sente aucune difficulté. Dans les pays où l'on élève beaucoup de cochons, elle est faite par des hommes courant de ferme en ferme, et connus sous le nom de châtreurs; dans les autres pays, cet office est rempli par les bergers, et quelquefois par des femmes.

La nourriture du porc à l'engrais peut et doit même être fort différente, selon les circonstances dans lesquelles se trouve l'engraisseur : le porc unique du manouvrier sera nourri avec le petit-lait de la vache de la maison, avec le gland ramassé par la femme ou les enfans, et quelques débris des légumes du jardin. Chez les cultivateurs qui n'engraissent que les cochons nécessaires pour leur consommation, il se trouvera assez de petit lait, de lavures de vaisselle, de son et de menus grains, pour obtenir la graisse nécessaire; chez ceux qui veulent faire une industrie spéciale de l'élève du porc, il faudra des cultures spéciales de racines, de céréales et de graines diverses qui seront destinées à l'engrais de ces animaux. On comprend que, dans ce dernier cas surtout, l'espèce de nourriture dépendra des habitudes agricoles du pays où se fera l'éducation : ici l'on engraissera avec la pomme de terre ou ses résidus; là, avec la betterave ou ses débris, quand elle aura servi à la fabrication du sucre; ailleurs, avec les tourteaux du colza, de la navette, de la cameline, de l'œillette, dont on aura exprimé l'huile; dans les vignobles, avec des marcs d'eau-de-vie, etc.; mais ces diverses nourritures ne produisent pas toutes le même résultat, car elles ne renferment pas toutes les mêmes élémens, ni dans la même proportion. Il serait donc d'une haute importance pour le cultivateur de connaître d'une manière exacte l'effet que l'on peut espérer des diverses substances propres à l'engrais du porc; de savoir quelle quantité de lard et quelle quantité de chair résultera d'une quantité déterminée de telle ou telle nourriture; d'être certain de la qualité qui sera produite, et enfin du temps qu'exigera cette production. Celui qui nourrit ses cochons de résidus auxquels on ne peut trouver un autre emploi, doit attacher peu d'importance à la solution de ces questions. Le cultivateur qui ne peut vendre ses pommes de terre, ses carottes, ses navets, n'a besoin, pour se déterminer à les donner à ses porcs, que de savoir s'il en tirera plus de profit qu'en les donnant à tout autre bétail; il en est de même du cultivateur fabricant de sucre, de fécule, d'eau-de-vie. Mais les questions que nous avons posées sont très-importantes à résoudre pour quiconque peut, indifféremment, produire diverses espèces de nourriture, et aussi pour celui qui peut vendre au lieu de faire consommer chez lui.

Malheureusement la science agricole n'a pas encore trouvé complétement les solutions désirées; différentes expériences, faites cependant par des hommes habiles, ont donné les résultats les plus contradictoires sur la valeur respective des alimens le plus généralement employés.

Une règle générale dont il est bon de ne point se départir dans le cours d'un engraissement, consiste à substituer toujours un aliment plus substantiel à celui qui l'était moins; de façon que le porc, dont l'appétit diminue à mesure qu'il engraisse, trouve dans une masse de nourriture moins considérable une quantité équivalente ou plus grande de substances nutritives. Si l'engraissement doit se faire avec une seule substance, on devra d'abord la servir crue, et, s'il y a lieu, délayée dans beaucoup d'eau; puis la concentrer peu à peu, la faire cuire légèrement; et enfin lui donner un degré complet de cuisson, et en relever la saveur, soit en la faisant aigrir, soit en l'assaisonnant avec du sel de cuisine. La boisson elle-même, qui consiste en eau pure et abondante en commençant, doit peu à peu être convertie en une espèce de bouillon épaissi de substances animales ou farineuses que l'on fait aussi quelquefois aigrir comme la nourriture.

Nous avons dit que l'on ne connaissait pas d'une manière bien exacte l'effet produit par les différentes nourritures qui peuvent servir à l'engraissement du cochon; il paraît, toutefois, qu'on pourrait les classer, en allant des moins nutritives aux plus substantielles, dans l'ordre suivant :

1° Les fourrages verts;
2° Les racines;
3° Les résidus des fabriques d'eau-de-vie et d'amidon;
4° Les grains;
5° Les substances animales.

Nous allons rapporter ce que l'on sait sur chacune de ces substances, et sur la manière de les employer.

A. *Engraissement avec les parties vertes des plantes.*

L'engraissement avec les parties vertes des plantes, telles que *choux*, *vesces*, *luzerne*, *trèfle*, etc., ne paraît avoir encore été pratiqué que par les Anglais, qui disent en avoir tiré un produit avantageux. On hache ces divers fourrages; on les dépose dans des réservoirs où on les sale et les fait aigrir longtemps avant de les employer. Cette espèce de choucroûte peut être agréable aux animaux quand ils y sont accoutumés; mais il y a lieu de douter qu'il soit possible, en l'employant seule, d'obtenir du lard abondant et de bonne qualité. Les chèvres du mont Dore, dont le fromage est si estimé dans le département du Rhône, sont nourries de feuilles de vignes qui ont subi cette étrange préparation; on peut donc en essayer l'effet sur des cochons, quitte à modifier leur alimentation à la fin de l'engraissement, comme cela, du reste, doit avoir lieu pour la plupart des autres modes d'engrais que nous passerons en revue.

B. *Engraissement avec les racines.*

Les *racines* sont la véritable base de la plupart des engraissemens pratiqués sur le territoire français, surtout depuis que la grande culture a été modifiée et qu'on y a introduit des soles de navets, pommes de terre, betteraves. Le *navet*, la *rave* et le *topinambour* ne doivent être employés qu'au début, les molécules alimentaires y sont déposées dans une proportion fort minime et la cuisson n'y développe que de bien faibles qualités. La *betterave* et la *pomme de terre* sont d'une bien autre importance; le sucre et la fécule répandus dans le tissu cellulaire de ces plantes permet de les employer comme nourriture presque unique, et d'arriver à de beaux résultats. On doit les présenter au porc lavées et coupées en morceaux, quand elles présentent des masses trop considérables; il les mangera crues avec plaisir pendant un certain temps; puis il commencera à ne plus témoigner autant d'avidité à l'heure de ses repas, et bientôt il éprouverait du dégoût, si l'on ne hâtait la cuisson pour en modifier la saveur. L'engraissement est le plus souvent réglé ainsi qu'il suit : on fait d'abord consommer des racines cuites, que l'on distribue mêlées avec des eaux grasses; puis on mêle un peu de farine de seigle, de sarrasin ou d'orge aux racines, et l'on termine par de la farine seule délayée dans très-peu d'eau, de manière à former une pâte.

C *Engraissement avec des baissières d'eau-de-vie.*

Les résidus de la fabrication de l'eau-de-vie sont une des substances les plus propres à l'engraissement du porc; il faut 140 kilogrammes de baissières par semaine pour un porc ordinaire. Cet engraissement dure ordinairement 4 mois; il a besoin d'être prolongé pour les porcs déjà vieux ou de très-grande taille.

On administre d'abord ce résidu délayé dans l'eau afin d'en diminuer l'action. Dans les premiers jours, en effet, il *grise* les porcs; mais bientôt ils s'y accoutument, quoiqu'on diminue la quantité d'eau qu'on y fait entrer. Heuhenah a conseillé de l'administrer aux porcs au moment où on le retire de l'alambic; il assure que ces animaux ne se brûlent pas en le mangeant, et que lorsqu'il est froid et vieux, il leur est plutôt nuisible qu'utile,