

Un beau type de porc à bacon

LA CLASSIFICATION DU PORC

TYPES MODELES ADOPTES

LES PRIX du MARCHE de MONTREAL

La demande pour du porc gras devient de plus en plus restreinte. Par contre, la clientèle canadienne montre un goût marqué pour le bacon maigre entrelardé, goût qui prédomine aussi en Angleterre, le marché le plus important pour le porc de notre pays. Un même type de bacon peut donc répondre aux exigences du commerce domestique et du commerce d'exportation.

CARACTERISTIQUE DU PORC A BACON

Cet étalon-type doit avoir la bajoue et l'épaule légères et douces, le dos, du cou à la croupe, recouvert d'une couche égale de chair, les flancs longs, les jambons fournis. En outre l'animal doit être d'une épaisseur moyenne sur toute sa longueur, d'une bonne apparence, mais sans excès de gras. Les fermiers-producteurs obtiendront, selon les meilleures probabilités, le type voulu de bacon à la condition d'avoir recours dans leur élevage à des porcs choisis parmi les races Yorkshire, Tamworth ou encore celle de Berkshire, genre bacon.

Les autres races ne peuvent pas convenir pour ce genre de production.

LES TYPES MODELES RECONNUS PAR LE MARCHE CE QU'ILS DOIVENT ETRE

Porcs à Bacon de Choix.—Machoières et épaules légères et lisses; dos recouvert d'une couche uniforme de chair, du cou à la queue; côté long de profondeur moyenne, descendant en ligne droite à partir du dos, jambon plein, bon fini général, pas d'excès de graisse. Poids: 170-220 livres.

Porcs Epais Lisses.—Non conforme au type Wiltshire, mais lisses de chair et de fini. Poids: 160-210 lbs.

Porcs Lourds.—Tout type de porcs bien finis et lisses. Poids: 210-260 lbs.

Porcs Extras Lourds.—Même que le type modèle précédent. Poids dépassant 260 lbs.

Porcs de Magasin.—"Shop Hogs".—Tout type de conformation lisse; à point. Poids: 120-160 lbs.

Légers et Porcs d'Engrais.—Tout type à conformation lisse; non à point. Poids: 160 lbs et moins.

Grossiers.—A conformation grossière, tous poids.

Truies.—Toutes les femelles qui ont élevé une ou plusieurs portées. No 1: truies à fini lisse et à ligne de dessous lisse, jusqu'à 350 lbs. No 2: toutes autres truies.

Verrats.—Porcs qui ont été châtrés et dont les blessures sont bien guéries avant d'être mis en vente.

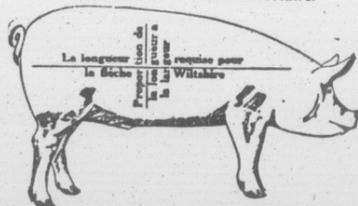
"Flèche Wiltshire" est un terme commercial indiquant une certaine coupe de porc; c'est une moitié de carcasse, sauf la tête et les pattes.

Ces flèches ne sont que légèrement salées au Canada. Elles sont fumées et taillées pour le commerce du détail par le manufacturier anglais.

Les prix sont en rapport direct avec la qualité du porc

La moyenne du prix de gros sur le marché de Montréal pour l'année 1925 a été comme suit:

Le Type de Porc à Bacon nécessaire.



RAPPELEZ-VOUS CE TYPE

Porcs—bacon de choix (selét	
bacon).....	\$13.48 le qtl
engraissés (thick smooth) ..	13.05 "
gras (heavies).....	13.05 "
boucherie (shop).....	13.04 "
demi-lard et engraisés au	
gru (lights and feeders) ..	12.84 "
truies No 1 (sows No. 1) ..	10.34 "
truies No 2 (sows No. 2) ..	10.34 "
verrats (stags).....	6.50 "

SERVICE DE L'ELEVAGE, MINISTERE DE L'AGRICULTURE, QUEBEC.

PER
B-226

S



Organe Off
ADMINISTRATION: 11
(Edifice Mor
RÉDACTION: rue SAIN

VOLUME XI

TR

NE

CC
pc

sù

br

Coop