

On lave dès lors les endroits souillés de sang mais pour l'intérieur, on se sert d'un linge mouillé, on peut ensuite enlever la panne, ainsi que les rognons après quoi l'on enlève la tête et la colonne vertébrale longeant bien les apophyses épineuses de chaque côté. Toutes ces opérations finies, on met refroidir les deux quartiers au frais les plaçant dans une bonne position sur l'écran afin que le dépeçage en soit facilité, ce qui dure environ vingt-quatre heures.

Le moment venu, on se prépare au dépeçage, préparation qui est plus ou moins facile, mais, avec la pratique, on se tire assez bien d'affaire. On commence donc par couper les quatre membres à peu près une largeur de main du tronc, ensuite on passe un coup de scie sur les bouts supérieurs des côtes, lesquels sont généralement tranchants, puis on détache l'épaule en passant le couteau entre la 3^e et la 4^e des premières côtes alors cette dernière est mise en deux morceaux donnant le jambon Picnic et le Roll.

Après l'épaule on taille le jambon en l'arrondissant légèrement à son gros bout; celui-ci fini il nous reste le côté que l'on coupe longitudinalement ce qui nous donne la longe ou partie supérieure pour le Windsor Bacon et le flanc pour le Breakfast à ce dernier on enlève au couteau les bouts de côtes évitant d'enlever trop de chair avec celles-ci. Et voilà tout pour ce quartier, il ne reste plus qu'à faire de même pour l'autre.

Nous voilà donc rendus au salage, lequel doit être fait avec le plus de précautions possible, surtout pour ce qui est de la préparation de la saumure. Elle doit être faite d'eau et de sel strictement purs, aussi forte que possible, ce qui requiert environ 24° Beaumé, laquelle on devra renforcer de deux degrés au moyen de salpêtre de potasse pour l'injection.

Durant la saison froide de l'hiver, il ne sera pas nécessaire d'avoir une saumure aussi forte, on peut l'employer à 22° pour le saloir et à 24° pour injection. Une chose qu'il ne faut pas oublier ici c'est que l'on ne doit utiliser que le salpêtre de K. et non de nitrate de Na.

Dans les fabriques en général, les porcs à injecter sont toujours refroidis à une température d'environ 40° avant que l'on ne procède à cette opération, en outre, la température de la chambre d'injection varie entre 38° et 42° jour et nuit, toute l'année durant.

L'injection se fait au moyen d'une pompe aspirante et foulante ayant une pression de 3 atmosphères ou 45 lbs et munie de deux tubes en caoutchouc, bien adaptés, dont l'un plonge dans la solution et l'autre au bout duquel se trouve une longue aiguille creuse et perforée sur tout son contour, que l'on enfonce de part et d'autre dans les morceaux, distribuant ainsi la saumure dans toutes les parties de ces derniers. Il faut avoir soin de piquer surtout le long des os pour assurer une plus longue conservation, car ces parties sont les premières sujettes à la putréfaction, de plus on évite ainsi de déprécier l'aspect du morceau que l'on injecte. Je vous dirai en passant qu'il est impossible de faire une bonne injection lorsque la viande est gelée.

C'est toujours intéressant et instructif à l'Exposition Provinciale de Québec.—(Alphonse Théophile Bernier, Cap St-Ignace, Montmagny.)

Une fois tous les morceaux injectés, on les dispose dans un saloir où ils sont entièrement recouverts de saumure, et où on les laissera pendant quatre ou cinq jours, mais moins longtemps en hiver qu'en été. Ici au Canada, il est préférable d'y laisser les jambons 6 à 7 jours durant la saison chaude, car alors il ne s'en consomme que très peu ou pas du tout et ils devront donc pouvoir se conserver 4 et même jusqu'à 6 mois, c'est pourquoi ils requièrent une salaison plus prolongée.

Le temps échu, on soutire la viande du saloir, et, à défaut de tablettes bien propres, on suspend les pièces à des crochets pour les y laisser de 4 à 5 jours, ceci a pour but de donner à la viande ce que l'on appelle un "drainage" en d'autres mots la laisser ressuyer, chose qui est absolument nécessaire car, bien qu'injectée et ayant passé au saloir, la viande doit en plus subir une certaine fermentation, ce que l'on a pendant le drainage. Ce n'est qu'après ce temps qu'on procède au fumage.

Celui-ci, bien qu'étant la dernière des opérations, n'est certainement pas la moindre, car c'est de là que dépendent l'aspect et le goût qu'aura le bacon lorsqu'on le mettra sur le marché; il faut donc y veiller avec grand soin pour en assurer le succès.

On disposera la viande, à deux niveaux différents dans la boucannerie en mettant les petits morceaux dans le haut et les gros dans le bas. On mettra ensuite un peu de sciure de bois franc sèche, sur le plancher, lequel, est généralement en briques, on y allumera le feu et on verra à ce que la combustion soit lente et la fumée épaisse, mais elle ne devra pas être trop chaude, pour obtenir ce résultat on ne mettra que peu de sciure à la fois et on recommencera deux ou trois fois.

Le fumage dure en moyenne de 24 à 48 heures ce qui varie avec la température et l'état hygrométrique de l'air. Pendant le fumage, si la température s'élève trop, on ouvrira les portes pour la refroidir et y renouveler l'air.

Il est toujours préférable de fumer légèrement, car de cette façon on conserve une belle teinte dorée au bacon ce qui est grandement estimé de toute la clientèle; tandis que s'il est trop fumé il devient d'un brun noirâtre qui plait peu à l'œil.

Enfin, nous voilà en possession de ce produit depuis si longtemps désiré, maintenant, le mettre en vente est chose facile, de réclame presque pas besoin, car dès lors qu'on aura suivi à la lettre cette méthode dont je viens de vous parler, on aura toujours des produits dont l'arôme et l'aspect leur feront toujours détenir les plus hauts prix sur le marché.

Quels sont maintenant les besoins du marché actuel dans la Province ?

Le bacon d'exportation, c'est-à-dire le côté de Wiltshire peut être vendu en tout temps de l'année sur le marché anglais.

Ici, au Canada, la consommation des viandes fumées arrête presque complètement vers le commencement du mois de décembre pour réaugmenter à Pâques. Dans le temps des fêtes de Noël et du Jour de l'An, il se vend passablement de jambons, mais non les jambons Picnics ni les Windsors et très peu de Breakfast et de jambons roulés.

Cependant dans les deux saisons, lorsque nos voisins les Américains visitent le Canada il se fait une vente assez considérable de bacon dans la région du St-Laurent.

Dans le cours de l'hiver, les viandes de qualité inférieure se vendent aux bûcherons qui alors partent pour le chantier, de sorte que rien n'est perdu.

Qui dit pas de perte, dit profit, aussi, inutile de m'attarder davantage pour vous convaincre que l'industrie du bacon est rénumératrice; toutefois il me reste un conseil à vous donner, encouragez en tout temps cette branche de l'agriculture, sinon en vous y donnant vous-mêmes, du moins en propagant le plus possible les bonnes méthodes qui assurent un complet succès à sa fabrication.

L'élevage du porc au Danemark

Au sujet des meilleurs encouragements à apporter pour intensifier et diriger l'élevage du porc, nous pourrions peut-être avantageusement nous inspirer de la méthode pratiquée au Danemark, méthode mise en lumière par M. Tisserand, dans une étude publiée par lui en 1909.

Grâce à cette méthode, les Danois ont résolu le difficile problème d'exporter pour \$40,000.00 de porcs, après avoir donné pleine satisfaction à leurs besoins de consommation, avec un nombre de porcs qui n'excède pas 1,500,000 têtes.

L'expérience ayant prouvé que les meilleurs porcs pour l'engraissement le plus rapide et le plus économique étaient ceux qui provenaient d'un premier croisement avec la truite commune et le verrat de race pure Yorkshire, les aptitudes à l'engraissement diminuant toutefois à mesure que les animaux provenant de reproducteurs de plus en plus rapproché du sang anglais. Des sociétés d'élevage s'organisèrent dans le but d'améliorer parallèlement les deux races à l'état de pureté : Yorkshire d'une part et commune ou indigène de l'autre.

Ces sociétés ont créé de véritables haras de porcs pour la reproduction de reproducteurs de race pure. Ces porcheries d'élevage modèle sont placées dans les fermes exploitées par des particuliers, et les animaux confiés sont choisis par les sociétés d'élevage et surveillés par un conseiller technique, délégué des dites sociétés, lequel exerce sa surveillance et son contrôle aussi bien sur les soins hygiéniques et l'alimentation que sur les méthodes employées pour la sélection et la reproduction.

Les animaux de race pure approuvés sont tous marqués puis inscrits, avec leur généalogie, sur un registre spécial.

Il existe actuellement au Danemark 127 centres d'élevage de cette nature; dans ce nombre 906 sont affectés à l'élevage et à l'amélioration de la race pure indigène (commune) et 21 s'occupent de la race pure Yorkshire.

Les sociétés d'élevage sont au nombre de 261 et comptent 5,000 membres. Elles ouvrent des concours, récompensent les porcheries les mieux tenues, distribuent des prix aux animaux améliorés, et entretiennent