

que le poids net est au poids brut comme 85 est à 100.

D'après plusieurs pesées exactement opérées, on peut admettre qu'un porc de bonne race et bien engraisé, tué après avoir jeûné pendant un jour, donne :

	De son poids vivant.
De sang.....	3,2 par 100.
Estomacs et intestins vides.....	2,2 " "
Foie, langue, poumons et cœur.	3,2 " "
Saindoux d'intestins, de rognons	9,0 " "
Contenu des intestins, de l'esto- mac et de la vessie.....	1,8 " "
Restant du corps.....	76,6 " "
Perte.....	4,5 " "

On voit par le tableau qui précède que ce qui chez le porc ne peut pas être livré à la consommation, est bien peu de chose.

*Le transport des porcs gras.*—Les porcs gras supportent assez difficilement le transport ; et il arrive très souvent, que, transportés à quelque distance, soit à pied soit sur une charrette, on les voit subitement mourir. Quand ils sont liés dans ce but sur une charrette, il faut avoir soin de leur poser la tête haute. Une autre précaution à prendre, c'est de ne transporter des porcs gras qu'après les avoir fait jeûner pendant au moins une demi-journée.

*Salaison et fumigation des porcs.*—Le porc abattu forme l'objet d'une branche particulière de la boucherie, la *charcuterie*. Déjà les cochons de lait tués à l'âge de trois à quatre semaines, forment un excellent mets très recherché.

La plus grande quantité de viande de porc est préparée par la salaison et la fumigation, de manière à se conserver pour ainsi dire indéfiniment. Il résulte de là, que dans les moments d'abondance, ou pendant les années où les porcs gras sont très communs et conséquemment à bas prix, on peut faire des approvisionnements et même conserver le lard et les jambons séchés, pour ne les vendre qu'à une époque où ces aliments sont plus recherchés dans la commerce. C'est ce que nous avons maintes fois vu faire par des engraisseurs de porcs.

*Salaison du lard.*—Pour opérer la salaison du lard, des jambons et de la viande de porc, on place les morceaux dans un tonneau ou un baquet, après avoir frotté et entouré chaque morceau convenablement d'une couche de sel de cuisine. On recouvre le tout d'une autre couche de sel, puis on place un autre rang de morceaux de lard que l'on frotte et entoure également de sel. Quand tout le lard est salé, on recouvre le tout d'une dernière couche de sel. Le sel fin n'a que très peu de valeur pour la salaison du lard. Dans plusieurs pays, on outre en Angleterre, aux Etats Unis et dans la Province Ontario, on ajoute au gros sel un cinquième de salpêtre et un cinquième de sucre blanc en poudre. Ce mélange non-seulement sale mieux que le sel commun, mais encore il améliore la qualité du lard.

*Fumigation de la viande de porcs.*—Pour fumer la viande de porcs, ce qui se pratique principalement pour les jambons et le lard, on suit diverses méthodes. Le plus ordinairement on l'enlève du tonneau après qu'elle a été soumise pendant une quinzaine de jours

à la salaison, et on la place pendant quelques jours dans un endroit pour la faire sécher. Dans les ménages, on suspend les morceaux dans la cheminée qui est construite d'une manière appropriée à ce but. On les laisse ainsi exposés aux émanations du feu, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment séchés et fumés. Pour cela, il faut aux jambons au moins six semaines de séjour. Souvent on a, pour faire subir à la viande de porcs une fumigation convenable, une chambre expressément construite qu'on appelle *fumoir*, où on la sèche et la fume en y faisant arriver de la fumée par la combustion de sciure de bois, de bois de sapin ou de ramilles de genévrier.

Quelquefois aussi, on soumet le lard et les jambons directement à la fumée pendant l'hiver, après les avoir convenablement frottés et saupoudrés une ou deux fois avec du sel et du salpêtre.

Ces méthodes de fumigation varient suivant les pays et les localités. Dans beaucoup de contrées, on se borne à retirer la viande, le lard et les jambons de la saumure, on laisse égoutter et on suspend les morceaux dans un endroit sec. Il faut veiller à ce que les jambons surtout soient parfaitement séchés, si l'on veut qu'ils se conservent longtemps.

*De la porcherie.*—L'uniformité de la température dans une porcherie est une des principales conditions pour élever et entretenir les porcs. La chaleur et le froid ne sont pas très dommageables aux porcs de quelques mois seulement. Les grands froids seuls font tort aux petits. Les changements brusques du chaud au froid et du froid au chaud, affectent la santé de tous les porcs quelque soit leur âge ; et pour éviter cela, les porcheries doivent avoir une température douce en hiver et fraîche en été. Plusieurs porcheries sont même chauffées pendant les grands froids, et en été l'abri d'un bon toit et une ventilation convenable, donne la fraîcheur qui leur est nécessaire.

Pendant les chaleurs, le porc en liberté recherche les lieux frais et humides, il se vautre même dans les borbiers fangeux lorsqu'il n'a pas d'eau claire à sa disposition. Pour satisfaire ce besoin, une porcherie ne saurait être complète si elle ne possède à proximité un étang de grandeur suffisante pour y garder de l'eau claire.

Le porc est le plus propre des animaux de la ferme, et il est le seul qui dans sa loge recherche le point le plus reculé pour y déposer ses ordures ; il est donc mal à son aise lorsqu'on l'oblige à demeurer au sein de la malpropreté en le tenant enfermé dans une loge étroite et mal entretenue par le manque d'une bonne litière souvent renouvelée.

Afin de simplifier le service de la porcherie, et comme les porcs sont nourris en grande partie des résidus de la laiterie et de la cuisine, la porcherie doit être établie non loin de la laiterie et de la maison d'habitation, mais de manière à ce qu'elle ne puisse être nuisible à la laiterie par les mauvaises odeurs qui s'en échappent.

Comme la propreté exige que le porc reçoive une litière souvent renouvelée, la porcherie doit aussi être à proximité des granges où l'on conserve la paille, et que l'on puisse communiquer avec ces granges au moyen d'une porte spéciale qui permette de prendre la paille nécessaire sans déranger les autres animaux. D'un autre côté, les porcheries dégagant des odeurs