pération, de sa disposition à prendre graisse, de la méthode d'engraissement employée, et enfin de l'occasion de vendre avec profit.

Un bœuf déjà en chair peut, avec une bonne nourriture, être *fin-gras* au bout de 10 à 12 semaines, tandis qu'un bœuf vieux, de taille énorme, ou en général d'un engraissement difficile, aura besoin de 6 mois, d'un an et même de 2 ans. Il est plus difficile encore d'indiquer à quel degré de graisse on termine en général l'engraissement avec le plus d'avantage. Le boucher préfère sans doute la bête *fin-grasse* à celle qui ne l'est qu'à moitié : la première contient proportionnellement plus de suif, et par conséquent peut être vendue à un prix plus élevé; mais ici l'essentiel est de savoir dans quel rapport se trouve le prix avec les frais chez les deux bêtes. Sous ce point de vue les chiffres ne seront pas toujours en faveur de l'animal fin-gras; car une fois que les bêtes ont atteint un bon point de graisse, on s'aperçoit que l'engraissement se ralentit d'une manière sensible.

Aussi, à moins qu'on n'attache un prix à ce qui est extraordinaire, on trouve profit à terminer l'engraissement dès que l'on s'aperçoit d'une diminution notable dans l'accroissement de l'animal, si même il n'est pas avantageux de le vendre plus tôt. Car il est toujours profitable de se défaire d'une bête dès que l'on en trouve un prix convenable; il vaut mieux la remplacer par une nouvelle, que de s'opiniâtrer à atteindre le plus haut degré possible d'engraissement.

§ V. — Engraissement des vaches.

Le nombre des vaches qui se consomment à Paris est fort restreint; presque toutes sont engraissées à Paris même ou à ses portes. Les nourrisseurs livrent leurs vaches à la boucherie au moment où l'approche du vêlage a tari leur lait. Ces vaches sont en général de race normande. Le huis-clos et la nourriture abondante, composée de pommes de terre, de résidus de betteraves, de feuilles de choux et de fourrages, qu'elles ont reçus constamment pendant les huit à neuf mois que les conservent les nourrisseurs, leur ont fait acquérir au bout de ce temps une graisse fine et abondante, et une chair souvent supérieure à celle des bœufs, malgré le préjugé qui considère leur viande comme détestable et même insalubre. La castration favorise singulièrement leur engrais, et a surtout l'avantage de prolonger indéfiniment la sécrétion de leur lait.

Une chose remarquable, c'est l'excessif allongement des sabots des vaches mises à l'engrais en état de réclusion. Leur sabot atteint souvent une longueur de 33 centimètres et se recourbe à son extrémité comme les chaussures chinoises; aussi ces vaches peuvent à peine marcher, et souvent on est obligé de les amener au marché sur des voitures.

La Normandie, le Limousin et la Bourgogne engraissent aussi quelques centaines de vaches pour l'approvisionnement de Paris; elles opèrent cet engraissement par les méthodes dont elles se servent pour leurs bœufs.

Les boucheries d'une grande partie de la France ne sont approvisionnées que par les vaches qui ont cessé de produire; malheureusement les petits agriculteurs, pressés par leurs besoins quotidiens, à cause des frais de nourriture, par une valeur productive, se hâtent de livrer à vil prix leurs vaches aux bouchers aussitôt qu'ils aperçoivent le tarissement de leur lait ou leur infécondité. Ils les vendent dans un déplorable état de maigreur et souvent affectées de phthisie pulmonaire, et leur viande ainsi altérée peut provoquer des fièvres typhoïdes et d'autres affections graves.

Il serait bien à souhaiter que ces agriculteurs pussent comprendre qu'il serait de leur intérêt bien entendu de mettre leurs vaches réformées à l'engrais; il y aurait assurément grand profit pour eux, puisque les vaches acquerraient une valeur triple de celle qu'ils en retirent, et il y aurait un avantage immense pour les populations qui recevraient une nourriture saine et bienfaisante.

§ VI. — Engraissement des veaux.

L'engraissement des veaux s'effectue en les nourrissant jusqu'à l'âge de 4 à 10 semaines avec abondance de lait et de substances analogues. M. Mathieu de Dombasle croit contraire à l'économie de faire durer cet engraissement au delà d'un mois. « Il n'est pas difficile, dit cet habile agronome, d'obtenir un veau de trois mois, pesant 250 livres en vie et valant 75 ou 80 francs, mais il y a du bénéfice à ne pas l'attendre si longtemps. Dans le premier mois il consomme environ 6 litres de lait par jour; ensuite cette quantité augmente jusqu'à 12 ou 15 litres; et lorsqu'on balance son compte, on trouve qu'il n'a payé le lait qu'à 5 centimes environ le litre : il eût été plus profitable de le convertir en beurre. Au contraire, en vendant les veaux lorsqu'ils pèsent 100 à 110 livres, ils paient souvent le lait de dix à douze centimes le litre. — Un veau de 3 ou 4 jours pèsera soixante livres, et se vendra à peine 6 francs, soit 10 francs le quintal, et sa viande sera de mauvaise qualité; en l'engraissant on en porte la valeur à 20, 30, 35 francs le quintal. Le veau croît de 9 à 10 livres par semaine, il y a augmentation de qualité et de quantité; mais en nourrissant deux mois de plus, sa qualité ne s'accroît pas en même proportion. »

L'avantage que peut offrir la pratique de l'engraissement des veaux dépend uniquement de la valeur locale du lait et du prix que l'on peut obtenir des veaux. Il n'est ordinairement avantageux de se livrer à cette pratique qu'aux environs des grandes villes, et lorsque, malgré ce voisinage, on ne peut pas tirer un meilleur parti du lait ou de son emploi.

Ce commerce semble réservé exclusivement à l'arrondissement de Pontoise qui, sur un total de 110,373 veaux amenés en 1836 aux marchés de Paris, en a fourni 79,125. La Normandie en a fourni la même année 16,443; l'Orléanais 13,625; et enfin l'Artois 1180.

L'engraissement des veaux a quelquefois lieu simplement avec du lait; c'est toujours cette nourriture qui donne la chair la meilleure et la plus blanche. Il faut alors conduire