

Elle passe alors devant un inspecteur qui regarde la tête, les ganglions et les muscles du cou ; il a tout le temps de faire son inspection, car le tapis roule avec lenteur. Si, à l'inspection, on ne voit aucun signe suspect, le corps de l'animal continue à rouler ; dans le cas contraire, on le marque d'un numéro rouge sur le côté. A partir de ce moment, l'animal ainsi marqué demeure tabou en ce qui concerne les 13,000 camarades. On n'enlèvera pas ses viscères, on ne le dépècera pas et il suivra sa route, toujours respecté jusqu'au moment où il sera aiguillé vers une salle spéciale, dans laquelle un vétérinaire (ils sont 70 pour ce service) va l'inspecter une dernière fois et le déclarera bon pour l'alimentation ou bon seulement pour faire du suif.

Si le premier inspecteur a déclaré que l'animal était bon, on le suspend dès qu'il est propre, sans soies, par les pattes de derrière à une chaîne qui est fixée à un crochet glissant sur un rail ; il s'avance ainsi gravement et subit, de la part d'hommes placés sur son passage, pendant les 50 à 60 mètres suivants, toutes les opérations nécessaires pour le débarrasser de ce qui n'est pas utilisable pour faire du jambon et du lard. D'abord on l'éventre ; ensuite on extrait les organes internes qui glissent sur un plan incliné placé devant un autre inspecteur (c'est-à-dire un troisième). Cet inspecteur laisse passer ou marque l'animal en conservant les organes internes.

Les viscères des animaux sains sont découpés et jetés dans des trous spéciaux pour chacun d'entre eux, ils tombent à l'étage inférieur. C'est là qu'on les utilisera. Pendant ce temps l'animal, privé de ses organes, continue sa marche lente et passe sous un jet de vapeur sous un jet d'eau ; une douche permet de bien le laver et de le rendre propre à l'extérieur comme à l'intérieur. On le laisse égoutter sur un espace de 50 mètres environ, puis il est pesé et, suivant son poids, il est aiguillé dans une des allées de l'immense chambre frigorifique où il ira passer 24 ou 48 heures. Ce n'est, en effet, que le lendemain ou le surlendemain que la viande sera assez faite pour être tendre et se laisser bien découper en ayant un goût savoureux.

Après deux jours dans la chambre froide, la viande est reprise ; les gigots restent trois heures dans un four où ils sont fumés au moyen de sciure de bois et de bois dur. Les intestins sont remplis d'un hachis de viande plus ou moins assaisonné, pour en faire soit des produits destinés à la consommation locale, soit à l'Italie, à la France, à l'Allemagne, etc.

L'Allemagne ne reçoit que des jambons qui sont l'objet d'une surveillance particulière. Il y a trente ans environ, on s'aperçut un jour, dans ce pays, que les jambons de Chicago contenaient très souvent les germes d'une maladie, la trichine, et on ferma la porte des marchés. Les industriels de Chicago proposèrent alors d'établir une inspection spéciale pour tous les porcs destinés à être envoyés dans l'empire allemand, et encore aujourd'hui cette inspection se fait d'une façon fort simple et rapide, tout à fait intéressante et pratique. Les jambons destinés à l'Allemagne n'ont jamais la trichine, ceux qui vont dans les autres pays du monde ne sont pas examinés à ce point de vue. Il faut dire que cela n'a pas une très grande importance, car c'est en Allemagne seulement que l'on consomme en général le jambon cru. Dans les autres pays il est toujours soumis à une cuisson qui détruit la trichine. Chaque animal est donc l'objet de l'inspection de quatre personnes et même de cinq pour l'Allemagne. Ces inspecteurs poursuivent surtout la tuberculose, la ladrerie.

L'inspection des ganglions du cou donne au point de vue de la tuberculose une première indication et l'attention des vétérinaires inspecteurs est pendant toute l'inspection dirigée du côté de la découverte de lésions dues à la bacillose. Ils recherchent aussi les caractères de la ladrerie. Généralement les cysticerques existent en grand nombre dans les sausales du cou, de la langue et de l'épaule des porcs et c'est là qu'il faut les chercher lorsqu'ils ne sont pas généralisés. Les vésicules font saillie à la face inférieure de la langue sous forme d'élevures demi-transparentes, C'est en mangeant ces cysticerques que l'homme prend le tœnia armé. La ladrerie chez le porc est assez fréquente aux États-Unis sans qu'on puisse donner des statistiques à ce sujet. On sait que pour tuer l'embryon contenu dans les cysticerques il faut que la température de la viande au moment de la cuisson atteigne 50° environ, il résiste à des températures de 47° et 48°. Il faut savoir que dans les viandes grillées, cette température n'est pas souvent atteintes à l'intérieur des parties soumises à la cuisson, sauf lorsque la viande est bien cuite.

On trouve à l'heure actuelle à la suite de l'inspection environ 2 pour 100 des porcs atteints de la tuberculose. Il y a quelques mois encore ils passaient sans examen.

Ces usines utilisent les porcs (une seule d'entre elle tue par jour 13.500 porcs), d'autres se servent de moutons, d'autres des bovidés pour faire des conserves en boîtes. Dans ce cas un inspecteur spécial suit d'un bout à l'autre la fabrication des boîtes y compris la pasteurisation par la chaleur et les déclare bonnes ou mauvaises.