MANIÈRE DE TRAITER LES COCHONS.

Dans le choix de son troupeau de cochons, il faut faire attention à la manière de les élever, de les nourrir et à l'usage qu'on en veut faire; et comme règle générale, on trouvera que la belle petite espèce n'ayant que peu de poil, telle que la Suffolk, l'Essex améliorée, la Napilataine, la Sussex, etc., est la meilleure quand on veut une maturité hâtive, et est aussi la mieux adaptée pour le lard.

Les espèces préférées à raison de leur taille supérieure, et qu'on élève généralement pour les fumigations, telles que les Berkshire, les Hampshire, les Shropshire, les Chesire, les Herefordshire, etc., quoique d'une croissance plus lente quand elles sont jeunes, engraissent néanmoins facilement quand elles ont atteint leur grosseur.

Nous nous contenterons de prendre pour exemples, dans les petites espèces, propres à faire du lard, celle de Suffolk, et de donner la méthode dont on se sert dans ce pays pour cet objet; et pour les grandes espèces, nous choisirons la méthode du Hampshire.

Le Suffolk est un petit cochon blanc délicat, bien fait, ayant beaucoup de poil; ils rapportent bien, et quoiqu'ils ne soient pas si vigoureux que les Berkshire, ils engraissent plus aisément, et peuvent également faire du lard et du porc frais, et la grande quantité de maigre pouvant se rôtir qu'ils donnent, en fait une race très propre à l'usage générale. Ils peuvent être engraissés jeunes pour porc frais et lard, comme on peut aussi les laisser vieillir pour saler ou rôtir. Enfin, il n'y a peut-être pas une meilleure race dans tout le royaume, que la Suffolk améliorée, étant d'une bonne forme, compacte, ayant les pattes courtes, étant vigoureuse, pouvant égaler celle de l'Essex et étant plus forte. Youatt dit que la plus grande partie des cochons du Prince Albert à Windsor sont de cette race, croisée avec la Chinoise ou la Berkshire.

Le procédé de tuer, de débiter et de saler dans le Suffolk diffère entièrement de celui du Hampshire; le voici:

On met le cochon sur une planche ou sur une table, puis on l'échaude avec de l'eau presque bouillante, et on le gratte avec soin pour enlever tout le poil et toutes les soies. On ôte ensuite les entrailles, et on lave avec soin l'intérieur du corps avec de l'eau tiède afin d'enlever tout le sang et toutes les saletés, puis on l'assèche avec un linge net: il faut ensuite le pendre l'espace de 18 à 24 heures pour lui donner le temps de se raffermir. Le jour suivant, on coupe d'abord les pattes, de façon à ne pas gâter le jambon et à y laisser assez de jarret pour qu'on puisse le pendre. On introduit ensuite le couteau à l'extrémité du cou, et on le divise le long de l'échine; on sépare la tête du tronc, et on enlève et on arrange convenablement les jambons et les épaules. On enlève la longe et les parties pour rôtir, ne laissant pas de maigre dans ce qu'on coupe pour saler et mettre en baril. On sale aussi quelquefois les jarrets et les jambons. Quelques bouchers enlèvent d'abord l'échine et la partie supérieure des côtes, mais chaque localité offre quelques petites différences.

C'est une méthode fort commune adoptée par les bouchers de cochons d'envoyer à Londres les longes, les côtelettes, les pattes, et de saler le lard pour la dépense de la maison. Il faut faire jeûner à peu près un jour un cochon qu'on veut tuer. La meilleure saison pour tuer, c'est dans les mois froids de l'année; car dans les chaleurs, la chair ne devenant pas suffisamment ferme, est sujette à se gâter avant qu'on la sale. Toutes les saisons sont bonnes pour le porc frais. Noël est un bon temps pour saler les jambons. Quand on tue un cochon, il faut faire attention de ne faire aucune contusion à l'animal, car la partie contuse se noircit et ne prend pas le sel.

La méthode qu'on suit dans le Suffolk est la suivante:

On se sert de la saumure suivante pour les côtés et les jambons: 3 lbs. de sel blanc, 2 de brun, 3 lbs. de sucre brun, 4 oz. de salpêtre, 2 oz. de sel de prunelle (nitrate de potasse fondu et purifié), quelques grains de poivre noir, quelques grains de gingembre de Jamaïque, et une pinte de forte grosse-bière; le tout purifié en chauffant et en écumant, et réduit jusqu'à l'état sec, et frotté sur le jambon aussi chaud que la main peut l'endurer. On prépare les côtés et les jambons à recevoir cette saumure par la salaison, prenant soin de les laisser égoutter 24 heures, et de les essuyer avant d'en faire l'application. On frotte les côtés, on les arrose et on les tourne tous les jours pendant 5 semaines, puis on les fume tous les deux, soit dans les cheminées où l'on brûle du bois, ou autrement avec des feuilles, des broussailles mêlées avec de litière. Il y a des maisons où l'on fume les jambons, etc., des cultivateurs et de toutes autres personnes, mieux