

LA SEMAINE AGRICOLE



Cultivateurs, Correspondez avec nous !

Ecrire pour le laboureur c'est faire l'aumône aux pauvres

VOL. IV.

MONTRÉAL, VENDREDI, 22 DECEMBRE 1871.

No. 23

SOMMAIRE du No. 23—22 Décembre 1871

Agronomie.

ZOOTECHE ET ZOOLOGIE AGRICOLE.—Bœuf de boucherie. Bœuf de travail..... 253

Notes de la Semaine.

COMTÉ DE TERREBONNE.—Agriculture.—Un Citoyen..... 255

BRAHMAS POOTRAS FONCÉS..... 257

RAPPORT DES OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.—Du Comté de Chambly durant l'année 1871..... 257

Hygiène.

SOIN DES PIEDS..... 258

Art vétérinaire

NOTION GÉNÉRALES SUR LA MALADIE DES BÊTES A CORNÉS..... 258

Apiculture.

FABRICATION DES BOUGIES DE CIRE..... 259

MAXIME.—Condition..... 260

Illustration.

BRAHMAS POOTRAS FONCÉS..... 257

Zootecnie et zoologie agricole.

Extraits du " *Livre de la Ferme* " par Joigneaux préparés spécialement pour la *Semaine Agricole*.

Bœuf de boucherie.

Pour répondre à son but, qui est de produire dans le plus court espace de temps possible la somme la plus considérable de viande de la meilleure qualité, le bœuf exclusivement élevé pour la boucherie doit présenter, indépendamment des caractères qui viennent d'être considérés comme des beautés absolues, des dispositions spéciales dans les autres parties de sa conformation. Ces dispositions, jointes aux premières, établissent sa spécialité, mais ne sont point la raison de son aptitude ; elles en témoignent seulement, et selon toute apparence elles en résultent, ainsi que nous le verrons. Dès à présent, nous nous bornerons à les indiquer.

La taille des animaux, on le sait, est surtout due à la longueur de leurs membres. Or, pour un même poids vif, l'épaisseur du tronc ne variant pas

sensiblement entre les individus de taille différente, et, d'un autre côté, les rayons inférieurs des membres, de la longueur desquels dépend l'élévation de la taille, étant impropres à fournir de la viande, sinon de la dernière catégorie ou qualité, il s'ensuit que la première condition relative de la beauté, pour le bœuf de boucherie, est d'avoir des membres courts, par conséquent la poitrine près de terre et la taille peu élevée.

C'est là que se trouvent les éléments d'un rendement considérable en viande nette ; problème essentiel posé pour tout animal devant être livré à la consommation. Moins les membres sont développés, moins est grand le poids des issues à défalquer du poids vif total.

Il importe encore de diminuer la proportion des régions dont les parties musculaires ne peuvent fournir qu'une viande de médiocre ou mauvaise qualité. A ce titre, le cou est relativement mince et peu musclé, dans le type de boucherie, et pour le même motif, la tête est fine, courte et pourvue de cornes peu développées.

L'exiguïté de la tête, en largeur comme en longueur, tient essentiellement aux caractères du système osseux, en général, qui n'a acquis qu'un faible développement. Le cachet de la perfection, dans la constitution du bœuf de boucherie, c'est précisément une grande disproportion entre les parties musculieuses et le système osseux. Une ossature légère de la tête, des membres, etc., avec une grande ampleur du tronc dans tous les sens, tel est l'idéal, du moins pour la quantité de viande produite.

A cela il faut joindre la peau mince, souple, un poil fin et luisant, avec le moins possible de fanon, ce qui fait dire afin que l'animal est tendre, et signifie qu'il possède l'aptitude à s'engraisser facilement. Nous y ajouterons la physionomie calme et placide, qui se traduit dans le regard ; et, en outre, l'aptitude à acquérir une maturité prompte, cette faculté constitu-

tionnelle qui est connue en zootecnie sous le nom de précocité.

En somme, on voit, d'après ce qui précède, que le type de la beauté parfaite du bœuf de boucherie s'éloigne beaucoup de l'idéal, de la beauté artistique, pour l'espèce bovine. L'écart entre les deux formes du beau est ici nettement accusé. On pourrait l'exprimer en disant après une école littéraire fameuse : Le beau, c'est le laid et le difforme. Pour l'artiste, en effet, le type de la perfection est dans le cas parfaitement disgracieux. Des lignes droites au lieu de courbes élégantes, un corps se rapprochant aussi près que possible de la forme d'un parallépipède, c'est-à-dire dont les trois principales faces, supérieures et latérales, peuvent être inscrites dans un parallélogramme ou carré long, et d'autant mieux et plus exactement que la conformation est réputée meilleure ; un cou mince et grêle sortant de ce corps énorme et se terminant par une tête petite ; des membres courts et disproportionnés supportant le tout : voilà le bœuf de boucherie tel que le fait sa complète spécialisation.

Mais autre est l'impression du zootecnicien, qui doit voir, lui, là beau dans l'utile. Pour si disgracieuses qu'il trouve ces formes, il ne peut oublier qu'elles sont celles qui mettent l'animal dans le cas de mieux utiliser ses rations, de produire en un temps donné, et avec une quantité déterminée d'aliments, la plus forte proportion de viande nette, livrable à la consommation. C'en est assez pour déterminer son choix. Il fait de l'économie rurale, non de l'esthétique. Nous nous sommes du reste expliqués déjà là-dessus. Passons donc à la conformation qui convient à une autre spécialité.

Bœuf de travail.

Un premier point est ici à examiner. Qu'est-ce, dans l'état actuel de l'économie rurale, qu'un bœuf de travail ? Quelles sont, à son égard, les limites de la spécialisation ? Comporte-t-il, comme le bœuf de boucherie