1° Du choix de la race ;
2° De l'âge de l'animal ;
3° De la saison pendant laquelle on procède à l'engraissement ;
4° De la castration et de l'état de repos dans lequel on tient le porc ;
5° De la nourriture, de sa préparation, de sa distribution.

En France, les cultivateurs attachent beaucoup d'importance à la grande taille de l'animal, et semblent généralement satisfaits d'un engraissement, quand la bête abattue donne un poids considérable de viande et de lard, quels qu'aient été du reste le temps et la nourriture nécessaires pour arriver à ce résultat; mais, pour peu que l'on calcule, il est facile de vérifier qu'il n'y a point tant lieu de se réjouir en pareil cas, puisque l'engraissement de ces grandes races met ordinairement leur viande à un prix plus élevé qu'elle n'eût coûté en l'achetant chez le charcutier. Nous savons bien que, dans la plupart des fermes où l'on n'engraisse qu'un très-petit nombre de porcs, on pourra nous répondre que ces animaux ne coûtent rien, qu'ils n'ont mangé que des choses sans valeur vénale, et dont on n'eût su que faire. Le fait est vrai. Qu'importe? N'eût-il pas été possible d'utiliser mieux les mêmes choses en les faisant consommer par une autre race? La question peut se faire chez le manouvrier, qui ne consacre aucun champ à son unique cochon, tout aussi justement que chez le grand cultivateur qui cultive des champs entiers pour l'entretien de sa porcherie. Chez l'un et chez l'autre, l'intérêt est égal à en connaître la solution.

Or, il est aujourd'hui certain que les races à jambes courtes, à reins larges, aux membres ramassés, connues sous le nom de porcs anglo-chinois (*fig.* 286 et 287), provenant du croisement de l'espèce euro-

Fig. 286.

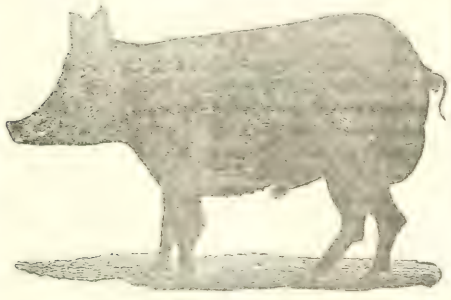
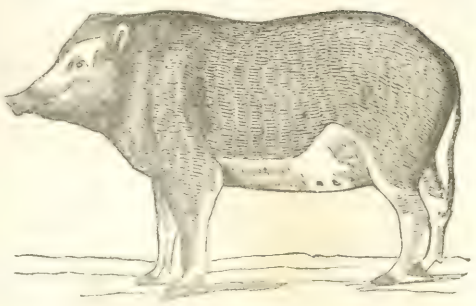


Fig. 287.



péenne avec celle de la mer du Sud, s'engraissent plus vite, avec moins de nourriture, et qu'au moment de l'abat, le déchet est moindre que dans aucune de nos variétés d'Europe. En d'autres termes, il est démontré qu'une livre de viande de porc anglo-chinois coûte moins cher à produire qu'une livre de viande de tout autre porc. Il serait donc sage d'abandonner nos variétés françaises, ou de leur donner les qualités qui leur manquent en les alliant avec des cochons chinois (*fig.* 288). Bien entendu,

Fig. 288.



toutefois, que ce conseil s'adresse à ceux qui engraissent, et non pas à ceux qui élèvent pour vendre sur les foires ou marchés ; car ceux-là doivent se conformer au goût de ceux qui achètent ; la meilleure race pour eux est celle dont ils trouvent le mieux à se défaire, quels que soient du reste ses défauts.

L'âge de l'animal est aussi fort à considérer. Les jeunes animaux peuvent être engraissés avant le sevrage pour être vendus comme cochons de lait ; après le sevrage, pour produire du petit salé ; plus tard, quand on veut obtenir beaucoup de chair et de lard.

Pour subir ce dernier engrais, le cochon doit avoir acquis déjà un assez fort développement, sans être cependant arrivé à l'âge où ses muscles commencent à se durcir, et ne produiraient plus qu'une chair coriace : avant un an il serait trop jeune, après trois ans il serait trop vieux ; l'époque intermédiaire de 18 mois à 2 ans devra être préférée toutes les fois que l'on voudra obtenir beaucoup de lard réuni à une chair abondante et savoureuse. L'animal devra aussi être choisi en bon état ; car, s'il était trop maigre, il consommerait beaucoup de temps et de nourriture avant de commencer à entrer en graisse, et le nourrisseur se trouverait mal payé de ses soins.

La saison la plus convenable pour réussir dans un engrais commence à l'automne et finit avec l'hiver ; c'est alors que les travaux des champs, étant terminés, permettent de donner le temps nécessaire à la préparation et à la cuisson des diverses substances employées dans l'engraissement ; c'est alors que les racines et les grains abondent à la maison, que l'on peut abattre et saler les animaux sans craindre que la viande soit gâtée par la chaleur ou les mouches.

La *castration* doit être nécessairement pratiquée sur les mâles destinés à l'engraissement. Plusieurs agronomes ont écrit que si l'on négligeait, sans grand inconvénient, de faire subir cette opération à la plupart des femelles de nos autres animaux domestiques, il n'en pouvait être de même pour les porcs, parce qu'une truie non châtrée serait tout à fait incapable de payer les frais de son engraissement, et ne fournirait qu'une viande de qualité fort médiocre; mais ce principe est erroné, au moins en partie, car il est démontré par l'expérience que l'engraissement d'une truie non châtrée sera plus prompt et moins coûteux que celui d'une truie châtrée, pourvu que l'on ait soin de faire féconder la première avant de la mettre à la graisse. En général, la castration est appliquée de très-bonne heure, souvent même avant le sevrage des gorets ; à cet âge elle ne présente presque aucun danger pour le jeune animal. D'autres fois, on attend quelques mois, afin de laisser au corps le temps de se développer ; on obtient ainsi des bêtes grasses d'un poids plus considérable et d'une qualité supérieure ; mais aussi on court le risque de perdre la bête par suite des souffrances beaucoup plus grandes qu'elle éprouve à mesure que son âge est plus avancé.

La castration des truies et des verrats ne pré-