

galon. Cette mesure commence par un petit bœuf de 350 livres et se termine à la pesanteur d'un bœuf de 1200 livres de viande nette. Les chiffres donnés ne sont pas exacts à l'égard de tous les animaux ; ils sont un peu faibles pour les animaux très gras, mais ils sont trop forts pour les bœufs maigres. Il s'agit de varier un peu ces chiffres, suivant les circonstances.

Echelle de mesurage des bœufs.

Les premiers chiffres représentent le périmètre ou le contour du thorax ; le second chiffre, le poids des quatre quartiers.

5 pieds et 6 pouces, 350 livres	7 pieds 696 livres
5 " 6½ " 354 "	7 " et ½ pouces 708 "
5 " 7 " 358 "	7 " 1 " 720 "
5 " 7½ " 362 "	7 " 1½ " 733 "
5 " 8 " 357 "	7 " 2 " 746 "
5 " 8½ " 373 "	7 " 2½ " 760 "
5 " 9 " 350 "	7 " 3 " 774 "
5 " 9½ " 388 "	7 " 3½ " 788 "
5 " 10 " 397 "	7 " 4 " 802 "
5 " 10½ " 407 "	7 " 4½ " 816 "
5 " 11 " 418 "	7 " 5 " 830 "
5 " 11½ " 419 "	7 " 5½ " 840 "
6 " " 430 "	7 " 6 " 858 "
6 " ½ " 442 "	7 " 6½ " 872 "
6 " 1 " 553 "	7 " 7 " 886 "
6 " 1½ " 464 "	7 " 7½ " 900 "
6 " 2 " 475 "	7 " 8 " 916 "
6 " 2½ " 486 "	7 " 8½ " 931 "
6 " 3 " 497 "	7 " 9 " 947 "
6 " 3½ " 508 "	7 " 9½ " 963 "
6 " 4 " 519 "	7 " 10 " 979 "
6 " 4½ " 530 "	7 " 10½ " 995 "
6 " 5 " 541 "	7 " 11 " 1011 "
6 " 5½ " 552 "	7 " 11½ " 1027 "
6 " 6 " 563 "	8 " " 1043 "
6 " 6½ " 574 "	8 " ½ " 1059 "
6 " 7 " 585 "	8 " 1 " 1075 "
6 " 7½ " 596 "	8 " 1½ " 1092 "
6 " 8 " 606 "	8 " 2 " 1109 "
6 " 8½ " 618 "	8 " 2½ " 1126 "
6 " 9 " 629 "	8 " 3 " 1143 "
6 " 9½ " 638 "	8 " 3½ " 1160 "
6 " 10 " 651 "	8 " 4 " 1178 "
6 " 10½ " 662 "	8 " 4½ " 1196 "
6 " 11 " 673 "	8 " 5 " 1214 "
6 " 11½ " 682 "	

Depuis l'extrémité du galon jusqu'à la mesure de cinq pieds et six pouces et demi, il n'est pas nécessaire de faire aucune marque, parce que les plus petits bœufs ont au moins cette mesure ; au bas de cette dernière mesure, on n'a jamais pu obtenir des résultats exacts.

Pour faire usage du galon gradué, il faut que l'animal soit placé sur une surface bien unie et sensiblement de niveau ; il doit être bien d'aplomb sur ses quatre jambes, celles de devant sur la même ligne et un peu écartées sans que l'une avance plus que l'autre ; la tête doit être à une hauteur moyenne de manière que l'animal regarde droit devant lui. Pour l'exactitude de l'opération, il est important que l'animal ne fasse aucun mouvement ni de la tête ni des jambes, pendant toute la durée du mesurage.

Autant que possible le mesureur doit se pourvoir d'un aide, le mesureur se plaçant à gauche et l'aide à droite de l'animal. Le premier tend l'extrémité du galon à son aide en faisant passer le galon entre les jambes de devant ; l'aide tire le galon appliqué exactement sur le plat de l'épaule de l'animal et ramène l'extrémité sur le garrot. En même temps, le mesu-

reur fait remonter le galon en arrière de l'épaule qui lui fait face et le ramène aussi sur le garrot.

Le point où les deux parties du galon se rencontrent donnent la mesure du périmètre du thorax en pieds et pouces, et en face le poids de viande nette. Supposons que cette mesure soit 7 pieds et 3 pouces, le poids des quatre quartiers sera de 774 livres.

Pour plus d'exactitude on prend toujours deux mesures, l'une en faisant passer le galon en arrière de l'épaule gauche et en avant de l'épaule droite ; l'autre en avant de l'épaule gauche et en arrière de l'épaule droite. Si la conformation du bœuf est régulière, ces deux mesures donnent le même chiffre ; mais s'il y a quelques défauts dans la forme de l'animal, l'une des mesures est plus forte que l'autre, et alors on prend la moyenne de ces deux mesures. Dans tous les cas il est toujours plus prudent de recommencer l'opération. Le galon doit s'appliquer très exactement sur les épaules de l'animal sans s'y enfoncer, c'est-à-dire qu'il ne faut serrer le galon que très légèrement.

On peut admettre dans le poids des diverses parties d'un bœuf gras, à peu près les proportions suivantes :

La viande, la graisse, le suif, la langue, les rognons	60 p. 100
La peau	6½
La tête, les pieds, la rate, le foie, les pommons	15½
Les intestins, avec les matières qu'ils contiennent, le cœur, le sang	18
	100

Ces indications ne peuvent être que très approximatives, elles varient selon la race, l'individu, le degré d'engraissement, etc.

Si l'on veut connaître le poids de viande d'un bœuf qui vient d'être pesé vivant, on pourra se servir des proportions suivantes : Un bœuf maigre donne 50 p. 100 de viande nette, c'est-à-dire s'il pèse 1000 livres vivant il aura 500 livres de viande. Un bœuf en bon état donne 55 p. 100 de viande nette ; s'il est gras, 60 p. 100 ; s'il est très gras, 65 p. 100 ou 650 livres de viande nette pour 1000 livres de poids vivant.

L'engraissement des bœufs en été.—Cet engraissement se fait sur de riches pâturages et il exige peu de soins. Il suffit de proportionner le nombre d'animaux selon leur taille à la richesse et à l'étendue du pâturage, de manière que l'herbe soit bien utilisée et que les bêtes aient une nourriture abondante. Ces riches pâturages pourraient cependant être employés à l'engraissement des animaux d'une autre manière : ceux-ci pourraient être tenus à l'étable, l'herbe des pâturages fauchée quelque temps après la floraison et distribuée fraîchement aux bestiaux. Ce mode exige plus de main d'œuvre que le précédent, mais il est plus économique en ce qu'il y a moins d'herbe perdue et qu'on engraisse un plus grand nombre d'animaux avec la même étendue de terrain.

Les pâturages employés à l'engraissement des bœufs peuvent être divisés en trois catégories. Les pâturages de la première catégorie sont les plus riches, ils engraisent un bœuf de 1200 livres par trois quarts d'arpent ; ceux de la seconde catégorie sont un peu moins fournis, ils engraisent un bœuf de 1000 livres sur un arpent et quart ; ceux de la troisième catégorie n'engraissent qu'un bœuf de 500 livres par arpent.