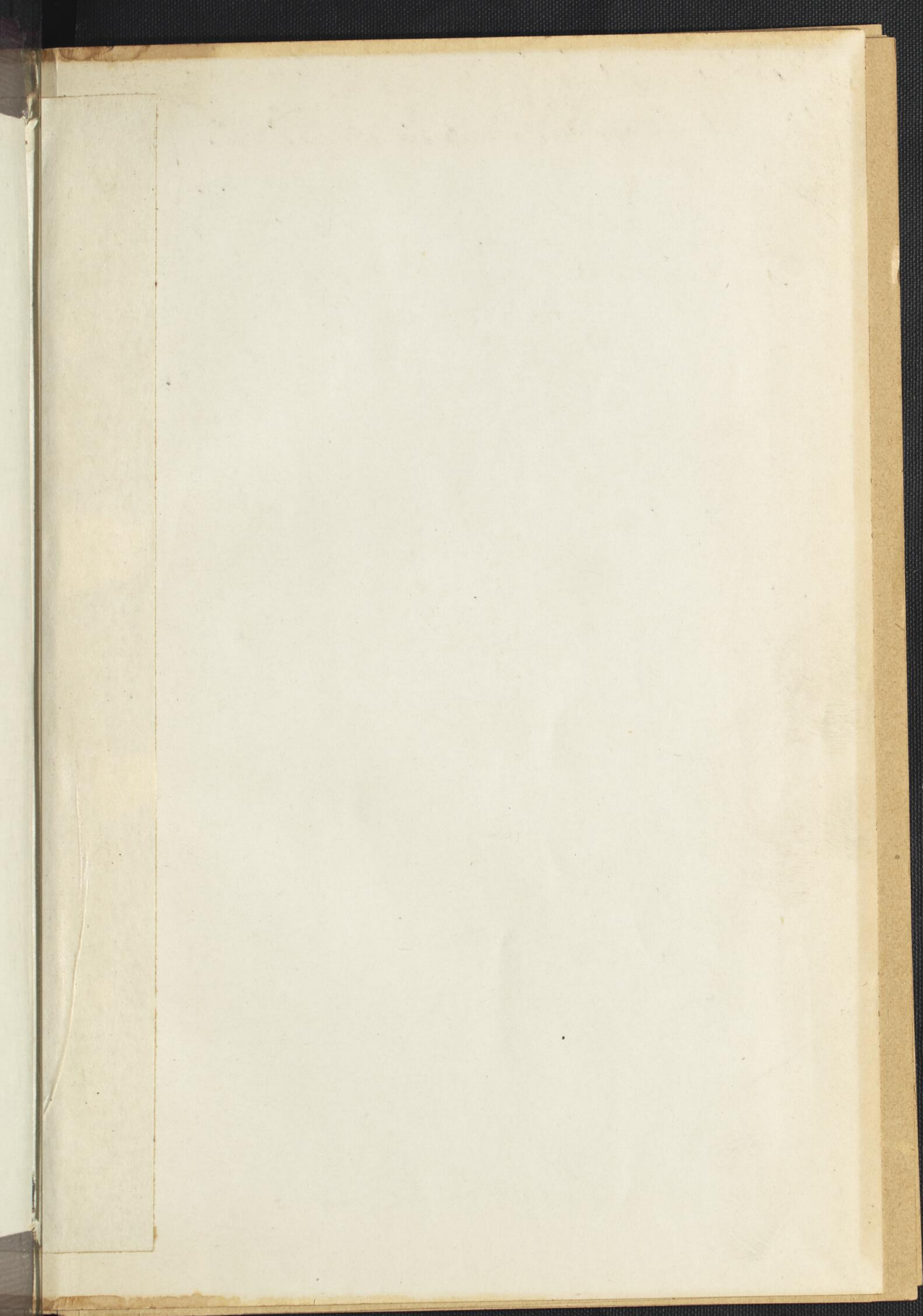
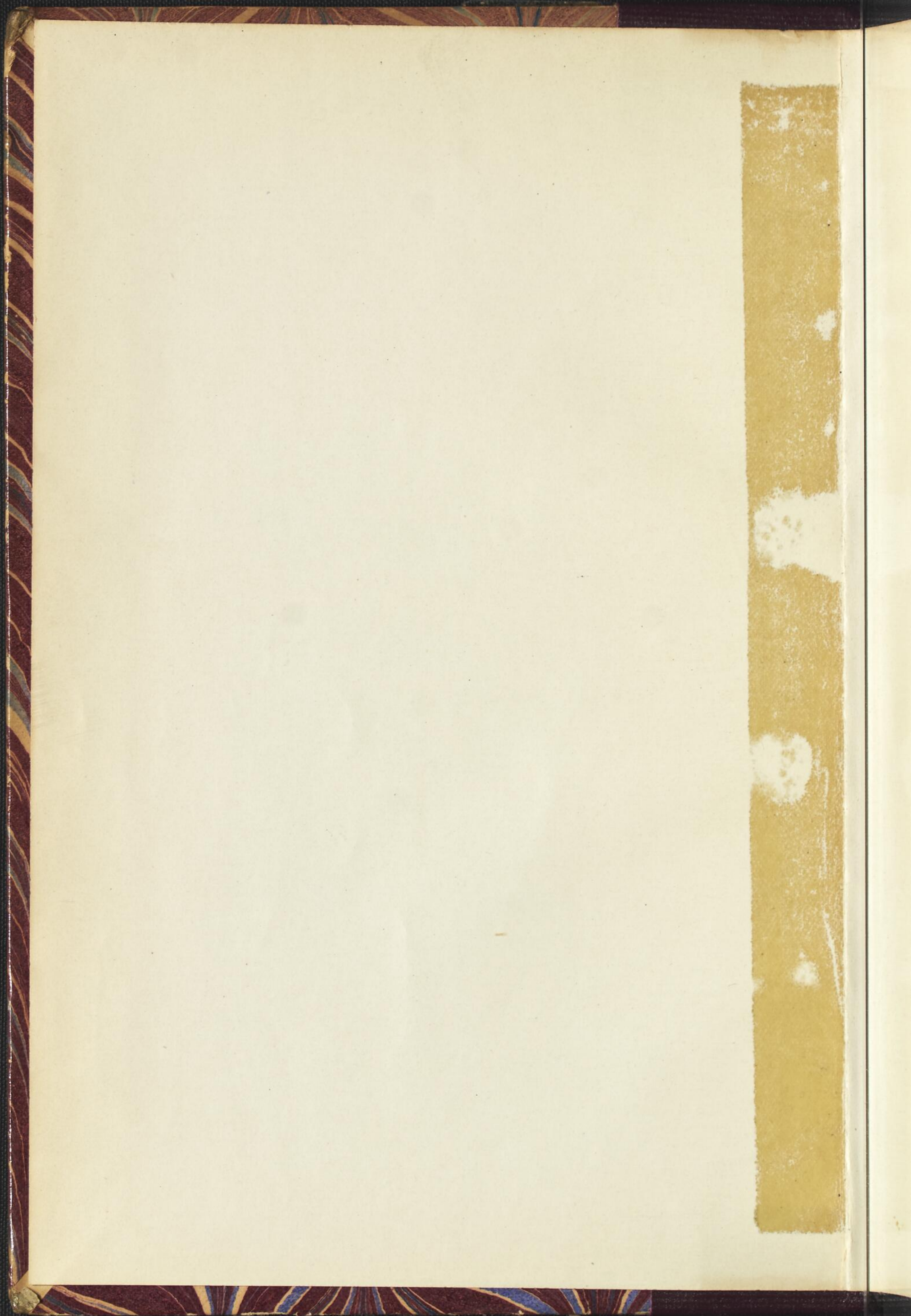


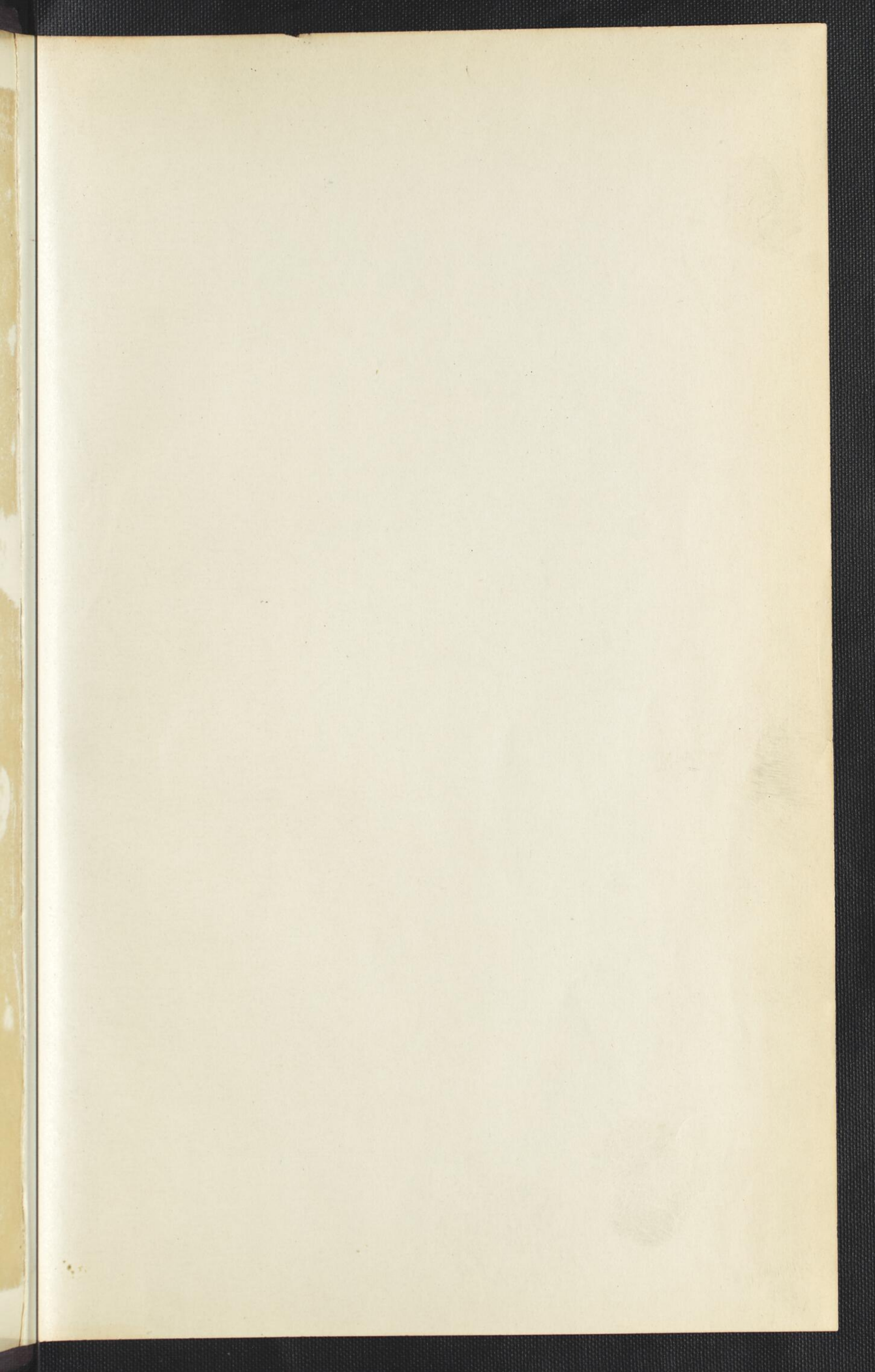


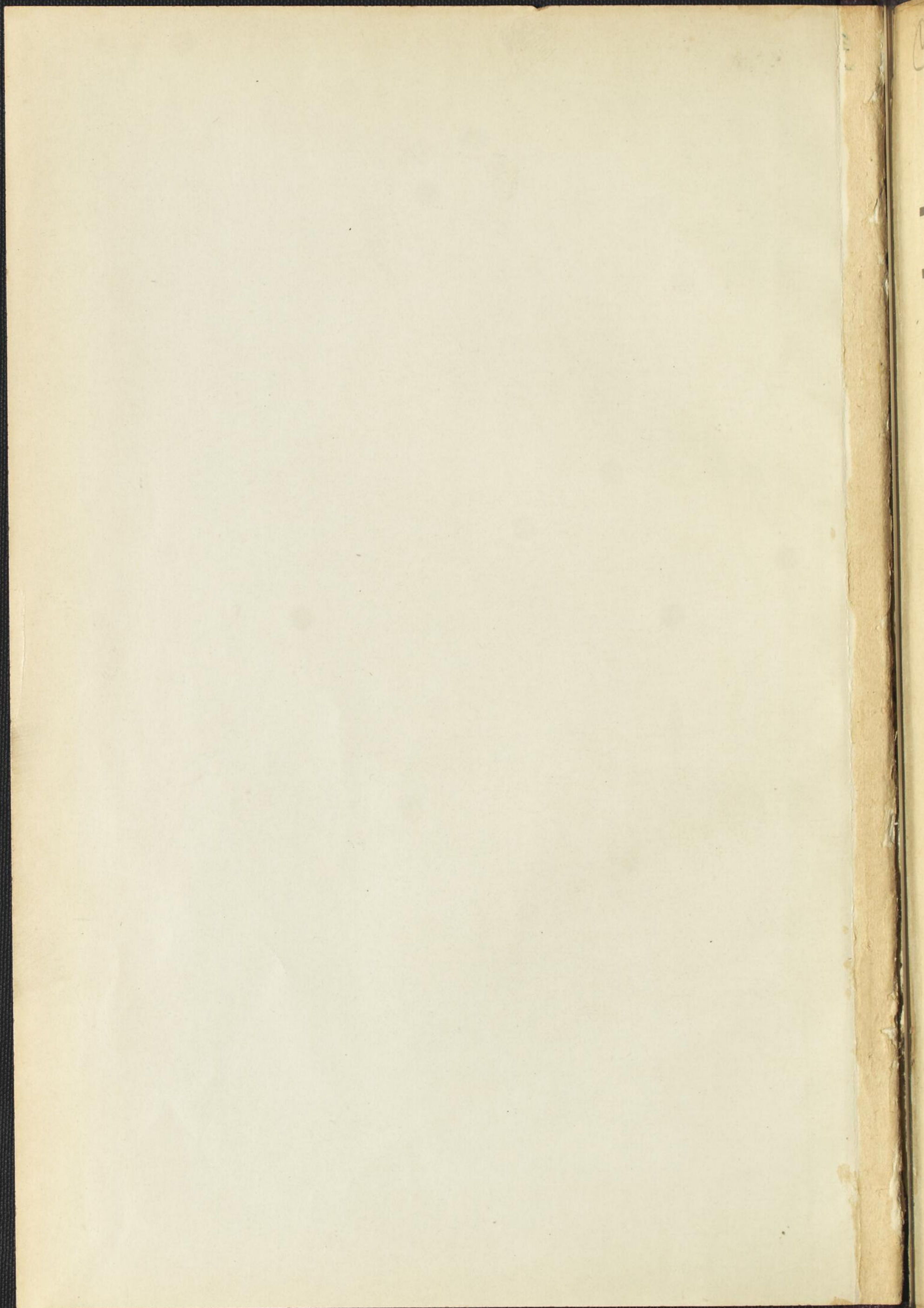


Bibliothèque Nationale du Québec









0630

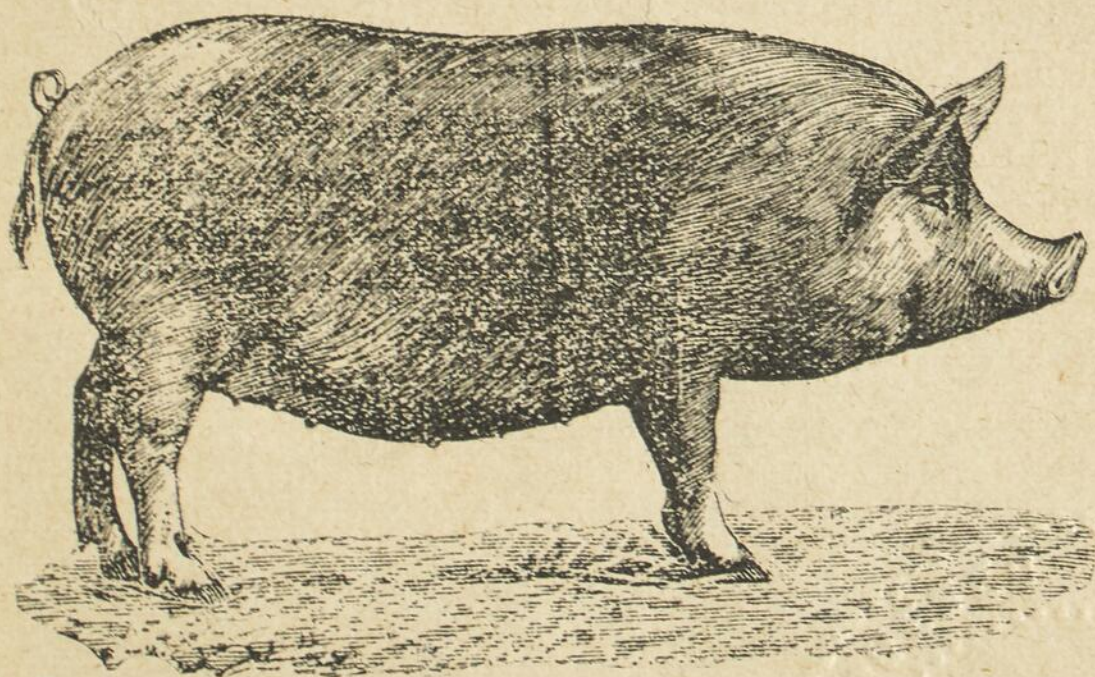
40
16

L'ELEVAGE DES PORCS

L'INDUSTRIE DU BACON

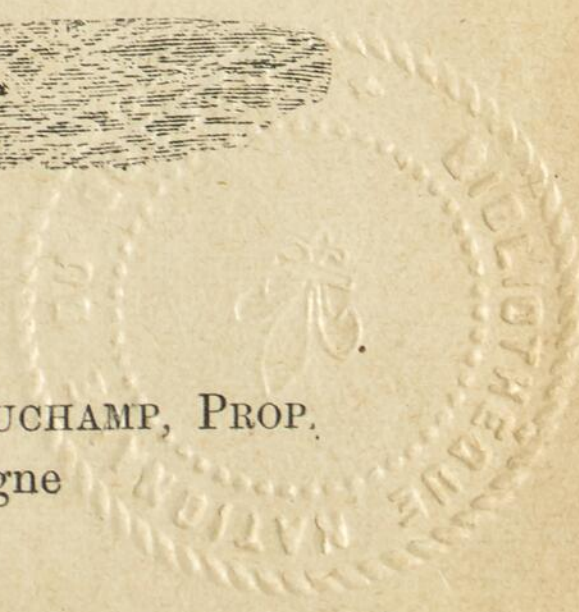
SON IMPORTANCE

DEUXIÈME ÉDITION



QUÉBEC
IMPRIMERIE DARVEAU, JOS. BEAUCHAMP, PROP.
82, Côte de la Montagne

—
1904



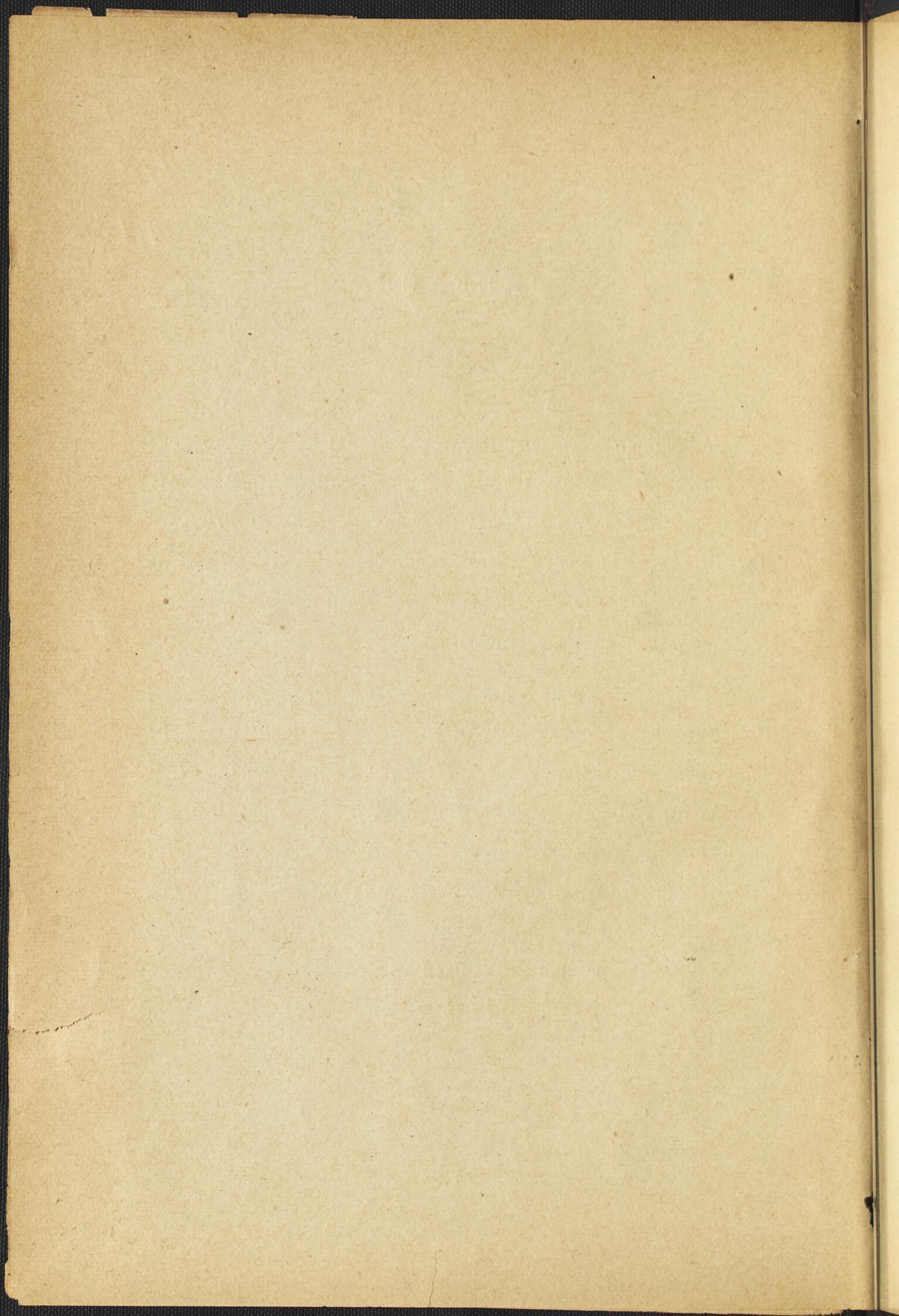
Enregistré conformément à l'Acte du Parlement du Canada, en
l'année mil neuf cent quatre, par JOSEPH BEAUCHAMP, au bureau du
Ministre d'Agriculture, Ottawa.



PRÉFACE

L'élevage des porcs et l'exportation de la viande de ces animaux ont pris un développement si considérable depuis quelques années aux Etats-Unis et même dans la province d'Ontario que l'on ne saurait aujourd'hui faire autrement que de porter toute son attention sur les beaux bénéfices qu'en retirent déjà les cultivateurs.

En publiant cette brochure l'auteur n'a qu'un but, c'est d'attirer plus spécialement l'attention des cultivateurs de la province de Québec sur l'industrie du lard à bacon. Il a cherché un peu partout les renseignements les plus sûrs pour diriger ceux qui pourraient en avoir besoin, et il est convaincu que la publication de nombreuses expériences, surtout quant à la nourriture des porcs, ne pourra que profiter à ceux qui voudront bien s'en occuper.



DE L'ÉLEVAGE DES PORCS.

SON IMPORTANCE.

Il ne faut pas perdre de vue que nous importons en Canada chaque année des centaines de mille piastres de lard américain. De plus nos exportations de bacon en Angleterre ne sauraient passer inaperçues, puisque l'année dernière nous avons reçu d'Angleterre une somme de \$1,200,000. Malheureusement dans ce chiffre, la province de Québec ne figure guère que pour \$500,000, c'est-à-dire qu'elle est loin d'occuper le rôle qui lui appartient tant par le nombre de ses cultivateurs que par l'industrie à laquelle ils s'adonnent avant tout, l'industrie laitière dont le développement ne se trouverait d'ailleurs nullement entravé par l'élevage des porcs, comme on le verra plus loin.

De plus, nous pouvons jouer en exportations, un rôle plus prépondérant, car tous ceux qui sont dans cette ligne affirment que la demande de bacon canadien de première classe ne fait qu'augmenter d'année en année.

Il est donc nécessaire que nos cultivateurs et propriétaires de beurreries et fromageries se rendent parfaitement compte tant des exigences des marchés étrangers que des énormes sources de revenus qu'il y a lieu d'en tirer. Il ne faut pas non plus oublier que le consommateur anglais ne paiera de prix élevés que si l'article qui lui est fourni répond à ses exigences et que seul le bacon de première classe fera ainsi réaliser des profits.

Entre autres qualités, le bacon doit être avant tout ferme, toute tendance contraire en fait diminuer le prix et pour peu qu'elle soit accentuée le produit devient alors hors de vente.

L'on peut obtenir dans l'élevage des porcs deux espèces de gras fort différents, le gras mou qui sert à faire le lard de salaison, le lard de chantier, comme l'on dit vulgairement, et le gras ferme entremêlé de chair qui sert pour le bacon.

Dans la province de Québec la plus grande partie de la population de nos campagnes se livre à l'industrie laitière. Or l'une des industries accessoires à celle-ci et qui s'impose à tout cultivateur voulant en retirer 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 beurrerie 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.

Cette industrie accessoire 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 de 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 qui en importe chaque année pour soixante et cinq millions de piastres. 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, que deux cents livres. Nous avons, dans la province, La Laing Packing Co. et J. W. Wilson, deux maisons qui préparent la viande à bacon et qui se plaignent d'être obligées d'acheter leurs cochons dans Ontorio 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 à bacon qui leur est ouverte.

LARD SALÉ ET BACON.

Il va sans dire que de l'espèce même des animaux que le cultivateur garde dépend aussi le succès de ses entreprises. De même que dans l'industrie laitière certaines races sont préférables pour donner du lard, tandis que d'autres le sont pour fournir la viande de boucherie, de même dans l'élevage des porcs, il faut faire un classement. Les uns sont plus avantageux pour donner du lard gras, ce que nous appellerons le lard de chantier ou lard de saloir. D'autres au contraire sont à préférer si l'on veut faire du bacon et même le lard qui se vend généralement en ville.

Dans la première catégorie et parmi les nombreuses races de porcs, qu'on rencontre le plus communément dans notre province, il y en a trois 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,

tandis que les 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 couteau, du pays, donne aussi d'excellents cochons pour la production du bacon. Il y a bien d'autres races de porcs qui ont chacune leurs mérites, mais celles-ci, qui se rencontrent le plus communément dans la province, suffisent complètement à tous les besoins.

Les animaux dont il est question ci-dessus ont des caractères communs et des caractères spéciaux à chaque race que l'on peut résumer aussi.

Caractères communs :

Mâchoire inférieure large et bien prononcée.

Cou musculeux et modérément long.

Épaules 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.

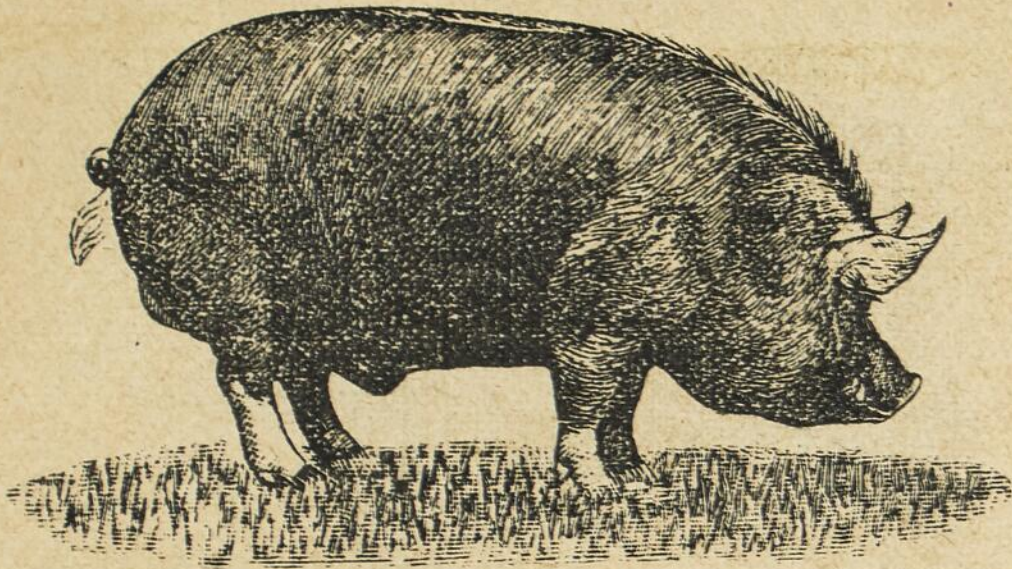
Jambons épais avec chairs descendant jusqu'au jarret.

Pattes de derrière pas trop rentrées sous le corps.

Charpente osseuse plutôt fine que grossière.

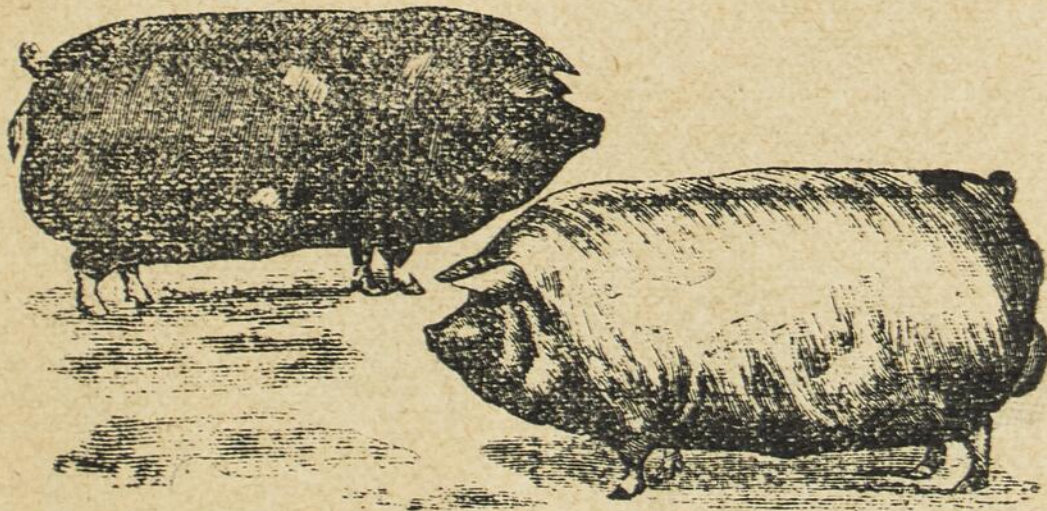
Poil long et soyeux, mais beaucoup de soies le long du cou et des épaules.

CARACTÈRES SPÉCIAUX DE CHAQUE RACE.



Berkshire.

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 bas de l'épaule ; face cassée (dished) ou groin très relevé.

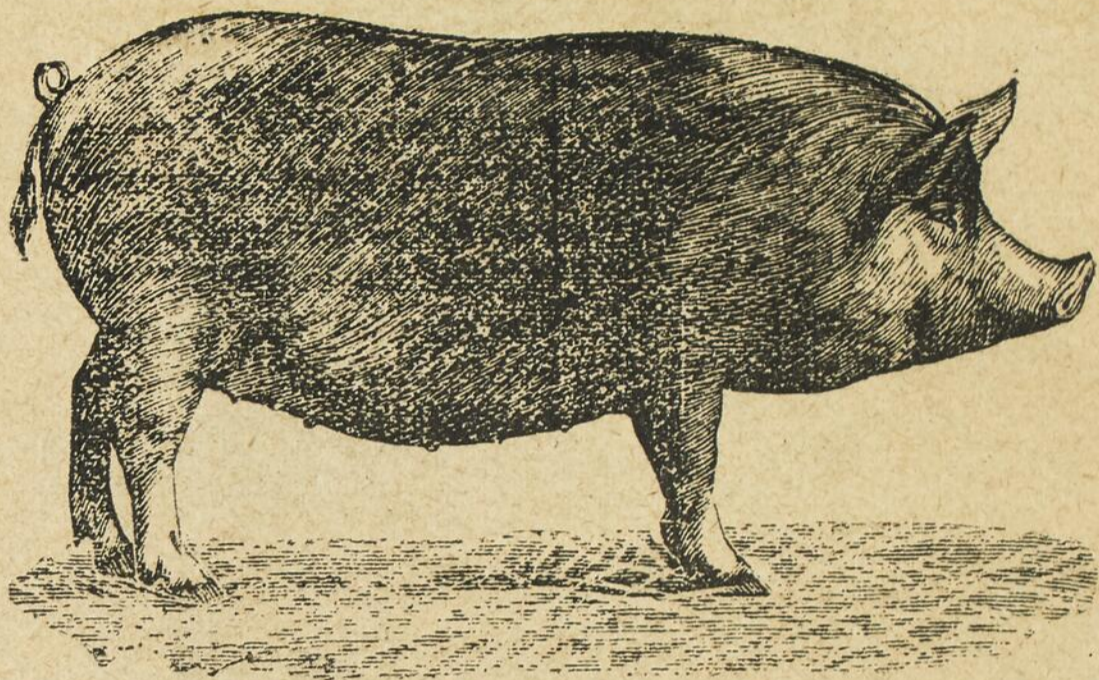


Poland China.—Chester blanc.

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

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.

Tamworth.—Couleur rouge avec des tâches noirâtres sur la peau ; flancs très longs ; passe pour la race qui fournit le plus de chair maigre.



Tamworth.



Yorkshire amélioré.

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

DE LA REPRODUCTION.

Suivant la nature du marché qui lui est ouvert, c'est-à-dire suivant la demande qui lui est faite, l'éleveur devra donc choisir entre les différentes races de porcs pour fournir soit du lard de saloir, soit du bacon, mais il devra aussi ne pas perdre de vue que le rendement c'est-à-dire les profits dépendront dans une large mesure du choix qu'il aura fait des animaux sur lesquels il doit compter pour la reproduction.

Dans ces dernières années, l'on semble avoir mieux compris l'importance de cette règle et avoir voulu abandonner ce que l'on pourrait appeler l'élevage fantaisiste pour ne s'adonner qu'à celui qui en réalité est le seul profitable puisqu'il donne satisfaction au consommateur. C'est le point essentiel.

Il a donc été fait des croisements en dehors des essais sur les races pures et grâce à ces expériences, l'on a constaté de meilleurs résultats.

Le croisement Yorkshire-Tamworth s'est trouvé être des plus préférables. Il est éminemment adapté pour ce que demande le commerce d'aujourd'hui.

Le croisement Yorkshire Berkshire s'est aussi trouvé donner un porc à croissance rapide et bien adapté pour toutes fins.

Le croisement Berkshire-Tamworth paraît être un porc excellent pour ceux qui recherchent avant tout la croissance rapide et la précocité.

Quand on a croisé ces races avec les races Chester blanc, Poland-China ou Essex, on a dans la plupart des cas obtenu des porcs courts et trapus, qui en général ont présenté une forte tendance à prendre de la graisse plutôt que de la chair.

UN BON VERRAT.

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 soit possible de trouver dans la race, absence de toute infirmité de naissance, descendance de types d'élevage irréprochables, 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 la part 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.

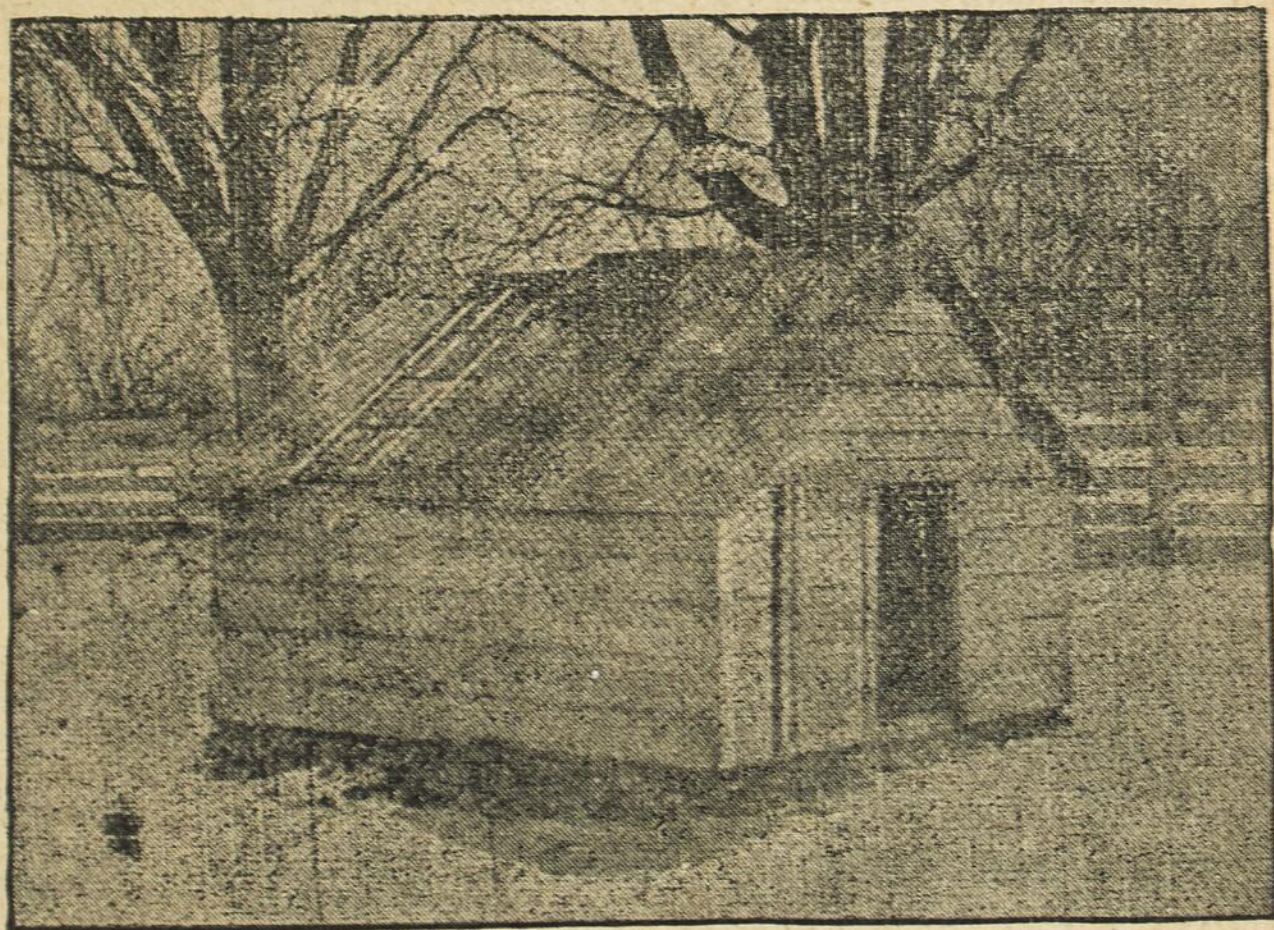
On a souvent dit que le taureau, c'est la moitié de la garantie du succès dans un troupeau de vaches. Cette vérité ne saute pas moins aux yeux, dit le *Michigan Farmer*, lorsqu'il s'agit de l'élevage des cochons. Quand même vous auriez une bonne truie, si le verrat n'est pas bon, vous ne vous réservez que des déceptions. Partant de ces principes, voici ce que doivent être le verrat et la truie.

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 difficile 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 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'elles ne sont pas celle qui ont 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 prévenir d'une nombreuse portée, de pas moins de huit cochons, tous d'égale croissance, car les petits dont il sera reproducteur auront le même caractère, quant au nombre et à la croissance.

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

Soins. — 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



Abri portatif.

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 de le 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 donne 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 un 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.

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'en autant qu'elle a beaucoup de lait lorsqu'elle nourrit ses petits. Il en est des truies bonnes nourrices comme de bonnes vaches à lait ; cette qualité se transmet de génération en génération et, en conséquence, on ne doit jamais dresser pour 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 de la truie.—Elle reçoit les soins ordinaires donnés 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, la 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, le 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 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. 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 le risque 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 gestation de la truie est de 114 jours, variant de 110 à 120 jours, 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 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 teter 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, navet. 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 détrempe 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 10 cochons



Truie Yorkshire améliorée.

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 d'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 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.

DES SOINS A DONNER AUX JEUNES PORCS.

C'est un point de la plus haute importance et l'on peut affirmer que beaucoup d'animaux périssent ou manquent de profiter par défauts de soins dans cette première période de leur existence. Soit qu'ils laissent perdre le lait de la mère, soit que, lorsque l'on commence à leur donner des aliments, ils en prennent trop, il en résulte des inconvénients irréparables. Il faut donc exercer une surveillance sérieuse, surtout dans les premières semaines.

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 châtre 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 choisir parmi tous les mâles de la portée, à cette époque, celui qui se sera le mieux développé.

SEVRAGE DES COCHONS.

C'est encore une opération à laquelle il ne faut pas se livrer inconsidérément et qu'il ne faut pas pratiquer du jour au lendemain. Quand les jeunes cochons ont trois ou quatre semaines, on les sépare de leur mère pendant une ou deux heures dans la matinée et pendant l'absence de la truie, on leur donne un peu de nourriture dans du lait de beurre.

Et l'on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils aient atteint huit semaines mais toujours en augmentant la dose de nourriture et le temps de la séparation et alors on peut 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 loisir 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 sépare 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, on commence à leur donner la nourriture ordinaire, telle que l'on verra dans d'autres chapitres où il sera traité des différentes espèces de nourriture que l'on doit donner aux cochons.

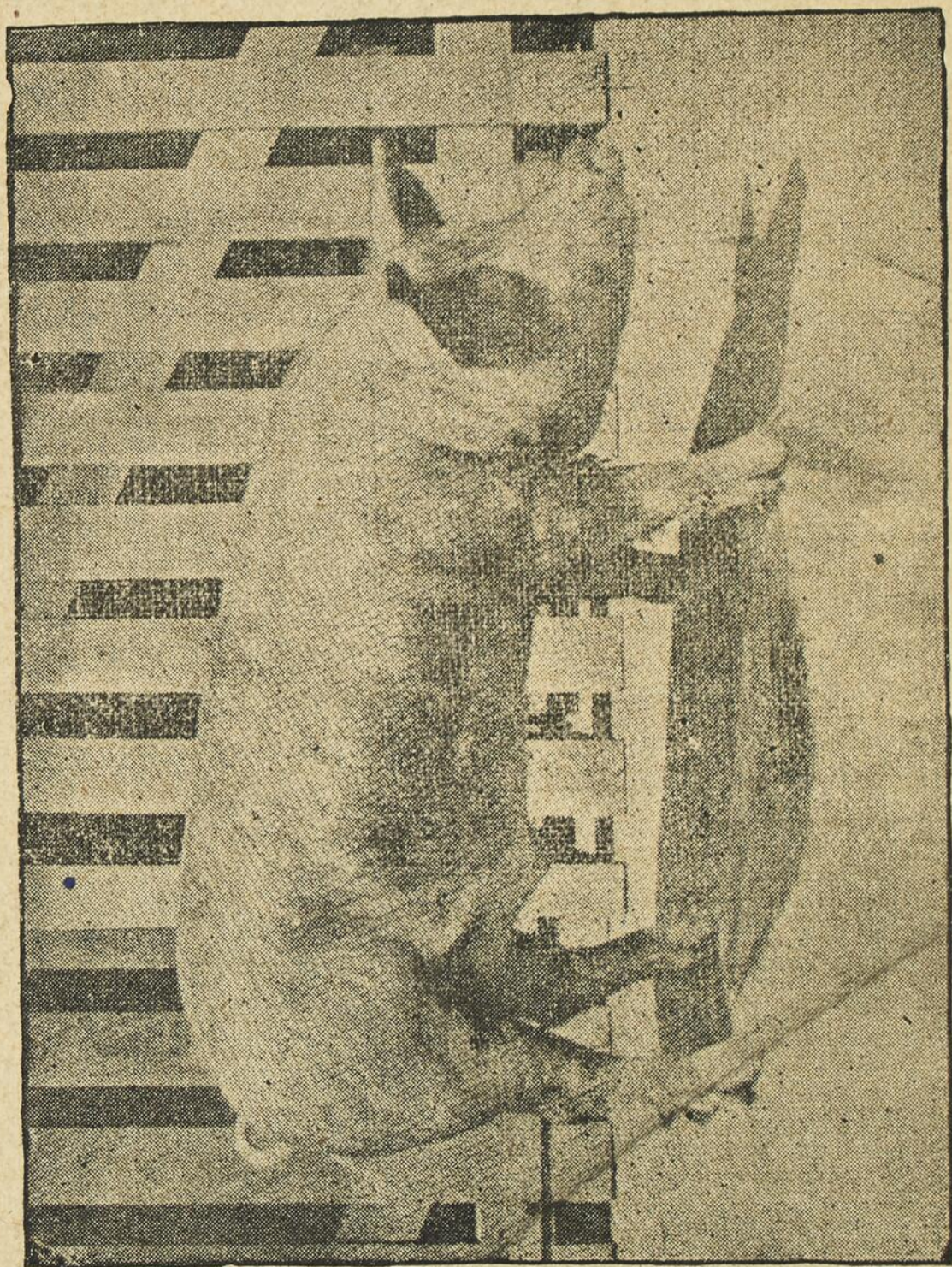
Lors du sevrage des jeunes porcs, il faut aussi ne pas perdre de vue les soins à donner à la mère.

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 belle et nombreuse portée de petits.

Il est à propos aussi de faire remarquer que si l'on veut réussir dans l'élevage des jeunes porcs, il faut après le sevrage leur donner souvent de la nourriture, mais par petites quantités chaque fois.

Pendant l'allaitement, il est surprenant de voir combien de fois la truie nourrit ses petits dans vingt-quatre heures.

Il y a deux raisons, la première c'est que la truie ne pourrait donner une quantité de nourriture suffisante à chacun pour un long laps de temps et la seconde qui n'est pas moins sérieuse, c'est que les jeunes porcs en prenant en petite quantité n'ont pas l'estomac chargé et peuvent digérer facilement.



Excellent type pour le bacon.

Un autre point important dans l'élevage des porcs. C'est le fait généralement admis que les cochons qui ont été constamment bien entretenus depuis le sevrage donnent une chair beaucoup plus fine que ceux qui, pour un

temps, ont été négligés et n'ont été bien soignés que pendant le temps voulu pour les engraisser. C'est l'opinion des expéditeurs de bacon en particulier qui demandent que le cochon soit toujours en bon état, mais ne soit engraisé que progressivement, sans être poussé par une nourriture à la fois trop riche et trop abondante.

ENGRAISSEMENT DES PORCS.

Il a été fait des expériences d'alimentation avec toutes les céréales ordinaires données de différentes manières et en mélanges différents, afin d'arriver à savoir la quantité qu'il faut de chacune pour faire une livre de porc, lorsqu'on les donne séparément ou avec d'autres céréales. Il a aussi été beaucoup expérimenté avec le lait écrémé : enfin il a été fait divers essais d'aliments qui ne sont pas d'un usage ordinaire parmi les cultivateurs.

Comparaison des Races quant à l'économie dans le Nourrissage.

Les tableaux suivants indiquent les quantités d'aliments consommés par livre de gain en poids vif par les porcs de races et de parentages différents dans les expériences d'alimentation.

Le tableau I indique les quantités de blé gelé, moulu et trempé dans l'eau froide pendant 18 heures en moyenne, qui ont été consommées par les porcs, pour une livre de gain en poids vif. Les animaux ont reçu cette alimentation pendant douze semaines.

TABLEAU I.

Nombre de porcs.	Parentage.	Nés.	Poids vif moyen par animal.		Nourriture consommée par lb. de gain.
			3 oct.	26 déc.	
3 Métis.	Truie Poland China, ver- rat Berkshire.....	14 mai.	109	210	5.03
4 Améliorés.	Truie à sang Berkshire, verrat Gros-Yorkshire amélioré	13 juin.	94	186	5.03
2 Métis.	Truie Berkshire, ver- rat Gros - Yorkshire amé- lioré	1 mai.	128	213	5.56
3 Race pure.	Gros - Yorkshire amé- lioré.....	4 août.	98	157	5.87

Le tableau II fait voir la quantité d'un mélange à poids égal d'orge, de blé gelé—tous deux moulus et trempés d'eau froide pendant : 0 heures en moyenne—et de carottes réduites en pulpe, consommée par livre de gain en poids vif par des porcs de races différentes. Cette nourriture leur a été donnée pendant douze semaines.

TABLEAU II.

Nombre de porcs.	Parentage.	Nés.	Poids vif moyen par animal.		Aliments consommés par lb. de gain.	
			14 février.	9 mai.	Grain.	Carottes
6 Métis.	Truie Essex, ver- rat Gros-York- shire amélioré.	23 sept.	70	134	3.77	0.76
3 Race pure.	Berkshire.	24 "	117	186	4.17	0.76
4 Métis.	Truie Poland Chi- na, ver- rat Gros- Yorkshire amé- lioré.....	3 août.	119	189	4.42	0.89
4 Race pure.	Tamworth..	30 "	114	172	4.74	0.86
3 " "	Gros-Yorkshire } amélioré }	2, 17 mai } 2, 4 août }	189	236	5.83	1.06

Le tableau III indique la quantité d'un mélange de volumes égaux d'orge, de seigle de blé gelé (le tout moulu) et de son de blé trempé dans l'eau froide pendant 8 à 18 heures en moyenne, consommée par livre de gain en poids vif par des porcs de différentes races. Cette nourriture fut donnée aux uns pendant 15 semaines et aux autres pendant 12 semaines.

TABLEAU III.

Nombre de porcs.	Parentage.	Nés.	Poids vif moyen par animal.		Aliments consommés par lb. de gain.
			23 août.	6 déc.	
5 Métis.....	Truie Berkshire, verrat Gros - Yorkshire amélioré.....	9 juin.	43	86	3.62
5 ".....	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Berkshire.....	6 "	49	108	3.72
5 ".....	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Essex.....	31 mai.	45	98	3.7
2 ".....	Truie Tamworth, verrat Berkshire.....	7 "	94	173	4.03
5 ".....	Truie Poland-China, verrat Berkshire.....	27 avril.	83	161	3.11
5 ".....	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Essex.....	31 mai.	41	83	4.27
4 Améliorés.	Truie à sang de Berkshire, verrat Tamworth.....	3 juillet	52	113	3.24
5 Race pure.	Gros - Yorkshire amélioré.....	15 juin.	48	82	3.90

Le tableau IV fait voir la quantité d'un mélange de volumes égaux d'orge, de seigle, de blé gelé (le tout moulu) et de son de blé trempé dans l'eau froide pendant 18 heures en moyenne, outre 3 livres de lait écrémé par jour par animal, consommée par livre de gain en poids vif par des



Nos. 1 et 3 — Bons pour le bacon.
2 — Gras.
4 — Trop gras.

porcs de différentes races Cette nourriture fut donnée aux uns pendant huit semaines et aux autres pendant douze semaines.

TABLEAU IV.

Nombre de porcs.	Parentage.	Nés.	Poids vif moyen par animal.		Aliments consommés par lb. de gain.	
			6 déc. lb.	lb.	Farine lb.	Lait lb.
5 Métis	Truie Berkshire, verrat Gros Yorkshire améliorée.....	9 juin	86	31 jan., 150	2.52	2.56
5 Race pure.	Gros Yorkshire améliorée.....	15 "	82	28 fév., 191	2.64	2.31
5 Métis	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Essex.....	31 mai.	98	31 jan., 169	2.88	2.32
4 Améliorés.	Truie à sang Berkshire, verrat Tamworth....	3 juillet	117	31 " 202	3.10	1.95
5 Métis	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Berkshire.....	6 juin.	108	28 fév., 223	3.09	2.17
5 "	Truie Gros - Yorkshire améliorée, verrat Essex.....	31 mai.	83	28 " 192	3.23	2.53
2 "	Truie Tamworth, verrat Berkshire.	7 "	173	28 " 225	3.75	2.45

Conclusions : De ces quatre séries d'expériences il résulte que :—

1° Les races qui ont le plus gagné en poids par livre d'aliments consommés ne sont pas les mêmes dans chaque expérience.

- Tableau I. Métis, *Poland-China* par *Berkshire*.
 Améliorés, truie à sang *Berkshire* par *Gros-York-hire* ;
 " II. Métis, *Essex* par *Gros-Yorkshire amélioré*.
 " III. Améliorés, truie à sang *Berkshire* par *Tamworth* ;
 " IV. Métis, *Berkshire* par *Gros-Yorkshire amélioré*.

2° Les porcs qui ont *le moins gagné* en poids par livre d'aliments consommés sont :—

Tableau I. Purs, *Gros-Yorkshire améliorées* ;

- “ II. “ “ “
“ III. Métis, *Gros-Yorkshire améliorée par Essex*.
“ IV. Métis, *Tamworth par Berkshire*.

3° Nous n'avons constaté, chez les races et croisements soumis aux expériences, *aucun avantage constant* ou appréciable quant à la quantité d'aliments consommés par livre de gain en poids vif ;

4° En somme, au point de vue de l'engraissement, les porcs *métis* et les porcs *améliorés* ont donné des meilleurs résultats que ceux de race pure.

Expériences avec différents grains différemment préparés.

Il a été fait un grand nombre d'expériences dans le but de déterminer la valeur réelle et la valeur relative de quelques-uns des aliments que le nourrisseur ordinaire peut se procurer. On ne peut assigner aucune valeur absolue à aucun aliment comme producteur de viande de porc ; mais on peut cependant se rendre compte des valeurs obtenues dans un grand nombre d'expériences, dont quelques-unes ont porté sur des animaux de poids différents et de races différentes.

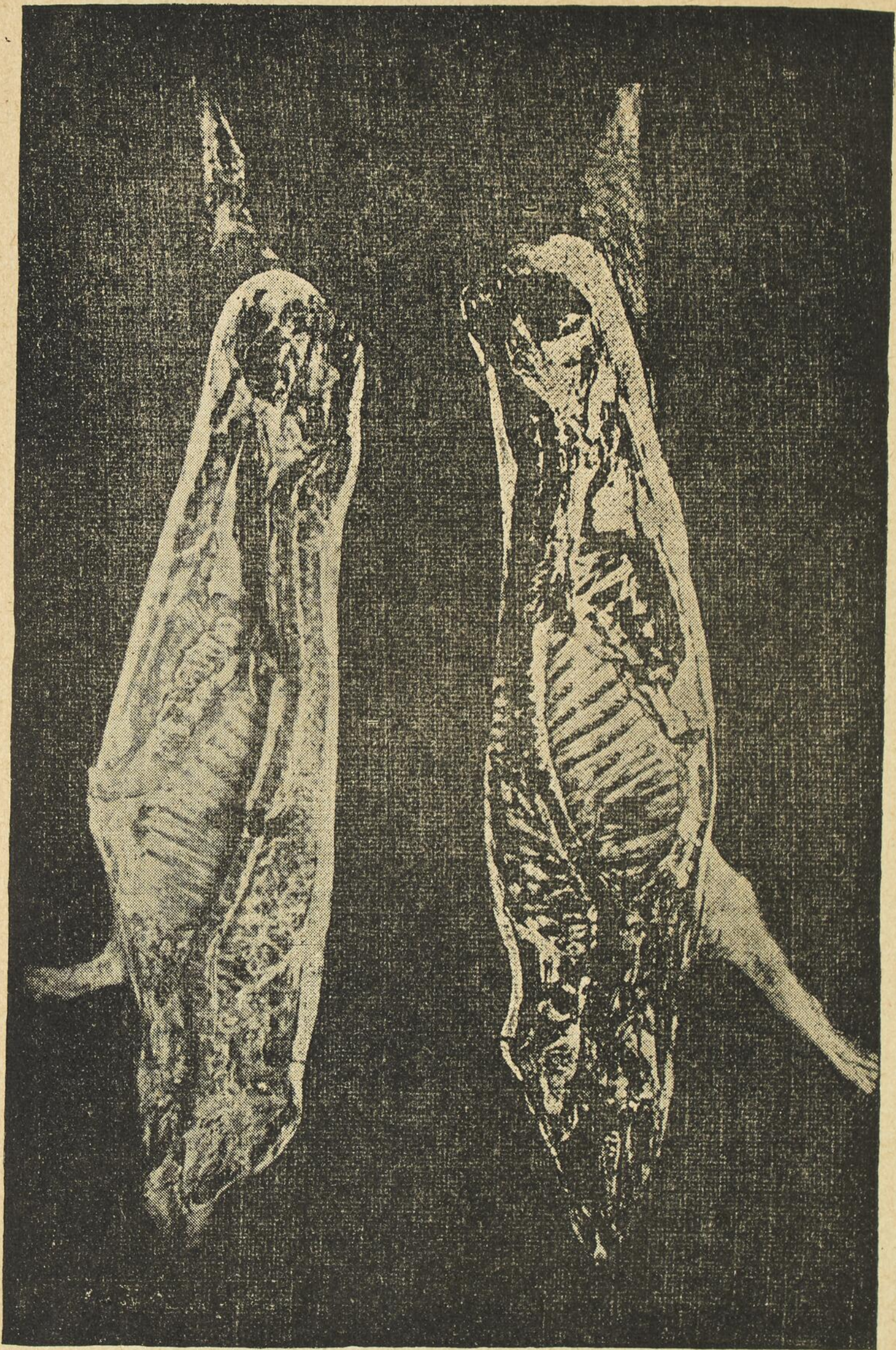
Les renseignements suivants sont extraits des rapports d'expériences faites par M. A.-E. Charron de la ferme expérimentale d'Ottawa.

Dans nos expériences, dit-il, l'influence de la composition de la nourriture servant à l'alimentation est très marquée.

Le tableau suivant donne une idée de la variation du degré de fermeté, suivant la composition de la ration.

Dix-huit rations serviront à l'alimentation de 290 cochons, de sorte que le pour cent d'oléine consigné au tableau est la moyenne du résultat d'un grand nombre d'analyses (Il ne faut pas oublier que plus le taux pour cent d'oléine est élevé, plus le lard est mou). Dans la seconde colonne du tableau l'on peut comparer la qualité du lard d'après les chiffres relatifs à l'oléine.

Groupe.	Composition de la ration.	Oléine	Degré de fermeté d'après le taux d'oléine.
1	Maïs	89.3	Très mou.
2	Haricots (fèves).....	84.8	Très mou.
3	Pois.....	67.2	Très ferme.
4	Avoine, pois et orge.....	67.8	Très ferme.
5	Maïs et lait écrémé.....	70.9	Ferme.
6	1-2 maïs 1-2 avoine, pois et orge..	73.5	Mou
7	1-2 maïs 1-2 avoine, pois et orge avec lait écrémé.....	72.3	Mi-ferme
8	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec betteraves fourragères....	74.9	Mou.
9	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec lait écrémé et betteraves fourragères.....	68.2	Ferme.
10	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec lait écrémé et navets.....	70.4	Ferme.
11	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec lait écrémé et betteraves à sucre	66.9	Très ferme.
12	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec trèfle cuit à la vapeur.....	76.1	Très mou.
13	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec citrouilles cuites.....	73.3	Mou.



Engraisé avec du maïs.

Engraisé avec des pois.

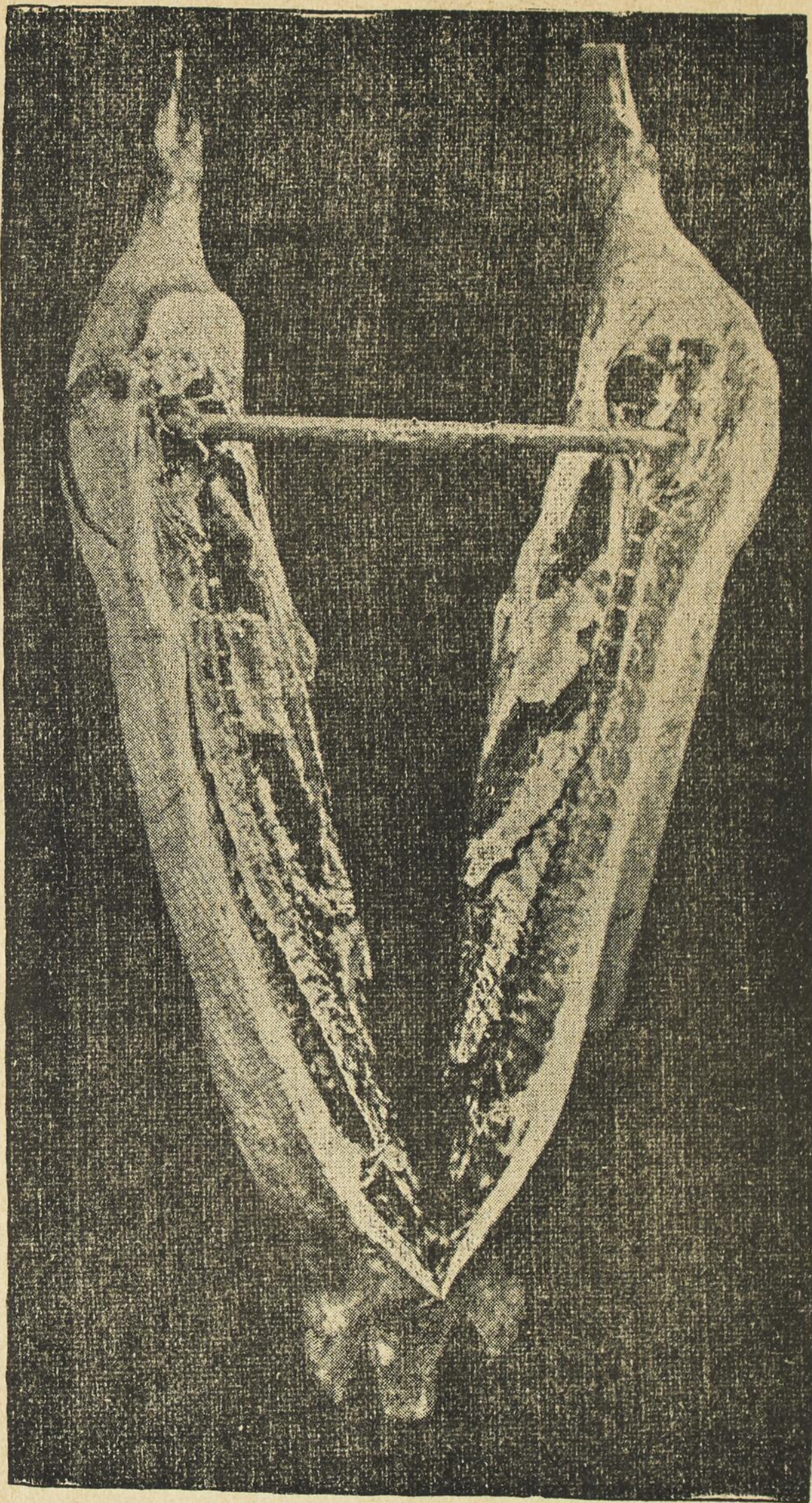
14	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec topinambours.....	73.4	Mou.
15	1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge avec navette et topinambours....	74.9	Mou.
16	1ère période : Maïs. 2ème période : Avoine, pois et orge.	77.1	Très mou.
17	1ère période : Avoine, pois et orge. 2ème période : Maïs.....	73.9.	Mou.
18	1ère période : 1-2 maïs, 1-2 avoine, pois et orge. 2ème période : Maïs.....	77.1	Très mou.

LE MAÏS.

Pour l'alimentation du premier groupe, le maïs seul fut employé et le résultat fut désastreux pour la fermeté du lard. Le montant d'oléine, 89.3 p. c., est le plus élevé de toute la série et le lard est flasque et très mou. La croissance a été très lente, quelques-uns des porcs n'ayant pas dépassé le poids vif de cent livres, à l'âge de neuf mois. Les rations consignées au tableau dans lesquelles le maïs entre pour une partie, nous permettent d'affirmer d'un coup d'œil l'influence néfaste de cette céréale.

Les HARICOTS (fèves).

Les haricots semblent avoir un effet presque aussi désastreux que le maïs. Le montant de gras formé est très minime. Les animaux sont petits et chétifs. La chair est molle et flasque.



Modèle d'un bon porc. — Le maigre uniformément distribué.

LES POIS.

Dans cette expérience, les pois ont soutenu la bonne réputation dont ils ont toujours joui pour l'alimentation des porcs. Ils ont produit le lard le plus ferme de toute la série. Le gras est uniforme et de l'épaisseur recherchés par les charcutiers, c'est-à-dire qu'il est de un pouce et demi à deux pouces.

AVOINE, POIS ET ORGE.

Ces trois céréales, en parties égales, forment un excellent mélange. On en fait une moulée que les cochons consomment avec beaucoup d'avidité. Ce mélange, qui produit un lard tout aussi ferme que les pois seuls, possède cet avantage que les cochons ne s'en fatiguent pas. Ils sont toujours en appétit et, conséquence naturelle, l'engraissement se fait avec plus de rapidité et de profit.

MAIS ET LAIT ÉCREMÉ.

Le lait écrémé, le petit lait, etc., sous-produits de l'industrie laitière sont très utiles dans l'alimentation des porcs. Le lait écrémé est maintenant employé avec des résultats des plus satisfaisants. Dans les expériences, l'effet désastreux du maïs, a en partie été corrigé par le lait. Le lard résultant de l'alimentation du maïs et de lait écrémé, quoique n'étant pas d'une très grande fermeté est cependant classé comme ferme. L'addition du lait écrémé à la ration de maïs a eu

pour effet de réduire le taux d'oléine de 89.3 p. c., à 70.9 p. c. Le lait écrémé est donc un correctif très puissant, quoique pas suffisant pour neutraliser à lui seul l'effet amollissant du maïs ; malheureusement son emploi conjointement avec le maïs a pour effet de causer un dépôt trop abondant de gras, ce qui déprécie le lard à bacon.

1-2 MAIS, 1-2 AVOINE POIS ET ORGE.

Le maïs produisant un lard très mou et le mélange d'avoine, pois et orge ayant donné le lard le plus ferme dans la série d'expériences, il est intéressant de constater le résultat obtenu par l'emploi en parties égales, de ces deux séries d'aliments. L'analyse nous révèle la présence de 73.5 p. c., d'oléine dans le gras, ce qui relègue ce groupe dans la classe des "lards mous". Il est donc évident qu'une ration composée de ces céréales, lorsque le maïs s'y trouve pour la moitié n'est pas de nature à produire un lard de la fermeté requise. Cette quantité de moulée d'avoine, pois et orge n'est pas suffisante pour lutter avec avantage contre la force amollissante du maïs.

**1-2 MAIS, 1-2 AVOINE, POIS ET ORGE AVEC
LAIT ECREME.**

Mais, si on joint le lait écrémé à la ration ci-dessus nous constatons un mieux sensible. Au lieu d'être "mou" le lard est "modérément ferme". La victoire n'est pas complète, mais il est intéressant de constater cette amélioration

notable. Petit à petit nous gagnons du terrain sans exclure complètement le maïs qui est récolté en si grande quantité dans quelques-unes de nos provinces et aux Etats-Unis.

**1-2 MAIS, 1-2 AVOINE, POIS ET ORGE AVEC
BETTERAVES.**

L'emploi des plantes-racines remplaçant une partie du grain pour l'alimentation est fort prôné. C'est pourquoi l'on a fait l'essai des betteraves fourragères dans la ration ci-dessus. Il semblerait d'après nos résultats d'analyse que cette plante fourragère ne peut pas remplacer avec avantage une partie de la ration de grain. Le maïs semble avoir repris un peu de son influence prépondérante. Cependant l'augmentation dans le taux pour cent de l'oléine n'est pas suffisante pour nous permettre d'affirmer que la betterave fourragère possède un pouvoir réellement nuisible.

**1-2 MAIS, 1-2 AVOINE, POIS ET ORGE AVEC
LAIT ECREME, PLANTES RACINES.**

Si cependant les plantes racines et le lait écrémé unissent leurs effets contre l'ennemi commun, le maïs, celui-ci n'a plus qu'à abaisser pavillon et s'avouer vaincu. C'est ce que nous avons constaté. Les betteraves fourragères et le lait écrémé ont abaissé le taux d'oléine de 74.9 pour cent, à 68.2 pour cent, ce qui nous fait prononcer ce lard "ferme". Les navets n'ont pas eu un succès aussi prononcé, mais il a été suffisant cependant pour qu'ils soient appréciés. Les betteraves à sucre ont certainement remporté la palme. En effet, en dépit de la

présence du maïs formant la moitié de la ration, le lard ne contenait que 66.9 p. c. d'oléine, et, par conséquent, il était aussi ferme que celui produit par les rations ne comprenant pas de maïs.

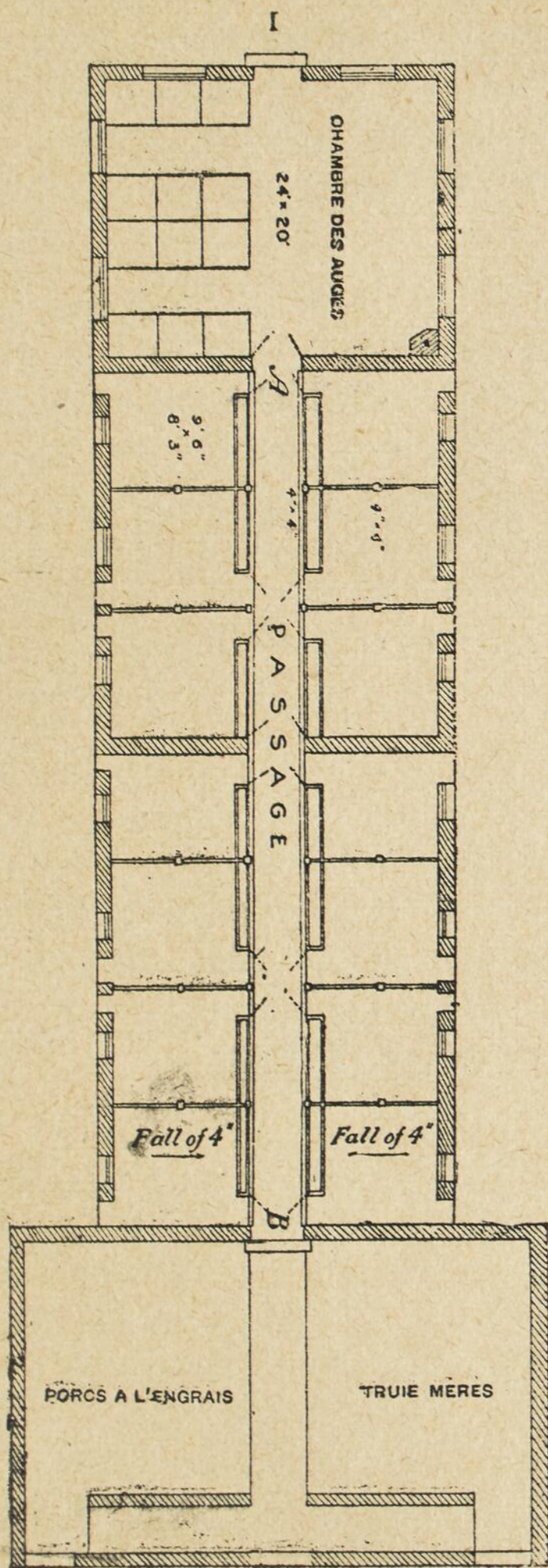
**1-2 MAIS, 1-2 AVOINE, POIS ET ORGE
AVEC TRÈFLE.**

Quelques éleveurs ont pour habitude de laisser leurs cochons se nourrir de trèfle, soit en leur permettant de courir par la prairie, soit en leur donnant cette plante dans leurs loges. Les résultats de l'expérience sembleraient nous déconseiller l'emploi de ce procédé d'alimentation. Tous les cochons soumis à ce traitement ont donné un lard très mou, du moins plus mou que celui résultant de l'emploi de la ration sans trèfle.

L'on a aussi mis à l'essai les citrouilles, les topinambours et la navette. Aucune de ces substances alimentaires n'a semblé exercer une influence sur la fermeté du lard, non pas qu'il s'en fut trouvé plus mou. Il se peut donc qu'on puisse les employer impunément pour l'alimentation des porcs.

L'influence néfaste du maïs, et l'influence bienfaisante de la moulée d'avoine, de pois et d'orge ayant été fermement établies, nous avons cru intéressant d'instituer des expériences pour voir s'il ne serait pas possible de nourrir les cochons pendant une certaine période limitée de leur vie avec du maïs sans nuire à la fermeté du lard. Dans un cas, nous avons nourri de maïs un certain nombre de cochons jusqu'à ce qu'ils aient atteint le poids vif de cent livres, et nous les avons ensuite nourris de moulée d'avoine, d'orge et de pois, pour la balance du temps. L'analyse nous révèle que ce lard contenait 77-1 p. c. d'oléine et qu'il était en conséquence " très mou ".

PORCHERIE



NOTES.—La cuisine contient 12 coffres ou huches.

Les 14 loges ont chacune 9 pieds 6 pouces sur 8 pieds 3 pouces et sont de part et d'autre d'un couloir (PASSAGE), dont le plancher est incliné de 6 pouces de A vers A.

Le couloir aboutit à la partie du bâtiment où sont la loge des truies mères et celle des porcs à engraisser.

S'il est bien vrai de dire qu'il faut redresser l'arbre lorsqu'il est jeune, il faut agir de même avec les jeunes animaux et les bien soigner dès les premiers temps. Malgré l'influence affermissante très marquée de la moulée d'avoine de pois et d'orge, le lard est demeuré très mou parce que à l'origine les porcs avaient été mal soignés ou plutôt avaient pris de mauvaise nourriture.

Dans l'expérience suivante qui est la contre-partie de celle-ci, on a tenté en leur donnant de la moulée d'avoine, de pois et d'orge jusqu'à ce qu'ils aient atteint le poids vif de cent livres de les mettre à l'abri des effets désastreux du maïs qui leur servirait de nourriture pour le reste de leurs jours. Certes, ils ont résisté bravement, mais pas suffisamment, car le lard contenait 73.9 p. c. d'oléine et se trouvait par conséquent "mou". Il était cependant considérablement plus ferme que celui provenant des cochons nourris avec du maïs durant la première période.

En substituant du maïs à la moitié de la ration de grain dans la première période et en terminant avec du maïs seul, on arriva exactement au même résultat que lorsque l'on avait commencé par du maïs pour finir par la moulée d'avoine, de pois, et d'orge, ainsi que nous le voyons par le tableau en en comparant les résultats des groupes 16 et 18.

CONCLUSIONS GÉNÉRALES.

De son côté, M. Grisdale, agriculteur de la Ferme centrale d'Ottawa, tire d'une longue série d'expériences, les conclusions générales suivantes :

1° Il n'y a aucun avantage à cuire les aliments pour les porcs, lorsqu'on vise uniquement à l'économie dans la production.

2° Après que le poids vif moyen dépasse les 100 livres, il faut pour chaque livre de gain en poids vif une quantité graduellement croissante d'aliments.

3° Le moment où il est le plus économique d'abattre les porcs est quand ils pèsent de 175 à 200 livres.

4° C'est lorsque les porcs peuvent consommer la plus grande quantité d'aliments par rapport à leur poids, que les gains sont les plus grands et les plus économiques.

5° Le blé gelé est un aliment économique pour les porcs.

6° Le lait écrémé constitue une addition des plus importantes à une ration de grains, et 700 lbs. de lait écrémé équivalent à environ 100 lbs. de grains mêlés. La valeur relative du lait écrémé dans une ration quelconque varie avec la quantité d'aliments que l'on donne ; c'est quand il forme la proportion la plus élevée du total des aliments que sa valeur relative est la plus faible.

7° Le poids des porcs habillés est environ 76-44 pour cent de leur poids après jeûne.

8° Le lait écrémé, ajouté à la ration de grains, est surtout utile quand on veut produire de la chair ferme.

9° Le type des animaux nourris a davantage d'influence sur le caractère de la viande que n'en a la race ; par exemple du fait qu'un porc est de race Yorkshire ou Tamworth il ne découle pas avec certitude que la viande sera de bonne qualité ; il faut que l'animal soit aussi d'un type à corps allongé et qu'il ait été nourri d'une certaine manière.

10° L'alimentation à la farine mêlée (orge, pois et avoine) avec lait produit habituellement une viande ferme.

11° C'est moulu et trempé pendant 24 heures que le grain est le plus avantageux. Une partie du grain non moulu traverse souvent les intestins sans être digéré.

12° Il est plus économique de donner aux porcs les grains mêlés que de les donner séparément.

13° Les porcs qui reçoivent une ration limitée donnent en somme un profit plus grand que ceux qui sont gorgés.

14° La maturité de l'animal affecte la qualité de la chair.

**L'INTÉRÊT QUE LE CANADA PEUT AVOIR
DANS L'ÉLEVAGE DES PORCS.**

Opinion de M. Walter Stark.

L'importance des importations sur le marché anglais de viande de porcs ne devrait manquer d'attirer l'attention de personnes s'adonnant à l'agriculture. L'on ne saurait trop

divulguer ce fait qui est d'un intérêt capital pour la classe agricole et ce n'est pas seulement en Canada que quelques personnes se rendent compte de la situation.

M. Walter Stark, de la maison Carter & Wilkinson, de Liverpool, auquel on demandait son opinion au sujet du développement de notre commerce de porcs avec l'Angleterre répondait :

— Il n'y a pas de doute que le Canada puisse accroître beaucoup son commerce de viande de porc avec la mère patrie, s'il sait prendre les moyens de produire exactement le genre de porcs demandé sur ce marché. Comme vous le savez, l'Angleterre importe de treize à quatorze millions de livres sterling de viande de porc chaque année. Le Canada en fournit environ £500,000, pas même autant que le Danemark dont l'étendue est si petite. J'aime à dire cependant que la viande canadienne qui nous arrive est très appréciée et que la demande en surpasse continuellement l'offre.

Il est inutile de nous envoyer de la viande grossière, lourde, grasse, nous en recevons une grande quantité des Etats-Unis de cette espèce qui se vend continuellement de 2 p. c., à 3 p. c., au-dessous du cours de la viande canadienne de choix. Ce qu'il nous faut, ce sont des porcs légers de 150 à 170 lbs qui doivent être minces et jeunes.

Si vos fermiers voulaient s'y mettre sérieusement, ils pourraient en élever deux portées par an. La meilleure race serait les Yorkshire croisés avec les Tamworths. La viande doit subir une préparation spéciale qui lui conserve toute sa saveur tout en lui donnant les qualités de conservation voulues. Elle ne doit pas être trop salée ni trop fumée.

Je serai heureux d'entrer en rapport avec les commerçants de votre province qui voudraient entreprendre cette industrie ainsi que de vous fournir toutes les informations en mon pouvoir pour développer soit ce genre de commerce soit un autre à votre avantage”.

L'on pourrait citer des centaines de témoignages de même nature tels que ceux de MM. Boyd' & Grant, 22 Mathew street, Liverpool; Gilchriest & Co. 3 Peter street, Liverpool. Mais pourquoi tant insister, quand les cultivateurs ont déjà sous les yeux des faits aussi probants, aussi indiscutables que les prix payés pendant les années 1900 et 1901 et aussi les chiffres des exportations absorbées par l'Angleterre.

**EXPORTATION DE VIANDES ABATTUES
ET DE LARD.**

Port de Montréal, 1901.

C'est un fait indiscutable, lisons-nous dans le rapport de 1901 de la commission du port de Montréal, que la demande des denrées canadiennes en conserve a toujours été en augmentant depuis quelques années. Cette augmentation s'est surtout accentuée cette année. Ce qui prouve que nos produits sont de plus en plus estimés par le consommateur anglais. Alors que l'exportation des conserves a augmenté cette année de 18,000 caisses, il faut cependant signaler une diminution dans les exportations de viandes et de lard sur 1900. Il n'y a pas de doute que nous devons attribuer ce fait

aux prix plus élevés des marchés canadien et américain, car les porcs se vendent plus cher.

La concurrence qui nous est faite par les autres pays sur le marché anglais a été plus active et les exportateurs en ont ressenti les effets par les fluctuations subites qui se sont produites sur les places de Londres et Liverpool.

L'exportation des viandes préparées a diminué de 23,000 caisses et celle du lard de 21,000 tierces si l'on compare cette année à l'année 1900.

Le marché local a été très soutenu pendant les quatre premiers mois de la saison pour toutes les viandes préparées. Ici comme dans l'ouest, le prix des cochons a été élevé et souvent il était difficile de bien s'approvisionner.

L'augmentation de \$4 par quart de lard n'a pas empêché la demande d'être bonne. Les stocks ont été vite épuisés et pour satisfaire le public, il a fallu en importer des quantités considérables d'Amérique.

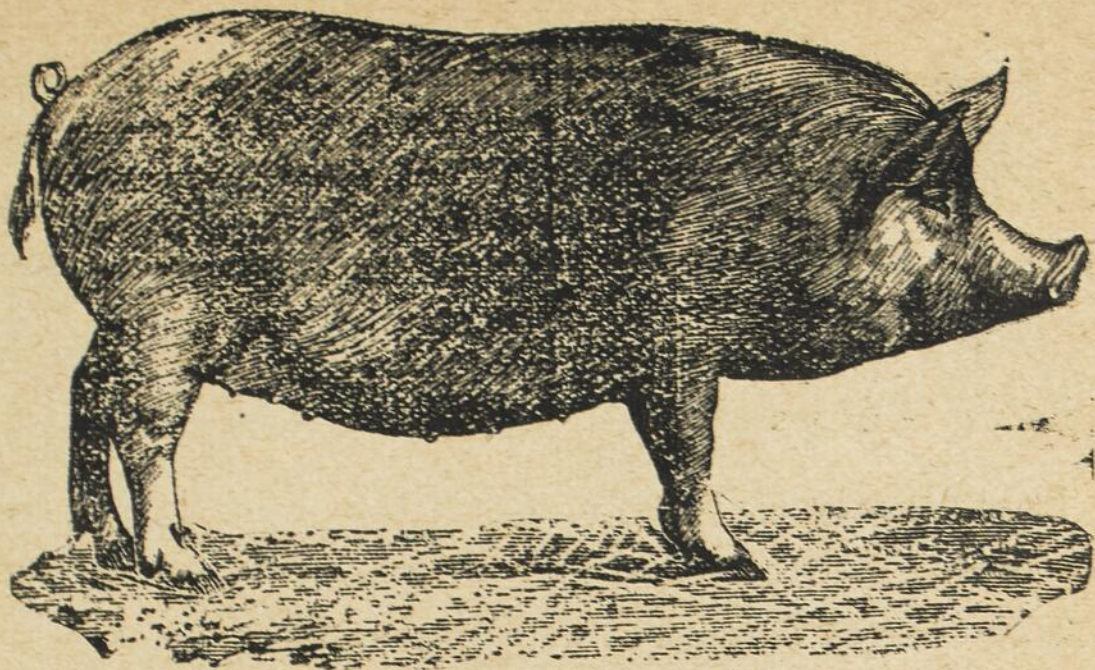
Notre commerce d'exportation à Terre-Neuve a beaucoup dépassé la moyenne des années précédentes. Le lard canadien se vendait de \$20 à \$24 par quart, tandis que le lard américain revenait de \$21.50 à \$24.50, droits payés. La demande du bacon a été très active pendant toute la saison, mais les prix sont restés à peu près les mêmes qu'en 1900 : 14 cts à 15 cts par livre, le jambon se vendant de 12 cts à 14 cts.

La plus grande partie des exportations du port de Montréal venaient des Etats-Unis bien que La Laing Packing Co. et J. W. Wilson, deux maisons du pays, aient fourni un appoint considérable.

Voici un tableau indiquant le chiffre des exportations pour le port de Montréal dans le cours des trois dernières années.

PORTS.	Lard.		
	1901 Tierces.	1900 Tierces.	1899 Tierces.
Liverpool.....	59,596	85,222	62,908
Londres.....	75,033	64,456	16,413
Bristol.....	54,489	60,206	58,100
Hamburg.....	36,124	26,073	26,879
Glasgow.....	6,009	2,514	1,113
Manchester.....	2,755		
Anvers.....		15,973	3,140
Cardiff.....	1,001		2,000
Leith.....	200		500
Autre.....		2,676	3,000
Totaux.....	236,207	258,120	174,088

Ces chiffres démontrent non seulement le montant des affaires qui se font dans cette ligne, mais comme l'on sait que le marché local ne peut même pas s'approvisionner en Canada et qu'il faut recourir pour des centaines de mille dollars chaque année au marché américain, ils témoignent aussi de l'intérêt qu'il y a pour nos cultivateurs de la province de Québec de se livrer plus en grand à l'élevage du porc, d'autant plus que les prix du marché sont rémunérateurs.



LE COCHON.

MALADIES CONTAGIEUSES DU COCHON.

CATARRHE CONTAGIEUX.

Le poison s'introduit par les membranes muqueuses de l'animal.

Les changements de température prédisposent à la maladie.

SYMPTÔMES : Il y a fièvre intense, quelquefois il y a écoulement par le nez, le cou est tendu et l'animal se frotte le nez ; la respiration se fait difficilement. Le flanc a des mouvements saccadés, la toux est courte, plaintive. Il peut aussi y avoir vomissements. L'on constate, parfois, constipation, mais le plus souvent, la diarrhée arrive suivie de la mort.

Si l'on fait l'autopsie de l'animal, on remarque une inflammation prononcée des parties reliant la gorge au nez, et, de la gorge au poumon, on trouve souvent des matières plus ou moins compactes.

La même maladie peut aussi présenter les symptômes différents qui suivent : En ce cas, il y a toujours au début, constipation opiniâtre suivie de diarrhée fétide, noire. Il se produit une perte de la vue, totale ou partielle. La paralysie accompagne ou suit ces symptômes.

La maladie peut durer environ 10 à 15 jours.

TRAITEMENT : Si l'on constate, avec certitude, les symptômes établissant que l'animal souffre de cataracte épizootique, il faut le tuer et l'enterrer profondément.

Isoler toute tête qui présentera des signes suspects et donner 2 ou 3 grains de tartre émétique, pendant 2 ou 3 jours dans du son échaudé et si l'on remarque constipation, donner la prescription qui suit :

Huile de castor $1\frac{1}{2}$ once.

Esprit de térébentine $1\frac{1}{2}$ gramme.

Donner le tout en une seule dose, après avoir bien mélangé.

Faire suivre cette prescription de la suivante :

Sulfate de fer 1 once. Diviser en 24 doses que l'on donne à raison de 2 doses par jour dans la *bouette* ou dans du lait.

FIÈVRE CONTAGIEUSE DU COCHON.

On appelle aussi cette maladie " Choléra du cochon. " Cette maladie est tellement contagieuse que le germe peut s'en propager à de grandes distances.

Une couple de semaines, quelquefois 3 ou 4 jours suffisent pour que le germe qui attaque l'animal se développe, et alors on constate les symptômes suivants : L'appétit se perd, l'ani-

mal est frissonneux, abattu, lourd, paresseux et cherche à rester couché sur sa litière. Le nez est chaud et sec; les yeux s'enfoncent; la soif est vive, la peau est chaude et se couvre de taches noires et rouges qui s'effacent à la pression des doigts, pour réapparaître immédiatement après.

La température peut s'élever jusqu'à 105 F. Le pouls est faible, vite. La toux est sèche et forte. Le ventre est très sensible à la pression.

Si la maladie progresse, au bout de 3 ou 4 jours, apparaît une diarrhée fétide, noire, souvent accompagnée de sang; c'est le symptôme final.

TRAITEMENT: Si l'on est sûr que l'animal est infecté du choléra, tuer et enterrer.

Désinfecter le local en faisant brûler du soufre ou en nettoyant la porcherie avec de l'acide carbolique à proportion de 1 livre par cinq gallons d'eau.

Comme a lieu de craindre que d'autres membres du troupeau soit contaminés, donner à tous la prescription qui suit:

R. Soufre en poudre	1 lb.
Sulfate de fer	1 lb.
Nitrate de potasse.	$\frac{1}{4}$ lb.
Antimoine noire en poudre	$\frac{1}{4}$ lb.

Mêler le tout dans 6 gallons de "bouette" et l'on aura une dose pour un troupeau de 50 cochons. Si le troupeau est moindre ou plus nombreux diminuer ou augmenter en raison du nombre.

Répéter cette dose tous les jours.

CHARBON.

Cette maladie contagieuse est assez fréquente chez le cochon. On la confond souvent avec la fièvre maligne contagieuse et aussi avec la pneumo-entérite-contagieuse.

SYMPTÔMES : Le symptôme le plus apparent est l'inflammation de la gorge qui s'étend dans les voies respiratoires. Le cochon respire avec difficulté et peut à peine avaler. Suivent les convulsions qui amènent fatalement sa mort.

La marche de cette maladie est très rapide.

Il n'y a pas de traitement. Après la mort, avoir soin, en enterrant aussi profondément que possible, de le recouvrir d'une forte couche de chaux vive, car sans cette précaution les vers peuvent remonter à la surface le bacille et le communiquer.

Désinfecter la porcherie de la manière indiquée précédemment.

PNEUMO-ENTERITE CONTAGIEUSE.

(mal rouge)

C'est l'inflammation du poumon et des intestins causée par un bacille.

SYMPTÔMES : Mêmes symptômes généraux que pour les maladies qui précèdent, fièvre, toux, constipation, etc., mais ce qui la caractérise, c'est que l'on constate des taches, passant du rouge au bleu noir, qui apparaissent sur les oreilles, la gorge, l'estomac et entre les pattes de derrière. Il peut aussi y avoir un jetage noir par le nez, et la maladie se termine généralement par une diarrhée fétide, comme aussi elle peut

se terminer en moins d'une heure si la gorge est gravement atteinte, car l'animal meurt étouffé par l'inflammation du larynx et de la langue, ce qui produit l'asphyxie. L'animal se couche, cache sa tête dans sa litière et ne remue point à moins qu'on ne l'y force.

MALADIES NON CONTAGIEUSES.

INFLAMMATION DES POUMONS.

On reconnaît l'inflammation des poumons par la perte de l'appétit, l'apparition d'une toux plus ou moins prononcée, de fièvre, de frissons. La respiration est accélérée ; l'animal n'aime pas à rester longtemps couché, il paraît reposer plus facilement debout par le fait que cette dernière position donne aux poumons un jeu plus facile.

TRAITEMENT : La porcherie devra être bien ventilée. Avoir soin que la porcherie ne soit pas humide, et s'il est possible, laisser pénétrer le soleil jusqu'à l'animal. Donner une bonne litière.

Appliquer sur chaque côté, en arrière des pattes de devant, de fortes mouches de moutarde et donner à l'intérieur la prescription suivante :

R. Muriate ammoniac	$\frac{1}{2}$ once.
Nitrate de potasse	$\frac{1}{2}$ once.
Teinture aconite	10 gouttes.

Le tout dans une chopine d'eau, et donner une cuillerée à soupe 3 fois par jour dans un peu de gruau.

INFLAMMATION DES AMYGDALES.

L'inflammation des glandes de la gorge est souvent une maladie fatale, si elle n'est pas traitée dès le début.

SYMPTÔMES : Si l'on s'aperçoit que le cochon a de la difficulté à avaler et si l'on voit un gonflement de la gorge dur et sensible à la pression, si la langue sort, l'on peut sans crainte traiter l'amygdalite.

TRAITEMENT : Prendre un canif et faire à la gorge, des petites incisions, (scarifications) jusqu'à ce que le sang coule en abondance. Appliquer sur la gorge des cataplasmes de graines de lin. Pendant une journée ou deux, nourrir l'animal au lait.

TRICHINOSE.

C'est une affection du porc caractérisée par la présence, au sein de l'économie, de vers nématoides appelés " trichines " (Baillet).

Cette maladie se communique à l'homme de même que la tuberculose, par les voies digestives et est excessivement dangereuse. Pour qu'un porc soit infecté de trichines, il faut qu'il ait mangé lui-même de la chair recélant ces parasites. Nous savons que le porc ne dédaigne de se nourrir de rats, de souris, de chats, etc., qui souffrent communément de cette maladie.

SYMPTÔMES : Il y a inflammation des muscles infectés, sensibilité et diminution de volume. Les reins sont raides. Pour constater d'une manière absolue cette infection, il faut

se servir du microscope. Pour prévenir la contagion par ingestion, il est nécessaire de bien faire cuire la viande du porc qui souffre de cette maladie.

DIARRHÉE.

La diarrhée est surtout fréquente chez le jeune porc qui souvent, est nourri avec des aliments de qualité mauvaise comme le lait sùr en trop grande quantité.

TRAITEMENT : Diète au lait frais avec eau de chaux à quantité égale ; ordonner la prescription suivante :

Poudre de gentiane, 1 once.
Opium pulvérisé, 1 drachme.

Faire 12 doses et en donner deux par jour dans la ration.

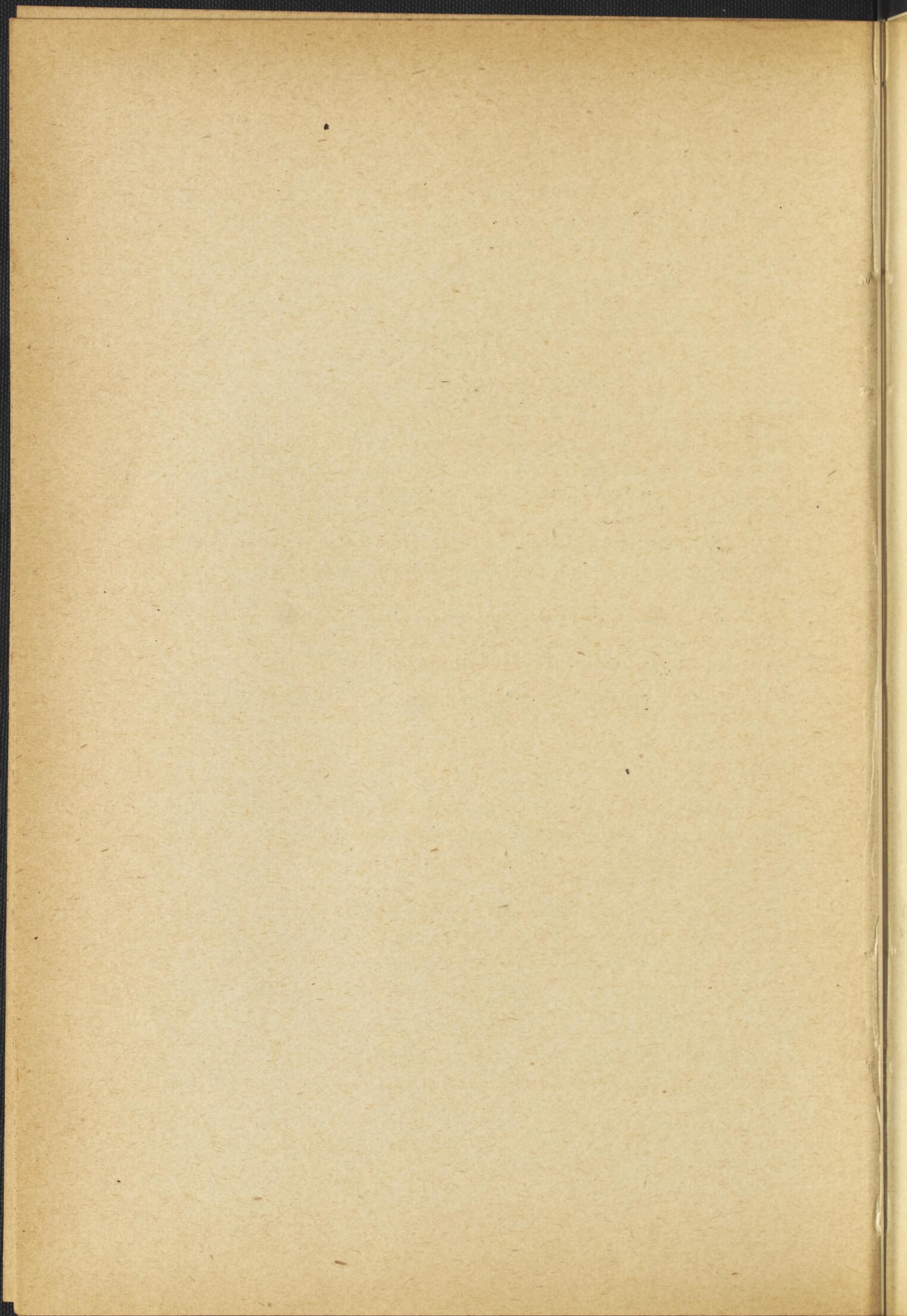


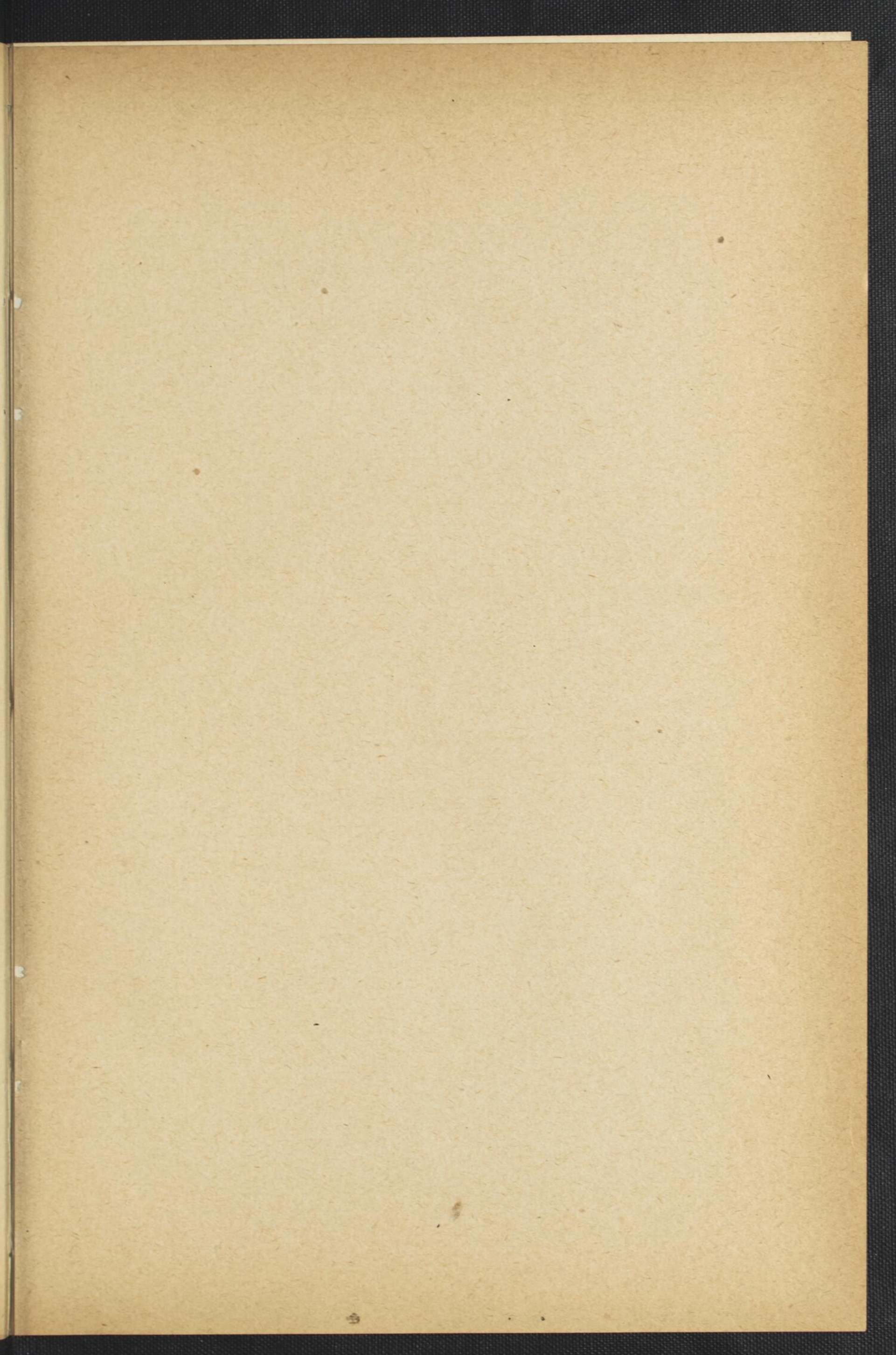
TABLE DES MATIÈRES.

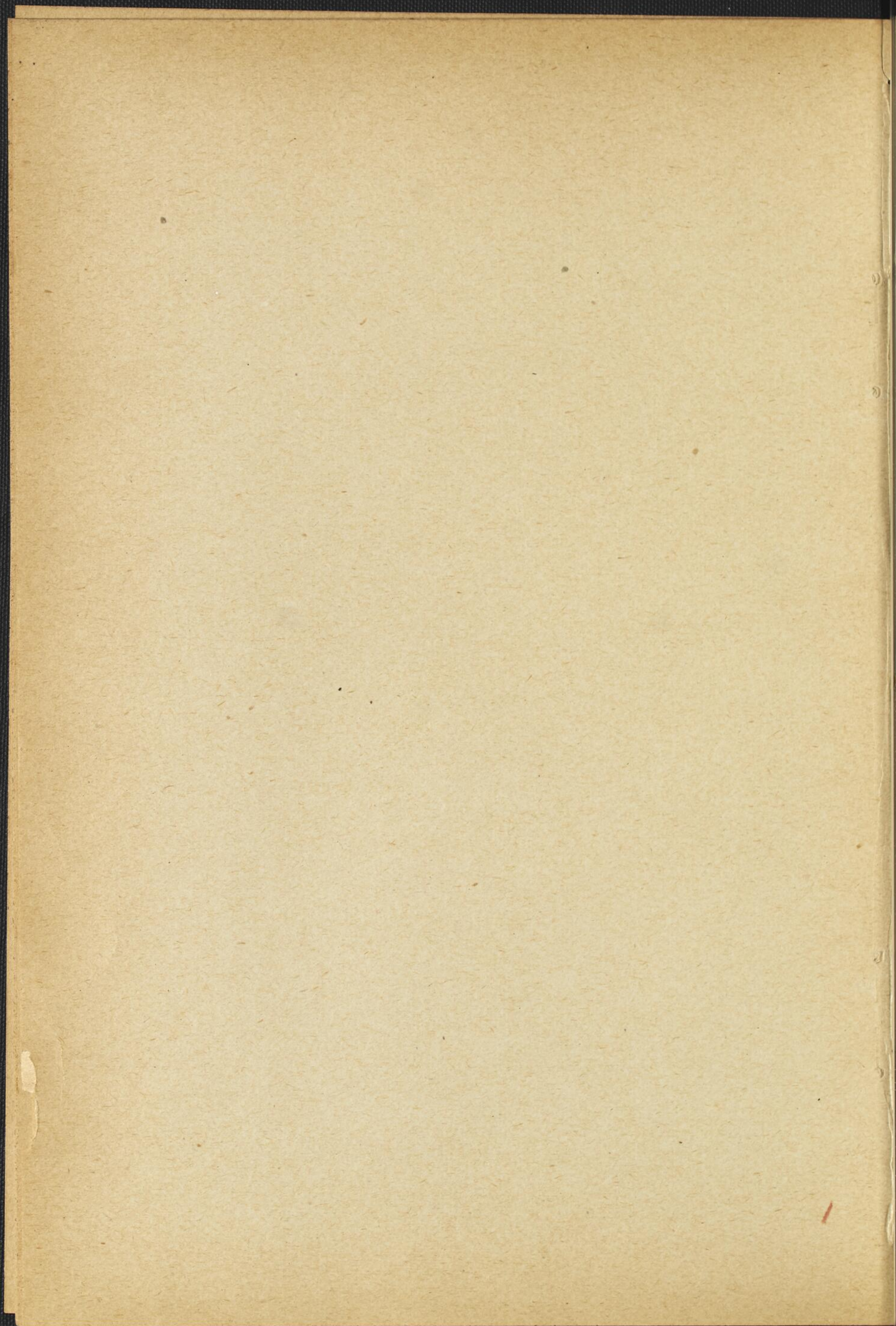
	Pages
Préface	3
De l'élevage des Porcs—Son importance.....	5
Lard salé et bacon.....	7
Caractères spéciaux de chaque race.....	9
De la reproduction.....	11
Un bon verrat.....	12
Des soins à donner aux jeunes porcs.....	19
Sevrage des cochons.....	20
Engraissement des pores.....	23
Comparaison des races quant à l'économie dans le nourrissage.....	23
Expériences avec différents grains différemment préparés.....	28
Le maïs.....	31
Les Haricots (fèves).....	31
Les pois.....	33
$\frac{1}{2}$ maïs, $\frac{1}{2}$ avoine et pois.....	34
$\frac{1}{2}$ maïs, $\frac{1}{3}$ avoine, pois et orge avec lait écrémé.....	34
$\frac{1}{2}$ maïs, $\frac{1}{4}$ avoine, pois et orge avec betterave.....	35
$\frac{1}{2}$ maïs, $\frac{1}{2}$ avoine, pois et orge avec lait écrémé, plantes racines.....	35
$\frac{1}{2}$ maïs, $\frac{1}{2}$ avoine, pois et orge avec trèfle.....	36
Conclusions générales.....	39
L'intérêt que le Canada peut avoir dans l'élevage des porcs.....	40
Exportation de viandes abattues et de lard.....	42
Le Cochon.....	45
Fièvre contagieuse du cochon.....	46
Charbon.....	48
Pneumonie entérite contagieuse (mal rouge).....	48
Maladies non contagieuses—Inflammation des poumons.....	49
Inflammation des amygdales.....	50
Trichinose.....	50
Diarrhée.....	51

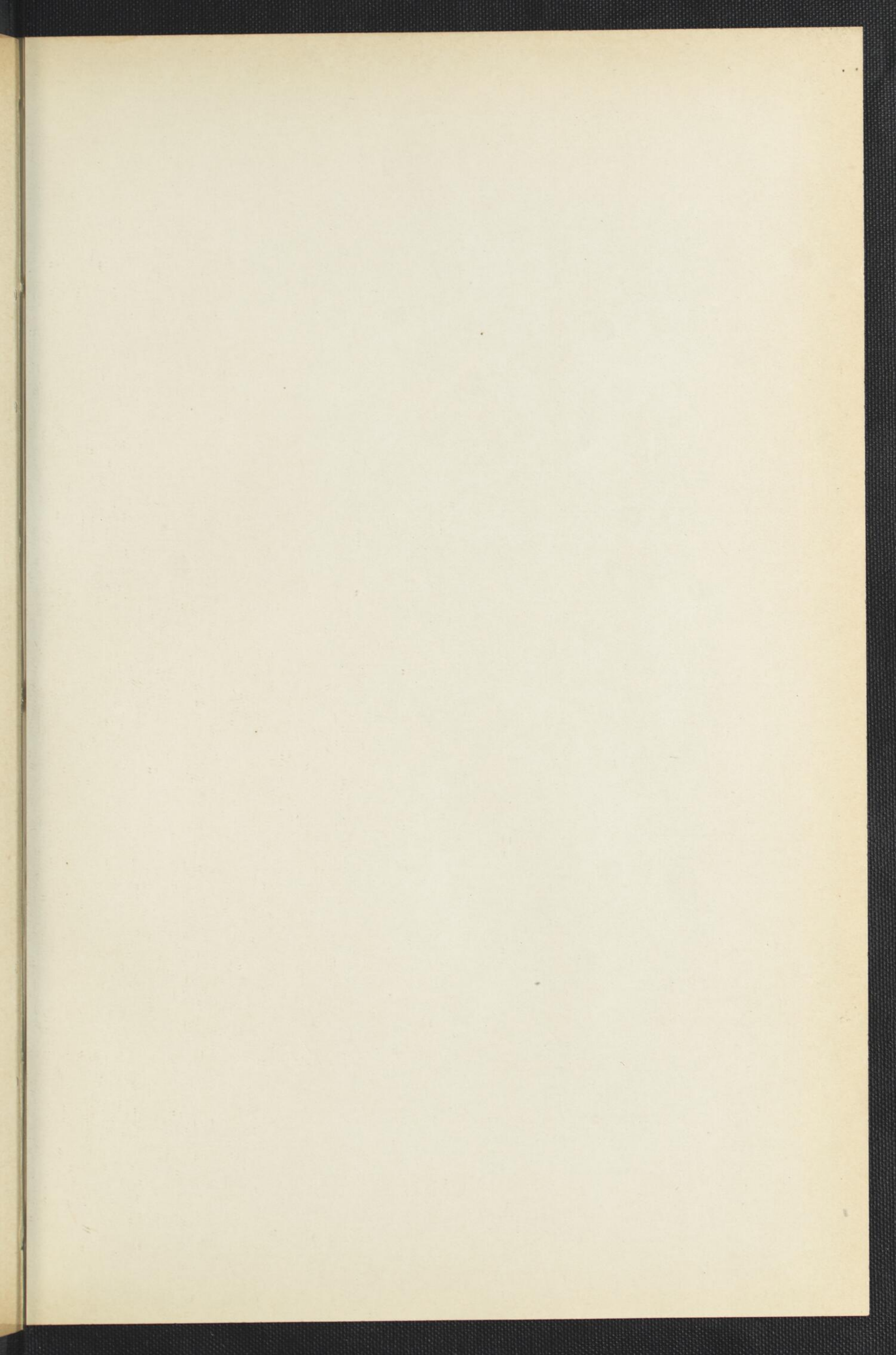
GRAVURES

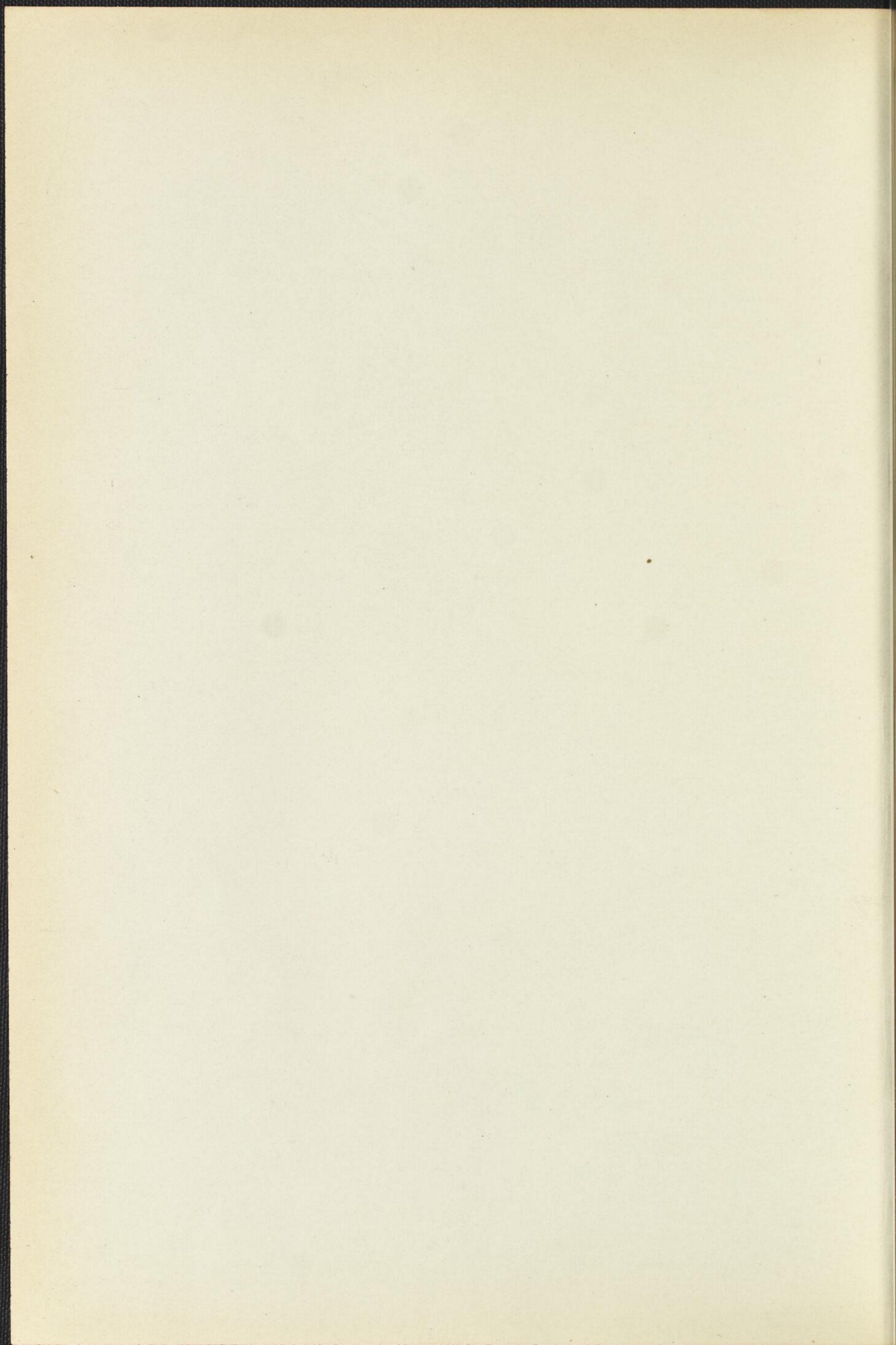
Berkshire.....	9
Poland China—Chester blanc.....	9
Tamworth.....	10
Yorkshire amélioré.....	10
Abri portatif.....	13
Truie Yorkshire améliorée.....	18
Excellent type pour le bacon.....	22
Quatre races : 1 et 3, bons pour le bacon ; 2, gras ; 4, trop gras..	26
Engraisé avec du maïs,—engraisé avec des pois.....	30
Modèle d'un bon porc—Le maigre uniformément distribué.....	32
Plan—Porcherie.....	37

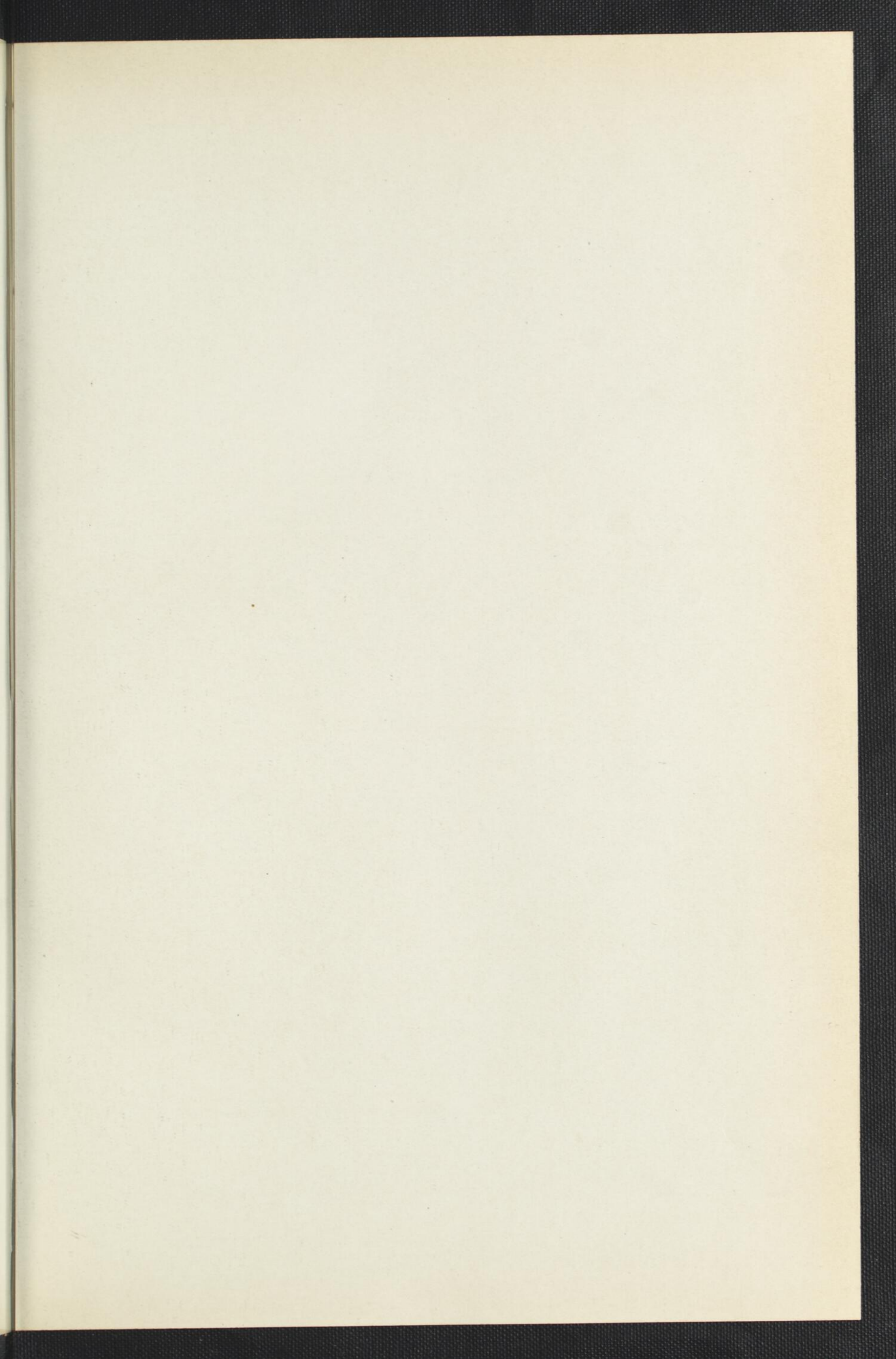


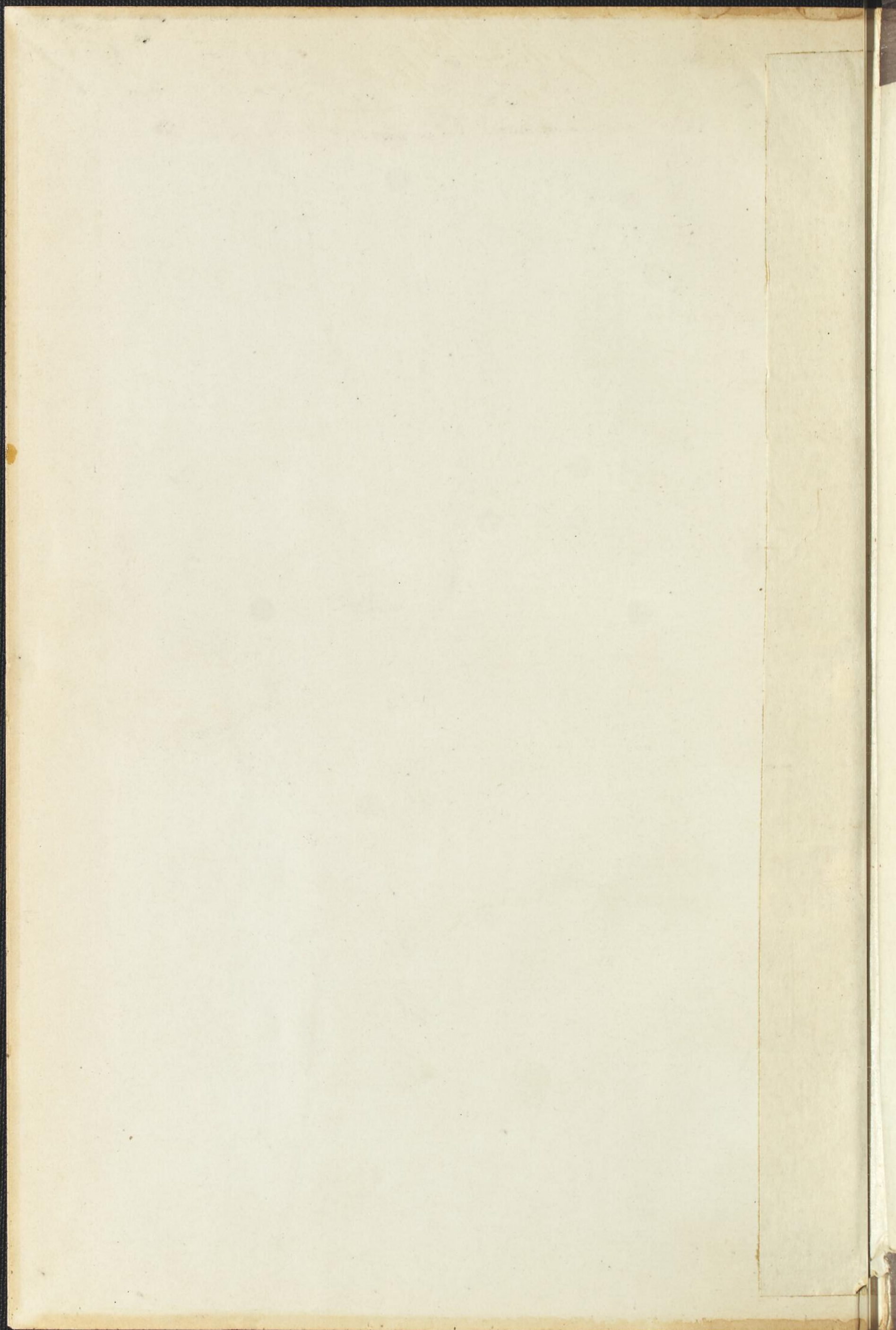












BNQ



000 248 080

