

on ne peut pas s'y méprendre. Tous ces symptômes ne sont jamais réunis ; plusieurs même appartiennent à des maladies différentes ; mais plus ils se trouveront en grand nombre, plus ils seront développés, moins il y aura d'espoir.

.....Lorsqu'on lève la peau d'un animal de boucherie, on n'aperçoit plus qu'un tissu blanc entourant et pénétrant tous ses organes, enveloppant les muscles ; ce tissu composé d'un assemblage de lamelles, [lamines très-minces] de filaments très-fins, mous, extensibles, entrecroisés en une foule de sens différents et laissant dans leurs intervalles des espèces de cases irrégulières, plus ou moins distinctes, nommées *tissu cellulaire*. C'est dans les interstices ou cases, qu'on appelle *cellules* de ce tissu que la graisse s'accumule.

A l'extérieur la graisse se trouve déposée par couches entre cuir et chair, quoiqu'en plus grande abondance dans les interstices des gros muscles, et comme par paquets près de la queue, au scrotum, (partie sexuelle,) au pli de la peau en avant de la cuisse, au bord antérieur (de devant) de l'épaule etc. ; à l'intérieur elle est déposée en grosses masses autour des reins (*les rognons*), sur les parois de l'intérieur du bassin, à l'épiploon (vulgairement la *coiffe*) au mésentère (vaste repli de la membrane séreuse tapisant la cavité du ventre, qui maintient les diverses portions du conduit intestinal), et en quantité plus petite à la base du cœur.

La graisse varie par le plus ou moins de consistance et de blancheur, qualités recherchées, qui dépendent de la nourriture, de la longueur du temps employé à l'engraissement, et de la différence de race. Celle qui couvre les rognons est plus compacte et plus blanche ; celle du mésentère, plus molle et plus jaune. La plus fine, la plus blanche, la plus délicate se trouve derrière les yeux, dans l'intérieur du canal de l'épine du dos, sous les muscles de la langue, entre les pointes des os de l'échine, etc., etc.

Les animaux qui ont mangé des fourrages secs, des farines ou du grain, ont la graisse plus ferme que ceux nourris à l'herbe, ou avec des fourrages-racines.

Dans quelques individus et chez quelques races elle est naturellement jaune.

Les jeunes l'ont plus blanche et de meilleur goût que les vieux. Quand les animaux ont souffert de fatigue ou de maladies aiguës, la graisse est jaune.

Les longs voyages, s'ils sont faits avec modération, diminuent le suif, fondent la graisse dans les chairs, rendent la viande plus également entrelardée, plus délicate, plus savoureuse et de meilleur goût.

Dans les cas de certaines maladies,

la graisse est blanchâtre, peu onctueuse, peu grasse ; elle a quelque ressemblance avec du lait caillé et pressé, avec du fromage blanc.

L'animal est dit *gras en dehors*, quand la surface du corps est couverte d'une couche de graisse plus ou moins épaisse ; et *gras en dedans*, lorsque les interstices des muscles sont garnis de graisse, lorsque la viande est bien *entrelardée*.

L'animal qui est *gras en dehors* sans l'être *en dedans*, trompe l'espoir de l'acheteur. Le gras en dedans sans gras en dehors, est plus rare, et trompe en bien. Quelques individus le sont en dedans et en dehors, sans avoir beaucoup de suif, sans avoir les rognons bien couverts. L'animal qui abonde en suif, c'est-à-dire, dont l'épiploon (la coiffe) est chargé de beaucoup de graisse, n'a pas le *rognon bien couvert* : telles sont ordinairement les bêtes qui ont beaucoup de ventre et la côte plate. Il y a au contraire peu *d'avant-suif* (suif de la coiffe) si le rognon est très-gras. La quantité de cet amas de graisse sur les rognons est très-variable ; on peut l'estimer en général à 30 lbs. dans l'état de gras à haute graisse, pour un bœuf de taille moyenne.

Le suif augmente beaucoup avec le fin gras. Enfin, quelques bêtes peuvent avoir beaucoup de suif quoique n'étant qu'à l'état gras, si elles ont été longtemps à l'engrais ; car sa surabondance est le produit de l'excessif embonpoint. Si l'engraissement est pressé, l'animal pourra être gras en dehors, se toucher bien partout, et ce pendant tromper l'attente de l'acheteur, parce qu'il le sera moins en dedans qu'il ne promettait, et n'aura que peu de suif.

Toutes ces qualités réunies constituent le *fin gras*. On nomme *suif vert* ou *suif en panne* la graisse refroidie après avoir été arrachée du corps. Le *suif en pain* est cette même graisse figée, après avoir été fondue pour la séparer des parties charnues.

La graisse des intestins, du mésentère, de l'épiploon, est ce que l'on nomme *l'avant-suif*, ou suif ou graisse de boyaux. Le suif qui provient de la graisse qui entoure les reins, est le meilleur (ce sont les *pannes*.)

## § II. DU CHOIX DES ANIMAUX DESTINÉS A L'ENGRASSEMENT.

L'engraissement du bétail est une des parties les plus importantes de l'agriculture. S'il n'est pas toujours la principale affaire des cultivateurs, il en est peu, ou plutôt il n'en est pas un parmi ces derniers, qui n'engraisse aucun animal. Toutes les bêtes qu'ils réforment doivent sortir de leurs étables pour aller à la boucherie. Si le cultivateur n'engraisse pas toujours pour vendre, il engraisse au moins pour produire la viande nécessaire à la nourriture de sa famille. C'est pour quoi il a toujours besoin de connaître

les conditions qui assurent le succès d'un bon engraissement, et les notions qui doivent le guider dans le choix des animaux à engraisser. Ces notions sont surtout nécessaires à ceux qui achètent des animaux maigres pour les engraisser, dans le but de tirer de leurs fourrages et de leurs grains un prix plus élevé, quand ces derniers sont en abondance et à bas prix, comme cette année, et que la viande se vend bien. Voici les renseignements, que donne le " Cours complet d'Agriculture et d'Économie rurale, " par MM. le Baron de Morogues, de Mirbel etc. etc., sur le choix des individus à engraisser.

L'âge le plus propre au développement de la graisse, à obtenir le *fin gras*, est celui où toutes les formes sont prononcées, où l'animal a acquis tout son développement. Alors la vie jouit de toute sa puissance d'action, et n'a qu'à conserver. La digestion est prompte, l'assimilation facile, et les pertes journalières peu considérables à raison des moyens réparateurs.

Pendant le jeune âge, la nature emploie le superflu des sucs nourriciers au développement précoce de l'individu ; alors les animaux arrivent facilement à l'état de bonne viande, et même au commencement de haute graisse ; mais outre qu'il est difficile de les pousser au-delà, c'est toujours à perte. Le tissu cellulaire est trop mou ; il est abreuvé de trop de sérosité (trop de matières aqueuses). La viande est tendre, mais elle est moins succulente. Le bouilli est meilleur et le bouillon moins bon, moins riche ; parce que *l'osmazôme*, (ou le principe qui donne au bouillon, son odeur, sa saveur et sa couleur propres) est en moindre quantité dans la viande des jeunes bêtes. La graisse, quoique blanche, fine, est moins compacte et moins grasse que chez les adultes. Enfin les animaux jeunes, quoique gras en dehors, le sont peu en dedans, et n'ont que peu de suif.

### MEILLEUR AGE POUR ENGRASSER.

Après sept à huit ans pour les bœufs, quatre ou cinq pour les moutons, dix-huit mois ou deux ans pour les cochons, l'engraissement devient de plus en plus difficile ; la graisse est moins blanche, et la viande plus dure. Avec l'âge, le tissu cellulaire perd de son élasticité ; il durcit, les mailles se retrécissent et résistent à la distention ; toutes les fibres acquièrent de la rigidité ; la circulation se ralentit, les vaisseaux les plus ténus (petits) s'oblitérent, etc., etc. On comprend facilement que l'embonpoint n'est guère compatible avec cet état de choses.

### PRÉPARATION A L'ENGRASSEMENT DES MALES.

Le taureau doit être castré au préalable pour faciliter l'engraissement, et pour changer la qualité de la viande.