Ce ne sont pas les animaux qui mangent le plus considérablement et le plus vite qui s'engraissent le plus promptement; ce sont cenx qui mangent pen, souvent; et lentement. Il faut que leur digestion soit complète pour que la faim renaisse, et toutes choses autre, a besoin de trois fois plus de temps que cet sirable : c'est pour cette dernière raison que la viande autre pour digérer ce qu'il a mangé. Donner peu à exportée de notre pays et des États-Unis a acquis de la fois et souvent doit donc alors être le principe de la supériorité sur les marches anglais. tont bon engraisseur. C'est donc une erreur de la part du cultivateur de croire qu'un animal doit être l'engrais des bœnfs et des moutous, est extrêmement engraissé très-promptement, et lui fournir une nourriture des plus abondantes, c'est à dire comme l'on dit en terme vulgaire pousser un animal à la graisse.

Pour les engrais à l'étable, on commence toujours par des herbes fraîches, des navets, des feuilles de choux, qui ratraîchissent et même affaiblissent les animaux; ensuite on leur donne du foin de bonne qualité, et non des foins de regain ou de médiocre qualité, comme on le fait trop souvent, on entremèle | dans cette eau. cette nourriture de carottes, de patates, de panais, de topinambours, etc., puis en dernier lieu de farine d'orge, d'avoine, de sarrazin, de pois, de vesce, etc. Quelquefois au lieu de faire moudre ces graines, on les fait bouillir. Un peu de sel tous les jours est en-

core utile pour les animaux ruminants.

Scivant la pratique adoptée par quelques éleveurs, les bænfs à l'engrais ont trois fois du foin dans les vingt-quatre heures, en plaçant deux distributions de navets, ou de farine de seigle, on de sarrazin, entre celle du foin. Dans certains pays, on leur fait prendre six repas différents dans la matinée, et six dans l'après-midi. Chaque repas n'est que d'une petite quantité d'aliments, et tonjours suivi d'un petit intervalle de repos. Des 4 heures du matin, ils ont a l'arrondissement du ventre, à la lenteur des mouun peu de foin, ensuite les choux, puis les navets, puis du foin, puis des betteraves on carottes, puis du foin après; quand ils ont mangé, on les fait boire, dans les premiers temps, hors de l'étable, sur la fin, dans l'étable, asia qu'ils ne sortent pas. Les hœufs ruminent ensuite pendant quelques heures, et on recommence à leur donner, dans le même ordre, les momes aliments sans les faire boire. Il faut observer qu'on ne donne pas à boire du tout aux bœufs d'engrais, quand on les nourrit seulement du vert, ce qu'on fait quelquefois; on ajoute toujours à leur boisson du son ou de la farino.

Ce détail suppose toujours une grande attention de la part de celui qui soigne les bœus d'engrais; Les veaux et les agneaux s'engraissent avec du aussi y a-t-il un homme uniquement occupé de cet lait donné en surabondance; et dans lequel, vers la objet. C'est ordinairement le chef de la ferme ou le sin, on met des jaunes d'œus, de la farine d'orge, de plus intelligent de ses cufants ou de ses domestiques auquel est dévolue cette tâche importante de l'engrais des bestiaux.

Comme nous l'avons dit au commencement de cette causerie. l'extrême propreté est regardée comme essentielle; la nourriture est déposée dans un endroit où rion ne pent la souiller; tous les jours, la ereche, le ratelier et le vase dans lequel on fait boire les bonfs sont nettoyés; in litière est renouvelée nées où les bœufs d'un canton out plus de suif que deux fois par jour; le fumier enlevé tous les huit jours, même plus souvent; on étrille quelquefois les bouls et on les bouchonne plusieurs fois par jour avec une poignée de paille dure.

Avec tous ces soins, il faut quatre à cinq mois

pour engraisser un bœuf. Le profit dédommage amplement de toute la peine.

En Angleterre, c'est principalement avec des navets qu'on engraisse les bœufs en hiver. L'usage des plantes oléagineuses, comme la graine de lin n'a nulégales, un bœuf qui a mangé deux fois plus qu'un lement centribué à donner à la viande la qualité dé-

Faire cuire à la vapeur les racines destinées à économique partout où le hois et la main-d'œuvre sont chers : par ce mode, on économise l'un et l'autre.

La paille, comme contenant fort peu de principes nutritifs, ne vaut rien; il en est de même du son, lorsqu'il est, comme il devrait l'être toujours, bien dépouillé de toute farine.

Il est des lieux où l'on donne toutes les farines ou graines dans de l'eau tiède, on trempe même le foin

On ne peut qu'approuver cette méthode qui accélère les digestions, mais sculement dans les derniers temps de l'engrais, parce qu'elle affaiblit trop l'estomar lorsqu'elle est trop longtemps prolongée. Il faut, nous le répétons, soutenir l'action des organes digestifs, et c'est pour cela qu'on donne peu à manger à la fois, et qu'on varie d'aliment trois à quatre fois par jour et plus s'il est possible.

Un gros bouf engraissé à l'étable consomme chaque jour environ trente livres de fourrage, vingt livres de racines cuites et vingt livres de diverses

graines mélées de son gras.

On juge que l'engrais est achevé à la disparition des saillies, soit musculeuses, soit ossenses du corps, vements de l'animal; à son insensibilité même; car un cochon gras semble ne plus exister que pour manger on dormir.

On appelle bêtes brûlées celles qui ne sont plus susceptibles d'être engraissées, soit parce qu'elles ont quelques lésions organiques dans les poumons, soit

pour toute autre cause.

Les animaux gras qu'on ne tue point pour la consommation, ne tardent pas le plus souvent à périr par la sonte de cette graisse, c'est-à-dire par sa résorption dans la masse du sang. C'est principalement chez les montons que cet inconvénient a lieu. On appelle pourriture la maladie qui les emporte alors.

pois, de sève, etc. On les tient dans une étable propre, et dans l'état de tranquillité le plus complet. possible. Quelque fois on les fait têter deux, trois et même quatre vaches; mais le plus souvent on les fait boire du lait dans un seau.

On remarque, dans les boucheries, que les bœufs qui ont été les mieux nourris, soit au paturage, soit à l'étable, fournissent le plus de suif. It y a des anceux du même canton dans une antre année; ce qui dépend de la nature des herbes.

il y a différentes qualités de suif : on préfère celui des bœufs engraissés à l'étable. Un bœuf ordinaire a communément 100 livres du suif: on en a vu qui