

MANIÈRE DE JUGER LES PORCS

On doit juger les pores d'après les exigences du boucher.

Il y a deux catégories de pores : —

1° Les pores à viande de saloir (pore gras).

2° Les pores à bacon (entrelardés).

PORCS A VIANDE DE SALOIR

Le juge doit d'abord prendre en considération le poids de l'animal qui doit être de 300 à 500 livres suivant l'âge. Poids pour poids, il doit donc donner la préférence au plus jeune.

Le porc qui engraisse le plus vite et qui répond le mieux aux exigences du boucher est bas sur pattes, large et profond ; les lignes de dessus et de dessous sont parfaitement droites ; les côtes sont arrondies ; les jambes sont fortes et droites ; la graisse est répartie uniformément et il n'y a de saillies nulle part.

Qualité. — Si la peau est fine, si les poils sont fins, si les os sont petits mais durs et nets on dit que l'animal est *de qualité*. Si la peau est épaisse, plissée et si les poils sont longs et gros ; si les os sont gros et relativement mous on dit que l'animal n'est pas *de qualité*, qu'il est grossier.

Tête. — La tête doit être relativement courte et large ; le groin moyen.

Oeil. — Doit être grand et clair, net.

Joue. — Doit être unie, ferme, large. Elle ne doit pas être flasque et pendante, ni maigre et sèche.

Encolure. — Doit être courte, épaisse et ne former qu'un avec la tête et les épaules.

Epaule. — Ne doit former qu'un avec le tronc et l'encolure. Doit être large, unie et bien garnie.