ces animaux aux mères ou aux nourrices à des heures réglées. Lorsqu'ils ont atteint huit semaines, si l'on veut pousser plus loin l'engraissement, le lait de leur mère ne leur suffit plus; alors on a recours aux nourrices comme supplément.

Dans les localités où il y a profit à engraisser les veaux avec du lait seulement jusqu'à l'âge de 8 à 10 semaines, on les tient dans une petite étable plusieurs ensemble, on leur apporte du lait 3 fois par jour, d'abord 5 à 6 litres, bientôt 8 et plus. Cet allaitement est secondé par un air renouvelé, une bonne litière, peu de clarté, une température modérée et de l'eau dégourdie ; car les veaux allaités, même abondamment, ne peuvent se passer d'une boisson aqueuse. — On obtient par cette méthode des veaux qui, à l'âge d'un mois, pèsent de 100 à 120 livres vivans, valent 20 à 22 francs, et dont la chair est blanche et savoureuse.

Lorsque le lait est cher on peut le remplacer en partie par une autre nourriture de facile digestion, que l'on donne d'abord comme supplément au lait, et ensuite seule. Dans ce cas on leur prépare toutes sortes de breuvages, avec de la farine de lin, des gâteaux de lin, du gruau d'avoine, des pommes de terre et des raves cuites, des œufs, du lait écrémé, du lait de beurre, quelquefois aussi avec du pain blanc vieux que les boulangers cèdent à bas prix.

On se loue beaucoup, en Angleterre, d'une forte décoction de foin ou de trèfle sec mêlée à du lait, d'abord à parties égales. On diminue par degrés la dose du lait, et on finit par le supprimer vers le 15e ou le 20e jour. On prépare l'infusion de foin en mettant du foin dans un cuvier, et versant dessus une quantité suffisante d'eau bouillante. On couvre le cuvier, et on laisse à l'eau le temps de s'imprégner des sucs du foin, et puis on ajoute à la décoction de la farine, des racines bien cuites, de la mélasse ou du petit-lait.

L'arrondissement de Pontoise est loin de produire tous les veaux qu'il élève pour la boucherie, mais les éleveurs de ce pays vont chercher au loin, par un commerce intermédiaire, dans le Berry, le Limousin, la Bretagne et jusque dans l'Auvergne, le bétail qu'ils raffinent ensuite merveilleusement.

A Pontoise, on commence en général l'engrais ou plutôt l'affinage et le blanchiment de la chair des veaux à l'âge de deux à trois mois, pour les livrer à la boucherie à l'âge de quatre à cinq mois. On les nourrit surtout de lait, intermittemment distribué avec des buvées composées de farine de froment et d'œufs mélangés et bien battus ensemble dans des baquets d'eau tiède. Cette nourriture substantielle et rafraîchissante change leur physionomie en quelques semaines ; de faibles et grêles qu'ils étaient, ils deviennent forts, frais et vivaces ; leurs yeux ternes deviennent transparens et brillans, pas un vaisseau injecté en rouge n'en altère la pureté. Les naseaux, les gencives, les tétines, l'anus, présentent une couleur rosée qui indique la fin et la qualité acquise de l'engrais. C'est alors que les douleurs de cette malheureuse race vont recommencer. Déjà enlevés des pâturages qui les ont vus naître, et traînés, garrottés, souffreteux et haletans sur de détestables voitures, au lieu où les attendent un repos et un bien-être de quelques semaines, ils vont voir leurs membres meurtris de nouveau par la terrible étreinte des liens qu'ils ont à peine quittés, pour être conduits au marché et de là au lieu de leur supplice.

Les veaux élevés en Normandie et dans le Berry sont engraissés seulement avec du lait; leur chair, quoique bonne, est inférieure à celle des veaux de Pontoise ; les veaux de l'Artois, élevés aussi avec du lait, sont peu estimés, leur chair est rouge, sèche et de mauvais goût.

Dans quelques pays on excite l'appétit des veaux en mettant à leur portée des gâteaux de sel qu'ils lèchent avec plaisir; ailleurs on cherche à provoquer leur sommeil. En Irlande on leur fait prendre des boulettes de farine et de craie, trempées dans de l'eau-de-vie. — En Flandre on leur donne du lait chaud, dans lequel on a fait bouillir des têtes de pavots, et délayé des œufs. — On a obtenu en Russie des veaux énormes, en introduisant de la bière dans leur lait.

Du reste, ces diverses substances, quelque bonnes qu'elles soient, ne peuvent être employées que lorsque l'animal a déjà atteint l'âge de 3 à 4 semaines ; on ne doit y arriver que progressivement, et il faut en discontinuer l'emploi si l'on s'aperçoit qu'elles occasionnent des diarrhées ou d'autres accidens.

Un veau bien nourri doit augmenter chaque jour d'une livre et demie à une livre trois quarts ; — et chez un veau fin-gras, un quintal, poids vivant, donne 60 à 70 livres chair nette, y compris la tête, et 10 à 12 livres de peau. A. BIXIO.

CHAPITRE XIII. — DU PORC.

§ 1er. — Origine du porc.

On ne peut pas révoquer en doute que le sanglier ne soit la souche de nos races de cochons domestiques ; les petites races noires à jambes courtes de la mer du Sud, de la Chine, de Siam, du Cap, sont probablement sorties d'une souche qui nous est encore inconnue.

Tous nos porcs produisent avec le sanglier des individus complétement féconds : il est donc peu d'animaux auxquels l'espèce humaine soit plus redevable qu'au sanglier. Quoique l'animal sauvage, en passant à l'état de domesticité, ait conservé ses formes, il a néanmoins subi des modifications importantes et pourrait sans doute en subir encore de nouvelles, car la volonté de l'homme est toute-puissante sur les autres animaux. Rien, dit F. Cuvier, n'est plus sauvage, plus grossier et même plus féroce que le sanglier de nos fo-