

Ces différences considérables entre les diverses quantités de grain nécessaires pour produire une livre d'augmentation, en poids vif, chez des porcs de différents âges et de différents poids, s'expliquent par le fait qu'un jeune animal qui est dans le fort de sa croissance, s'assimile beaucoup plus des éléments qui constituent sa nourriture pour former sa charpente, ses os et ses muscles, que le cochon adulte qui, lui, finit par ne plus s'assimiler de sa nourriture que les éléments qui peuvent faire du gras.

Si, en outre, l'on met en ligne de compte que la nourriture du cochon à bacon se compose surtout de trèfle, de racines, de lait écrémé ou de petit-lait, avec une quantité de grain relativement restreinte, si on la compare avec celle consommée nécessairement par le cochon engraisé pour le saloir, on devient vite convaincu que l'industrie du bacon est certainement l'une des plus payantes à ajouter comme accessoire à l'industrie laitière dans notre province.

CE QUE C'EST QUE LE BACON MOU.

Il me reste à parler d'une variété de bacon qui se montre bien trop souvent sur le marché et qui nuit énormément à l'obtention d'un haut prix pour le bon bacon, avec lequel il se trouve mêlé. Cette variété est celle connue sur le marché anglais sous le nom de bacon mou (soft bacon). Il m'est impossible de montrer cette variété en gravure ; car elle se rencontre dans des types de bonne apparence extérieure quelquefois, mais qui font défaut dans la qualité de leur viande. Le bacon a une mauvaise texture, une mauvaise couleur, et présente un gras sans consistance et fondant. Il provient de cochons qui ont été tenus à l'herbe jusqu'à très peu de temps avant la vente, ou qui ont mangé trop de racines, sans assez de grain ajouté, ou qui ont été nourris au blé-d'Inde ou aux haricots.

La viande de bacon offre dans la partie grasse une graisse qui contient trois principes appelés oléïne, palmitine et stéarine. La palmitine et la stéarine rendent le gras ferme, l'oléïne le rend mou. Dans des expériences faites au laboratoire de la ferme expérimentale d'Ottawa, on a constaté que du bacon