



Fig. 5.—Coupe d'un agneau typique du wagon classé No. 1. Cette viande est bien finie, sans excès de gras et perçillée de maigre, d'une manière attrayante. Un rôti de cet agneau serait très appétissant et plairait au goût le plus difficile.



Fig. 6.—Coupe d'un agneau du wagon "commun". Le manque de fini saute aux yeux. Il ne reste plus de gras, après cuisson faite.

POURQUOI L'AMPUTATION PAIE.

1. La queue est inutile et une gêne.

2. Une queue longue se charge de fumier. Cet inconvénient n'existe pas quand on la coupe. On voit souvent des larves sur la croupe des agneaux et des moutons lorsque cette croupe est recouverte de fumier durci. Ces larves causent beaucoup de perte et entravent la croissance des agneaux. Chez les petits agneaux, ce fumier se forme en croûtes si dures que les intestins ne peuvent plus fonctionner et la mort s'en suit.

3. L'amputation de la queue est un signe de bonne exploitation. L'animal paraît mieux et il trouve plus facilement acheteur. Un acheteur achète d'abord tous les agneaux de bonne qualité et ne vient qu'en dernier lieu au troupeau négligé.

4. Toutes les agnelles devraient être amputées; elles s'accouplent plus facilement et le bélier se fatigue moins. Une longue queue est un obstacle et une gêne pendant la saison de lutte.

Traduit au Bureau de traduction du Ministère.

Publié par ordre de l'hon. T. A. CRERAR, ministre de l'Agriculture, Ottawa, Canada.