

5. Les jambes doivent être courtes.

6. La tête, les os et les autres parties de peu de valeur doivent être aussi petites que peuvent le permettre la force de l'animal et les autres qualités qu'il doit posséder.

Dans les animaux élevés pour la boucherie, les formes doivent être telles que les parties les plus estimées se trouvent dans la plus forte proportion possible, relativement aux parties qui ont moins de valeur.

Autrefois on estimait la valeur d'un animal par le volume de ses os. On reconnaît aujourd'hui qu'on avait poussé cette doctrine beaucoup trop loin. La vigueur d'un animal ne dépend pas des os, mais des muscles; et, selon l'opinion de M. Cline, des os démesurément gros indiquent une imperfection dans les organes de la nutrition. Bakewell insistait fortement sur les avantages des petits os, et le célèbre John Hunter disait que dans tous les individus qu'il avait eu occasion d'examiner, il avait toujours vu de petits os accompagnés d'un grand volume de parties charnues. Cependant les petits os étant plus pesants et plus substantiels, exigent autant de nourriture que les os creux qui ont plus grande circonférence.

3. *Promptitude de la croissance.*—Parmi les qualités qui distinguent les races améliorées des bêtes à cornes et de moutons, on compte la promptitude de la croissance jointe à la longueur du corps.

4. *Faculté d'engraisser jeune.*—C'est un objet d'une très-grande importance pour le cultivateur, parce que ses profits dépendent en grande partie de là.

5. *Constitution robuste.*

6. *Qualité prolifique.*

7. *Qualité de la viande.*—Deux animaux portés au même degré de graisse, du même poids, et qui ont été nourris avec des dépenses égales, devront cependant se vendre à des prix très-différents, uniquement à cause des qualités de la viande, partout où on en connaît la valeur.

(En France et en Allemagne on n'en est pas encore là, on regarde à peine si la viande est grasse ou maigre, et on ne fait pas attention à la qualité.)

8. *Disposition à engraisser.*—Il y a des races dont les animaux sont disposés à prendre la graisse pendant tout le cours de leur vie, tandis que d'autres ne s'engraissent facilement que quand leur croissance est complète. On voit de même, dans la race humaine, des individus prendre une corpulence extraordinaire sans consommer une grande quantité d'aliments. Il est probable que la propriété d'engraisser rapidement vient de la conformation intérieure.

Dans un bœuf ou une vache maigre, on ne trouve presque que la peau et les os, quoique la petite quantité de viande qu'ils fournissent puisse être de bonne qualité. Si l'on tue une bête dans cet état, le public ne peut qu'y perdre, et le propriétaire ne peut s'indemniser des dépenses de nourriture et d'entretien. Les bœufs à chair grossière et pesante, qui exigent un temps très-long et une quantité énorme de nourriture pour être engraisés, pourraient plutôt être tués avec avantage avant d'être gras.

La peau et la chair d'un bœuf propre à l'engraissement doivent paraître douces au toucher, à peu près comme la peau d'une taupe, mais présentant un peu plus de résistance sous les doigts.

La race perfectionnée des bœufs à courtes cornes, outre la qualité excellente de la peau, se distingue aussi par la douceur et l'apparence soyeuse du poil.

(Une peau souple et mince, avec des petits os, voilà les premières qualités exigées par les plus habiles engraisseurs; mais les bouchers font grand tort aux progrès de l'art, en accordant plus de valeur aux bœufs qui ont de gros os et un cuir épais. Il est cependant facile de sentir que consommateur et engraisseur sont ici complètement dupes des bouchers: le consommateur en ce qu'il paie les os comme la meilleure viande; l'engraisneur, en ce qu'il travaille sur des animaux