On peut aussi faire pâturer le bétail à la corde, sur des champs où l'on a cultivé des plantes à fourrage (*Voir* page 471). Cette méthode a cet avantage, que les animaux ne gâtent que très-peu de fourrage avec leurs pieds, et qu'on peut faire consommer la récolte au point le plus favorable de son développement.

§ II. — Engraissement à l'étable et au pâturage (*engraissement mixte*).

Cette méthode est surtout en usage dans le Limousin. Les bœufs de ce pays travaillent beaucoup et longtemps, il en est qui ne sont mis à l'engrais qu'à l'âge de 10 ans; cet engrais dure un an à 18 mois.

Il y a des marques auxquelles les marchands de bœufs s'attachent pour distinguer un bœuf propre à être engraissé; ils veulent qu'il ait la tête grosse, le mufle court et arrondi, la poitrine large, les jambes et les pieds gros, le ventre rond, large et abattu en dessous. On juge par là qu'il est grand mangeur ou que la nourriture lui profite bien. Ils aiment aussi qu'il ait la côte large et élevée en arc, les hanches non pointues, de grosses fesses, l'échine large et unie jusqu'aux épaules, la veine qui est entre l'épaule et les côtes, que l'on nomme vulgairement *la main*, ferme et d'un gros calibre. — Les engraisseurs anglais au contraire recherchent dans les bœufs d'engrais des formes presqu'opposées; ils veulent qu'ils aient la tête petite, le cou très-court, les jambes basses, les pieds minces et le corps cylindrique; ils veulent enfin des formes qui indiquent non pas un grand mangeur, mais un bon mangeur, c'est-à-dire un animal qui s'assimile facilement la nourriture qu'on lui donne. — On les achète dans les foires de février à juin, surtout lorsque l'on a l'intention de les faire travailler à la culture pendant quelques mois, afin de les accoutumer insensiblement à une forte nourriture; on a soin de les ménager sur le travail, afin qu'ils se tiennent frais et bien en chair. On les nourrit au foin sec jusqu'à ce que l'herbe soit assez avancée dans les pacages pour qu'ils y puissent trouver une nourriture abondante. Jusqu'au mois de mai on a soin de ne mettre les bœufs dans les pacages qu'après le temps où la rosée est dissipée; passé ce temps, on les laisse nuit et jour dans des pâturages fermés de haies, et dès lors ces bœufs ne travaillent plus. Ils mangent alternativement, et se couchent pour ruminer et se reposer. Certains bœufs y avancent assez leur graisse pour que l'on puisse les expédier pour Paris, lorsqu'ils sortent de ces pâturages.

Voilà le régime le plus simple; nous allons en passer quelques autres en revue.

C'est ordinairement au mois d'août qu'on commence à mettre les bœufs dans les regains, pour leur faire manger la seconde herbe, qui est alors assez mûre, et dès ce moment ils ne travaillent plus. Ils y restent nuit et jour, sans qu'on redoute pour eux les rosées d'automne. On les laisse ainsi jusqu'au premier novembre, à moins qu'avant cette époque il ne survienne de fortes gelées; car la gelée les fait maigrir, et rend leur poil rude.

Lorsqu'on fait rentrer les bœufs dans les étables, on les examine pour s'assurer du progrès de la graisse dans chacun d'eux. Ceux qui n'ont pas profité autant que les autres dans ces pacages, ce que l'on reconnaît à leur ventre serré, leur peau dure et adhérente aux côtes, sont saignés au cou. — Il est d'usage dans le Limousin de placer les bœufs dans les étables aux deux côtés d'une aire, et de les faire manger deux à deux dans des bacs de pierre ou de bois. On a soin de les choisir de même force, pour que l'un des deux ne gourmande pas l'autre, et ne l'affame pas. Souvent aussi on leur donne la nourriture dans des auges placées dans une aire à l'extérieur de l'étable, et avec lesquelles les bœufs communiquent au moyen d'ouvertures pratiquées dans la cloison. (*Voir* page 477.) Dès le mois d'octobre, on commence à donner la rave aux bœufs.

Voici le régime qu'on leur fait suivre :

Le bouvier entre dans l'étable à la pointe du jour et distribue le foin sec à tous les bœufs; il le donne peu à peu et jusqu'à ce qu'ils refusent d'en manger. Alors il nettoie leur bac et leur distribue de la rave nouvellement cueillie et qu'il coupe en morceaux moyens, en y laissant les feuilles; les bœufs en sont fort avides; le bouvier doit la leur donner peu à peu, surtout les premiers jours; il examine leur flanc et cesse la distribution dès qu'ils sont assez remplis. Sans cette précaution les bœufs seraient exposés à des indigestions dangereuses. Il donne ensuite du foin sec à discrétion. Cette distribution occupe le bouvier jusqu'à 10 heures; on laisse ensuite les bœufs tranquilles, et on leur fait une litière sur laquelle ils se couchent. Pendant qu'ils se reposent, le bouvier va arracher les raves et les coupe pour le repas suivant. A 2 heures, troisième distribution de foin, puis de raves; après quoi on fait boire les bœufs dans leur bac ou hors de l'étable; pendant qu'ils boivent on renouvelle la litière, et à 5 heures on les laisse reposer; à 8 heures on donne à chacun 7 à 8 livres de foin. — Un bœuf ordinaire consomme par jour 25 à 30 livres de foin sec.

La nourriture des raves ne dure guère qu'un mois; prolongée, elle relâcherait les bœufs et nuirait à leur graisse; on la remplace par de la farine de seigle ou de sarrasin, ou toute autre farine délayée dans de l'eau à la dose de 1 livre 1/2 à chaque repas.

C'est pour forcer la nourriture qu'on leur donne successivement le foin, la rave et l'eau blanchie : de plus, pour aiguiser leur appétit, on a soin de suspendre à la crèche une poche pleine de sel, qu'ils lèchent avec plaisir. — Un principe important, c'est de commencer l'engraissement par des alimens rafraîchissans, par des fourrages verts qui donnent plus de chair que de graisse : comme les herbages, les raves, les pommes de terre, les betteraves, les châtaignes cuites, etc. On administre ensuite des fourrages secs et farineux, qui donnent plus de graisse que de chair.

En général trois mois suffisent pour amener à point un bœuf soumis à ce régime.

Les profits de la vente des bœufs gras, en défalquant le prix d'achat, se réduisent assez souvent au prix de la vente des denrées qu'ils ont consommées. On doit par conséquent considérer ce commerce comme fournissant un débouché pour les denrées de vente difficile.