gain qui payait une partie de son fourrage, mais elle était aussi fort avantageuse à la santé des moutons.

Les moutons passés de la première division dans la deuxième recevaient une ration très-nourrissante qui leur était donnée toutes les 2 ou 3 heures, selon la facilité qu'ils pouvaient avoir à la digérer, et toujours par petites portions. On distribuait alternativement la nourriture la plus facile à digérer, et celle qui l'était le moins. Cette dernière consistait en grains de toute espèce, seigle, pois, orge, etc. La première consistait en racines, navets, carottes, pommes de terre, panais. Ces racines étaient hachées et mélangées avec des marcs de brasserie, un peu d'orge et de paille hachée. On n'oubliait point le sel dans cet affouragement ; on le donnait même par forte portion mélangée avec les rations ou sans mélange. On observait très-soigneusement de donner une très-petite portion de chaque aliment, parce que souvent une partie des moutons se retirait, et l'autre mangeait trop.

Quand on avait choisi les plus gras dans la deuxième division, on en faisait passer un certain nombre dans la troisième, et on continuait de les nourrir de la même manière. La dernière étable était très-éclairée, ce qui facilitait au boucher le moyen d'apercevoir les moutons qui se retiraient les premiers de la nourriture qu'ils aimaient le mieux. Il les marquait sur-le-champ, parce que c'était pour lui la preuve qu'ils étaient parvenus au point d'engrais dont ils étaient susceptibles.

A. BIXIO.

## CHAPITRE XIV. — COMMERCE DES BESTIAUX.

On a vu, dans le cours de cet ouvrage, la manière dont s'élèvent les bestiaux et les services qu'ils rendent à l'agriculture, à l'industrie et au commerce.

Nous allons maintenant les voir quitter les travaux de l'agriculture qu'ils ont enrichie, pour reproduire de nouvelles richesses par le sacrifice de leur vie.

Nous les suivrons donc de l'engrais aux marchés, et de là à l'abattoir et à l'étal, en ayant soin d'indiquer les matières qu'ils fournissent, leur prix moyen, et les divers commerces qu'elles alimentent.

### § Ier. — Estimation des bêtes grasses.

La méthode ordinaire d'estimation repose sur une grande pratique. Elle consiste à juger l'animal par un coup d'œil juste, et à déterminer son embonpoint en le mesurant avec le bras et en le touchant. Les parties où on tâte ordinairement les bœufs pour s'assurer de leur état de graisse sont les plis de la peau au-dessous des flancs entre la cuisse et le ventre, et l'endroit où étaient les testicules. Toutefois ces indices trompent quelquefois; on juge plus sûrement, au moyen du toucher de la masse de graisse extérieure et de l'état de la chair en général; à cet effet, on examine soigneusement la poitrine, les côtes, la colonne vertébrale, les os saillans du bassin, enfin la base de la queue; et suivant que les os sont plus ou moins couverts de chair, suivant le degré de souplesse des parties charnues, on estime le degré d'engraissement.

Pour connaître la valeur d'une bête grasse, on doit chercher à évaluer, 1° ce que la viande pèse avec les os, en excluant de cette évaluation la tête et les extrémités des membres, qui n'ont pas de valeur ; 2° la quantité de suif qui se trouve entre les intestins ; 3° le poids de la peau. Il serait bon aussi d'avoir égard à la quantité de viande qui se trouve dans les parties les plus recherchées : le dos et la croupe, par exemple; la proportion de la viande aux os, et celle du poids de la peau au poids du reste du corps.

Il serait avantageux, pour l'agriculteur qui veut se livrer en grand à l'engraissement, de se procurer une balance au moyen de laquelle il pourrait en tout temps peser ses bœufs en vie; car on a des formules assez exactes pour calculer le poids de chair nette d'après le poids de l'animal vivant. Un tel instrument n'est ni coûteux ni compliqué. On suspend, au moyen d'une chaîne à un bras très-court du fléau de la balance, une caisse formée avec des planches rassemblées, d'une longueur et d'une largeur telles, qu'une bête à cornes puisse y entrer debout ; on a soin de faire à cette caisse une porte par laquelle on fait entrer l'animal que l'on veut peser, et de placer du côté opposé un râtelier vers lequel on attire le bœuf en lui présentant un peu de foin. La caisse repose habituellement sur le sol et y est immobile ; l'autre côté du fléau de la balance, fléau qui peut être de bois seulement, est dix fois plus long que le premier, on y suspend un bassin sur lequel on dépose les poids. L'équilibre doit être établi par le moyen de ce bassin, de manière que l'addition du poids le plus léger fasse élever la caisse lorsqu'elle est vide. Comme du côté du bassin, le fléau est dix fois plus long que du côté de la caisse, tout poids que l'on place sur ce bassin produit un effet décuple de celui qui se trouve dans la caisse : la dixième partie d'une livre soulève une livre, et une livre en soulève dix. Le poids du bœuf qui a été introduit dans la caisse est atteint aussitôt que cette caisse commence à remuer tant soit peu ; si on la faisait élever, cela effraierait l'animal. La pesée étant finie, on multiplie par dix le poids qui est dans le bassin, et on a la pesanteur exacte du bœuf.

Quand on n'a pas de balance à sa disposition, on peut avoir recours à un procédé empirique communiqué par un cultivateur à M. Mathieu de Dombasle, qui depuis en a toujours reconnu l'excellence. Cette méthode est fondée sur ce principe, que le poids de la viande nette est toujours dans un certain rapport avec le périmètre de la poitrine. On procède au moyen d'une ficelle de grosseur moyenne, bien cirée et divisée par des nœuds. Le nœud qui indique la première division de la mesure est fixé à 1 mètre 82 centimètres de l'extrémité. Cette longueur est celle de la circonférence d'un bœuf de 350 livres de viande nette. Les nœuds suivans sont placés à des distances qui correspondent à un demi-quintal ou 50 livres de viande ; ces distances ont été indiquées ainsi qu'il suit par l'expérience:

| | | |
|---|---|---|
| Le 1er nœud étant placé à. . . . | 1 m. | 820 mm. |
| La 1re division, ou la distance entre le 1er et le 2e nœud, est de. . | » | 073 |
| La 2e division, de. . . . . | » | 072 |
| La 3e. . . . . | » | 071 |
| La 4e. . . . . | » | 069 |
| La 5e. . . . . | » | 065 |
| La 6e. . . . . | » | 061 |
| La 7e. . . . . | » | 059 |
| | 2 m. | 290 mm. |

Ainsi la mesure d'un bœuf de 350 livres étant de 1 mètre 82 centimètres, celle d'un bœuf de 700 livres sera de 2 mètres 29 centimètres, et l'échelle se trouve divisée ainsi qu'il suit, pour la longueur de la mesure par demi-quintal de viande:

| | | |
|---|---|---|
| Mesure d'un bœuf de 350 livres. | 1 m. | 820 mm. |
| — — — — 400.. . . | 1 | 893 |
| — — — — 450.. . . | 1 | 965 |
| — — — — 500.. . . | 2 | 36 |
| — — — — 550.. . . | 2 | 105 |
| — — — — 600.. . . | 2 | 170 |
| — — — — 650.. . . | 2 | 231 |
| — — — — 700.. . . | 2 | 290 |

Lorsqu'on veut procéder au mesurage d'un bœuf, celui qui opère se place près de l'épaule gauche du bœuf, et tenant d'une main l'extrémité non divisée de la mesure sur le garrot de l'animal, il passe