagée	Pages damaged/ Pages endommagées
Coloured covers/ Couverture de couleur	Coloured pages/ Pages de couleur
significantly change the usual method of filming, are checked below.	reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.
copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may	lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

Législature du Québec Québec

e vue

ion

S

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.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

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

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those 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:

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Législature du Québec Québec

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.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la pramière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivents apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole → signifie "A SUIVRE", le symbole ▼ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthoge.

	1	2	3
--	---	---	---

1	
2	
3	

1	2	3
4	5	6

## FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, OTTAWA, - - CANADA.

BULLETIN Nº 15.

ENGRAISSEMENT EXPÉRIMENTAL DE PORCS.

OCTOBRE 1892.

A l'honorable

Ministre de l'agriculture.

Monsieur, – J'ai l'honneur de soumettre ici à votre approbation le quinzième rapport de la ferme expérimentale centrale, qui a été préparé sons ma direction par M. James W. Robertson, agriculteur de la ferme expérimentale et commissaire de l'industrie laitière pour la Puissance.

Le sujet de ce bulletin, l'engraissement économique des porcs, est en ce moment d'une importance spéciale pour le Canada. La consommation par les animaux de ferme des grains grossiers récoltés dans toutes les parties de la Puissance, si elle était générale, aurait pour résultat de conserver en grande partie sur les fermes les éléments de fertilité des terres qui sont si essentiels pour la production continue de bonnes récoltes. Il est aussi traité dans ce bulletin de l'emploi de grain gelé pour l'engraissement, et les renseignements qui sont donnés sur ce sujet seront particulièrement utiles aux cultivateurs du Manitoba et des territoires du Nord-Ouest.

J'ai l'honneur d'être

Votre obéissant serviteur,

WM. SAUNDERS, Directeur, ferme expérimentale.

OTTAWA, 29 octobre 1892.

tal été dif

1

 $\mathbf{E}$ 

min qu' vifs et d rati dan péri

en satu Les cend pesa

sema

L

## FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE.

# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, OTTAWA, - - - CANADA.

## ENGRAISSEMENT EXPÉRIMENTAL DE PORCS.

PAR JAMES W. ROBERTSON, agriculteur.

Nous avons commencé en décembre 1890 à la ferme expérimentale centrale des expériences sur l'engraissement des porcs. Il a été donné dans le Rapport annuel pour 1891 des détails sur les différentes sortes d'aliments et la quantité d'aliments consommés, et sur le gain en poids vif des animaux soumis aux expériences.

Le but de cette première expérimentation était : 1° de déterminer la différence, s'il y en avait une, dans la quantité du grain qu'il faut donner pour produire chaque livre de gain dans le poids vifs des porcs, quand il est cuit à la vapeur et chaud, dans un cas, et cru et froid dans l'autre ; 2° de déterminer les quantités comparatives de grain qu'il faut pour produire une livre d'augmentation dans le poids vif des porcs, pendant les différentes parties de la période d'engraissement.

Le mélange de grain employé dans les expériences se composait en parties égales de pois, d'orge et de seigle moulus. Il était saturé d'eau et donné mêlé avec de l'eau. L'eau à boire était froide. Les porcs avaient toujours à leur portée un mélange de sel et de cendres de bois dans une caisse sur le plancher de chaque loge. On pesait la nourriture tous les jours, et les porcs une fois toutes les semaines.

obation ui a été culteur laitière

porcs, a. La ossiers t généour les s pour é dans et les ement Duest,

ıtale.

Dans le tableau suivant sont indiquées les quantités d'aliments consommés par livre de gain en poids vif dans quatre loges pendant six périodes d'alimentation.

TABLEAU I.

	PARC 1. PARC 2. PA		PAR	c 5.	PARC 6.	
Périodes d'alimentation.	4 porcs; grains ouits iodes d'alimentation.		grain et ol et hett	orcs; s cuits auds eraves icre.	et f	ores; is erus roids t raves icre.
	Grains, lbs.	Grains, lbs.	Grains,	Bette-	Grains,	Bette- raves, lbs.
9 déc. à 5 janv	3.31	3:30	4 69	0.61	3.17	0.84
5 janv. à 2 fév	3.07	3.07	2.46	2.00	2.76	2.23
2 fév. à 2 mars	3.49	4 43	3.46	2.00	3.81	2.32
2 mars à 30 mars	5.00	7:07	5.40	3.63	3.12	2.13
30 mars à 27 avril	7:06	5.68	4.88	4.08	9.51	8:25
27 avril à 18 mai	8.23	5.79	4.17	3.31	6.28	6.00
Moyenne	4.16	4.25	3.86 +	2.46	3.89 +	0.70

 ${\it Conclusions.}$  —Ces deux expérimentations comparatives nous font voir que :—

1° Il n'y a dans le nombre de livres de grains qu'il faut pour produire chaque livre d'augmentation dans le poids vif des pores, aucune différence appréciable, qu'on les donne cuits à la vapeur et chauds ou bien crus et froids.

2° En général, après le : econd mois de la période d'alimentation et quand le poids vif moyen a dépassé 100 livres, il faut pour produire chaque livre de gain dans le poids vif des porcs une quantité graduellement croissante de nourriture.

 $3^{\circ}$  Il y a économie à vendre les porcs pour la boucherie lorsque leur poids vif a atteint 180 à 200 livres.

4° C'est vers le moment de la période d'alimentation où le nombre de livres de nourriture consommées pour produire une livre d'augmentation en poids est le plus faible, que les porcs consomment le plus de nourriture.

da pa ga

EX

poi (me

lait et a cha par les amé trui porc

6 m Les avoir diffé quali

L'e alime les se les re d'eng

La améli iments endant

rcs; is crus roids t raves

RC 6.

Betteraves, lbs.

0.84 2.23

2·13 8·25

2.73

font

pour ores, ur et

tion prontité

sque

ibre ingit *le*  Nous pouvons ajonter que pour produire un gain de 3,231½ livres dans le poids vif de 24 porcs, il a fallu 4·14 livres d'un mélange en parties égales de pois, orge et avoine moulus pour chaque livre de gain en poids vif.

EXPÉRIENCES D'ALIMENTATION AU GRAIN NON MOULU, MOULU ET AVEC LAIT ÉCRÉMÉ.

Pendant l'hiver de 1891-2 nous avons commencé à expérimenter pour constater quelle différence résulte de l'alimentation au grain seul (monlu et non moulu) ou avec une ration composée de grain et de lait écrémé. Quatre loges de porcs furent réservées pour cet objet et assorties en lots aussi semblables que possible. Il y avait dans chacune des quatre loges denx porcs nés d'une truie Poland-China par un verrat de race Grand Yorkshire améliorée. Chaque lot dans les trois premières loges comprenait en outre trois porcs de race améliorée; et dans la quatrième nous mîmes deux porcs nés d'une truie Berkshire par un verrat Grand Yorkshire amélioré avec deux porcs métis Poland-China x Yorkshire.

Les 9 porcs de race améliorée des trois premières loges avec les 6 métis Poland-China x Yorkshire, avaient été achetés diffeurs. Les parents d'aucun n'étaient connus, mais ces porcs paraissaient avoir du sang des races Chester blanc ou Yorkshire. Les porcs des différentes loges étaient autant que possible de même race, même qualité, même âge et même taille.

L'expérimentation a commencé le 4 janvier et fini le 2 mai. Les aliments consommés étaient pesés tous les jours et les porcs toutes les semaines. Les tableaux suivants ont été préparés pour présenter les résultats moyens à quatre époques différentes de la période d'engraissement.

## TABLEAU II.

La loge 1 contenait 5 pores, tels que décrits plus haut, 3 de race améliorée et deux métis Poland-China x Yorkshire — Ils recevaient un mélange en parties égales de pois, d'orge et de seigle *non moulus*, et détrempés dans l'eau froide pendant 48 heures.

	4 janv.	ler fév.	29 fév.	28 mars.	2 mai.	TOTAUX.
	lbs.	lbs	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Poids vif	346	386	502	646	780	
Gain en polds	••••	40	116	144	134	434
Aliments consommés	• • • •	378	490 °	544	538	1930
Aliments consommés par lb. de gain en polds vit		9 · 49	4.13	3.77	3.77	4.45

TABLEAU III.

La loge 2 contenait 5 porcs semblables à cenx de la loge 1. Ils recevaient un mélange en parties égales de pois, d'orge et de seigle moulus et détrempés dans l'eau froide pendant 12 heures.

## TO THE	4 janv.	ler fév.	29 fév.	28 mars.	2 mai.	TOTAUX.
Poids vif	lbs. 346	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Gain en poids		84	580 150	741 161	865 124	519
Aliments consommés par lb. de gain en poids vif	••••	461	572	657	576	2,266

TABLEAU IV.

La loge 3 contenait 5 porcs semblables à ceux des loges 1 et 2. Ils recevaient le même mélange que ceux de la loge 2 (parties égales de pois, d'orge et de seigle *moulus* et détrempés dans l'eau froide pendant 12 heures), et en outre tout le lait écrémé qu'ils voulaient boire.

	4 janv.	1 fév.	29 fév.	28 mars.	2 mai.	Totaux.
	lbs,	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Poids vif	346	434	590	768	1,017	
Gain en poids	•••	88	156	178	249	671
Aliments consommés. { farine. +	••••	230	236	432	704	1,652
( lait		1,081	2,078	2,649	3,537	9,345
Aliments consommés farine. par lb. de gain en + poids vif.		2.61	1.83	2.42	2.82	2.46
par lb. de gain en { + lait	••••	12.28	13.32	14.88	14.20	13.92

sh mé d'o

Poid: Gain Alim

Alim par poi

dix-

de g 2° moud

4° éveil ment

valai

Le consta gros ple gai mélan

oulus,

TOTAUX.

lbs.

434 1930

4:45

. Ils seigle

OTAUX.

lbs.

519 2.266

4:36

et 2. irties l'eau qu'ils

TAUX.

lbs.

671 652

345 2·46

2°46 13°92

### TABLEAU V.

La loge 4 contenait 4 pores dont 2 métis Poland-China par Yorkshire et 2 métis Bershire-Yorkshire. Ils recevaient une ration du même mélange que ceux des loges 2 et 3 (parties égales de pois, d'orge et de seigle moulus et détrempés pendant 12 heures), et en outre tout le lait écrémé qu'ils voulaient boire.

	4 janv.	ler fév.	29 fév.	28 mars.	2 mai.	Totaux.
Deldante	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Poids vif	306	305	520	675	842	_
Gain en poids		89	125	155	167	536
Aliments consommés, { farine.		332	385	514	626	1,857
( lait	••••	610	481	551	938	2,580
Aliments consommés farine par b. de gain en + lait		3.73	3.07	3.31	3.74	3.40
poids vii. ( lait	••••	6.85	3.84	3.24	5.61	4.81

Conclusions.—De cette expérimentation dont la période a été de dix-sept semaines, il ressort que:—

- 1° Pour chaque livre de gain en poids vif il a fallu  $4\cdot 45$  livres de grain  $non\ moulu$  et détrempés pendant 48 heures.
- 2° Pour chaque livre de gain en poids vif il a fallu 4·36 de grain moulu et détrempé pendant 13 heures.
- 3° Pour produire même gain en poids vif, 1 livre de grain équivalait à 6.65 livres de lait écrémé.
- 4° Les porcs dans la ration desquels entrait le lait écrémé, étaient éveillés et d'apparence plus robuste que ceux qui recevaient seulement du grain.

## EXPÉRIENCES D'ALIMENTATION AU BLÉ GELÉ.

Le premier essai dans cette série a été entrepris dans le but de constater 1° quels résultats on obtiendrait par l'engraissement de gros porcs avec une ration de blé gelé, et 2° quelle différence dans le gain de poids vif il y aurait entre cet engraissement et celui à mélange en parties égales de pois, d'orge et de blé.

Nous avons acheté douze porcs de race améliorée d'âge et de parents inconnus. Leur poids moyen au début de l'expérimentation était de 186 livres chaeun. Nous les avons séparés en trois lots, à peu près de poids égal, de même qualité et apparence.

Nous nous sommes procuré le blé gelé aux fermes expérimentales succursales de Brandon (Manitoba) et d'Indian-Head (T.N.-O.). Il avait été classé "n° 2 gelé," "n° 3 gelé" et "invendable."

#### TABLEAU VI.

La loge I contenait 4 pores. Ils recevaient du blé gelé moulu et détrempé dans l'eau froide pendant 12 heures.

	28 déc.	25 janv.	22 fév.	14 mars.	TOTAUX.
	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Poids vif	739	847	969	1160	
Gain en poids		108	122	131	361
Aliments consommé		701	650	<b>56</b> 5	1916
Consommé par livre de gain		6.49	5.33	4.28	5 30

#### TABLEAU VII.

La loge II contenait 4 porcs. Ils recevaient du blé gelé non moulu et détrempé en moyenne pendant 42 heures. (Pendant les deux premières semaines de l'expérimentation, le blé n'était détrempé que pendant 12 heures; cela peut expliquer la quantité exceptionnellement considérable consommée par livre de gain en poids.)

	28 déc.	25 janv.	22 fév.	14 mars.	TOTAUX.
Poids vif	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
	745	784	958	1091	
Gain en poids		39	174	133	346
Aliments consommés		697	945	640	2282
Consommé par livre de gain		17.87	5.42	4'81	6.59

íga mog

Poids Gain e Allme Consor

sort of heure en po

3° détren

livres

4° ]
blé ge
ont été
pour e
5·22 li

Le se jeunes e gelé con lait écré même g ge et de entation is lots, à

mentales .N.-O.). ole."

é moulu

TOTAUX.

lbs. 361

1916 5 30

n moulu les deux étrempé ceptionds.) .

TOTAUX.

lbs.

346

2282 6.59

## TABLEAU VIII.

La loge III contenait 4 porcs. Ils recevaient un mélange en parties égales de blé, d'orge et de pois non moulus et détrempés en moyenne 42 heures.

	28 déc.	25 janv.	22 fév.	14 mars.	Totaux.
Poids vif	lbs. 747	lbs. 816	1bs. 963	ibs.	Ibs.
Gain en poids		69 673	147 935	151 620	367
Consommé par livre de gain		9.75	6 36	4:10	2228 6:07

Conclusions. — De ees expériences avec des porcs pesants il ressort que : -

- 1° Quand le blé gelé était donné moulu et détrempé pendant 12 heures, chaque boisseau de blé produisait un gain de 11·3 livres en poids vif.
- 2° Quand le blé gelé était donné non moulu et détrempé pendant 12 et 42 heures, chaque boisseau de blé produisait un gain de  $9\cdot 1$ livres en poids vif.
- 3° Quand on veut donner le blé non moulu, il faudrait le faire détremper pendant au moins 42 heures.
- 4° En laissant hors de compte les semaines pendant lesquelles le blé gelé non moulu et le mélange de blé, orge et pois non moulus ont été détrempés pendant 12 heures seulement, il a été consommé pour chaque livre de gain en poids vif 5·24 livres de blé gelé, ou 5.22 livres du mélange blé, orge et pois.

Le second essai dans cette série a été fait avec des porcs plus jeunes et de moindre taille afin de déterminer 1° la quantité de blé gelé consommée par livre de gain en poids vif, et 2° la quantité de lait écrémé qui équivaudrait à une livre de blé gelé pour produire même gain en poids vif.

## TABLEAU IX.

La loge V contenait 5 porcs nés à la ferme expérimentale, d'une truie Poland-China par un verrat Grand Yorkshire amélioré. Ils recevaient du blé gelé moulu et détrempé pendant 12 heures. Pendant les trois dernières semaines de l'expérimentation, ils recevaient seulement de la qualité la plus inférieure de blé gelé, qui avait été classée comme "invendable."

	ler fév.	29 fév.	28 mars.	2 mai.	30 mai.	TOTAUX.
Poids vif	1bs.	lbs. 470	lbs.	lbs.	lbs. 827	lbs.
Gain en poids		164	125	129	103	521
Aliments consommés par lb. de gain en poids vif		565 3·44	508 4·06	551 4·27	580	2,204

## TABLEAU X.

La loge VI contenait 4 porcs nés à la ferme expérimentale d'une truie ayant du sang de Berkshire par un verrat Grand Yorkshire amélioré. Ils recevaient une ration de blé gelé moulu et détrempé pendant 12 heures et en outre autant de lait écrémé qu'ils en voulaient boire.

	2 mai.	31 mai.	27 juin.	Totaux.
Doids is	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Poids vif	415	519	577*	
Gain en poids		104	141	245
Aliments consommés.   blé		327	322	649
(lait		1,601	1,465	3,066
Consommé par livre de gain. {blé		3'14	2 28	2.65
lait		15.39	10.39	12.51

<sup>\* 3</sup> porcs seulement,

m da

eh ch:

he

en

éta vai

1

lai

et la porqua leur

N

d'un Dav des prép verd

Je le

Ce o nour jusqu Cana pores

Da peuve tivate poser Conclusions.—De ces expérimentations avec des porcs d'un poids moyen de 61 livres chacun dans une loge et de 104 livres chacun dans l'autre, ils ressort que :—

- 1° Quand le blé gelé était donné mou u et détrempé pendant 12 heures, chaque boisseau de blé produisait un gain de 14·18 livres en poids vif.
- 2° Dans l'alimentation des porcs pesant en moyenne 61 livres chacun, jusqu'à ée qu'ils eussent atteint le poids de 145 îlvres chacun, chaque boisseau de blé produisait un gain de 15·46 livres en poids vif.
- 3° Pour l'augmentation en par les vif, 1 livre de blé gelé équivalait à 7.91 livres de lait écrémé.
- 4° Les porcs qui recevaient une ration contenant du lait écrémé, étaient plus éveillés et d'apparence plus robuste que ceux qui recevaient seulement du grain.

Les porcs des loges V et VI ont été abattus; les jambons, les côtés et les épaules ont été mis en saumure par un marchand et saleur de porc d'Ottawa. La viande salée a été prononcée être d'excellente qualité par plusieurs qui l'ont goûtée et en ont ensuite acheté pour leur propre table.

Nous avons envoyé, pour avoir son opinion, une partie d'un côté d'un des cochons engraissés exclusivement au blé gelé, à M. Wm. Davies, de la compagnie Wm. Davies, de Toronto, qui possède l'un des établissements les plus importants et les mieux connus pour la préparation de conserves de porc en Canada. Voici en somme le verdict de M. Davies sur sa qualité:

"Il est excellent, plutôt trop salé, mais très riche et savoureux. Je le considère supérieur aux porcs nourris de pois seulement. Ce qu'on trouve à redire en Angleterre à la viande de porcs nourris de pois, c'est que le maigre en est dur, et le gras l'est aussi jusqu'à un certain point. Il serait bon que les cultivateurs du Canada mêlassent le grain et le moulussent, puis le donnassent aux porcs avec du petit lait, du lait de beurre ou du lait écrémé.)

## REMARQUES GÉNÉRALES.

Dans les parties du Canada où la gelée ou d'autres intempéries peuvent avarier une plus ou moins grande quantité de blé, les cultivateurs devraient se prémunir en s'arrangeant de manière à disposer aussi avantageusement que possible de ce produit qu'ils ne

Totaux.

d'une

é. Ils

. Pen-

evaient.

ait été

lbs.

521 2,204

4.23

d'une kshire rempé vou-

OTAUX.

245 649

lbs.

,066

2·65 12·51

peuvent vendre à des prix rémunérateurs sons forme de grain. Chaque boisseau de blé gelé consommé a produit un gain de 9·1 à 15·46 livres en poids vif.

Quand les porcs se vendent 5 centins la livre de poids vif, avec déduction de cinq pour cent pour déchet en poids, le blé gelé, donné aux porcs dans les conditions ordinaires les moins favorables, peut rapporter 43½ centins par boisseau. En comptant le même prix pour les porcs, le blé gelé, donné aux porcs dans des conditions favorables quant à la qualité et à l'âge des animaux et quant à la préparation de la nourriture, peut rapporter 73·45 centins par boisseau.

Les conditions nécessaires pour l'alimentation avantageuse des porcs sont: 1° logement propre, sec, chaud, abrité du vent et des courants d'air; 2° autant d'aliments salubres—si c'est du grain, il est préférable qu'il soit moulu fin—qu'ils voudront manger sans rien laisser, trois fois par jour, et 3° libre accès à un mélange de sel et de cendres, à des mottes de gazon ou à de la terre.

Pour satisfaire aux exigences des marchés étrangers, il faut des porcs à viande maigre; on devrait en nourrir et en engraisser de grandes quantités pendant les mois d'été; et le cultivateur ou le nourrisseur devrait les vendre vifs afin qu'ils soient abattus aux établissements de préparation de la viande, où l'on débite et conserve les porcs d'une manière uniformément satisfaisante, adaptée aux préférences des différents acheteurs.

