

qu'ils ne peuvent le faire chez eux. Pour les langues, on se sert de $\frac{1}{2}$ pain de sel, $\frac{1}{2}$ lb. de sel brun, $1\frac{1}{2}$ lb. de sucre pour deux langues.

Lard salé.—Pour les cochons de grande stature, on prend 14 lbs. de sel commun, 1 lb. de salpêtre, $\frac{1}{2}$ lb. de sel gris, on en frotte bien tout le lard, on le met dans un baril gardé pour cet objet, auquel est adapté un couvercle juste, outre celui de l'intérieur, qui doit reposer sur le bord même, et le tenir en presse à mesure qu'il diminue. Avant de se servir du sel, on doit l'humecter avec une pinte d'eau bouillie et refroidie. Sitôt que le temps devient chaud, il faut ôter toute la saumure du baril, la faire bouillir, l'écumer avec soin, et l'y remettre quand elle est refroidie.

Hampshire.—La supériorité qu'on attribue au lard de ce pays vient de circonstances qu'on peut imiter dans toute autre localité; car quoique la vieille race de cochons des forêts, et la nourriture qu'ils y trouvent (tels que le gland, la fène, etc.), ne diffère que peu de la Westphalienne, cependant on peut voir par ce qui suit, la pratique généralement suivie dans le Hampshire:

Les cochons sont ou purs Berkshire, ou croisés. On les laisse courir jusqu'à l'automne, et on ne leur donne que les lavures de la maison. On les enferme ensuite pour les engraisser, et on les soigne à l'orge et aux pois. Le temps de la salaison dure tout l'hiver jusqu'en mars et avril. On tue les cochons quand ils ont atteint le poids de 240 à 320 livres; on leur grille le poil avec des bouchons de paille, ou encore on couvre le cochon de paille, à laquelle on met le feu. On enlève ensuite le poil et les saletés à l'aide d'un couteau. On le suspend ensuite pour le laisser refroidir, et le lendemain on le débite après qu'on a coupé la tête. L'échine sur une épaisseur d'environ deux pouces le long du dos est enlevée; on la sale, ou on la mange fraîche, et elle forme trois ou quatre excellents morceaux. Les côtelettes, les longs, les épaules sont coupées, mais on laisse une certaine quantité de maigre après le jambon, et la partie propre à être rôtie ne forme qu'une très petite portion du tout. On coupe les pattes, et quelques-uns les préparent en jambons, mais généralement on les laisse avec les côtés, et on les sale et les sèche conjointement avec eux.

Le vaisseau à la saumure est en plomb ou en bois, avec des coulisses pour l'en faire sortir. On y met les côtés de cochons,

et on emploie de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ lb. de salpêtre, et d'un demi-minot à un minot de sel par cochon. On applique d'abord le salpêtre; la salaison dure de trois semaines à un mois, on retourne le lard tous les trois jours, et on ajoute une certaine quantité de sel frais. Ensuite vient le dessèchement. Dans beaucoup de places, on le met simplement sur un ratelier dans la cuisine ou dans toute autre place sèche; mais à Honts, on considère que la saveur du lard est beaucoup améliorée par une fumigation de deux ou trois semaines, au-dessus d'une cheminée où l'on brûle du bois, et les greniers de maisons de fermes sont tous assez spacieux pour contenir dix ou douze grands cochons. On les soupoudre de son ou de bran-de-scie pour empêcher que la suie ne leur donne un mauvais goût.

Après la fumigation, on le suspend dans un lieu suffisamment sec, pour empêcher le sel de devenir humide. On le soupoudre d'un peu de poivre pour éloigner les vers: cependant on regarde comme aussi efficace d'appliquer un peu de mortier autour des jointures des pattes. On prépare et on sale les jambons de la même manière, quoique cependant quelques-uns y joignent du sucre et des épices. On les enveloppe de papier brouillard, quand ils sont fumés.

Journal d'Agriculture

ET

TRANSACTIONS

DE LA

Société d'Agriculture du Bas-Canada.

MONTRÉAL, MAI, 1851.

COLLÈGE D'AGRICULTURE ET FERME-MODÈLE.

Dans notre numéro du mois d'Avril, nous avons donné un aperçu de ce que pourrait coûter l'établissement d'une Ecole d'Agriculture et d'une Ferme-modèle. Il peut se faire que le chiffre que nous avons donné ne soit pas parfaitement exact, mais nous pensons qu'il serait bien suffisant pour commencer. Aujourd'hui nous allons tâcher de montrer quels seraient les rapports probables d'une terre de 200 arpens, fournie des animaux et des instrumens que nous avons mentionnés dans