l'autre extrémité entre les deux jambes du bœuf, par exemple derrière la jambe gauche et en avant de la jambe droite ; un aide, placé de l'autre côté du bœuf, prend cette dernière extrémité de la mesure en avant de la jambe droite, et la faisant remonter sur le plat de l'épaule droite, la donne au premier qui réunit les deux extrémités sur le garrot, entre les parties les plus élevées des deux omoplates. Du côté où la mesure passe en arrière d'une des deux jambes, elle doit remonter immédiatement derrière l'épaule, et du côté où elle passe en avant, elle remonte sur le plat de l'épaule. L'opérateur, après avoir rapproché de l'extrémité non divisée de la mesure le point qui vient s'y joindre en serrant très-modérément, remarque ce point en le serrant entre deux doigts de la main droite, et lâchant l'autre extrémité, il tire à lui la mesure, et compte le nombre de divisions et de fractions de divisions qui forment la mesure du bœuf, car chaque division peut facilement se diviser à l'œil en trois ou quatre parties et même davantage. — Cette opération donnerait la mesure exacte du bœuf, si l'on était bien assuré que l'animal était parfaitement bien placé, c'est-à-dire qu'une des deux jambes n'était pas plus avancée que l'autre ; mais on conçoit bien que, dans le cas contraire, la position altérerait beaucoup la mesure, puisque la ficelle passant entre les deux jambes, forme un détour plus ou moins grand, selon la position des jambes. Par ce motif, on doit avoir soin de bien faire placer l'animal avant de commencer l'opération, et l'on doit toujours faire immédiatement la contre-épreuve avant de compter les divisions : à cet effet, la personne qui opère, en tenant entre les deux doigts le point de la ficelle qui indique la première mesure, passe l'autre extrémité entre les jambes du bœuf en sens inverse de la première fois, c'est à-dire que si elle avait passé derrière la jambe droite et en avant de la gauche, elle passera la seconde fois en avant de la jambe droite et derrière la gauche ; alors elle prend la mesure comme la première fois, elle s'empare avec deux doigts de la main gauche du point où la ficelle se réunit, tout en tenant encore entre deux doigts de la main droite la mesure indiquée par la première opération ; cela fait, elle plie la ficelle sur elle-même entre ces deux points, et le lieu où se forme le pli doit être considéré comme la mesure réelle, attendu que c'est le terme moyen entre les résultats des deux opérations.

Pour que le résultat soit juste, il faut avoir soin que la tête du bœuf soit placée dans sa position ordinaire, c'est-à-dire bien droite, et prendre garde que dans l'intervalle des deux opérations, l'animal ne fasse un mouvement qui change la position de ses jambes ; dans ce cas, il faudrait recommencer la première épreuve, car l'une des deux mesures ne peut servir de correction à l'autre qu'autant qu'elles ont été prises toutes deux dans la même situation des jambes de l'animal.

Cette méthode a l'avantage non-seulement d'être exacte, mais de donner sur-le-champ la pesanteur de la chair nette ou poids de boucherie, c'est-à-dire le poids du bœuf suspendu au crochet, lorsqu'on lui a ôté la tête, les avant-bras et les entrailles. Dans l'autre méthode, au contraire, l'animal pesé, il faut encore savoir quel rapport existe entre son poids et le poids de boucherie. Ce poids varie suivant la taille de l'animal et son degré d'embonpoint. Il ressort des expériences faites à ce sujet, que chaque quintal de poids en vie donne :

	livres de viande.	livres de suif.
Chez un animal en chair, mais qui n'a pas encore pris graisse.	52 à 55	4 à 5
Chez un bœuf demi-gras.	55 à 60	5 à 8
Chez un bœuf fin gras. .	60 à 65	6 à 12

Il faut aussi compter en général 9 à 10 livres de peau. La proportion de la peau est d'autant plus forte que l'animal est plus petit et plus maigre.

Les bœufs gras, après une longue route, recèlent plus de graisse que n'en annoncent les ménagemens, parce qu'une partie de cette substance qui était isolée s'est mêlée à la chair qui est devenue plus savoureuse, à moins que la marche des bœufs n'ait été forcée. Dans ce cas, la graisse s'est durcie, et, selon l'expression des bouchers, est devenue filandreuse.

Il suffit d'un coup d'œil aux bouchers exercés pour distinguer les bœufs engraissés à l'écurie de ceux engraissés au pâturage. Le premier a l'attitude embarrassée, la marche et les mouvemens lents, le poil hérissé, les onglons longs ; il présente sur la peau, surtout à gauche, côté sur lequel il se couche, des traces de fumier ou de la corde qui a enlevé cette ordure.

On juge l'état de graisse des veaux en palpant l'extrémité des fesses à la naissance de la queue, et la région ombilicale.

Les bouchers attachent une grande importance à ce que les lèvres et le palais du veau soient d'une couleur plutôt pâle que vivement rosée, parce qu'ils en concluent que le veau *tombera blanc*, c'est-à-dire que sa chair aura la blancheur qu'on y recherche.

On juge de la graisse du mouton, à la vue par l'écartement des fesses, et la grosseur de la queue, au toucher en palpant les reins, et l'on préjuge de son poids en le soulevant des deux mains.

A. BIXIO.

§ II^e^. — Des marchés d'approvisionnement.

Les marchés d'approvisionnement, pour assurer et faciliter le commerce de la boucherie de Paris, se tiennent : à Poissy le jeudi, à Sceaux le lundi, à la Chapelle-Saint-Denis le mardi, et à Paris, à la halle aux Veaux, les mardi et vendredi.

Les marchés de Poissy et de Sceaux sont les seuls où les bœufs peuvent être amenés, ainsi que les moutons ; les vaches et les veaux y sont également admis, on y reçoit même les taureaux, mais à la condition qu'ils seront attelés derrière une voiture, et qu'ils auront des entraves aux jambes.

Le marché de la Chapelle-Saint-Denis se compose de vaches grasses et de quelques taureaux réformés.

Le marché aux Veaux est spécialement destiné aux veaux, il s'y rend toutefois des vaches et des taureaux. Les veaux qu'on y amène doivent avoir au moins six semaines.

Les bestiaux non vendus doivent quitter le marché aux heures indiquées pour la cessation des ventes. Ils sont, en général, représentés sur les autres marchés d'approvisionnement.

Par un privilége tout spécial, rétabli par un arrêté des consuls, du 30 ventôse an 11, il ne peut être vendu ni acheté de bestiaux, propres à la boucherie, dans le rayon de 10 myriamètres de Paris (environ 20 lieues), que sur les marchés que nous venons d'indiquer. Il est aussi défendu, sous des peines plus ou moins fortes, de vendre des bestiaux sur les routes ou dans les auberges, d'aller au-devant des bandes pour les arrher, dans le rayon prescrit. Toutefois il est loisible aux bouchers d'acheter au delà de ce rayon, mais à la condition que les bestiaux acquis seront amenés et exposés sur les marchés pour y être vérifiés.

Les bestiaux destinés à l'approvisionnement de Paris sont *insaisissables*. Les oppositions ne peuvent arrêter la vente, et n'ont d'effet que sur son produit. (Voir l'ordonn. de police du 25 mars 1830.)

Les marchés d'approvisionnement servent de point central au commerce de la boucherie, pour assurer, comme on l'a vu, la subsistance non-seulement de Paris, mais encore de la banlieue et des populations placées dans le rayon de 20 lieues. Ces marchés sont donc pratiqués par les bouchers de Paris, de la banlieue, et les bouchers dits *forains*.

Pour donner une idée exacte de l'importance des transactions qui s'y opèrent, nous allons donner le tableau des ventes qui y ont été faites en 1836 ; ces quantités forment la moyenne décennale de la consommation.