

fait dans ces conditions, ne peut être rigoureusement exact. Aussi, sommes-nous d'avis, qu'on ne saurait trop apprécier l'utilité d'une méthode de mesurage qui permettrait de vérifier le poids des bêtes sans les faire sortir de leur étable, sans les faire jeûner, et en évitant à l'engraisseur la dépense d'une balance qu'il croirait ne devoir pas utiliser suffisamment pour d'autres fins. Eh bien ! cette utile méthode de mesurage, elle existe.

MESURAGE.—Elle consiste à mesurer le périmètre (ou contour) de la poitrine de l'animal avec un galon gradué en pieds et pouces et chiffré que l'on trouve dans le commerce. Il se vend avec ce cordon des tables qui concordent avec lui et dans lesquelles on trouve le poids qui correspond au chiffre du mesurage. Ces tables indiquent ou le poids brut de l'animal, ou seulement le poids des quatre quartiers, ou tous les deux à la fois. Voici maintenant comment on peut procéder à ce mesurage.

Le mesureur place le bout du galon gradué sur le garrot, du côté gauche de l'animal. On passe l'autre bout entre les deux jambes de devant du bœuf. Un aide prend ce bout et le fait remonter de l'autre côté de l'animal, le long du plat de l'épaule droite et il réunit le cordon à l'extrémité déjà placé sur le garrot. Le mesureur ayant pincé la mesure à l'endroit de la jonction, remarque le point où se fait cette jonction et le chiffre du galon qui y correspond. Ensuite, à l'aide des tables, il constatera le poids qui correspond à ce chiffre. Si la jonction se fait entre deux chiffres, il devra évaluer avec soin les fractions intermédiaires. On doit serrer un peu le galon de manière qu'il porte parfaitement sur tout le corps, et il faut avoir soin de le serrer également chaque fois que l'on mesure. C'est pourquoi, le mesurage doit toujours être fait par le même homme.

Il est indispensable que l'animal ne change pas de position pendant le mesurage, que ses jambes soient droites, et sa tête dans la position ordinaire. Si l'animal se dérangeait pendant le mesurage il faudrait recommencer l'opération.

Spécialités des tables de mesurage.

Le rapport du poids des quatre quartiers ou poids total de l'animal varie suivant les races ; la race Durham, par exemple, qui est une race spéciale de boucherie, donne une proportion de viande nette plus considérable que les Downshires ou autres, destinés au travail ou à la production du lait. Il résulte de ce fait, que les chiffres des tables indiquant le poids des quatre quartiers ne sont exacts que pour les races spéciales que les auteurs avaient en vue, et pour un certain état d'engraissement habituel dans un pays. Ainsi, on ne doit se ser-

vir du mesurage et des tables qu'avec une grande circonspection. Il ne faut jamais compter que sur une approximation utile et non pas sur des déterminations d'une exactitude absolue. Ces restrictions sont surtout vraies pour les tables qui indiquent le poids des quatre quartiers. Quant aux autres tables, elles donnent des mesures d'une assez grande exactitude, et les éleveurs ou les engraisseurs qui n'ont point de bascules tireront toujours de ces tables un parti avantageux. Il est en effet très-utile, quand on vend des animaux, d'en savoir le poids approximatif afin de faire soi-même rapidement le calcul de la valeur du bétail d'après son poids et d'après le prix de la livre de viande sur le marché.

Poids proportionnel des diverses parties du corps d'un bœuf vivant d'après Villeroy.

On peut admettre, dit cet agriculteur, 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 poumons.....	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., etc.

Viande nette, viande de boucherie ou des quatre quartiers.

On désigne par ces expressions tout ce qui reste d'un bœuf dépouillé auquel on a enlevé la tête à la première vertèbre, les pieds aux genoux et aux jarrets, les intestins, les rognons et le suif qui les enveloppe. Le bœuf est ainsi réellement divisé en quatre parties. On sait que la viande des deux quartiers de derrière est la meilleure ; c'est celle là qui nous donne le bon bifeck. Les quartiers de devant pèsent plus que les quartiers de derrière ; cependant plus la conformation d'une bête est parfaite, moins il existe de différence de poids entre les quartiers de derrière et ceux de devant.

Proportion de la viande nette au poids de l'animal vivant.

Certains agriculteurs admettent qu'en général un bœuf qui n'est ni gras, ni maigre, produit en viande nette 50 p. 100 de son poids vivant. Les bœufs gras produisent, en viande nette, en général, 55 à 60 p 100 de leur poids vivant. Les Anglais estiment 66 p 100 la production en viande nette des bœufs les plus gras.

Proportion du poids du suif.

Le poids du suif dans un bœuf gras, est supposé, en moyenne, d'après Stephens, de 8 p 100 du poids vivant. Par chaque 100 lbs de viande, la proportion du suif peut varier de 12 à 18 lbs dans un bœuf.

Poids proportionnel de la peau.

Dans nos campagnes, un grand nombre de cultivateurs et de bouchers estiment égaux le poids de la peau et celui du suif. Cette donnée est inexacte. Toujours, chez les bœufs gras et de bonne race, le poids du suif est plus considérable que celui de la peau. Cependant, certaines circonstances n'enlèvent pas toute justesse à cette donnée. Il peut arriver que dans quelques localités, le poids du suif des bêtes à corne ne soit en réalité pas plus considérable que celui de la peau, c'est qu'alors ces bêtes sont de mauvaise race, petits, sans aptitude à engraisser, et donnant proportionnellement peu de suif. On sait d'ailleurs que plus l'animal est petit et maigre, plus la proportion de peau est forte. En général, on peut compter 5 à 7 lbs de peau par 100 lbs de l'animal vivant.

Poids des issues.

D'après des observations rapportées par Stephens le poids des issues (non compris le suif et la peau) est en général le ¼ du poids vivant du bœuf. Au reste, cette proportion varie surtout suivant les races, les races améliorées spécialement pour la boucherie, comme les Durham, dont la charpente osseuse est proportionnellement petite donnent des issues, ou *déchets* beaucoup moins considérables.

Nous terminons ici ces quelques extraits, souvent modifiés, que nous avons entrepris sur l'engraissement des bœufs. Le sujet cependant est encore loin d'être épuisé. Mais nous croyons en avoir dit assez pour ceux de nos lecteurs qui désirent mettre à profit les quelques pages que nous avons osé leur donner. Et si jamais ils ont quelques renseignements pratiques et locaux à nous donner en échange sur le sujet, nous leur en seront très reconnaissants. De notre côté, nous ne manquerons pas de leur faire connaître tous les résultats des expériences locales, chaque fois qu'il nous sera donné de les puiser à bonnes sources.

(Fin de l'engraissement des bœufs)

I. J. A. M.

P. A. M. C. A.

8 Mai 1870.

Terre bien cultivée moisson espérée.

Qui a terre ne vit sans guerre.

Tant vaut l'homme tant vaut sa terre.

Le soleil cuit la terre pendant les grandes chaleurs.

De bonne terre bon pépin.