

sur l'assiette. Le bœuf dur se coupe nettement, mais pas avec cette facilité avec laquelle on coupe le bœuf à chair ferme.

Sur l'assiette, le bœuf flasque ne donne ni jus ni sauce, et le bœuf dur en donne à peine. Mais le bœuf à chair ferme laisse échapper une abondance de jus riche et délicieux. Le bœuf flasque absorbe la graisse en cuisant, et n'est pas savoureux.

Or, ces trois détails caractéristiques sont aussi faciles à découvrir, lorsque l'animal est vivant, pour un boucher expérimenté, que sur un animal mort. C'est le devoir du juge de découvrir ces détails sur l'animal vivant, et s'il ne le peut, il n'est pas qualifié pour faire un juge. C'est pour cela que nous avons recommandé de choisir des bouchers expérimentés, pour agir comme juges des animaux gras. C'est leur spécialité de savoir ce que sera l'animal, une fois mort; un bon boucher apprend cela par l'expérience, et le sait mieux que la plupart de ceux qui sont choisis comme juges, et qui ne sont pas bouchers. Il n'y a rien de si stupide que les décisions des juges, aux expositions d'animaux pour l'élevage. A ces expositions, tous les animaux exhibés sont gras à l'excès, ou, si tous ne le sont pas, ceux-là seuls qui sont très-gras obtiennent des prix. Cependant, et sans exception, chaque animal mou et flasque est primé, et plus il est flasque, mieux c'est, si d'ailleurs il a une belle forme. Les juges s'écrient en le voyant, comme il est mou ! Mais, il est souple comme un gant. Or, tout animal qui est bon, une fois qu'il est engraisé, et que sa peau est remplie de chair, doit être dur comme du bois au toucher. C'est là ce qui constitue la chair ferme.

Et, cependant, combien peu de personnes, à part des bons bouchers, connaissent ce détail.

Un bon juge peut tous jours dire en voyant et touchant, (tâtant est le vrai mot,) un animal gras, si c'est du bœuf de première qualité, et si sa chair sera entrelardée. On acquiert cette connaissance par l'expérience, acquise en comparant ce que l'animal est au toucher lorsqu'il est vivant, à ce qu'il laisse voir dans sa chair une fois qu'il est mort. Rien autre chose que le toucher ne peut permettre de déterminer sur l'animal vivant, ce qu'il sera après la mort. Un boucher compétent pourrait dire les yeux fermés, par le toucher seulement, "cet animal est flasque, cet autre est coriace, cet autre a la chair ferme," et que sur les trois, "celui dont la chair est ferme, seul donnera du bœuf entrelardé et de première qualité." Des hommes sans expérience ont appris dans des livres ou ailleurs que le bon animal doit être élastique au toucher. Ceci veut dire que l'animal d'élevage destiné à l'engrais doit, lui seul, être élastique. Lorsqu'un bon animal destiné à l'engrais est engraisé à point, il est ferme au toucher, et laisse voir cette qualité à l'œil. L'animal flasque est flasque et mou, non élastique, avant l'engrais, et est toujours flasque et mou à partir de l'âge de veau bon à tuer jusqu'à ce qu'il soit gras. La flaccidité et l'élasticité sont deux choses bien différentes.

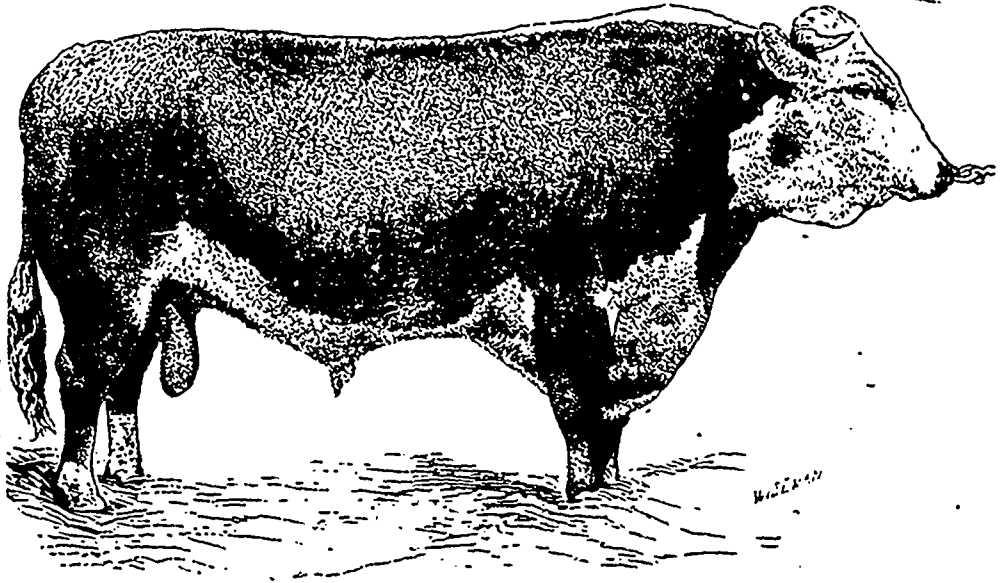
L'animal coriace est toujours coriace, gras ou maigre. Il est lent à engraisser. Les animaux flasques et ceux à chair

ferme engraisent vite. L'animal à chair ferme paye toujours celui qui l'engraisse, et celui qui est flasque aussi, lorsqu'il se rencontre un fou ou un ignorant pour l'acheter, et en payer le prix d'un animal gras et à chair ferme. Mais celui à chair coriace ne paye jamais personne, ni l'engraisseur, ni le boucher, ni le consommateur.

Maintenant, le grand art de l'élevage, est de produire de la chair élastique chez l'animal destiné à l'engraissement.

Celui-là, engraisant vite, donne du profit; vendu au boucher, il lui est profitable; et mangé par le consommateur il lui rapporte pour son argent, donne de la jouissance à son palais, une bonne nourriture à son estomac, et par cela même lui apporte la santé. Mais le bœuf flasque ou dur ne fait rien de cela. Il ne paye personne, ne donne de jouissance à personne, n'apporte la santé à personne. L'éleveur de bétail devrait se donner la peine d'apprendre tout cela, et d'élever du bétail qui, vivant, présenterait à l'œil et à la main, toutes les qualités voulues, et les posséderait réellement, une fois mort.

Toutes ces qualités peuvent se reconnaître, sur un animal vivant. Elles sont indiquées par diverses espèces de poil, distinctes, déposées en couches épaisses et moussues, sur une peau molle et d'une bonne épaisseur; par l'élasticité de la chair lorsque l'animal est à l'état ordinaire; par la fermeté



Taureau Hereford.

progressive que prend la chair, à mesure que l'animal engraisse, fermeté qui devient absolue lorsque le point complet d'engraissement est atteint. Un animal flasque a toujours une peau mince, et le poil rare et mince, et il n'a jamais la chair élastique lorsqu'il est maigre, ni ferme lorsqu'il est gras, mais, soit qu'il soit gras, soit qu'il soit maigre, il a toujours la chair molle. L'animal à chair coriace a le poil rude et raide, jamais moussu ni épais. Il a la peau raide et très-épaisse.

Pendant l'engraissement, cette peau ne cède qu'à regret à la couche de viande qui se forme, et forme une bande serrée qui entrave le développement et le travail intérieur d'augmentation de taille, ce qui produit une croissance lente. Le bœuf, pour être de premier choix, doit être engraisé rapidement; et une longue période d'engraissement détériore absolument la meilleure chair. De fait, un engrais lent met l'animal dans un état maladif, et rend la chair mauvaise. Un engraissement lent à se faire amène la dégénérescence grasseuse.

L'engraisseur peut engraisser à point rapidement un bœuf à chair ferme ou un animal à chair molle, mais celui à chair