

sec, ni trop vif, ni trop chaud, ni trop froid. Où trouver des logements qui remplissent parfaitement ces conditions ? Il en existe sans doute quelques-uns, mais c'est comme par hasard, on ne l'a pas voulu spécialement parce que c'est nécessaire aux bœufs à l'engrais. Les choses se sont trouvées ainsi et on les y a laissées.

L'engraisseur qui entend bien son travail, fait autrement. Il met ses bestiaux dans les meilleures conditions possibles, il les loge convenablement et trouve que les frais qu'il est obligé de faire dans ce but le sont avec avantage.

Quant aux soins de propreté, nous dirons que le pansage régulier est absolument nécessaire, mais qu'il ne doit pas être poussé trop loin. On ne doit pas panser, frotter et brosser un bœuf comme un cheval de parade. Mais il y a loin de ce pansage poussé à l'excès à la malpropreté dégoûtante dans laquelle on tient généralement les bœufs à l'engrais. L'un et l'autre sont deux excès et comme tels ils doivent être évités. Entretien de la propreté sur tout le corps, calmer les démangeaisons de la peau, voilà en quoi doit consister le pansage des bœufs. Mais de grâce, ne laissons pas ces derniers croupir dans leurs ordures, enlevons les fumiers quand il en est besoin et donnons une litière suffisante.

Maintenant nos lecteurs seront peut-être curieux de connaître la quantité de viande que peut donner un animal que l'on engraisse. Cette curiosité est bien légitime; nous dirons plus, elle est tout-à-fait nécessaire pour aider le vendeur à traiter avec le boucher ou l'acheteur. Connaître, d'avance, le poids de viande que possède le sujet que l'on vendra prochainement aide le vendeur à fixer son prix de vente. Sans cette connaissance, on marche en aveugle, et on est exposé à tomber dans une des fautes suivantes : on a demandé un prix trop élevé ou à faire ce prix trop bas. Dans le premier cas, on perd l'occasion de faire une bonne vente et à nourrir trop longtemps les animaux en attendant les acheteurs. Dans le second, on ne retire pas de son travail, de ses dépenses et de ses risques un prix assez fort.

L'engraisseur qui pratique depuis un grand nombre d'années acquiert sous ce rapport une expérience qui le met en état de traiter avantageusement avec l'acheteur. Mais le commerçant, qui n'a pas l'expérience nécessaire doit prendre les moyens d'y suppléer, afin de ne pas payer trop cher l'expérience qui lui manque et qui lui vaudra avec le temps.

C'est donc pour ce dernier surtout que nous allons donner quelques détails sur le pesage et le mesurage des bœufs gras.

En général le pesage des animaux vivants est un moyen assez certain de connaître le poids de viande qu'ils donneront à la boucherie. Il suffit alors de savoir la proportion qui existe entre le poids vivant et le poids des quatre quartiers.

Après un jeûne d'une journée les bœufs donnent les proportions suivantes :

Un bœuf fin gras donne 60 à 68 de viande nette pour 100 de poids vivant.

Un bœuf gras donne 55 à 60 de viande nette pour 100 de poids vivant.

Un bœuf de commerce donne 50 à 55 de viande nette pour 100 de poids vivant.

Un bœuf mi gras donne 45 à 50 de viande nette pour 100 de poids vivant.

C'est à dire que si le bœuf fin gras pèse 1000 livres ses 4 quartiers pèseront 600 à 680 livres. Si le bœuf gras seulement pèse 1000 livres, ses quartiers pèseront 550 à 600 livres; si le bœuf de commerce a le même poids vivant, il n'aura que 500 à 550 livres de viande nette. Ces proportions

données, il est alors facile de faire les calculs suivant le poids vivant de chaque sujet.

Ce qu'il y a de plus difficile dans tout cela, c'est de prendre le poids vivant de l'animal, c'est de le peser. Pour cela, il est absolument nécessaire d'avoir un pont-balance. A plusieurs reprises, nous avons conseillé aux cultivateurs de se munir de cet accessoire de toute ferme bien tenue. Le pont-balance servirait non-seulement à peser les bœufs gras; mais encore toutes les voitures chargées qui sortiraient les produits de la ferme ou qui les entreraient. Il donnerait le poids des voyages de foire, de gerbes, de grains, de racines, de fumier, de paille, etc., et remarquons bien sans aucune perte de temps.

Mais à défaut de pont-balance, on peut se contenter du mesurage, ou, comme disent les auteurs, de la mesuration.

Il y a différentes manières de mesurer les animaux, aucune n'est parfaitement exacte et ne le sera peut-être jamais, parce que l'usage de la balance se généralise rapidement. Mais néanmoins le mesurage nous donne des indications précieuses qu'il est utile de ne pas négliger. Si ces indications ne sont pas tout-à-fait justes, elles ont au moins le mérite de suppléer à l'inexpérience et de donner sur l'heure et sans travail des connaissances qui ont coûté bien du temps et des pertes aux hommes qui les ont apprises à leurs propres dépens.

Une des méthodes les plus sûres de mesurage est celle qui a été étudiée par M. Quételet.

On prend, dit M. Eug. Gayot, la circonférence de la poitrine en arrière des coudes, on détermine la longueur du corps en mesurant l'espace compris entre le milieu du bord antérieur de l'épaule et la pointe de la fesse. Pour tenir compte de la tête et des membres, on ajoute à cette dernière mesure un dixième de la longueur du corps, et, sur ces données, on opère les calculs nécessaires pour obtenir le volume d'un cylindre de même dimension : le résultat indique le nombre de décimètres cubes (pouces cubes) contenus dans le volume du corps, en même temps on exprime les livres, puisque chaque décimètre cube équivaut à 2 livres. Un décimètre cube a la valeur de 61 pouces cubes.

Ainsi, par cette méthode, pour avoir le poids vivant d'un animal sans le peser, il faut élever la circonférence au carré, puis multiplier le résultat par la longueur, et enfin multiplier ce nouveau produit par 0.0876, fraction qui représente la densité du corps du bœuf telle que reconnue par M. Quételet.

Supposons qu'on ait mesuré un bœuf, que sa longueur soit de 5 pieds et sa circonférence de 7 pieds.

On a alors $7 \times 7 = 49$: carré de la circonférence.

Puis la longueur $5 \times 49 = 245$ pieds cubes.

245 pieds cubes donnent 423,360 pouces cubes.

En multipliant 423,360 par 0.0876, qui est la densité reconnue, nous avons 37,086 en chiffres ronds; ce nombre 37,086 divisé par 30½ donne 1216 livres, poids vivant de l'animal. Le poids vivant étant connu, il est facile de connaître celui de viande nette, d'après les proportions données plus haut.

Dans les mesures que l'on prend sur l'animal, il faut prendre exactement le nombre de pieds et de pouces; il serait préférable même de tout réduire en pouces.

REVUE DE LA SEMAINE

D'après les nouvelles que nous recevons de Rome, il paraît que les députés du Parlement italien se trouvent bien