



Nº 903

ANIMAUX
DE LA FERME



1.07.00.00-3

636

B734a

PARIS. — IMP. SIMON RAÇON ET COMP., RUE D'ERFURTH, 4.

ANIMAUX
DE LA FERME

PAR

VICTOR BORIE

ESPÈCE BOVINE

PARIS

LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE

26, RUE JACOB, 26

1863

RACE FLAMANDE

Le centre de production et d'élevage de la race flamande se trouve dans le département du Nord, et plus spécialement dans les arrondissements de Dunkerque, Hazebrouck et Lille.

Les contrées où l'on peut trouver les plus beaux spécimens de cette race sont les riches pâturages de Bergues, Cassel, Bailleul et Hazebrouck. On rencontre encore des groupes plus ou moins nombreux et plus ou moins parfaits de la race flamande dans le Boulonnais (variété *boulonnaise*), dans l'Artois (variété *artésienne*), dans les départements de la Somme, de l'Oise et de l'Aisne (variété *picarde*), sur les bords de la Sambre (variété *maroillaise*) et enfin aux environs de Bordeaux (variété *bordelaise*). M. Eug. Tisserant suppose que la race bretonne a concouru à la formation de cette dernière variété de la race.

Dans son pays d'origine, on distingue aussi deux variétés de cette race : celle du pays de Bergues et celle du pays de Cassel. La variété de Bergues ou *berguenarde*, un peu plus corsée, un peu plus trapue, possède une double aptitude à l'engraissement et à la production du lait. Elle est soigneusement maintenue dans cette condition mixte par les éleveurs. La variété *casselaise* est exclusivement laitière. Les animaux des environs de Cassel sont remarquables par leur grande finesse. Le type laitier de Cassel est plus recherché que le type de Bergues.

On ne possède aucun renseignement précis sur l'origine de la race flamande; il est

probable que cette race est originaire du littoral de la mer du Nord, d'où sont issues les races de la Hollande, du Schleswig, du Holstein, du Jutland, etc., toutes remarquables par leurs qualités laitières.

La robe des animaux de la race flamande est assez uniforme et facile à reconnaître à première vue. Sa couleur est d'un rouge plus ou moins brun, avec des taches blanches à la tête ou aux extrémités. Beaucoup d'animaux n'ont aucune espèce de tache. « Quelquefois, dit M. le marquis de Dampierre, des sortes d'étoiles, d'une nuance plus foncée que le fond, parsèment tout le corps de l'animal; on assure que c'est là un signe de race et de bonne origine. »

La race flamande est essentiellement laitière. « Elle est, dit M. Eugène Gayot, une des richesses de notre agriculture septentrionale. » On ne la destine à la boucherie qu'accessoirement, et elle manque complètement d'aptitude au travail.

Nous nous occuperons donc d'abord et particulièrement de la vache.

La taille de la vache flamande, mesurée au garrot, varie de 1^m,35 à 1^m,45. Le sommet de la croupe est un peu plus élevé que le garrot. Le poids d'une vache adulte, non engraisée, est de 450 à 550 kilogrammes.

La description d'une race n'est pas facile à faire, car il faut concentrer dans quelques lignes les caractères principaux d'un groupe d'animaux dont les individus offrent souvent des caractères très-variés. Cependant M. Lefour, inspecteur général de l'agriculture, dans un travail très-remarquable publié par les soins de l'administration de l'Agriculture sur la race flamande, et qu'on regrette de ne pas voir continuer, a donné une description de cette vache aussi exacte que possible.

« La tête, dit M. Lefour, est d'un volume moyen, mais fine et d'une forme conique un peu longue; le chignon peu garni de poils; les cornes écartées à leur naissance, fines à la base et dans toute leur étendue, se projettent en avant et en bas, de manière que, dans certains sujets, elles se recourbent et la pointe arrive à toucher le front; elles sont petites, blanches ou jaunâtres et noires à l'extrémité; l'oreille est mousse, assez grande, garnie de poils fins; les yeux sont noirs et saillants, d'une expression douce; le chanfrein, long et ordinairement droit, est terminé par un mufler peu sorti, dont le *miroir* est noir ou marbré. Le cou, relativement long et mince, a peu de fanon; le *brisket* (partie antérieure du sternum couverte d'une masse fibro-adipeuse) est saillant et bien descendu.

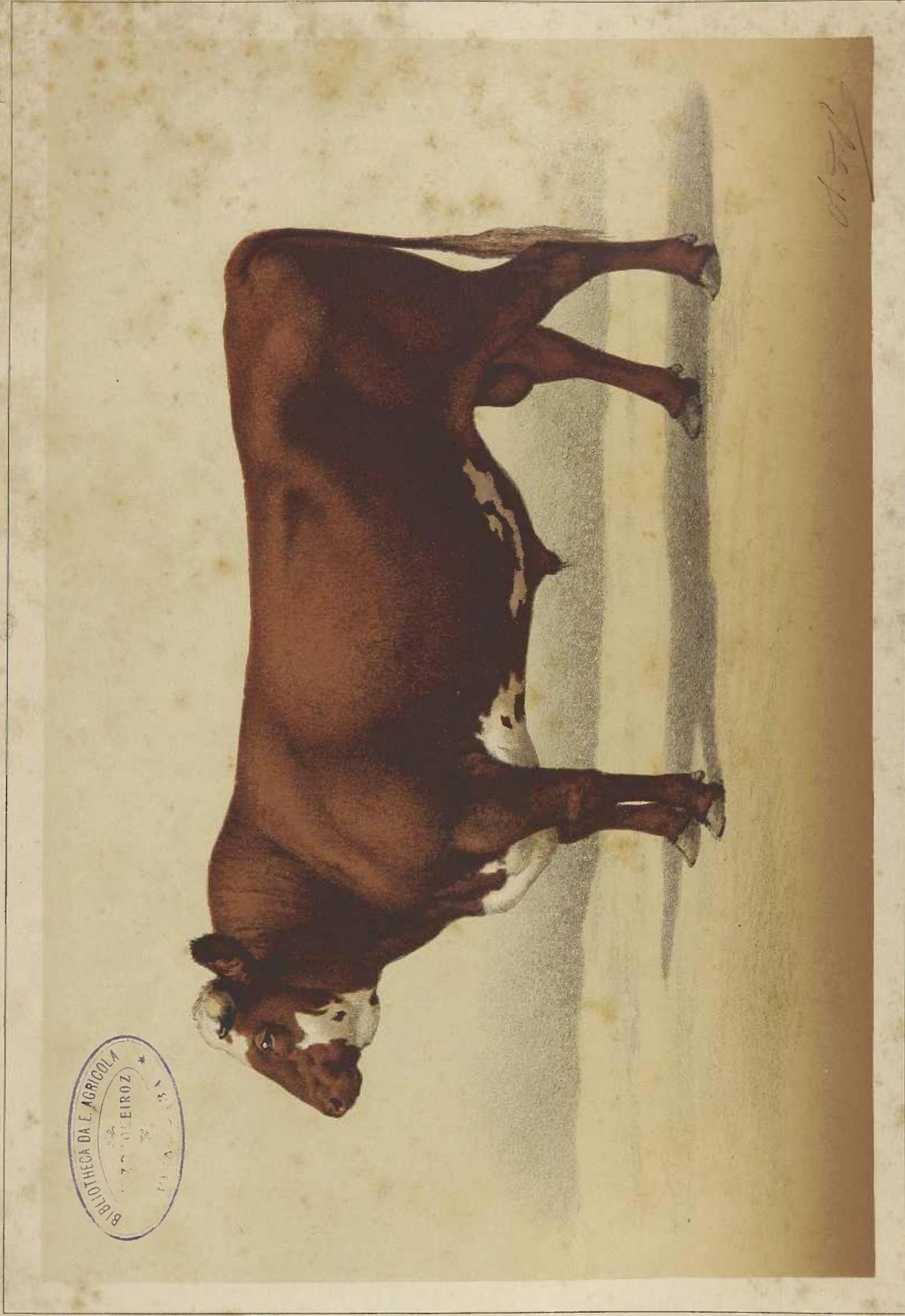
« Le garrot, suffisamment fourni dans les bons types de Bergues, est généralement assez mince dans les bêtes ordinaires; la ligne du dos est droite, laissant fréquemment aper-

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPECE BOVINE.

Lib Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, a Paris.

par Victor Bonin.



RACE FLAMANDE — TAUREAU.

Imp. Zanone rue des Boulangers, 15, Paris.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Libr. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie.



RACE FLAMANDE — VACHE.

Imp. Zanoue, rue des Boulangers, 13, Paris.

cevoir, à la jonction du dos aux reins, une légère dépression due à l'écartement des vertèbres. On pourrait désirer un peu plus de force dans l'échine et les reins ; les hanches, souvent saillantes, mesurent entre elles une largeur de 0^m,55 à 0^m,60 ; les pointes de la fesse sont également sorties et écartées ; l'origine de la queue est basse, quelquefois précédée par une petite éminence due à la saillie du sacrum, dont la ligne ne se fond pas suffisamment avec celle des os coccygiens ; la queue est fine et longue, le toupillon faiblement garni.

« La poitrine est sensiblement étroite et sanglée ; les côtes sont un peu plates dans beaucoup de vaches flamandes ; les bons types de Bergues et de Cassel tendent à perdre ces défauts ; le ventre est d'un volume moyen, mais ample vers les flancs et la région mammaire, dont les reins sont développés et parfois bifurqués ; les mamelles, grosses, arrondies, souvent d'une couleur brune ou tigrée, sont bien placées ; les trayons moyens, la peau en est fine et duvetée.

« La peau du périnée est assez souvent jaunâtre ou brune, onctueuse et marquée, d'après le système Guénon, de l'écusson flandrin ou lisière. Nous devons dire cependant que, dans la race flamande, les qualités laitières nous ont paru plusieurs fois en désaccord avec les indications de ce système.

« L'épaulé est, dans les sujets ordinaires, un peu plate et médiocrement musclée ; les avant-bras peu volumineux, les canons minces, la corne des ongles noire, la cuisse plate et la fesse peu descendue ; on trouve quelques exceptions dans les beaux sujets de Bergues, Bailleul, Cassel.

« La peau, fine chez la bête nourrie à l'étable, est plus épaisse quand l'animal a été soumis au pâturage ; le système ganglionnaire, très-développé, se manifeste souvent par les cordons lymphatiques du flanc des ganglions (nommés *cordons beurrins* par quelques personnes), dans le creux de cette même région.

« La robe, rouge brun, ordinairement plus foncée vers la tête, laisse apparaître, soit à la tête, soit au flanc et à l'ars, des taches blanches ou tigrées ; les vaches ainsi marquées en tête et principalement à la joue sont dites *barrées* ; c'est un signe de race.

« On trouve cependant en Flandre beaucoup d'animaux d'un rouge plus clair ou d'un brun plus foncé, d'autres rouan ou pie rouge, mais il convient de considérer la robe rouge brun comme le cachet de la race.

« Les caractères que l'éleveur flamand paraît rechercher dans la vache sont en général ceux qui manifestent l'aptitude laitière, sans exclusion cependant d'une prédisposition



convenable à l'engraissement : une certaine harmonie de formes bien accusées, plutôt un peu ressorties que trop arrondies ; une charpente osseuse bien développée, donnant de l'ampleur au tronc et de la largeur au bassin, tout en laissant de la finesse aux muscles ; le train postérieur relativement plus développé que les quartiers du devant ; les flancs larges et profonds s'alliant à un système mammaire développé ; des mamelles bien appliquées et terminées par des trayons réguliers ; la peau souple, moelleuse plutôt que trop fine ; une tête peu chargée de chair ; le regard éveillé et doux à la fois. Enfin, dans l'attitude, la démarche et tout l'ensemble, cet aspect féminin qui se révèle du premier coup d'œil au connaisseur. »

Afin de donner une idée des proportions moyennes d'une vache de la race flamande, j'emprunterai à M. Lefour les détails relatifs au pesage et au mesurage d'une vache laitière, type moyen de Bergues, qui donnait 20 litres de lait par jour après le vêlage. Cette vache pesait vivante 454 kilog. La taille au garrot était de 1^m,35, et à la croupe de 1^m,38 ; la longueur de la nuque au garrot était de 1^m,60 ; du garrot au niveau de la pointe de la fesse 1^m,45. La tête mesurait 0^m,50 ; la circonférence du tronc derrière l'épaule était de 1^m,95 ; la largeur des hanches de 0^m,65. Elle avait environ 0^m,80 du coude à terre, ce qui représente à peu près l'élévation au-dessus du sol.

Dans le pays de Flandre, on a l'habitude de ne garder les taureaux que jusqu'à deux ans, ce qui ne permet pas aux animaux de prendre tout leur développement. Il faut aller chercher les types plus ou moins parfaits de la race dans les fermes du Pas-de-Calais, de l'Aisne et de Seine-et-Marne, où le taureau est châtré beaucoup plus tard.

D'après M. Lefour, le taureau, arrivé à son développement, s'il a été élevé dans de bonnes conditions, et qu'on ne l'ait pas livré trop jeune à la reproduction, comme on fait généralement dans les Flandres, présente les caractères suivants :

« Tête assez forte, front large souvent marqué de blanc, cornes courtes et grises, oreilles petites, œil assez doux, mufle fin, cou médiocrement étoffé, peu de collet et de fanon, garrot et muscles dorsaux suffisamment fournis ; la poitrine et le tronc laissent quelquefois à désirer pour l'épaisseur ; l'avant-bras est un peu mince, le corps enlevé dans les sujets ordinaires et le derrière un peu pointu ; mais ces défauts s'atténuent et disparaissent presque dans les animaux soumis dès le jeune âge à un bon régime, ainsi qu'on a pu le remarquer dans les concours.

« La couleur de la robe est plus foncée que celle de la femelle, les marques Guénon se remarquent fréquemment au périnée.

« Les bons éleveurs aiment à retrouver dans le taureau les signes qui promettent, dans sa descendance femelle, l'aptitude laitière; un aspect un peu félin, qui n'exclut pas cependant la constitution vigoureuse du reproducteur, l'œil vif mais doux, les cornes fines et blanches avec la pointe noire. On cherche encore quelques particularités de conformation, qui contrastent avec certains défauts qu'on désire corriger dans la femelle; ainsi, dans le reproducteur, un corps près de terre, une poitrine suffisamment développée et arrondie, une croupe, des reins, des cuisses bien musclés, sans exagération, se transmettront évidemment, dans certaines limites, aux produits, et feront disparaître ces poitrines sanglées, ces reins faibles, ces membres grêles, qu'on reproche à tant de sujets de la race.

« On veut encore trouver dans le taureau la robe rouge brun, avec marque en tête ou aux ars, signe de race; et, pour faire des vaches laitières, on préfère le développement du système lymphatique et ganglionnaire à une prédominance de la graisse ou du tempérament sanguin. »

On a dû remarquer, dans cette description d'une race exclusivement laitière, prise pour ainsi dire sur le fait par M. Lefour, que les qualités que semblaient rechercher les éleveurs dans le choix de leurs reproducteurs se rapprochent beaucoup des qualités qui distinguent les animaux spécialement destinés à la boucherie. Il en résultera donc que les rares bœufs flamands appelés à figurer à l'étal du boucher seront particulièrement appréciés du consommateur.

Il suffit, du reste, de jeter un coup d'œil sur un type du bœuf flamand engraisé pour se rendre compte de la vérité de cette observation. En donnant la description du taureau, nous avons en quelque sorte donné la description du bœuf de boucherie de la race flamande.

Le type de la race flamande, dont nous venons de reproduire les principaux traits, est considérablement altéré, dans certaines localités, par la tendance des éleveurs à exagérer la production du lait au préjudice de l'équilibre physiologique de l'animal. « Quelques écrivains, habiles observateurs du reste, dit M. Lefour, en tête desquels se place M. Lemaire, enlevé malheureusement trop jeune à la science, ont érigé en principes essentiels de l'aptitude lactifère une certaine oblitération de formes, une poitrine étroite, des côtes plates, des membres mal attachés, une émaciation générale des tissus; ces caractères s'observent, en effet, quelquefois dans d'excellentes laitières, surtout quand un régime convenable ne répare pas une sécrétion laitière surabondante; la maigreur de l'animal explique même suffisamment alors le volume moins considérable du tronc, réduit presque à la charpente osseuse, et les saillies des côtes, des hanches, les dépressions ou fossettes dans certaines articula-

tions ; mais en conclure que la bonne vache laitière doit toujours présenter un aspect misérable et rentrer exclusivement dans le *type laid*, c'est poser des principes qui, s'ils étaient rigoureusement admis, amèneraient inévitablement les sujets à la phthisie et la race à la dégénérescence ; rendraient enfin une partie, la plus importante, de nos bestiaux incapable de bien remplir sa destination finale, la production de la viande. Les faits repoussent, d'ailleurs, cette exagération ; nous avons, dans le cours de nos études de la race flamande, rencontré fréquemment les vaches au coffre arrondi, à la poitrine suffisamment vaste, aux aplombs convenables, classées par leur rendement au rang des bonnes laitières. »

Il y a des vaches flamandes qui produisent jusqu'à 35 et 40 litres de lait par jour. Cette sécrétion véritablement phénoménale ne peut évidemment s'établir qu'aux dépens de la richesse du lait et au grand détriment de la race elle-même. Ces rendements prodigieux sont, du reste, à l'état d'exception. On estime que dans le pays flamand, essentiellement herbager, une bonne vache peut produire, pendant la durée du régime pastoral, c'est-à-dire pendant 210 jours, 10 litres de lait par jour en moyenne. Pendant les trois mois d'hiver, le rendement descend à 6 litres par jour ; elle tarit pendant les deux autres mois. On évalue, en somme, le rendement total, dans cette période d'une année, à 2,640 litres.

M. le marquis de Dampierre évalue le produit d'une vache flamande bonne laitière de 20 à 30 litres par jour ; c'est plutôt l'exception que la règle, et il est bon de faire observer que M. de Dampierre ajoute ces mots : « en pleine lactation, » et qu'il ne dit pas combien de temps dure cette « pleine lactation. »

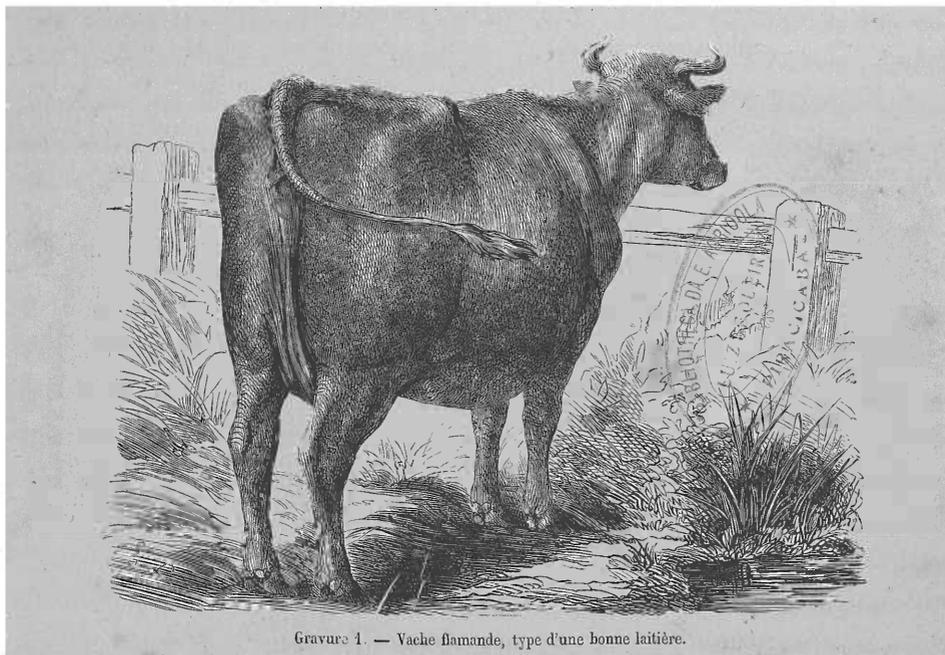
La vache flamande dont nous donnons le dessin (gravure 1), appartenant à M. Germain Devillers, à Breteuil (Seine-et-Oise), et qui remporta le premier prix au concours de Paris, en 1854, offre l'ensemble des qualités que l'on recherche dans les bonnes laitières de la race. Cette vache, qui donnait en abondance un lait excellent, offrait le type remarquable de l'écusson tel que l'a décrit Guénon.

Il en est de la race flamande comme de toutes les races d'animaux domestiques : à mesure qu'on s'éloigne du centre de production de la race pure, elle subit des modifications plus ou moins profondes dues aux habitudes locales, à la qualité des pâturages et aux idées plus ou moins justes mises en pratique par les éleveurs.

Nous suivrons encore ici M. Lefour, à qui nous devons sur la race flamande une étude consciencieuse, détaillée, approfondie, qui n'a encore été faite pour aucune de nos races françaises.

« Si on se dirige, dit-il, d'un côté, de Dunkerque à Boulogne, Montreuil. Abbeville ;

de l'autre, vers Arras, par Saint-Omer et Béthune, on voit la race flamande éprouver quelques modifications qui lui ont, sur ce premier point, fait donner le nom de sous-race *bou-*



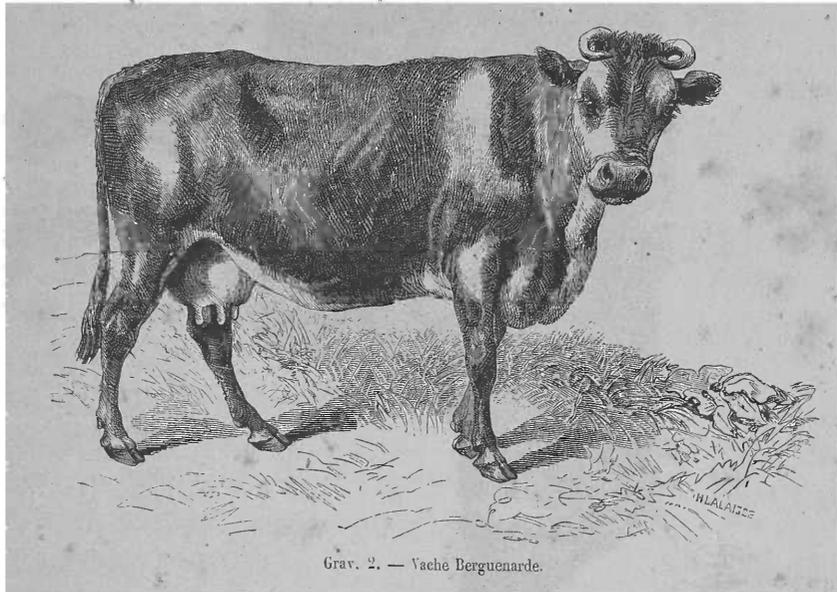
Gravure 1. — Vache flamande, type d'une bonne laitière.

lonnaise, et celui d'*artésienne* dans l'ancienne province d'Artois, quoique les deux sous-races se confondent fréquemment entre elles et avec la race même; la sous-race *boulonnaise*, toutefois, est d'une taille et d'un poids moins élevés; ses formes sont plus grêles, plus anguleuses; cependant le ventre et les flancs sont développés; la croupe et les reins larges et secs, le pis volumineux, indiquent de bonnes laitières; la robe, également rouge ou rouge brun, est moins unicolore; le corps est plus près de terre; le régime et la bonté des pâturages établissent, sous le rapport de la taille et des formes, des différences nombreuses.

« Les marchands donnent le nom de *Bournaisiennes* aux Boulonnaises élevées du côté de Desvres, Samer, Hucqueliers, Fruges, petite contrée anciennement connue sous le nom de *Bournais*. C'est à cette variété qu'appartient surtout le portrait qu'on vient de tracer. On désigne encore sous le nom de *Namponnoise* la variété boulonnaise de l'arrondissement de Montreuil, surtout dans la vallée de l'Authie; Namponne est un village situé à quelque distance de l'embouchure de cette rivière. Vers Boulogne, Marquise, Calais, la race, plus grande, se confond davantage avec la flamande pure.

« La sous-race artésienne, plus généralement élevée dans la plaine, et à laquelle l'herbage fait souvent défaut, ou qui ne trouve pas toujours, dans l'élevage de la petite culture, toutes les bonnes conditions de développement, est déjà moins étoffée que la vache de Bergues et même de Saint-Omer; elle est plus élancée, plus mince, mais sa constitution est moins lymphatique. A côté de quelques bons types importés jeunes du Nord, et élevés dans de bonnes étables, on rencontre beaucoup de vaches chétives, à la poitrine étroite et à la côte plate, aux reins faibles, épuisées par une sécrétion laitière excessive, qui n'est pas toujours réparée par une alimentation assez riche.

« De la sous-race artésienne à la sous-race *picarde*, la transition est presque insensible; et les reproducteurs de races pures, qui s'importent sur tous les points de la région, tendent encore à confondre les nuances; cependant les vaches de la Somme, d'une partie de l'Aisne et de l'Oise, diffèrent, sous plusieurs rapports, du type flamand et de Bergues ou de Cassel. La robe, ordinairement moins foncée, est souvent rouge froment foncé ou rouge clair; les cornes sont plus relevées, la tête plus grossière et moins conique; la constitution un peu sèche, le lait moins abondant; de plus, le croisement normand a modifié le type, surtout dans l'Oise. »



Grav. 2. — Vache Berguenarde.

Le type de Bergues ou *Berguenarde* (grav. 2), dont nous avons parlé plus haut, est une des variétés les plus parfaites de la race flamande. Notre dessin représente une

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lith Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26 à Paris.

par Victor Borie



RACE FLAMANDE — BŒUF.

Imp. Anote, rue des Boulangers, 13, Paris.

vache née dans les environs d'Hazebrouck et appartenant à M. le baron de Montigny, à Saint-Léger (Eure). Elle fut remarquée au concours régional d'Évreux, en 1857, et primée par le jury.

La sous-race *Maroillaise* dérive de la race flamande et de la race du Hainaut que l'on retrouve dans le Hainaut belge, vers Mons, Florennes, etc., « race aux formes élancées, dit M. Lefour, haute sur jambes, et qui fournit ces grands bœufs alezan enfumé, ou noirs et blancs, gris, tigrés qu'emploie la sucrerie du Nord. » Seulement la sous-race maroillaise s'est moins mêlée que la race du Hainaut avec le type hollandais. Elle conserve principalement les caractères de la race flamande.

Cette sous-race se rencontre particulièrement dans les cantons d'Avesnes, Landrecies, Berlaimont, Solre-le-Château; elle a moins d'ampleur, mais plus de finesse que le type de Bergues. Les taureaux sont moins bien soignés que dans la Flandre et pèchent surtout par la poitrine, les côtes et les reins.

Quelques chiffres empruntés à la statistique de 1853 donneront une idée de l'importance de la race flamande. Cette race se rencontre principalement dans huit départements. Voici comment se répartissaient, en 1853, la race flamande et ses variétés dans ces huit départements :

DÉPARTEMENTS.	RACE ET SOUS-RACES FLAMANDES.				RACES HOLLANDAISES ET BELGÈS.				RACES DIVERSES.				OBSERVATIONS. RACES COMPRISSES DANS LES RACES DIVERSES
	TAUREAUX.	BŒUFS.	VACHES.	VEAUX.	TAUREAUX.	BŒUFS.	VACHES.	VEAUX.	TAUREAUX.	BŒUFS.	VACHES.	VEAUX.	
Nord	1,900	1,200	150,000	60,000	706	3,500	37,000	10,500	50	3,500	800	200	Comtoises, ardennaises et lorraines.
Pas-de-Calais	4,100	600	124,000	52,000	150	600	3,000	5,000	400	200	400	200	Croisées durham.
Somme	631	249	97,382	52,000	50	100	2,000	700	40	200	1,200	300	Normandes.
Aisne	900	1,000	60,000	28,000	300	100	2,000	500	700	4,000	18,000	4,000	Comtoises, nivernaises, normandes-comtoises.
Oise	1,100	150	70,350	32,000	50	»	500	180	172	760	5,000	4,271	Normandes.
Seine-et-Oise	200	»	25,000	7,000	»	»	»	»	600	109	50,000	10,000	Normandes.
Seine	»	»	7,000	200	»	»	»	»	»	»	5,000	100	Normandes.
Seine-et-Marne	800	»	50,000	9,000	50	»	500	60	560	200	19,000	3,000	Normandes.
	6,631	3,179	563,732	220,200	1,306	4,500	45,000	16,940	2,222	8,969	99,400	22,071	
	793,742				67,546				132,662				

Il faut ajouter aux chiffres que je viens de donner 25 à 30,000 sujets *maroillais* ou *ardennais-flamands* qui se trouvent dans le département des Ardennes, et un petit

nombre de vaches flamandes exportées dans la Champagne, la Lorraine et même dans le midi de la France; c'est sans doute de cette émigration de la vache flamande qu'est issue la variété dite *bordelaise*, qui nous a semblé, du reste, tenir beaucoup de la race bretonne et de la hollandaise et fort peu de la flamande.

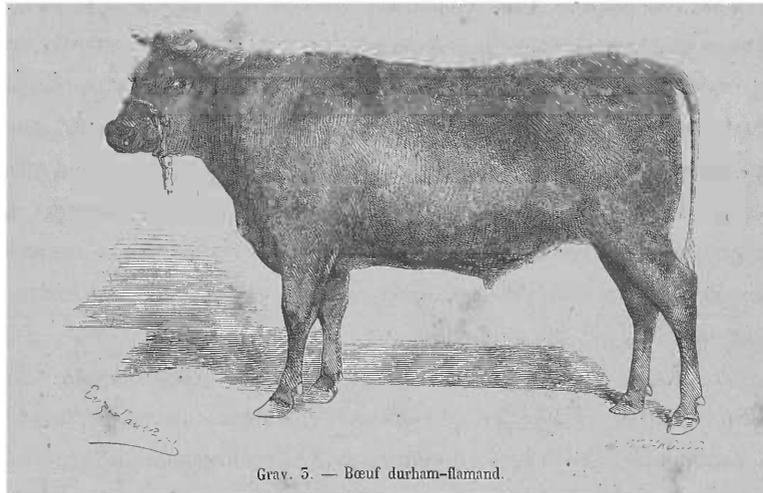
Si nous voulons tirer une conclusion générale du tableau précédent, nous trouverons que, dans la région agricole du Nord-Est, qui constitue la région de la race flamande, on élève près de 800,000 têtes des race et sous-races flamandes, environ 70,000 des races hollandaises et belges, et plus de 150,000 des races comtoises, ardennaises, lorraines, normandes, nivernaises et croisées durham. Les race et sous-races flamandes, si on tient compte des animaux dispersés, peuvent comprendre à peu près un million de têtes sur plus de douze millions de têtes de l'espèce bovine que possède la France tout entière.

On a depuis longtemps essayé le croisement de la race flamande avec le durham. Dès 1859, le comice d'Amiens achetait un taureau durham; deux autres taureaux ont été introduits en France en 1845; mais ces essais n'ont pas été poursuivis. Le Pas-de-Calais a mis plus de persistance dans ses tentatives de croisements; aussi a-t-il obtenu des résultats plus sérieux. Néanmoins, le type durham-flamand ne compte pas dans ce département plus d'un millier de têtes. Parmi les propriétaires ou cultivateurs qui ont introduit le sang durham dans leurs étables, on remarque MM. d'Herlincourt, Crespel-Tiburce, Crespel-Pinta, Bonnival, de Blangy, de Flanchant, de Wailly, Pecqueur, de Saint-Laurent, Hanon, Defresnes, Deswaquez et Boisieux, Beauchamp, Legrand, Pingrenon, d'Orémieux de Fouquières, Boullanger, Chomel-Adam, Vandercolme, Dufour, Landron, Lebecke, Fétel, Marquillier, Durivaux, Fréville, etc.

Le bœuf durham-flamand (gravure 3) dont nous donnons le dessin appartenait à M. Delater, cultivateur à Rexpoëde, et a obtenu le premier prix des jeunes bœufs de deux à trois ans au plus, au concours de boucherie de Lille, en 1856.

Malgré les tentatives qui ont été faites par des agriculteurs très-distingués pour unir le sang durham au sang flamand, ces croisements, ainsi qu'on l'a vu par les chiffres de notre tableau, ont rencontré dans la population agricole de nombreuses résistances, car ils n'ont pu, depuis vingt-quatre ans, prendre une importante extension. Cette répugnance avait des motifs que M. Lefour résume en ces termes: « Les raisons qui paraissent s'opposer au grand développement des croisements durham, dit-il, les voici: l'avantage de cette opération serait de faire des animaux ayant une grande aptitude pour l'engraissement précoce; or, cette aptitude existe déjà à un degré assez élevé dans la race

flamande; depuis un temps immémorial, on abat, dans le département du Nord, des génisses et des bœufs de deux à quatre ans. » M. Lefour rappelle qu'un grand nombre de jeunes bœufs flamands de trois ans, pesant de 700 à 800 kilogrammes et même plus, donnant de 60 à 62 pour 100 de viande nette et de 10 à 15 pour 100 de suif, ont été présentés aux concours de boucherie de Lille. « Ces résultats, ajoute-t-il, n'ont pu cependant décider l'éleveur flamand à se livrer, dans une certaine proportion, à l'engraissement précoce du bœuf, c'est que, par suite des dispositions essentiellement laitières de la vache flamande et du large débouché que lui présentent les étables de toute la région, le producteur a plus de profit à élever la vache à lait que le bœuf même précoce. Il est évident que, dans ce cas, le croisement durham ne peut rien ajouter aux qualités laitières de la fla-



Grav. 5. — Bœuf durham-flamand.

mande; il lui donnerait, sans doute, des formes un peu plus étoffées, plus d'aptitude à l'engraissement; mais, sous le premier rapport, il faut reconnaître que le beau type de Bergues laisse peu à désirer; quant à l'aptitude à prendre la graisse, la vache flamande est assez bien dotée; elle engraisse facilement lorsqu'elle cesse de donner du lait; les génisses même qu'on ne fait pas saillir assez tôt prennent un embonpoint qui détermine quelquefois la stérilité. »

C'est donc la crainte de diminuer les qualités laitières de la vache qui inspire à l'éleveur de la Flandre une certaine répulsion pour le sang durham. Ces craintes sont-elles fondées? C'est ce que j'ignore. Cependant, des expériences faites par le gouvernement belge, il y a quelques années, sur la vache hollandaise et le taureau durham, il a résulté

que le croisement ne modifiait point sensiblement les qualités laitières de la vache hollandaise qui se retrouvaient à peu près invariablement dans les métisses durham hollandaises. Mais si les qualités laitières ne sont pas diminuées par l'introduction du sang durham, la robe flamande en est souvent altérée, à ce qu'il paraît; et comme la robe flamande donne une plus-value importante aux vaches de cette race, il se pourrait bien que le danger de perdre ce cachet particulier de la race fût une raison majeure pour éloigner le sang durham.

Les deux destinations principales de la race flamande sont l'élevage et la production laitière; l'engraissement vient en troisième ligne, comme appropriation finale des animaux de l'espèce bovine. Comme travail, le bœuf flamand est médiocrement estimé; d'ailleurs, dans la région où la race flamande domine, on cultive généralement avec des chevaux. Les bœufs sont pourtant appliqués à certains charrois.

L'élevage est *herbager*, *semi-herbager* ou *stabulaire*, selon l'expression adoptée. Dans les cantons de Bergues, Bailleuil, Hazebrouck et Cassel, les pâturages occupent plus du quart du domaine agricole. Dans cette partie de la Flandre française, on distingue deux contrées bien caractérisées par leur sol et leurs conditions culturales, le *pays de wateringues* (pays d'eau) et le *pays de bois*. Les pâtures du pays de wateringues sont les plus riches et les plus succulentes; les meilleures sont consacrées plutôt à la vache d'engrais qu'à la vache laitière. Ces pâtures sont divisées en vastes enclos, limités par des fossés. Le prix d'un hectare d'herbages varie depuis 1,000 à 1,600 francs dans les cantons de Bourbourg et de Gravelines, jusqu'à 3,000 et 5,000 francs dans les environs de Bergues et de Dunkerque. Les *wateringues* sont très-humides et nécessiteraient une large application du drainage. Le terrain, composé d'un sable marin gras, reposait sur une vase plus ou moins compacte; est très-propre à la culture des céréales, du lin et du colza; aussi, depuis quelques années, les résultats avantageux du défrichement ont-ils déterminé un grand nombre de propriétaires à rompre leurs pâtures. Le défrichement des wateringues a pris un tel essor dans ces derniers temps, qu'un habitant du pays, peu familiarisé, sans doute, avec les principes de la science économique, demandait au gouvernement d'interdire par une loi le labourage des wateringues, et de forcer les propriétaires à reconstituer à l'état de pâturages les terrains cultivés par eux en céréales, en colza ou en betteraves.

Les pâturages du pays de wateringues sont formés d'une herbe épaisse et succulente; on y remarque surtout les pâturins, les fléoles, l'avoine élevée, le ray-grass, la cretelle, la houlque, le trèfle rampant et la lupuline.

Les pâturages du pays de bois appartiennent à un sol limoneux, assez profond, peu calcaire et reposant sur une couche argileuse compacte; ils sont par conséquent humides, et cette humidité est conservée par les haies et les plantations d'ormes qui abondent dans cette contrée.

L'élevage des animaux de la race flamande s'opère, comme je l'ai dit plus haut, de trois manières différentes : exclusivement dans l'herbage; moitié dans l'herbage et moitié à l'étable, ou bien exclusivement à l'étable.

L'époque de la saillie est calculée généralement pour que les produits naissent vers le printemps. Dans l'arrondissement d'Hazebrouck, les génisses sont livrées au taureau à treize ou quatorze mois; dans le pays de Bergues, on attend jusqu'à dix-huit mois, et même jusqu'à deux et trois ans. Les vaches dites *taurelières* sont assez nombreuses dans la Flandre. On évite facilement les inconvénients qui peuvent résulter de cet état morbide en ayant recours à l'excellent procédé de castration dû à M. Charlier.

Dans le pays de Bergues, le veau pèse, en moyenne, de 35 à 45 kilogrammes. On élève à peu près tous les veaux femelles et tout au plus un cinquième des mâles. Les autres sont livrés à la boucherie à quinze jours, ou bien expédiés hors du pays pour y être engraisés ou élevés.

Les veaux destinés à l'élevage dans l'herbage sont séparés de leurs mères immédiatement après leur naissance et ne tettent pas. « On les habitue, dit M. Lefour, à boire assez promptement. Pendant les huit premiers jours, ils absorbent le lait de la mère ou une quantité équivalente, puis on substitue le lait battu au lait pur. Le beurre étant habituellement, dans une grande partie de la Flandre, extrait du lait frais, cette boisson conserve une saveur agréable et sucrée, elle est seulement privée de sa partie butyreuse. On ne continue guère le lait battu plus de deux à trois mois au plus. Quelques cultivateurs, désireux d'obtenir de beaux élèves, donnent du lait battu jusqu'à six mois en y mêlant des farineux; d'autres substituent au lait des boissons mucilagineuses dont la graine de lin bouillie et une espèce de thé de foin font la base; ce régime, continué même pendant l'hiver, rend les veaux plus robustes. La grande consommation du laitage dans les ménages explique cette substitution, sans cependant la justifier complètement. Un peu moins de parcimonie dans l'allaitement serait évidemment plus favorable au développement de ces jeunes animaux. »

Dans l'arrondissement d'Avesnes, où s'élève la variété maroillaise, ce défaut de nourriture des veaux est encore plus frappant. Le jeune veau reçoit du lait pur pendant huit

jours à peine. On lui donne ensuite du lait coupé pendant six semaines ou deux mois au plus. On attribue, en grande partie, à ce régime insuffisant le manque d'ampleur de la poitrine, des reins et du train postérieur que l'on remarque dans la variété maroillaise. Dans cette contrée, où la propriété est excessivement morcelée, l'élevage est exclusivement entre les mains de la petite culture qui, étant encore fort arriérée, ne sait pas donner aux élèves tous les soins qu'ils exigent, et ne comprend pas qu'il faut bien nourrir la vache si on veut qu'elle rende en bons produits les avances qu'on lui aura faites. Les grands propriétaires consacrent plus spécialement les pâturages à l'engraissement.

La division de la propriété n'a pas appauvri le pays. Les pâtures de Maroilles, Berlaimont, Noyelle, Avesnes, valent 4,000 francs l'hectare, en moyenne, et vont souvent jusqu'à 6,000 francs. Dans ces riches contrées, les fermes les plus importantes comprennent de 5 à 10 hectares. Beaucoup de petites localités n'ont pas au delà de 60 à 80 ares.

Les veaux d'élève du pays de wateringues sont ordinairement tenus dans un petit enclos voisin de la ferme; un simple hangar leur sert d'abri. « A quatre mois environ, écrit M. Lefour, on sépare les jeunes mâles des femelles; lorsqu'un veau encore jeune reste avec les mères laitières, pour empêcher qu'il ne tette on lui met une muselière; ce procédé est même employé à l'étable, afin que les jeunes animaux ne se lèchent pas entre eux. Quand on veut laisser pâturer le jeune animal placé dans le même enclos que les vaches, on lui applique une espèce de musserolle armée en avant d'une petite pointe mousse dont l'atteinte engage la vache à repousser le veau quand il veut saisir le pis. Dans les cas très-rares de castration de jeunes mâles qu'on veut élever comme bœufs, l'opération a lieu par arrachement dans le premier mois; les taureaux les plus âgés sont châtrés aux casseaux ou par cautérisation; mais, en général, ceux-ci ne sont ordinairement pas châtrés dans le pays flamand; on les vend à l'état de reproducteurs. »

Les veaux demeurent à l'herbage pendant presque toute l'année. Il est rare qu'on les rentre à l'étable, le hangar leur procure un abri suffisant. Cet élevage en plein air les rend certainement plus robustes. L'hiver on les nourrit au foin, à la paille, avec des féveroles trempées et bouillies; on y ajoute de temps en temps un peu d'eau blanche.

Dans l'arrondissement d'Avesnes, l'élevage est moins bien entendu que dans le pays

flamand. Les jeunes animaux reçoivent peu de soins dans le premier âge. On châtre de bonne heure par ablation les mâles, et on les vend à un an ou quinze mois pour les arrondissements sucriers et les départements de l'Aisne, de la Marne ou des Ardennes.

Les vacheries d'élèves sont peu considérables; elles ne comptent guère plus de douze à quinze vaches.

Dans les contrées où les herbages ne sont ni assez importants ni assez riches pour suffire à l'alimentation du jeune bétail pendant toute la belle saison, on pratique ce qu'on appelle l'élevage semi-herbager, un régime mixte qui consiste à faire séjourner les élèves alternativement à l'étable et dans l'herbage; suivant que les herbages occupent une plus ou moins grande étendue, le séjour à l'étable est abrégé ou prolongé. Vers la frontière belge, par exemple, le séjour dans l'herbage est plus considérable, tandis que sur les plateaux du littoral, la stabulation prend, au contraire, une plus large place dans le régime.

L'élevage semi-herbager produit du fumier et permet de cultiver les fourrages artificiels pour la provision d'hiver. Dans les arrondissements de Saint-Pol et d'Abbeville, on applique avec un certain succès la pâture aux prairies artificielles; mais on a recours, dans ce dernier cas, au piquet. On place d'abord l'animal dans les parties du champ effleurées la veille, afin d'éviter les dangers de la météorisation; quand cette partie est épuisée, on l'attache au milieu de l'herbe fraîche.

Dans les environs de Saint-Pol, on emploie, pour mettre les animaux au piquet, un appareil composé d'une chaîne et d'un piquet en fer. A 1^m,50 de son attache au piquet, la chaîne porte un anneau auquel sont fixés, par deux tourets, deux autres chaînes de 2^m,50 de longueur. A l'extrémité de chacune de ces dernières chaînes se trouve une petite courroie à boucle que l'on attache au pied de l'animal mis au piquet. On prétend, avec raison, qu'il est préférable de raccourcir un peu la chaîne et de n'attacher qu'un seul animal à la fois.

A mesure que l'on s'éloigne des herbages du pays de Flandre, le régime de l'élevage se modifie; la stabulation prend de plus en plus d'importance, et aussi les animaux sont peut-être moins bien traités. « Le paysan flamand, dit M. le marquis de Dampierre, est d'une douceur et d'un soin parfaits pour les animaux qu'il soigne: il ne manquera jamais, pour prévenir les maux que leur causerait une vie trop sédentaire, de les faire sortir et promener dans les vergers, où le grand air, l'ombre des gros arbres, la distraction et l'exercice viennent ajouter leurs bienfaits aux avantages d'une bonne nourriture.

Ce sont là, on le voit, les meilleures conditions pour maintenir des bestiaux en parfaite santé. »

Évidemment, ceux qui soignent ainsi les animaux, lorsqu'ils auront appris de la science zootechnique quelles sont les conditions nécessaires pour faire un bon choix de reproducteurs et pratiquer un élevage rationnel, amèneront rapidement la race au plus haut degré de perfection.

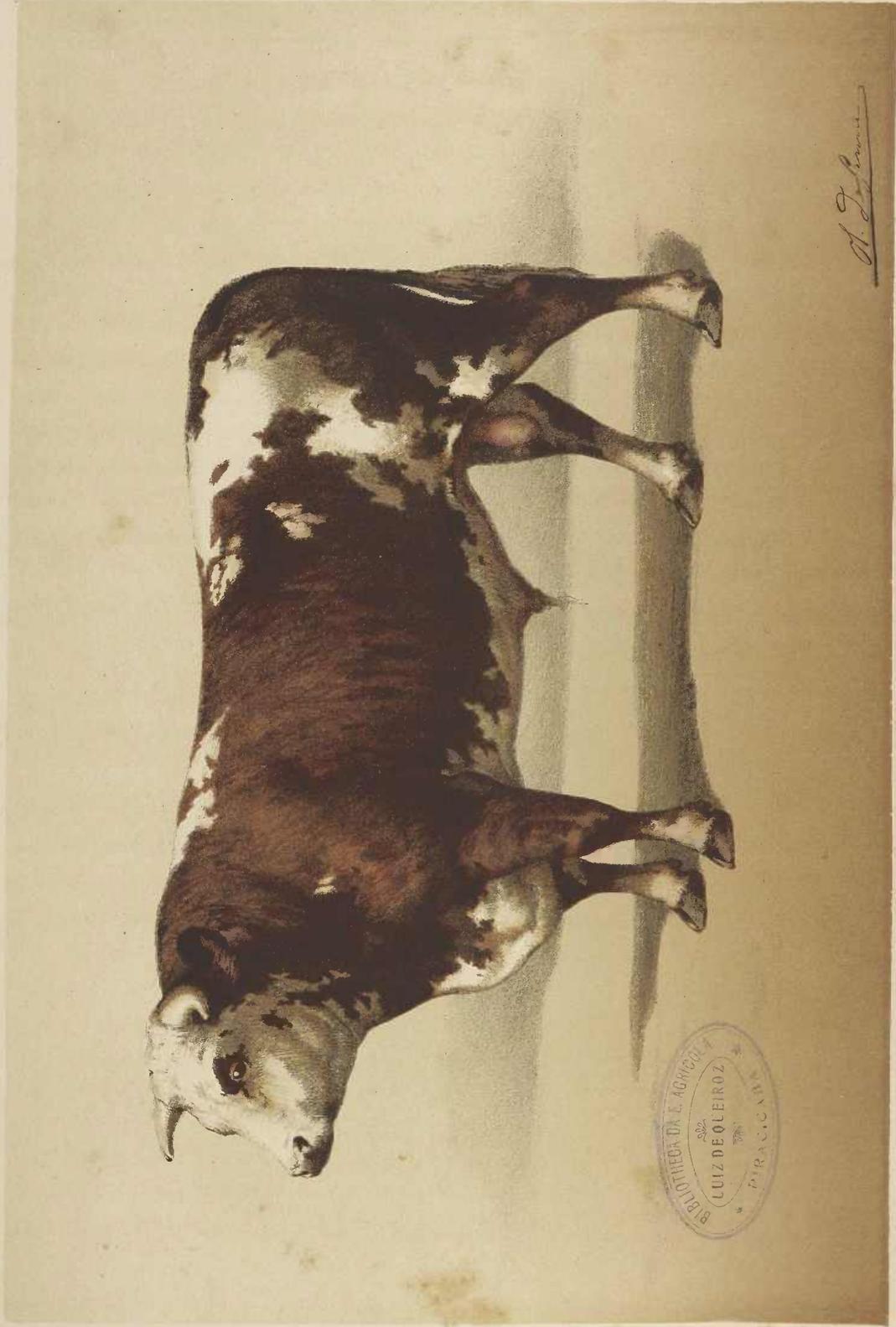
La plus grande partie de la région, où se trouve la race flamande, en dehors du pays flamand, est soumise au régime de la stabulation. Dans les pays secs, où les pâturages manquent et où l'on cultive en grand les céréales, la stabulation succède naturellement à l'élevage herbager ou semi-herbager. C'est ce qu'on constate dans les grandes plaines de l'Artois, de la Picardie, du Soissonnais, de la Brie, de la Beauce, etc. Mais, dans ces contrées, la race flamande se conserve difficilement dans toute sa pureté, et il faut revenir dans les riches herbages flamands du pays de wateringues et du pays de bois pour retrouver les types les plus purs de cette excellente race laitière.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, a Paris

par Victor Boire.



A. J. Boire

imp. Zénoté, rue des Boulangers, 13 Paris.

RACE NORMANDE — TAUREAU.

RACE NORMANDE

L'ancienne province de Normandie est comprise dans les départements de la Seine-Inférieure, de l'Eure, de la Manche, du Calvados et de l'Orne, mais les deux grands centres de production et d'élevage de la belle race bovine connue sous le nom de race normande sont les départements de la Manche et du Calvados. Le plus grand nombre des animaux d'élevage naissent dans la Manche; ils sont ensuite expédiés dans le Calvados, qui est surtout un pays d'élevage et d'engraissement.

La Normandie, et particulièrement la basse Normandie, située dans le voisinage de la mer, possède un climat doux et humide qui permet l'élevage et l'engraissement en plein air. La couche de terre végétale profonde et fertile repose sur des terrains jurassiques, généralement perméables; le sol, coupé par de tranquilles vallées, arrosé par de nombreux ruisseaux, se couvre rapidement et naturellement d'un gazon fin et épais, d'une herbe riche et savoureuse. Il y a, en Normandie, un proverbe qui, en l'exagérant, donne une idée de la puissance de végétation des prairies normandes. « Si tu laisses tomber ton bâton devant ta porte avant de te coucher, dit avec orgueil le cultivateur normand, il sera couvert par l'herbe le lendemain. »

L'agriculture de la Normandie est très-avancée. La vallée d'Auge est célèbre dans le monde entier par la richesse inouïe de ses plantureuses prairies, divisées en compartiments assez étroits destinés au parcage des bœufs d'engraissement et connus sous le

nom d'*herbages*. La vallée de Caen, admirablement cultivée, livrée en grande partie, depuis quelques années, à la culture du colza, donne des rendements considérables ; bon nombre d'exploitations rurales du pays de Caux et des falaises du bord de l'Océan peuvent être comparées, sous le rapport des qualités du sol, de la richesse des fumures, de l'abondance des produits et du nombre de têtes de gros bétail entretenu dans la ferme, aux plus belles exploitations du nord de la France ou de l'Angleterre. On trouve aussi de magnifiques cultures dans les départements de l'Orne et de l'Eure.

La race normande reçoit dans le pays deux noms différents qui s'appliquent à deux variétés plus ou moins distinctes. Dans le Cotentin et le Bessin, régions qui s'étendent entre Cherbourg et Lisieux et comprennent Valognes, Carentan et Isigny, pays célèbre par son beurre, la race prend le nom de *race cotentine*, et se fait remarquer par ses qualités laitières. On l'appelle *race augeronne*, lorsqu'elle descend dans les herbages de la vallée d'Auge, d'où sortent les grands bœufs de boucherie presque exclusivement destinés à l'alimentation de Paris. On donne du reste le nom d'augeron à tous les animaux domestiques de la contrée : on dit le cheval augeron, le porc augeron, le mouton augeron.

Quelle est l'origine de la race normande? personne ne la connaît. Nous ne croyons même pas qu'aucun agronome ait jamais sérieusement cherché à la découvrir. C'est la nature du sol qui a créé cette race. Il ne semble pas qu'avant ces derniers temps, aucun éleveur ait essayé de développer par un choix de reproducteurs pris dans la race en vue d'un certain idéal de conformation, ses qualités diverses, soit sous le rapport de la production du lait, soit sous le rapport de l'aptitude au travail ou à l'engraissement. On assure pourtant que ce travail de sélection commence à se produire, au milieu de nombreux tâtonnements. Néanmoins, la race normande est encore à peu près aujourd'hui ce qu'elle était au siècle dernier, mais elle n'en est pas moins remarquable pour cela.

M. Sanson donne la description suivante de la race normande : « La charpente osseuse, dit-il, quelle que soit la taille, est très-développée; la conformation souvent disgracieuse; la tête longue et lourde, à mufle large avec une bouche démesurément fendue, est surmontée par des cornes lisses, le plus souvent courtes et contournées en avant vers le front. Le corps est long, avec l'épine dorsale offrant des saillies osseuses et des dépressions prononcées chez les vaches un peu avancées en âge. L'encolure est relativement forte, l'épaule peu musclée, la poitrine peu profonde, souvent sanglée; le ventre volumineux, le flanc large et creux; les hanches sont ordinairement peu écartées, eu égard à la corpu-

lence; la croupe mince, la culotte peu fournie; l'arrière-train étroit, mais avec des mamelles bien développées et bien conformées chez la femelle et le plus ordinairement les signes d'une forte lactation, veines et écusson; les membres sont courts et volumineux la peau est épaissée et dure, le poil fourni, indices d'une croissance lente.

« La robe de la race normande est variable quant à la couleur et aux nuances du fond; mais elle se caractérise par une particularité qui jamais ne fait défaut; sur un pelage rougé, brun, rouan, caille ou pie, on observe toujours des raies brunes irrégulièrement disposées et réparties sur la surface du corps. C'est ce qui a fait donner au pelage des Cotentins la dénomination de *bringé*. »

M. Magne attribue à cette dénomination la même signification que le mot anglais *brindled*, bigarré, d'où elle serait probablement dérivée. Cette caractéristique se reproduirait avec assez de fixité, selon le savant directeur d'Alfort, pour se retrouver même sur les nombreux métis de la race normande, que l'on rencontre dans la Picardie, la Brie, le Vexin, la Beauce, la Bretagne, l'Île-de-France, etc.

M. Eugène Gayot a essayé d'attribuer aux deux variétés cotentine et augeronne une description distincte. Il décrit ainsi la variété cotentine. « La tête est allongée, de moyenne grosseur, rarement crépue; la bouche est largement fendue, comme dans les bêtes à gros appétit, à grandes exigences; les cornes, dirigées avant, sont lisses, plus souvent courtes que longues, ordinairement contournées l'une vers l'autre et encadrant le front; le corps est long, mais d'apparence un peu massive, bien que le ventre soit en général très-développé; les membres sont courts; le squelette est gros, volumineux; la ligne du dessus, très-ondulée par suite de fortes saillies osseuses; est tantôt ensellée, d'autres fois voûtée en sens contraire; la poitrine manque souvent de largeur, voire de profondeur, et alors le flanc est démesurément long et creux; souvent aussi les hanches sont serrées; tout l'arrière-train est étroit, mince, peu développé dans la culotte; la peau enfin est plus épaisse que fine; la croissance est lente ou plutôt la maturité est tardive, comme dans les races qui vivent surtout en état de liberté et dont la civilisation s'est encore peu occupée. »

Les observations de M. Eugène Gayot confirment celles de M. Sanson; les quelques légères différences que l'on remarque entre ces deux descriptions proviennent de ce que le travail de M. Sanson s'applique à la race normande en général, tandis que M. Eugène Gayot avait plus particulièrement devant les yeux la variété cotentine.

« La variété augeronne, ajoute-t-il plus loin, est un peu moins haute et un peu moins

lourde que la race cotentine; elle a le cuir plus épais, les os encore plus gros; par contre, le ventre est moins volumineux et le flanc est plus plein; la tête est plus courte et plus large; on la dit plus rustique et supportant mieux les effets de l'acclimatation quand on la sort du pays natal: son manteau est rouge et blanc, rarement bringé, dit M. Gossin. »

Malgré ces témoignages, la distinction que l'on cherche à établir entre les deux grandes variétés de la race normande n'est pas acceptée sans observations par tous les agronomes. « Ces deux branches d'un même tronc sont facilement confondues, dit M. Magne, surtout quand les animaux sont nés dans les herbages fertiles des deux contrées ou quand ceux du Cotentin ont été introduits jeunes dans le Calvados; ils y ont pris la taille, l'épaisseur de la peau qui distinguent les bœufs de ce département. »

Il y a un fait acquis, c'est que les bœufs de la race normande prennent d'énormes proportions; c'est la Normandie qui a le privilège de fournir chaque année le bœuf gras ou plutôt les bœufs gras que la corporation des bouchers promène au carnaval, dans Paris, depuis un temps immémorial. Ainsi, le *Père Goriot*, qui, en 1845, à l'âge de six ans, pesait 1970 kilog., provenait du Cotentin. Seulement il ne rendit à l'abattoir que 999 kilog. de viande nette et 125 kilog. de suif. En 1847, *Monte-Cristo* pesait 1902 kilog. La taille de ces monstrueux animaux atteint quelquefois des proportions énormes: en 1846, le bœuf gras mesurait 2^m,45 au garrot et 2^m,97 de la tête à la naissance de la queue.

On a dit de la race normande et particulièrement de la race du Cotentin qu'elle était « la première race laitière du monde; » nous ne savons pas si elle est la première race laitière du monde, mais il est incontestable et incontesté qu'elle possède d'admirables qualités laitières. On rencontre en Normandie des vaches qui donnent jusqu'à 40 litres de lait dans les 24 heures, et nous avons vu, au concours universel de Paris, une vache qui fournissait aisément 35 litres par jour; mais il est évident que ce sont là des exceptions. On réduit la production moyenne d'une bonne vache du Cotentin à 3000 litres dans l'année. C'est le chiffre trouvé par M. Lefour pour la race flamande.

Malheureusement, il est généralement reconnu par les agronomes et les zootechniciens que la richesse butyreuse du lait est en proportion inverse de l'abondance du rendement. Des expériences suivies par M. Lefebvre de Sainte-Marie, inspecteur général de l'agriculture, ont

permis de constater que 35 litres de lait d'une vache normande ne produisaient qu'un kilogramme de beurre. Cependant d'après M. Villeroy, 27 litres de lait suffiraient, en Normandie, pour fabriquer 1 kilog. de beurre. La moyenne en France serait de 25 litres pour 1 kilog. de beurre. Selon David Low, il faudrait, en Angleterre, 9 litres de lait battu avec sa crème pour obtenir 453 grammes de beurre; mais si la crème, ajoute-t-il, est enlevée et barattée sans le lait, il faudra environ 13 litres et demi de lait pour avoir la même quantité de beurre, c'est-à-dire plus de 27 litres pour un kilogramme de beurre.

Il ne faut pourtant accorder à ces chiffres qu'une confiance limitée, car personne n'ignore que la richesse du lait ne varie pas seulement selon la nature ou la race des animaux, mais qu'elle est subordonnée à une foule d'autres circonstances, telles que la nourriture, la gestation plus ou moins avancée, l'âge de la vache, son état de maigreur ou d'engraissement, le mode de traite adopté, le séjour plus ou moins grand du lait dans le pis, etc. Il est admis par la science que les vaches qui fournissent le plus de lait ne sont pas celles qui donnent le plus de beurre; mais la variété cotentine fait exception à cette règle : elle produit un lait abondant et son lait donne une quantité relativement considérable d'un beurre d'une qualité exceptionnelle. Les beurres d'Isigny sont, sans contredit, les beurres les plus délicats, les plus fins et les plus savoureux du monde entier.

On consomme annuellement à Paris, d'après les publications officielles, environ 3 millions de kilogrammes de beurre d'Isigny. Si on calculait le rendement du beurre sur 35 et même 27 litres de lait, on arriverait à une production fabuleuse de lait pour une contrée assez restreinte. Malheureusement, tous les beurres consommés à Paris, sous le nom de beurre d'Isigny et de Gournay, ne viennent ni de Gournay, ni d'Isigny. Les noms d'Isigny et de Gournay sont devenus, dans le commerce des beurres, une désignation commune et banale qui s'applique aux beurres de première et de deuxième qualité. Tous les beurres de premier choix, quelle que soit leur origine, sont appelés beurres d'Isigny, et tous les seconds choix beurres de Gournay. Cependant c'est bien toujours la Normandie qui fournit au commerce parisien les véritables beurres d'Isigny ou de Gournay, qui servent de type pour les autres.

Les mérites de la race normande, au point de vue de la production du lait et du beurre, ont été célébrés par un agronome qui habite la basse Normandie; M. de Kergorlay s'exprime ainsi dans le mémoire adressé au Ministre de l'Agriculture pour le concours de la prime d'honneur dans la Manche. « Dans aucune race le lait n'est aussi savoureux et aussi délicat. Je ne crains pas d'affirmer que quand le chemin de fer de Cherbourg nous permettra

d'expédier notre crème à Paris, elle y détrônera bientôt les crèmes triples et quadruples qu'on fait payer des prix très-élevés, et la crème du Cotentin et du Bessin sera la plus recherchée pour accompagner le thé ou le café, dont la consommation devient tous les jours plus abondante à Paris.

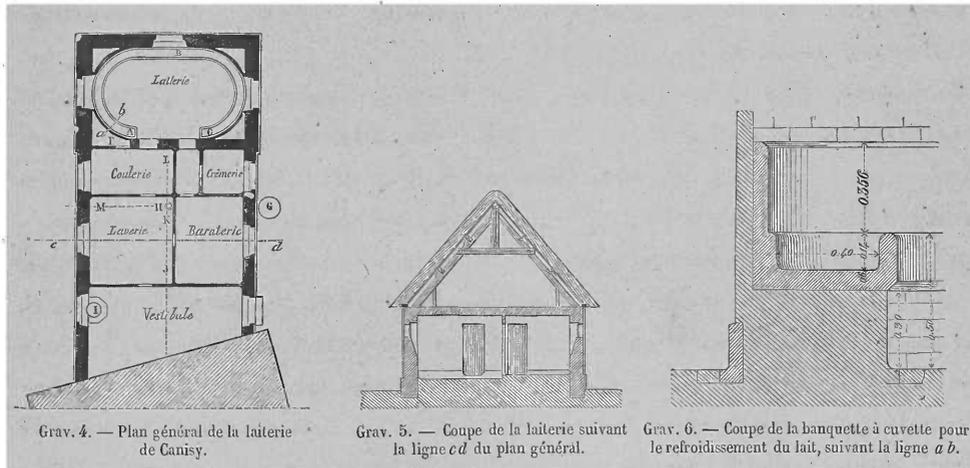
« Le beurre fabriqué dans le Bessin ou dans la Manche, connu à Paris sous le nom de beurre d'Isigny, est le plus délicat et le plus savoureux que je connaisse. J'ai goûté du beurre fait en Angleterre, en Suisse, en Hollande, en Flandre et en Bretagne; je n'en ai trouvé nulle part qui puisse être comparé à notre beurre de première qualité. Je ne crains donc pas d'affirmer que la race cotentine est la première race laitière du monde. »

Cette conclusion est peut-être un peu empreinte d'exagération. Pour les Flamands, la race flamande est la première race laitière du monde; les Hollandais en disent autant de la race hollandaise, et je ne sais pas pourquoi les Suisses n'auraient pas la même opinion de leurs admirables races Schwitz, fribourgoises ou bernoises. « C'est affaire de patriotisme », dit M. Sanson. Je suis de son avis.

Néanmoins, la haute réputation des beurres d'Isigny est une réputation méritée. On ne trouve nulle part de meilleur beurre. Faut-il attribuer exclusivement la qualité supérieure de ce beurre à la race qui le produit? évidemment non; on trouve des vaches normandes partout, surtout chez les *nourrisseurs* des environs de Paris, etc., etc., vaches nourries constamment à l'étable, presque toutes atteintes de phthisie, donnant d'assez grandes quantités d'un lait peu riche et fournissant un beurre très-médiocre. Cette qualité des beurres tient-elle exclusivement à la qualité des herbages? Encore non, puisque la production du beurre n'est pas identique avec les vaches de même race nourries dans les herbages de même nature. La qualité excellente des beurres d'Isigny procède de trois éléments bien distincts: la race, les herbages et la main d'œuvre. Cela est si vrai que j'ai vu une ménagère de basse Normandie venue en Franche-Comté pour donner des leçons de barattage, fabriquer avec le lait des vaches féminines un beurre délicieux. Après quelques mois de séjour dans le département, elle partit, laissant derrière elle des ouvrières bien stylées. Mais, peu à peu, les leçons furent oubliées, on en revint aux anciens errements du pays, et le beurre redevint aussi médiocre que par le passé.

Afin de donner une idée du soin et des précautions qui sont nécessaires pour fabriquer de bon beurre, je donnerai la description de la laiterie de la ferme de Canisy, située dans le pays d'Isigny, à huit kilomètres de Saint-Lô (Manche). Cette ferme, appartenant à M. de Kergorlay, a obtenu la prime d'honneur en 1858.

La gravure 4 donne le plan de cette laiterie. A l'entrée est un vestibule séparant la laiterie de la maison. Dans ce vestibule se trouve une chaudière I et son fourneau. Puis vient la laverie, autour de laquelle on voit les caniveaux J K L M destinés à l'écoulement des eaux qui y arrivent de toutes les pièces voisines. Le pavage de ces pièces est disposé de façon à faciliter cet écoulement. En H est une pompe qui donne de l'eau dans la laverie et dans la baratterie, situées à droite. Cette pompe est alimentée par l'eau de source d'un puits extérieur G. Viennent ensuite la coulerie et la crémerie, puis la laiterie proprement dite. Autour de la laiterie règne une banquette à cuvette A B C, destinée à rafraîchir le lait pendant les grandes chaleurs, en permettant de plonger les pots qui le contiennent dans 0^m,15 centimètres d'eau fraîche et renouvelable à volonté. La gravure 6 représente cette banquette à cuvette en coupe sur une plus grande échelle (0^m,02 pour 1 mètre). Une armoire est placée en F.



Grav. 4. — Plan général de la laiterie de Canisy.

Grav. 5. — Coupe de la laiterie suivant la ligne *cd* du plan général.

Grav. 6. — Coupe de la banquette à cuvette pour le refroidissement du lait, suivant la ligne *ab*.

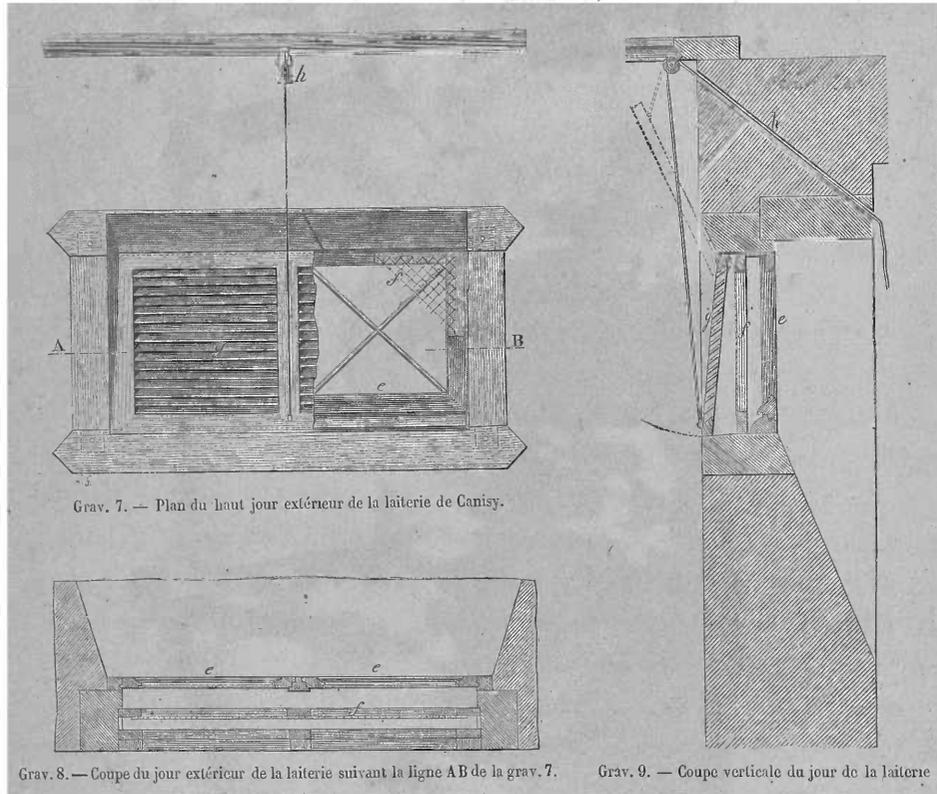
Le vestibule et la laiterie sont dallés en granit. Les autres pièces sont dallées en pierre dure de Fontenay-Pesnel, calcaire, très-homogène et d'un grain très-fin. Les cuvettes, leur revêtement servant de support, leurs plinthes au-dessus, toutes les plinthes des différentes pièces sont de la même pierre de taille ; tous les angles rentrants, même ceux formés par le pavage et les plinthes, sont arrondis, afin de faciliter le lavage avec une éponge.

La gravure 5 donne la coupe de la laiterie suivant la ligne *cd* du plan représenté par la gravure 4.

La gravure 7 représente le plan d'un des hauts jours qui tiennent lieu de fenêtres et qui sont garnis de vitres, de persiennes et de grillages. E est un vitrage à double volet ou-

vrant ; F un grillage dormant en laiton ; G une persienne à tabatière s'ouvrant et s'abaissant de l'intérieur au moyen d'un cordon de tirage H.

La gravure 8 représente une coupe d'un haut jour suivant la ligne tracée en A B sur le plan (grav. 7). La gravure 9 est une coupe verticale. Dans les deux dernières gravures, 8 et 9, les lettres E F G H désignent les mêmes objets que dans la gravure 7.



« Les deux conditions essentielles pour l'établissement d'une bonne laiterie, dit M. de Kergorlay, sont : 1° absence de toute mauvaise odeur, dont le lait et le beurre s'imprègnent avec la plus grande facilité ; 2° égalité de température, la plus basse possible en été. Au moyen du vestibule qui sépare la maison d'habitation de la laiterie et qui est traversé par un courant d'air perpétuel, la première condition est remplie. Pour réaliser la seconde, j'ai établi dans la laiterie trois ouvertures : l'une en plein nord, l'autre au levant, la troisième au couchant. Devant celle-ci, un massif d'arbres verts et des persiennes arrêtent les rayons du soleil ; les trois hauts jours permettent d'avoir toujours un courant d'air dans la direction

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borrie



RACE NORMANDE — VACHE.

Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

du vent régnant, pendant que la cuvette, remplie d'une eau de source qui n'a pas 10° et qui se renouvelle à volonté, abaisse constamment la température des pots à lait qui y sont placés. »

On voit de quelles précautions est entourée la fabrication du beurre à Canisy. Il est certain que toutes les laiteries du Cotentin et du Bessin ne sont pas construites avec la même recherche et avec le même luxe de précautions ; mais les laiteries de la basse Normandie sont toutes remarquables par leur excessive propreté. La propreté des vases et l'entretien du local où le beurre se fabrique sont les principaux éléments de la fabrication du beurre de qualité supérieure.

Si toutes les laiteries normandes ne sont malheureusement pas installées comme celle de Canisy, cependant la plupart sont aménagées avec le plus grand soin. La qualité du beurre dépend surtout de la manière dont il est fabriqué. La disposition du local de la laiterie, la température, la nature et la forme des vases employés sont d'une grande importance. On a pu remarquer, dans la laiterie de M. de Kergorlay, la présence d'un fourneau ou calorifère qui a pour objet de maintenir la laiterie à une température douce (15 à 18 degrés centigrade en toute saison). Dans les laiteries d'Isigny, on élève quelquefois un peu plus cette température, mais en hiver seulement, afin de hâter la séparation de la crème.

Le seau à traire (grav. 10) en fer battu étamé contenant 10, 12 ou 15 litres, commence à être préféré au seau en bois. Les pots dans lesquels on dépose le lait, dans la plupart des fermes françaises, sont hauts et étroits, par conséquent très-commodes comme ustensiles de ménage, car ils occupent peu de place et peuvent être déplacés facilement sans que l'on coure le risque de répandre le liquide, mais ils sont très-défavorables à la rapide et



Grav. 10. — Seau à traire en fer battu étamé.

complète séparation de la crème. La qualité du beurre tient aussi à la rapidité de la séparation de la crème. D'un autre côté, des essais comparatifs ont fait connaître que l'on obtient sensiblement plus de crème dans des vases en terre que dans ceux en fonte vernie ou en fer-blanc. En Normandie, on se sert de vases en terre d'une forme beaucoup plus avantageuse que les pots étroits dont l'usage est répandu dans le reste de la France. Ces vases (grav. 11) ont 0^m,40 à la partie supérieure, 0^m,15 à la base et



Grav. 11. — Terrine normande pour le lait.

0^m,15 à 0^m,18 de hauteur. Ces terrines ont un rebord épais pour pouvoir les saisir, les déplacer avec facilité, et augmenter en même temps leur solidité. Elles ont aussi un bec pour faciliter l'écoulement du lait. On opère l'écémage, en plaçant la terrine

sur le bord de la banquette; on déchire avec le doigt, près du bec, la pellicule crémeuse qui recouvre toute la surface, et en inclinant le vase, on fait écouler lentement, par l'ouverture qu'on a faite, la totalité du lait, qu'on verse dans les baquets destinés à le recevoir.

La baratte la plus répandue en Normandie, connue sous les noms de *beurrière*, *baratte à pompe* ou *serène*, se compose d'un vase de tonnellerie fait en chêne, en sapin ou en tout autre bois, de 0^m,80 à 1 mètre de hauteur sur 16^m,22 ou 26 centimètres de diamètre, construit en forme de cône tronqué ou de baril qu'on peut fermer avec une rondelle plane ou une sébille de bois percée d'un trou assez grand pour permettre à un bâton de 1^m,50 à 2 mètres d'y glisser avec facilité. Ce bâton porte à sa partie inférieure un disque de bois percé de trous destinés à diviser la crème et à donner passage au lait de beurre à mesure que le beurre se forme. Le bâton avec sa rondelle se nomme *battebeurre*, *baraton* ou *piston*. On parvient à former le beurre en élevant et abaissant par un mouvement alternatif ce piston dans la crème fortement agitée par cette opération.

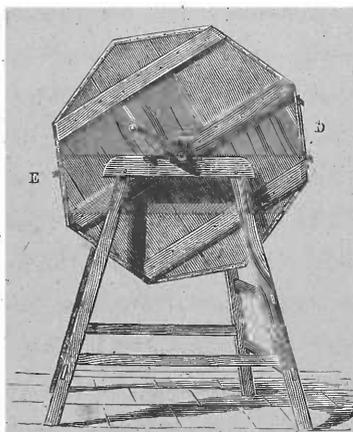
Depuis quelque temps, une baratte beaucoup plus expéditive s'introduit dans quelques laiteries normandes. Elle a été inventée par un modeste menuisier de Poissy, qui en construit aujourd'hui des quantités considérables, c'est la baratte Fouju. On demande à une baratte deux résultats bien distincts : 1° séparer rapidement le beurre; 2° obtenir le plus grand rendement possible. La rapidité de l'opération n'a cependant qu'une importance tout à fait secondaire. On est arrivé à fabriquer des instruments qui donnent des résultats très-prompts, mais ce ne seront pas quelques minutes de plus ou de moins employées dans le battage d'une certaine quantité de beurre qui pourront faire varier sensiblement les conditions de la production. Ce qui est important pour le cultivateur, c'est que son instrument sépare du lait le plus de beurre possible. Là est le véritable problème économique. La baratte de M. Fouju le résout d'une manière très-satisfaisante. Elle se compose d'un coffre en bois octogone, garni de fer-blanc à toutes les jointures (grav. 12). D est la porte par laquelle on introduit le liquide à battre; E est une ouverture fermée par un bouchon pour évacuer le petit-lait. La gravure 13 représente la coupe intérieure de la baratte. A indique la paroi de cet appareil; B est une armure fixée à l'axe de la baratte et formée d'une planchette immobile sur cet axe et découpée. En C est une manivelle à l'aide de laquelle on imprime à tout l'appareil un mouvement circulaire dans le plan vertical; la crème ou le lait (car avec cette baratte on peut battre le lait frais) rencontrés par le polyèdre

sont renvoyés au centre. Comme il n'y a point de batteur intérieur, puisque la baratte tourne tout entière sur elle-même, le beurre ne se met point en grumeaux; un simple lavage suffit pour le réunir.

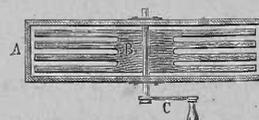
M. Fouju construit des barattes de toutes les proportions. En Normandie on fabrique à la fois des quantités considérables de beurre. Quand on agit sur des masses, le beurre se forme mieux et il est de meilleure qualité. La jeune crème est d'ailleurs la seule propre à faire du beurre extrêmement fin. C'est ce qui contribue à faire le succès des beurres de Normandie, où l'on bat presque tous les jours.

Les cultivateurs normands savent aussi que la propreté la plus minutieuse est nécessaire pour faire ces beurres exquis qui ont une si grande réputation. On a soin de ne pas manger, de ne pas fumer dans la laiterie et de n'y apporter aucune substance fermentescible ou même odorante; on n'y pénètre pas la nuit avec des lampes dégageant une fumée nauséabonde. Enfin, les ménagères ont la précaution, en entrant dans la laiterie, de déposer leurs chaussures ordinaires à la porte et de chausser des sabots de bois très-propres, et qui servent exclusivement à cet usage.

Les meilleurs beurres sont les beurres fabriqués pendant le printemps; ils ont une riche couleur jaune qui les distingue des produits de qualité inférieure. On a naturellement cherché, en Normandie et ailleurs, à donner cette belle couleur dorée à tous les beurres indistinctement, et on y est parvenu. On recueille avec soin les fleurs de souci, on les entasse dans un grand pot de grès, on les foule, on ferme le pot et on le dépose dans la cave afin de laisser macérer. Quelques mois après, toutes les fleurs sont converties en un suc épais que l'on passe à travers un linge et qui conserve la couleur de la fleur. Une petite quantité de ce suc est délayé dans un peu de crème, on ajoute ce mélange au reste de la crème au moment d'introduire celle-ci dans la baratte. Supercherie fort inoffensive et qui ne peut tromper que les gens sans expérience, car c'est particulièrement à l'aide du flair et non par leur couleur que les amateurs expérimentés jugent et classent les différentes qualités de beurre.

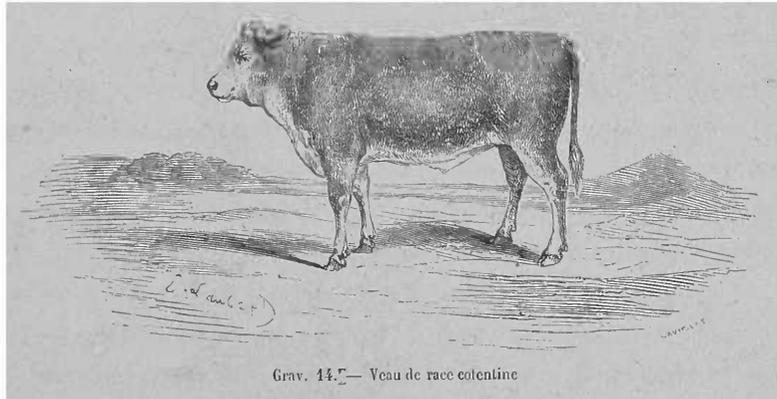


Grav. 12. — Baratte de M. Fouju.



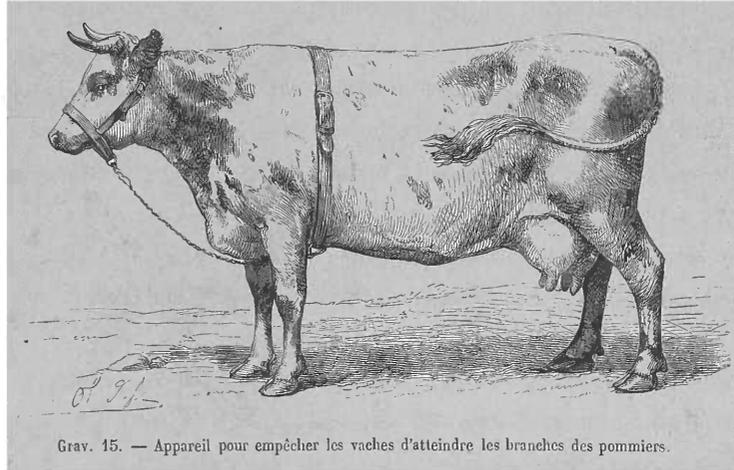
Grav. 13. — Coupe intérieure de la baratte.

La Normandie n'est pas seulement un pays de grande production de laitage et de beurre, elle est aussi un des plus grands centres d'engraissement. Cette contrée, outre les animaux consacrés à l'approvisionnement de quelques grandes villes de la province,



Grav. 14. — Veau de race colentine

telles que Rouen, Caen, Alençon, Saint-Lô, Évreux, les ports de mer, etc., a expédié sur les marchés de Paris, en sept années, près de 900,000 têtes de l'espèce bovine, parmi lesquelles on comptait 450,000 bœufs. Tous ces animaux ne pro-



Grav. 15. — Appareil pour empêcher les vaches d'atteindre les branches des pommiers.

venaient pas de la Normandie. Un certain nombre avaient été achetés dans les foires du Limousin, du Poitou, de la Marche, de la Saintonge, du Berri, du Maine et de la Bretagne et avaient été engraisés en Normandie.

Le mode d'engraissement dans les herbages de la Normandie ne s'est pas mo-

difié depuis des siècles ; il remonte aux premiers temps de la monarchie française. Il rappelle les antiques traditions de l'agriculture pastorale. Les prairies consacrées à l'engraissement peuvent être rangées dans deux grandes classes : les prairies de première qualité, à base argilo-calcaire, situées dans les grasses vallées formées d'alluvions, soumises, dans les grands débordements, à des irrigations aussi utiles l'hiver que dangereuses pendant l'été, sont entourées de fossés pleins d'eau pendant une partie de l'année. L'herbe fine, abondante, tassée, repousse presque à mesure qu'elle est tondue. Ces herbages conviennent aux bœufs normands, dits *bœufs de pays*, aux gros auvergnats, aux manceaux qui ont besoin d'une abondante nourriture. Deux hectares de ces prairies suffisent généralement pour engraisser trois bœufs de 400 à 500 kilogrammes. Les prés hauts ou situés à mi-côte reçoivent rarement des engrais d'irrigation. On y fait déverser l'hiver, quand on le peut, les eaux des fossés environnants ; mais l'herbe est beaucoup plus rude et moins abondante que dans les prairies basses ; après le mois de mai passé, elle repousse peu. Les berrichons, les gâtinais, les marchois, les bretons réussissent mieux sur ces herbages de qualité inférieure.

Tous les herbages, en Normandie, sont pourvus d'abreuvoirs naturels, où les bestiaux vont boire à volonté.

Quelques parties de la vallée d'Auge et du Merlerault font exception à la règle générale. On y rencontre un grand nombre de prairies moitié basses et moitié hautes qui sont aussi fertiles que celles des vallées ; cela tient à la richesse naturelle du sol, à la couche épaisse d'humus amassée à la surface par une longue dépouille et à l'humidité à peu près constante de l'atmosphère.

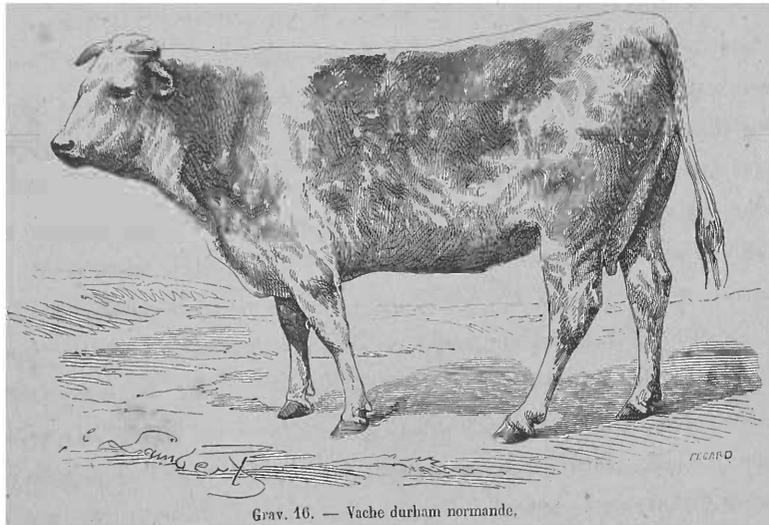
« Il y a, dit M. Huvelier, dans un remarquable mémoire sur l'engraissement du gros bétail, trois sortes d'engraissement sur les prés d'embouche (herbages), dont deux sont usités de temps immémorial :

« 1° Engraissement de printemps, c'est-à-dire commencé au printemps et terminé de la Toussaint à la fin de l'année au plus tard ;

« 2° Engraissement partie l'hiver, partie au printemps suivant ; il commence à l'automne et finit à la Saint-Jean ;

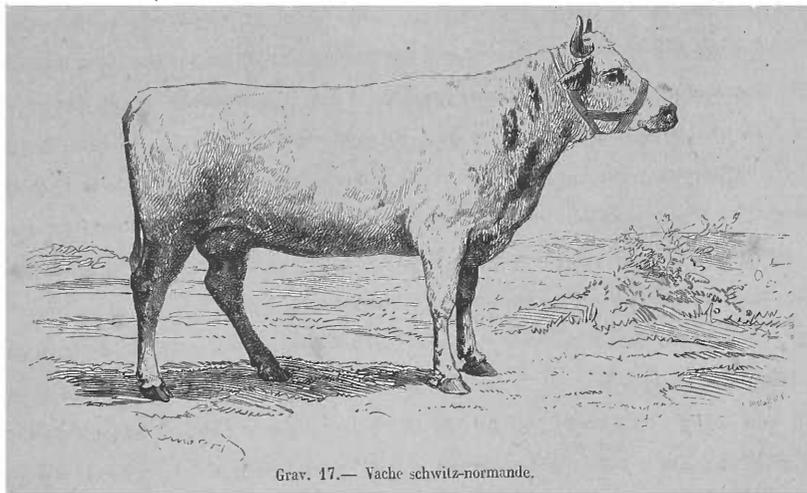
« 3° Méthode dite *au piquet*, parce qu'au lieu d'être lâchés en liberté, les animaux sont retenus par un piquet enfoncé en terre et ne sont changés de place qu'après avoir pâture l'herbe qui les environne. Cet engraissement, encore peu répandu, n'a lieu

que dans quelques parties du Calvados et de la Seine-Inférieure, et au printemps seulement. »



Grav. 16. — Vache durham normande.

La méthode la plus ancienne et la plus générale est celle de l'engraissement en liberté au printemps. L'herbage est dispensé de toute espèce de soin ; il suffit d'un



Grav. 17. — Vache schwitz-normande.

acte de surveillance matin et soir, afin de s'assurer si l'animal est malade et cesse de paître. Sur un herbager de dix bœufs, on en amène deux dès le mois d'avril ; ce

sont ordinairement des normands de haute taille et longs à engraisser. Ils mangent le long des haies les herbes grasses les plus précoces. Quinze jours après, on met deux ou quatre bœufs et successivement au fur et à mesure que la végétation se réveille et que la prairie se garnit, jusque dans les premiers jours de mai, où l'on complète le nombre suffisant pour utiliser l'herbage. On calcule que, à cette époque, une bonne bête d'engrais gagne environ un kilogramme par vingt-quatre heures. Le bouvier se rend à l'herbage dès le petit jour, afin de trouver les bêtes couchées. Il les voit se lever, se détirer, c'est-à-dire allonger le dos et les reins par une espèce de mouvement ondulatoire; c'est signe de santé. Le soir, il y retourne et s'assure si toutes paissent et ruminent. Si les bêtes sont couchées et que l'une d'elles ne rumine pas, c'est qu'elle est malade. On saigne rarement les bêtes à l'engrais; quelquefois dans les grandes chaleurs, lorsqu'elles offrent des symptômes de congestion.

Si au bout de deux ou trois mois d'herbage, il se rencontre un bœuf efflanqué, n'engraisant pas quoique mangeant bien, on dit qu'il *faillit*, c'est-à-dire qu'il ne prendra jamais un embonpoint suffisant; on se hâte de le vendre. Les animaux jeunes engraisent généralement plus facilement, et plus rapidement que les vieux sujets. Autrefois on ne mettait pas à l'herbage des bœufs de moins de six à huit ans; aujourd'hui, il n'est pas rare de voir mettre à l'engrais des bouvards de deux et trois ans.

« En général, dit M. Huvelier, les bœufs les plus fins, les plus tendres, ceux qui représentent le type de l'individu le plus apte à engraisser, sont aussi ceux qui sont le plus fatigués de la marche; mais ce sont aussi les plus doux, les moins sauvages, qui s'émeuvent peu de ce qui se passe autour d'eux et qui mangent le plus souvent, le plus longtemps; ceux enfin auxquels une bonne digestion profite davantage. Après cinq mois de prairie, le poil s'allonge; se frise; cela dénote que l'animal est parvenu à son état maximum d'engraisement; on dit alors qu'il est *mûr*. Si on le garde plus longtemps, il ne fait plus rien pour le vendeur, mais son amélioration profite à l'acheteur. »

En effet, lorsqu'un bœuf est *mûr* ou *fleuri*, il ne produit plus que du suif, ce qui constitue le bénéfice du boucher. Il se rencontre des bœufs durs à l'engraisement qui conservent un poil court, fin, lustré, et qui plaisent davantage à l'œil, mais ils ne sont pas mûrs à l'intérieur, ils n'ont pas de *dedans*, selon l'expression des bouchers; on dit d'eux qu'ils sont *verts*.

Les herbages sont entourés de clôtures. Quelques herbagers avaient imaginé de gagner du terrain en supprimant ces clôtures. Cette innovation n'a pas eu de succès. « La clôture

des herbages par des haies, dit M. Moll, et surtout par des arbres de haute futaie, contribue puissamment à la fécondité des pâturages, en augmentant l'humidité du climat, en retenant les brouillards dans l'atmosphère et la fraîcheur dans le sol. » Ce n'est pas la seule considération qui engage les herbagers à conserver leurs clôtures. L'animal à l'engrais a besoin d'une tranquillité absolue. On n'a pas tardé à s'apercevoir que les bestiaux dérangés, troublés par les passants, les chiens ou d'autres animaux, étaient retardés dans leur engraissement. Tessié raconte qu'à une époque, l'engraissement fut compromis dans la vallée d'Auge par la présence d'ouvriers employés par le gouvernement. Le même fait, assure-t-on, s'est reproduit lors de la construction du chemin de fer de l'Ouest, sur toute la ligne de son parcours à travers les herbages.

Dans quelques parties du Merlerault, notamment dans la vallée d'Auge, où l'herbe est forte, abondante, serrée, où le sol perméable ou drainé ne conserve pas l'humidité, on met les bœufs maigres dans les prairies à la fin de l'automne. Ils mangent l'herbe que les bœufs de printemps y ont laissée. Ce mode d'engraissement convient aux cotentins et aux auvergnats, habitués aux froids de l'hiver qui sont rarement rigoureux dans ces vallées tempérées, peu éloignées de la mer ; ils gagnent sur les autres une avance considérable, et sont ordinairement gras au commencement ou à la fin de juin. « Un bœuf d'hiver pèse ordinairement 50 à 75 kilogrammes de plus, dit M. Huvelier, que s'il n'eût été mis à la prairie qu'au mois d'avril, et il est vendu 10 à 15 centimes de plus par kilogramme. » M. Négrier, vétérinaire en premier du dépôt de remonte à Caen, confirme les observations de M. Huvelier. « Les bœufs cotentins, dit-il, sont les seuls convenables pour faire des bœufs d'hiver. Ils supportent sans inconvénient les intempéries de cette saison. Ils passent les nuits dehors et sont insensibles au froid et à la pluie. Ce mode d'engraissement contribue même, dit-on, à leur supériorité sur les autres espèces. Mis à l'herbe au printemps, ils n'acquièrent pas la même qualité. Pendant l'hiver, l'herbe des prairies ne leur suffit point ; on leur donne quinze à vingt kilogrammes de foin par jour. »

L'engraissement au piquet se propage dans les prairies du Calvados, dans certaines prairies de la Seine-Inférieure et sur les pâturages des falaises au bord de l'Océan.

Le piquet est un morceau de fer ou de bois terminé par une pointe à l'une de ses extrémités, tandis que l'autre porte un anneau. On passe une corde ou chaîne de fer d'une longueur variable dans cet anneau ; à cette chaîne on attache l'animal. Ce piquet est enfoncé dans le sol à l'aide d'un maillet, et on le change de place de temps en temps. Un bœuf au

ANIMAUX DE LA FERME

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonic.



Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE NORMANDE — BŒUF.

piquet dépouille de 40 à 45 centiares de prairie dans la journée. On évite de le contraindre à manger toute l'herbe qui est à sa portée; il laisse de place en place des touffes qui ne lui conviennent pas; on les fait consommer par les jeunes animaux, moins difficiles que les bœufs à l'engrais.

M. Durand, pharmacien à l'Hôtel-Dieu de Caen, assure qu'il y a un grand avantage à engraisser les bestiaux au piquet. « Les animaux, dit-il, qui pâturent en liberté gaspillent l'herbe qui leur est abandonnée, la gâtent par les bouses, par les urines et aussi en marchant dessus et en s'y couchant. Les animaux affectent toujours, dans un herbage, certains points où ils se réunissent de préférence. Là, accumulation d'urines et de bouses, jamais d'herbes; donc, nécessairement répartition inégale d'engrais et perte d'une portion de prairie rendue improductive. L'animal en liberté choisit les aliments, ne touche pas l'herbe de qualité inférieure. Les animaux n'ont pas besoin de se désaltérer à volonté; on peut les habituer à ne boire qu'à une heure indiquée, l'eau donnée en trop grande quantité peut nuire. Enfin, l'expérience a prouvé que, sur un espace de terre donné, on nourrit une plus grande quantité de bestiaux si on les met au piquet que si on les nourrit en liberté. »

On répond à M. Durand que l'animal n'est pas une machine, il veut de la liberté, du calme, du bien-être. Au piquet, il est captif, il ne peut y profiter que dans des pâturages très-abondants; les bestiaux au piquet sont tourmentés par la soif, surtout dans les grandes chaleurs, ce qui les empêche quelquefois de manger. Dans l'été, les animaux laissés libres dans les herbages cherchent l'ombrage et la fraîcheur pour ruminer à leur aise; au piquet, ils sont soumis à toutes les tortures de la chaleur et aux effets pernicieux d'un soleil brûlant. Un surveillant suffit pour 300 et même 400 bestiaux en liberté; avec l'engraissement au piquet il en faudrait un trop grand nombre.

Malgré ces objections, le mode d'engraissement au piquet prend chaque jour plus d'extension, parce que sa supériorité est incontestable sous le double rapport de l'économie et de la bonne qualité de la nourriture, et parce qu'il est généralement reconnu qu'une alimentation régulière est pour le bétail à l'engrais une bonne condition de santé et de prompt assimilation de la nourriture. On cite l'expérience d'un agriculteur des environs de Caen, M. Dajon; il entretient, dans une prairie de 16 hectares, soixante têtes de gros bétail au piquet qui trouvent dans cette situation une herbe toujours fraîche et tendre. Or, ici, les chiffres donnent hautement l'avantage à l'engraissement au piquet, car cette prairie qui autrefois rapportait avec peine 1600 francs, et pouvait engraisser tant bien que mal 50 à 55 têtes de bétail, en engraisse aujour-

d'hui 60 et donne de 5000 à 6000 francs de revenu. M. Dajon assure qu'ayant des bœufs au piquet parvenus à un état d'engraissement favorable à la vente, il en mit deux pendant quelque temps en liberté dans un herbage de meilleure qualité. Ils perdirent de leur poids et furent vendus moins cher que ceux qui étaient restés attachés au piquet.

Selon quelques agriculteurs, le piquet ne convient point pour les grands herbages; il peut être avantageux dans les plaines, dans les prairies non closes où l'on a des chevaux de labour ou des vaches. Il convient encore quand on a des prairies artificielles à faire manger sur pied, telles que trèfle, luzerne et sainfoin; j'ajouterai même que, dans ce cas, il est absolument indispensable d'adopter ce mode d'alimentation, à moins qu'on ne veuille couper ces fourrages et les transporter à l'étable. Les animaux sont d'ailleurs à l'air, et si on perd ainsi une partie de la force du fumier, les bêtes en valent mieux. M. Dargent, qui a obtenu la prime d'honneur de la Seine-Inférieure, en 1861, faisait consommer presque toutes ses prairies au piquet.

Mais pour les pays spécialement d'herbages, éloignés des habitations; on a peut-être raison de ne pas conseiller l'engraissement au piquet.

L'engraissement mixte est peu usité en Normandie; on ne l'emploie que dans de rares occasions pour les bœufs que l'on veut amener à un état complet d'engraissement, *fin gras*. On les met à l'étable à la fin de novembre et on les nourrit alors suivant les règles adoptées pour le mode d'engraissement à l'étable. C'est ainsi que l'on traite les monstrueux animaux destinés à figurer dans la cérémonie du bœuf gras, à Paris. L'engraissement à l'étable, autrement dit *de pouture* n'est guère usité que dans l'arrondissement de Domfront. Nous retrouverons ce mode d'alimentation, dans la suite de notre travail sur les races bovines françaises.

L'engraissement des vaches a lieu comme celui des mâles, seulement on évite de leur laisser passer l'hiver dans les herbages. On ne les met dans la prairie qu'après qu'elles ont été saillies; sans cette précaution la vache serait tourmentée et ne profiterait point. La castration, si simple, si facile et si peu dangereuse par le procédé Charlier, n'a point encore pénétré dans la Normandie. On engraisse les vaches de six à dix ans.

La Normandie fournit une assez grande quantité de veaux (grav. 14) pour la consommation parisienne: On ne les garde pas plus de deux mois. La plupart des herbagers leur

donnent tout le lait de leur mère et à mesure qu'ils grandissent, on y ajoute celui de deux vaches. C'est le Merlerault qui envoie le plus de veaux à Paris, des veaux magnifiques et bien engraisés. On leur casse, soir et matin, des œufs dans la bouche; quand le veau a un mois, on ajoute au lait de la farine d'orge, du pain émiétté et des lentilles cuites, ce qui lui donne cette chair blanche et ferme très-appréciée par les consommateurs parisiens.

Les vaches et leurs élèves sont généralement abandonnés en liberté dans les herbages plantés de pommiers; dans ces riches vergers de Normandie où les arbres fruitiers entretiennent la fraîcheur. Les vaches sont très-friandes des pommes, et comme les branches chargées de fruits s'abaissent vers le sol, il leur serait facile de les dévaster. Les éleveurs ont imaginé un harnais fort simple (grav. 15) qui met les animaux dans l'impossibilité de lever la tête pour atteindre aux branches inférieures. Il se compose d'une sorte de licou relié par une chaîne à une forte sangle. Cet appareil est connu dans le pays sous le nom de *brèle*.

Jé crois devoir donner ici quelques rendements de bœufs normands primés aux concours d'animaux de boucherie à Poissy. Ces chiffres ont été recueillis par les soins de l'administration et offrent, par conséquent, toute espèce de garantie.

En 1849, un bœuf de race normande pure, âgé de huit ans, engraisé chez M. Than, à Almenèche (Orne), donnait comme poids vif à l'abattoir, 4,162 kilog. Voici quel fut le résultat de l'abatage : Poids des quatre quartiers cuir et suif, 902^k,05; rapport des quatre quartiers cuir et suif au poids vif, 77 kilog. pour 100; poids des quatre quartiers seuls, 727 kilog. ; rapport des quatre quartiers seuls au poids vif, 62,50 pour 100. Poids du suif, 105 kilog. ; poids du cuir, 70^k,5.

Les inspecteurs de l'abattoir constatèrent dans une note que la viande était d'excellente qualité.

En 1850, un bœuf de race cotentine, âgé de trois ans, élevé chez M. Goupil, à Pontfold (Calvados), donnait comme poids vif à l'abattoir 790 kilog. Voici quel fut le résultat de l'abatage : Poids des quatre quartiers, cuir et suif, 641; rapport des quatre quartiers, cuir et suif au poids vif, 81^k,139 pour 100; poids des quatre quartiers seuls, 522 kilog. ; rapport des quatre quartiers seuls au poids vif, 66^k,075 pour 100. Poids du suif, 71 kilog. ; poids du cuir, 48 kilog.

Ce bœuf de race cotentine est un exemple de la précocité que l'on peut obtenir de cette

précieuse race. Pendant que le bœuf de huit ans, cité plus haut, donnait 62^k,50 comme rapport des quatre quartiers seuls, c'est-à-dire de la viande nette au poids vif, notre jeune bœuf de trois ans donnait 66^k,075. Trois autres Durham-Cotentins, de trois à quatre ans, abattus dans la même circonstance, ne donnaient que 62 à 64 pour 100 de viande nette. L'avantage restait au cotentin pur.

En 1851, un bœuf de race cotentine, âgé de cinq ans, élevé par M. Bocher, donnait comme poids vif, au moment de l'abatage, 970 kilog. Voici quel fut le résultat de l'abatage : Poids des quatre quartiers, cuir et suif, 760 kilog. ; rapport des quatre quartiers, cuir et suif au poids vif, 78^k,350 pour 100 ; poids des quatre quartiers seuls, 594 kilog. ; rapport des quatre quartiers seuls au poids vif, 61^k,237 pour 100. Poids du suif, 105 kilog. ; poids du cuir, 61 kilog.

Je citerai aussi des observations recueillies, à l'Institut national agronomique de Versailles, sur l'engraissement de *la Sagesse*, vache cotentine, âgée de huit ans, qui fut mise à l'engrais, le 8 novembre, au sortir des prés de la ménagerie, dans le domaine dépendant du château de Versailles. La ration était par jour de 6^k,513 de foin ; 15 kilog. de betteraves, 12^k,535 de farine d'orge et 0^{lit},581 de farine d'avoine. Voici le détail des pesages :

Le 8 novembre, à l'entrée à l'étable, sortant de la prairie et probablement le ventre médiocrement rempli, la Sagesse a pesé 786 kilog.

Le 28 novembre elle pesait 855 kilog. ; augmentation en 20 jours, 69 kilog. ; par jour, 3^k,450 grammes.

Le 20 décembre elle pesait 873 kilog. ; augmentation en 22 jours, 18 kilog., soit par jour 0^k,818 grammes.

Le 5 février elle pesait 900 kilog. ; augmentation en 45 jours, 27 kilog., soit par jour, 0^k,600.

Enfin, le 5 avril, son poids était de 934 kilog., donnant une augmentation de 34 kilog. en 64 jours, soit 0^k,531 par jour.

En 152 jours elle avait gagné 148 kilog., soit par jour 0^k,973, et cependant il est à remarquer qu'on ne lui donna pas de tourteaux et que, d'après les observations faites, elle fut très-difficile à nourrir et n'arriva jamais à manger régulièrement.

Je citerai, en terminant, un bœuf cotentin, âgé de 4 ans 7 mois, ayant obtenu le premier prix en 1863, au concours de Poissy, et qui pesait à l'abattoir 1,100 kilog. Poids des quatre quartiers, cuir et suif, 823 kil. ; rapport des quatre quartiers, cuir et suif, au poids vif, 74^k,818 pour 100 ; poids des quatre quartiers seuls, 670 kilog. ; rapport des quatre quartiers

seuls au poids vif, 60^k,909 pour 100; poids du suif, 95 kilog.; poids du cuir, 58 kilog.

Le rapport des quatre quartiers seuls, c'est-à-dire de la viande nette au poids vif, est ici inférieur aux rendements des animaux primés dans les années 1849, 1850, 1851. Si l'on s'en rapportait à cet exemple, il n'y aurait pas progrès dans l'élevage et l'engraissement de la race normande. Mais il serait imprudent de vouloir tirer des conclusions de ce genre du rapprochement de quelques faits isolés et que je ne donne que comme simple renseignement.

Dans tous les cas, on peut voir d'après les quatre rendements que je viens de publier que, dans les bœufs de choix de la race normande, le produit net des quatre quartiers n'est pas descendu au-dessous de 60 pour 100, ce qui constitue un très-beau rendement.

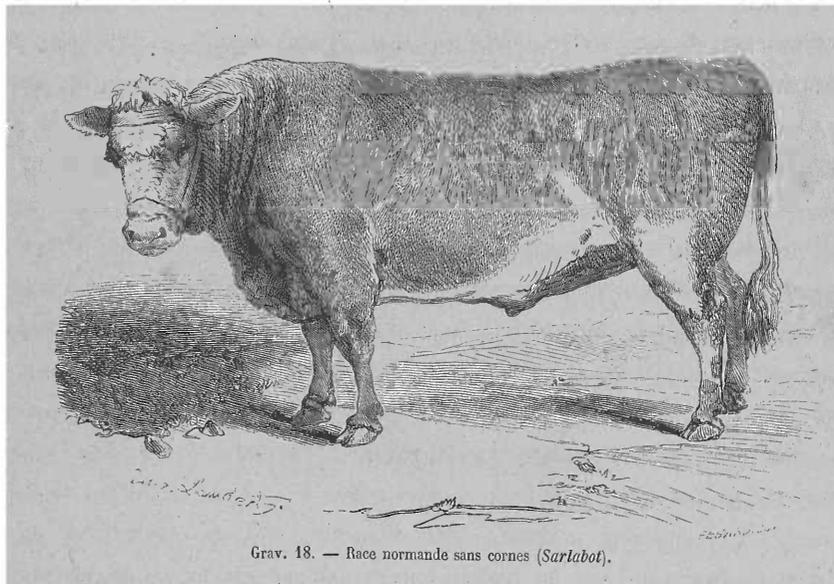
La richesse des herbages de Normandie, l'analogie que présente le climat de cette province avec celui de l'Angleterre, ont dû naturellement engager quelques éleveurs de ce pays à tenter l'épreuve des croisements Durham (grav. 16), afin de donner à la race les avantages de la précocité et de l'engraissement rapide. Ces tentatives ne manquaient pas d'une certaine logique. Cela est si vrai, qu'en ce moment une industrie s'implante en Normandie et menace de prendre de l'extension. Des spéculateurs anglais afferment très-cher les herbages de Normandie, y conduisent d'Angleterre des bandes de bœufs Durham, les engraisent pour les ramener ensuite aux abattoirs de leur pays.

Si nous comparons les rendements qui précèdent, provenant d'animaux de race normande pure, aux rendements obtenus en 1851, par exemple, des durham-cotentins, nous trouverons un certain avantage en faveur de ces derniers. Un durham-cotentin de 44 mois, appartenant à M. Bocher, donna 62^k,200 pour 100 de viande nette; un autre durham-cotentin du même âge, appartenant à M. de Torcy, donna 65^k,694 pour 100. Ce dernier chiffre, quoique très-élevé, est cependant inférieur au rendement du bœuf cotentin de trois ans, abattu en 1850 et qui a fourni 66^k,075 pour 100 de viande nette.

Les croisements Durham-cotentins ont eu, du reste, leurs grands partisans et leurs adversaires acharnés. M. de Grangues, dans un mémoire lu à la Société d'agriculture de Pont-l'Évêque, s'exprime ainsi : « Ne croyez pas que je me laisse entraîner par des préventions; j'ai défendu le terrain pied à pied avant de me rendre à l'évidence; et si je viens vous conseiller l'emploi du taureau Durham pour la régénération de notre race bovine, ce n'est pas sans y avoir réfléchi mûrement, et sans avoir pesé les qualités et les défauts des deux races qu'il s'agit de croiser.

« Une charpente osseuse peu saillante, une peau moelleuse, une construction écrasée, prédisposent la race de Durham à un amendement facile et précoce. Cherchez les mêmes conditions chez la race augeronne, et vous reconnaîtrez que ce sont là ses parties défectueuses : elle ne peut donc que gagner à être mêlée avec le Durham pur. »

M. de Granges écrivait ceci en 1846 ; depuis cette époque le croisement Durham a-t-il pris un grand développement ? ces conseils ont-ils été entendus ? Des agronomes d'un mérite incontestable, MM. de Torcy, de Kergorlay, Hervé de Saint-Germain, de Fontenay, d'Eurville ont préconisé les idées de M. de Granges ; le gouvernement a successivement établi des vacheries de Durham dans l'Orne et dans le Calvados, et cependant les éleveurs ont généralement opposé une vive résistance à l'introduction du sang durham.



Grav. 18. — Race normande sans cornes (Sarlabot).

Un célèbre agriculteur, M. le marquis de Torcy, après avoir croisé la race normande avec la race suisse de Schwitz (grav. 17) dès 1825, allia, vers 1838, le taureau durham aux femelles issues de l'union des races suisse et normande. Il créa ainsi la race de *Durcet*, illustrée par de nombreux succès aux concours de boucherie de Poissy. Que reste-t-il, dans les plus récents produits de cette magnifique race, du sang suisse et du sang normand ? L'intervention continuelle du sang durham a pour ainsi dire recréé le pur sang durham avec tous ses avantages comme race de bou-

cherie, mais en faisant peu à peu disparaître les qualités laitières de la race primitive normande.

Est-ce là le but qu'on veut et qu'on doit atteindre? Evidemment non. Personne ne nie qu'au point de vue de la production économique de la viande, la race normande n'ait de grands défauts. Sa forte charpente osseuse, sa grande taille font du bœuf normand un plus grand consommateur de fourrage que le Durham pour un moindre rendement en viande nette; mais on se demande s'il ne serait pas dangereux de chercher à atténuer ces défauts autrement que par une intelligente *sélection*, et si l'introduction du sang durham ne nuirait pas à l'aptitude pour le travail qu'on est encore obligé de demander à la race normande et aux qualités laitières qui font la richesse de la Normandie.

Les cultivateurs normands semblent avoir pressenti les difficultés et les dangers de la situation, car, malgré les exemples qui leur étaient donnés par quelques grands propriétaires, malgré les encouragements de l'administration qui mettait les taureaux anglais à leur portée, ils ont hésité et ils hésitent encore.

Il y a, en effet, dans l'introduction du sang durham un problème délicat et difficile à résoudre, et les éleveurs devront méditer ces lignes écrites récemment par un zootechnicien de mérite. « Dans des conditions déterminées, dit M. Sanson, où l'industrie de l'engraissement peut s'allier avec avantage à celle de l'élevage, rien ne s'oppose à la production des métis de Durham, incontestablement plus précoces, d'un meilleur rendement et par conséquent d'un prix de revient moindre. Mais, encore une fois, il ne peut s'agir à cet égard que d'une simple entreprise industrielle, utilisant plus avantageusement des mères de race pure, dont les produits doivent passer de l'enclos d'élevage dans l'embouche ou l'étable d'engraissement; non point d'exercer sur la race une influence améliorante qui, pour lui communiquer une conformation meilleure et de la précocité, lui ferait perdre, dans la plupart des cas, les qualités laitières qui constituent son mérite éminent... »

Que l'introduction du sang durham dans la race normande doive donner des produits beaucoup plus avantageux au point de vue de la boucherie, cela ne fait plus un doute pour les hommes compétents; mais il faut considérer aussi la faculté laitière, qui joue un rôle immense dans l'économie rurale de la Normandie. C'est là ce qu'on reproche aux partisans du sang durham de n'avoir pas fait.

On se demande, avec une certaine apparence de raison, ce qu'est devenue la magnifique race durham-schwitz-normande de Durcet, plus durham que normande. Les élèves

de M. le marquis de Torcy se sont-ils propagés? Sortez de l'étable du lauréat de la prime d'honneur de l'Orne, vous chercherez vainement dans les troupeaux des éleveurs et dans les herbages des producteurs de lait, des produits de cette race si souvent couronnée! Cette répugnance invincible des éleveurs normands à l'encontre de l'introduction du sang durham a bien une certaine justification qu'on ne saurait méconnaître. La fonction économique fondamentale de la race normande est la production du lait; or, il n'est pas encore démontré que le croisement durham et le métissage des deux races ne nuisent pas aux qualités laitières de la race normande, et ne viennent pas amoindrir cette source principale de la richesse agricole de la Normandie.

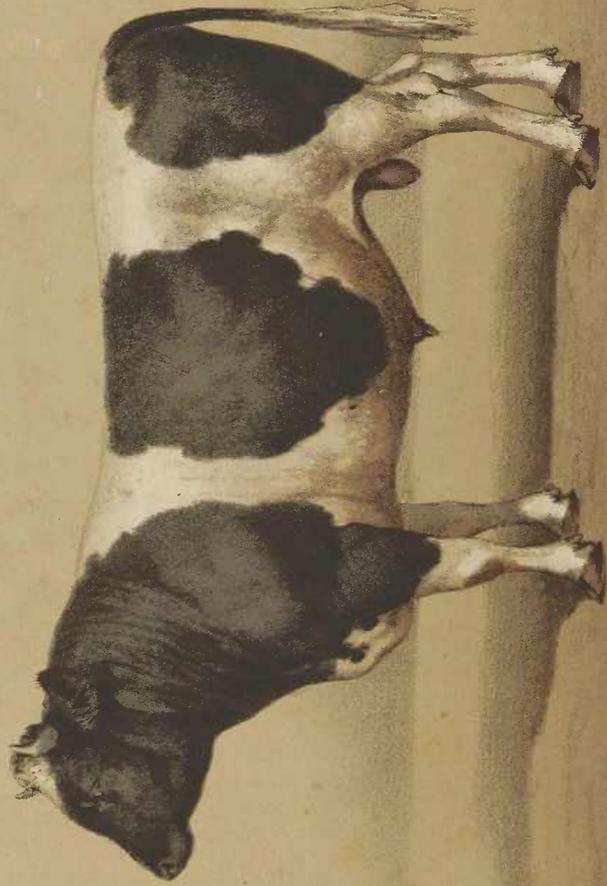
Une autre tentative a été faite sur la race normande, mais dans un but exclusivement philanthropique. M. Dutrône, propriétaire à Sarlabot (Manche), a obtenu par des croisements persévérants avec la race sans cornes de Suffolk, suivis d'un métissage rigoureux, une variété privée de cornes. L'absence de cornes paraît fixée dans cette nouvelle famille qu'on appelle désarmée, mais qui n'est qu'incomplètement désarmée, car il reste encore aux animaux irrités des armes redoutables pour maltraiter leurs bouviers sans faire usage de leurs cornes. Malgré une propagande généreuse et désintéressée, la famille de *Sarlabot* (grav. 18), ne semble pas destinée à s'étendre, peut-être parce que les éleveurs de la race normande, pas plus que les éleveurs des autres races bovines françaises, n'éprouvent pas la nécessité de priver leurs animaux d'un appendice indispensable dans un pays où le travail est la destination principale du bœuf, et le jong, le harnais presque universellement adopté.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 24, à Paris.

par Victor Bore



0.94

RACE BRETONNE — TAUREAU.

Imp. Zanone, rue des Bourgois, 15, Paris.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonie.

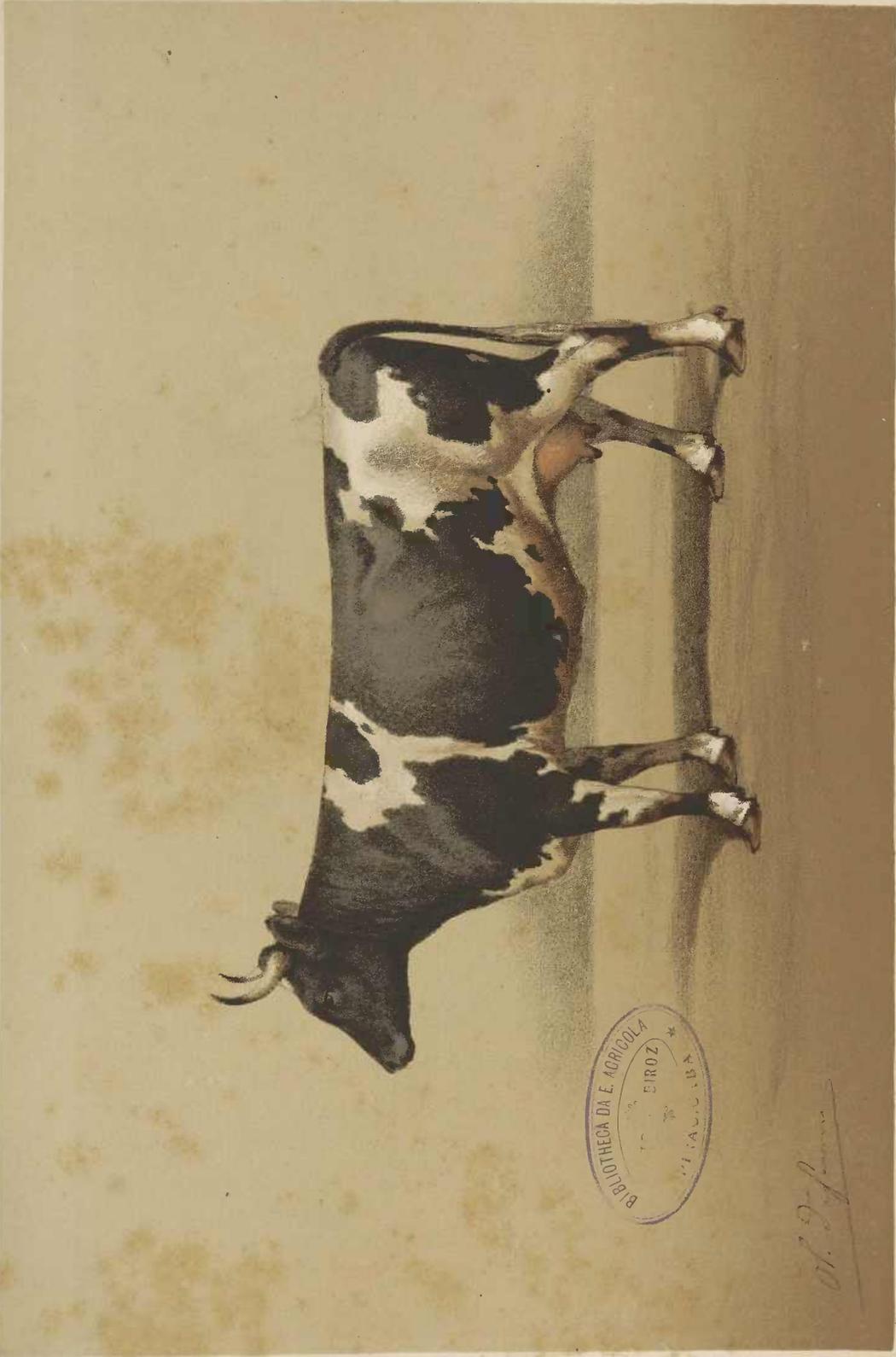


Fig. Revue des Boulangers, 18, Paris.

RACE BRETONNE—VACHE.

RACE BRETONNE

Un vétérinaire distingué de Rennes, M. Bellamy, a écrit, à propos de la race bretonne, un livre qui a pour titre : *La Vache bretonne, utile au riche, providence du pauvre*. Ces quelques mots contiennent, à mon avis, l'éloge légitime et complet de la race bretonne : « Dans les parties pauvres non encore défrichées, m'écrit un habile agriculteur des environs d'Auray, M. Émile Bonnemant, la race bretonne est à sa place ; sa rusticité la rend indispensable aux habitants, qu'elle sauve souvent de la faim. La perte de sa vache est pour un ménage breton la plus grande calamité possible. »

La race bretonne possède, en effet, les qualités qui en font la providence du pauvre cultivateur, et qui peuvent, en même temps, la rendre utile aux riches agriculteurs. « Les animaux de la petite race bretonne, dit M. le marquis de Dampierre, sont d'une admirable sobriété : ils se contentent des plus maigres pâturages et possèdent les qualités laitières à un haut degré ; ils sont médiocres pour le travail, mais ils engraisent avec facilité, et la petitesse de leurs os, la finesse de leur peau, sont le signe d'un rendement en viande nette très-avantageux pour la boucherie. Si la race bretonne recevait quelques soins intelligents, elle acquerrait sans peine la perfection de formes, le développement et les qualités laitières de la race écossaise d'Ayr. » M. Gustave Heuzé, adjoint à l'Inspection générale de l'agriculture, s'exprime en ces termes : « La race bovine bretonne possède des qualités spéciales dont beaucoup de races ne jouissent pas : elle est sobre, rustique, bonne lai-

tière, et s'engraisse facilement. Si l'on poursuit de nouveau avec persévérance les tentatives faites pour l'améliorer, il y a un siècle, par les états de Bretagne, on arrivera à posséder une race précieuse sous tous les rapports. »

Cependant tous les agronomes, je dois le dire, ne partagent pas cette admiration pour la race bretonne et surtout pour la *petite* race. Un journal anglais, le *Times*, s'exprime ainsi sur le compte de notre race bretonne : « Cette race, dit-il, très-populaire, à cause de son bas prix, a la réputation de donner beaucoup de lait en raison de ce qu'elle mange. L'expérience montrerait (ici le bon Anglais laisse percer le bout de l'oreille) que les vaches d'Alderney sont bien préférables sous ce rapport. » Si le *Times* place les alderney, qu'il regarde comme constituant une race excellente, au-dessus de nos bretons, ce n'est pas faire un grand éloge de notre race. Voici ce que David Low, ancien professeur d'agriculture à l'université d'Édimbourg, dit de la race Alderney : « Les animaux de cette race sont petits ou mal conformés, leur cou est mince, leurs épaules sont légères, leur poitrine est étroite et leur ventre très-développé. » Nous ne voyons pas en quoi les alderney sont préférables aux bretons, car ce sont là précisément les défauts que l'on reproche à la race bretonne.

« La petite vache du Morbihan, dit M. Jamet, est mignonne de taille, sa tête est charmante ; des jambes fines et des pieds minces ajoutent à la délicatesse de sa forme, qui séduit au premier coup d'œil ; mais, pour les vrais connaisseurs, tout cela disparaît devant les défauts du tronc. Relativement à la taille et au poids, la dimension du ventre est énorme, la longueur et la profondeur du flanc sont démesurées ; si vous joignez à cela une poitrine étroite et un arrière-train léger, vous aurez le véritable portrait de la vache bretonne, qui peut séduire la foule, mais ne satisfait pas l'éleveur intelligent. En effet, la conformation de cette petite bête, pour qui sait lire dans un animal, dit assez qu'elle ne peut produire avec économie. »

M. Jamet ajoute : « Je sais que la vache du Morbihan a la réputation de vivre de peu ; mais cette réputation n'est point méritée, car elle consomme relativement beaucoup : elle pacage toute la journée dans les landes, et ses lèvres minces lui permettent de saisir l'herbe courte et nourrissante qui tapisse le sol entre les bruyères et l'ajonc nain... » Mais M. Jamet semble se contredire lorsqu'il ajoute, un peu plus loin : « La vache bretonne a sa raison d'être dans les landes, elle donne un produit, tout léger qu'il soit, là où d'autres bêtes bovines ne pourraient vivre. Ce serait donc une folie de lui substituer une autre race ou même de la transformer par un croisement quelconque ; le résultat serait

mauvais ; mais il est absurde de la conduire dans les terres anciennement cultivées, là où les fourrages sont abondants, car son produit ne s'élève pas en raison des frais d'entretien. »

Telles sont les opinions émises par quelques agronomes à propos de la race bretonne. Nous allons voir lesquelles de ces opinions seront confirmées par les faits.

La race bretonne occupe à peu près exclusivement les cinq départements qui sont compris dans le territoire de l'ancienne province de Bretagne : les Côtes-du-Nord, le Finistère, le Morbihan, la Loire-Inférieure et l'Ille-et-Vilaine. La Bretagne ne possède qu'une seule race bovine, la race bretonne ; fait unique en France où chaque province compte plusieurs races ou sous-races parmi sa population bovine. Cette race comprend environ 1,400,000 têtes de bétail, c'est-à-dire à peu près le septième de la population totale de la France.

On ne connaît pas l'origine de la race bretonne : les uns pensent que cette race est issue de la race hollandaise, les autres de la petite race des îles de Jersey, d'autres enfin prétendent qu'elle est venue des Indes par la raison assez singulière qu'elle ressemble à une variété qui vit dans les environs de Bordeaux, et qu'on croit originaire de l'Inde. Pourquoi cette race n'aurait-elle pas été importée dans les environs de Bordeaux et ne serait-elle pas tout bonnement originaire de la Bretagne ? Est-ce qu'il ne se fait pas encore aujourd'hui de nombreuses expéditions de vaches bretonnes pour Bordeaux et les Pyrénées ?

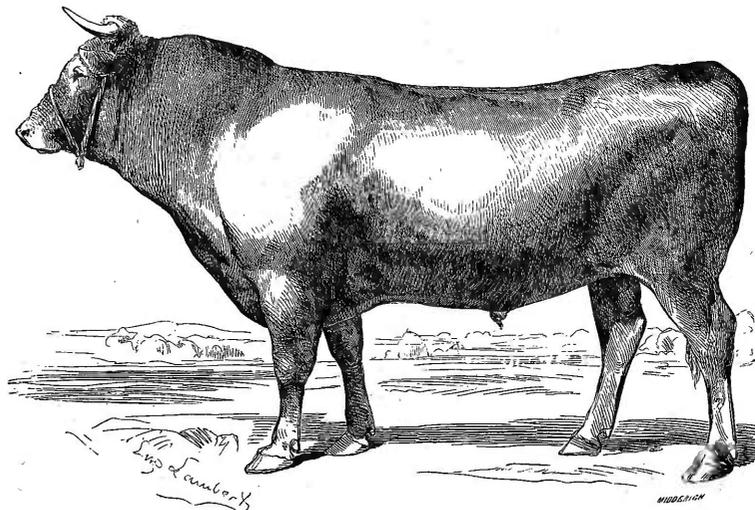
Je crois qu'il en est, au fond, de la race bretonne comme de toutes les races anciennes : elle a été créée par le sol et pour le sol où elle vit.

Quoi qu'il en soit, la race bretonne pure, c'est-à-dire la petite race, est très-ancienne, et elle a déjà, dans le siècle dernier, préoccupé les états de Bretagne qui, de 1759 à 1765, consacèrent une vingtaine de mille livres à l'achat de taureaux du Poitou, destinés à améliorer, par le croisement, l'antique race du pays ; six étalons furent distribués dans les diocèses de Rennes, Dol, Saint-Malo, Saint-Brieuc, Tréguier, Léon, Vannes et Nantes. « Il est évident, dit M. Jamet, qui a retrouvé, dans les archives du Parlement, à Rennes, des traces authentiques de cette opération, que la grande taille des bœufs du Léon provient du croisement. L'évêque de Saint-Pol, qui avait proposé l'achat des taureaux du Poitou, en aura certainement réclaté une forte partie. » On reconnaît, du reste, facilement le passage de ces taureaux de race poitevine ou plutôt parthenaise, dans le département

d'Ille-et-Vilaine, par exemple, chez un certain nombre d'animaux de la race bretonne, qui offrent au museau et aux paupières les signes distinctifs de la race croisante (grav. 19).

Une question vient se poser ici tout naturellement : La race qui peuple la Bretagne constitue-t-elle une seule race, ou faut-il la diviser en race pure et sous-races ?

Les auteurs ne sont pas tout à fait d'accord sur ce point : les uns admettent une ou plusieurs sous-races provenant soit de croisements antérieurs, soit de toute autre cause ; les autres ne reconnaissent qu'une seule et unique race bretonne, modifiée dans certaines localités, soit par les croisements, soit par les soins qu'on lui donne et par une nourriture plus abondante et plus succulente.



Grav. 19. — Taurau breton (Ille-et-Vilaine).

Je n'interviendrai pas dans ce débat, qui ne me paraît pas avoir un grand intérêt pour l'agriculture; je me contenterai de résumer les diverses opinions des agronomes.

M. Gustave Heuzé admet bien l'ancienne race bovine de Bretagne, caractérisée par sa petite taille et son pelage pie noir, et il la localise dans le centre de la Bretagne, les environs de Ploërmel, de Pontivy et de Vannes; mais, selon lui, la race bretonne perd ses caractères généraux et typiques dans toutes les localités au nord et à l'est de la partie où elle existe encore presque pure. « Dans ces contrées, dit-il, elle possède des caractères

tels qu'elle forme des races bien distinctes. » Ainsi, M. Heuzé reconnaît la sous-race des environs de Rennes, qu'il appelle race *rennoise*, et qui aurait pris naissance dans les états de Bretagne à la suite de l'importation des taureaux poitevins de 1759 à 1765, et la race *poitvine*, que l'on rencontre, dit-il, dans les environs de Guingamp, de Lannion et même de Tréguier et de Morlaix. « Cette sous-race, ajoute mon savant confrère, provient incontestablement de croisements faits entre la race bretonne et la race parthenaise. » Je croirais facilement que ces deux variétés n'en font qu'une, puisqu'elles paraissent provenir, même d'après M. Heuzé, d'un croisement de la race parthenaise ou poitvine, c'est-à-dire de la même race avec l'ancienne race bretonne. Dans tous les cas, si les produits sont différents, l'origine est la même.

M. le marquis de Dampierre me paraît être plus près de la vérité lorsqu'il écrit : « Il y a, dit-on, en Bretagne, plusieurs races. Je ne pense pas que cette appréciation soit exacte : il serait plus juste de dire que le type breton a subi des modifications diverses qui lui ont imprimé tantôt un caractère, tantôt un autre... Quant aux modifications apportées par des croisements étrangers fort divers, ils ne constituent pas non plus de race à part ; ils ne font qu'altérer l'unité de la race indigène. »

M. Eugène Gayot est du même avis que M. le marquis de Dampierre relativement à l'unité de la race bretonne. « On a bien essayé, dit-il, de la diviser et de la subdiviser en plusieurs tribus ; mais, sous les différences nées de la pauvreté ou de la richesse relative de l'alimentation, on n'a trouvé aucune autre modification qui pût légitimer une distinction fondée. La Bretagne ne possède donc qu'une seule sérieuse race bovine, la race bretonne. »

Non-seulement on a voulu subdiviser la race bretonne en sous-race *rennoise* et *poitvine*, mais on a aussi imaginé la sous-race *léonarde* ou *léonnaise*, la variété *carhaisienne*, etc. On pourrait très-bien se perdre dans toutes ces sous-races, ces variétés, etc., nous ne nous y arrêterons pas.

Nous examinerons la race bretonne pure, celle qui l'emporte sur toutes les prétendues variétés. Voici quelle est la description qu'en donne M. Bellamy :

« L'ancienne race bretonne, dite des landes du Morbihan, est de robe pie noir ou noire ; ces deux couleurs, dit-il, sont toujours vives et à lignes de démarcation bien tranchées entre elles, c'est-à-dire qu'elles ne composent jamais de robe dont les poils blancs et noirs soient mélangés de manière à former du gris.

« La plupart des vaches bretonnes sont de robe pie noir, avec prédominance du noir sur le blanc ; elles ont ordinairement une bande transversale formée par des poils blancs

sur le garrot ou la partie antérieure de la croupe; il y en a bien peu qui n'aient pas le dessous du ventre blanc; les vaches toutes noires sont excessivement rares, attendu qu'elles sont au moins marquées en tête.

« Lorsqu'une vache a une robe composée de nuances mélangées, ou même lorsque, étant pie noir, elle présente, soit sur le garrot, soit sur le dos, les reins ou la croupe, une ligne médiane formée par des poils de couleur froment pâle, il est certain qu'elle n'est pas de pure race bretonne.....

« La vache de pure race bretonne a le mufle noir, parfois marbré, rarement blanc; cependant elle a toujours de couleur blanche la muqueuse qui tapisse l'intérieur de la bouche et enveloppe la langue. La muqueuse buccale est ordinairement noire ou marbrée chez les sujets qui ne sont pas de pure race bretonne. Ainsi, lors même qu'une vache serait de robe pie noir, lors même qu'elle aurait la conformation du type breton, qu'elle serait originaire du Morbihan, si elle a la langue noire, ou si elle présente des taches noires dans l'intérieur de la bouche, c'est qu'elle n'est réellement pas de pure race bretonne.

« Examinée dans son ensemble, l'ancienne race du Morbihan est trapue; un grand nombre de sujets ont la taille de 0^m,95 à 1^m,04 ou 1^m,05 au garrot.

« La vache bretonne a l'œil vif, la tête courte, fine, sèche et petite; les cornes sont ordinairement fines, blanches à la base et noirâtres à l'extrémité; elles sont quelquefois toutes noires ou jaunâtres, ou d'un beau blanc dans toute leur longueur; ce dernier cornage est le plus estimé.....

« Il y a des vaches qui ont les cornes un peu grosses, et d'autres qui les ont très-fines; on préfère les dernières. Les cornes de couleur blanche dans toute leur longueur sont rarement grosses. Il arrive fréquemment que les vaches qui ont les cornes grosses, noires et rugueuses, ont aussi la tête forte, le poil gros et la peau épaisse; elles n'ont pas les extrémités aussi fines que celles qui ont les cornes minces, un peu plates et bien blanches. Lorsque les vaches ont les cornes trop grosses, les marchands ne manquent pas de les gratter vigoureusement, afin de les réduire à des proportions convenables. Toutes les vaches de la race du Morbihan ne sont pas pourvues de cornes de la même longueur; les unes les ont courtes et courbées en avant; un très-grand nombre les ont de moyenne longueur, courbées en avant et relevées vers la pointe. On estime bien plus les vaches qui ont les cornes courtes...

« La vache bretonne est longue de la pointe de l'épaule à la fesse, comparativement à sa hauteur. Elle a l'encolure courte et mince, les oreilles petites; dans la pure race, la tête

se trouve parfaitement détachée; on ne remarque que peu ou point de fanon. Le garrot et le dos sont sur la même ligne; il y en a qui ont ces régions larges, mais le plus souvent elles sont un peu saillantes; cela tient surtout au peu de développement musculaire plutôt qu'à la bonne situation des épaules et à l'attache des côtes.

« La bretonne a la côte ronde, bien descendue pendant le jeune âge; mais, par suite de l'ampleur que le ventre acquiert lorsque la bête avance en âge, le corps de quelques vaches prend la forme d'un coin dont la base est représentée par le train postérieur. Elle ne présente jamais de dépression à la partie inférieure de la poitrine, c'est-à-dire qu'elle n'est pas sanglée.....

« Elle a le poitrail assez large, l'épaule droite est peu musculeuse. Les reins sont longs et suffisamment larges chez les jeunes bêtes; ils sont souvent sur la même ligne que le dos et le plan médian de la croupe; mais, après plusieurs vélages, il n'est pas rare de les trouver plus bas que la partie antérieure de cette dernière région.

« La croupe est ordinairement courte, souvent saillante dans le plan médian, avec un assez grand écartement des hanches; mais elle est souvent défectueuse dans sa partie postérieure, parce qu'elle manque de largeur. Si quelques vaches ont la croupe un peu avalée, on peut dire que le plus grand nombre l'ont horizontale.

« Il y a des vaches chez lesquelles la queue est un peu grosse à la base et paraît se détacher un peu trop en avant sur la croupe; ces vaches laissent généralement à désirer sous bien d'autres rapports; mais chez le plus grand nombre la queue est fine à la base et bien attachée, ordinairement longue, mince, terminée par un fort bouquet de crins ondulés, qui sont presque toujours de couleur blanche.

« L'ancienne race bretonne a les membres courts, les avant-bras longs, peu musculeux, le gigot peu descendu; elle a les articulations sèches et étroites, de beaux aplombs du devant, les jarrets souvent rapprochés, mais toujours la partie inférieure des extrémités d'une sécheresse et d'une finesse remarquables.

« La vache bretonne a les pieds petits, secs, noirs et pourvus d'une bonne corne.

« Dans le pays où l'on produit cette race, il est assez rare d'en trouver dans un état d'embonpoint satisfaisant. Elles ont le plus souvent les muscles un peu émaciés; mais cela tient au peu de nourriture qu'on leur donne. Cependant, si on fait attention que la race bretonne est celle qui, toutes choses égales d'ailleurs, a le système osseux le moins développé, il ressort évidemment de cette organisation qu'elle est facile d'entretien.

« La vache bretonne a ordinairement la peau très-fine, souple et libre; en même temps,

elle a le poil fin, court et lustré ; lorsqu'elle a les poils gros, longs et un peu piqués, sa peau est plus épaisse, comparativement à la précédente : on dit alors que la bête est dure.....

« Les vaches bretonnes ont une allure vive et décidée ; elles supportent bien la marche. Quoique d'un tempérament sanguin, un peu nerveux, elles ont un caractère doux et agréable. Il n'y en a pas de méchantes pour l'homme.

« La vache bretonne a les veines mammaires (vulgairement veines de lait) grosses et flexueuses, ce qui annonce un grand travail dans les glandes qui sécrètent le lait ; elle a le pis volumineux, souvent de couleur jaunâtre ; il est placé en avant, a une forme ovalaire. Tandis que chez certaines races le pis est souvent charnu, on peut dire que celui de la bretonne n'en impose pas par son volume, car il se réduit à presque rien après la traite ; il est pourvu d'une peau très-mince, souple et recouverte d'un léger duvet...

« Nous ne connaissons pas, ajoute M. Bellamy, de race française qui présente un aussi grand nombre de sujets si bien marqués pour le lait, d'après le système Guénon, que la race bretonne du Morbihan.

« La plupart des vaches bretonnes peuvent être classées dans les flandrines, quelques-unes dans les courbes-lignes, un petit nombre dans les lisières, souvent avec couleur jaunâtre et purpuracée de la peau du pis, à la queue et dans l'intérieur des oreilles. »

On sait que la province de Bretagne est partagée par une chaîne de petites montagnes, qui représentent en quelque sorte l'épine dorsale de cette pointe de terre. Dans le versant sud et sud-ouest domine la robe pie noir, tandis que sur le versant nord et nord-ouest on rencontre surtout la robe pie rouge. La Cornouaille, comprise dans la fourche formée par les montagnes d'Arées et par les montagnes Noires, possède des animaux de l'une et de l'autre robe. Dans les environs de Quimper, du Faou, etc., les bêtes sont pie noir ou gris étourneau ; tandis qu'un peu plus loin, à Carhaix, à Callac, à Rostrenam, etc., elles sont généralement pie rouge. La taille des animaux de ces deux nuances n'est pas la même : les bêtes pie rouge ont plus de taille que les autres. Les petites vaches que l'on achète pour les parcs, ou qu'on importe dans les montagnes, ont généralement la robe noire ou pie noir.

D'après M. Eugène Guyot, une vache bretonne pèse de 150 à 200 kil., et un bœuf de 250 à 350 kil., suivant la taille.

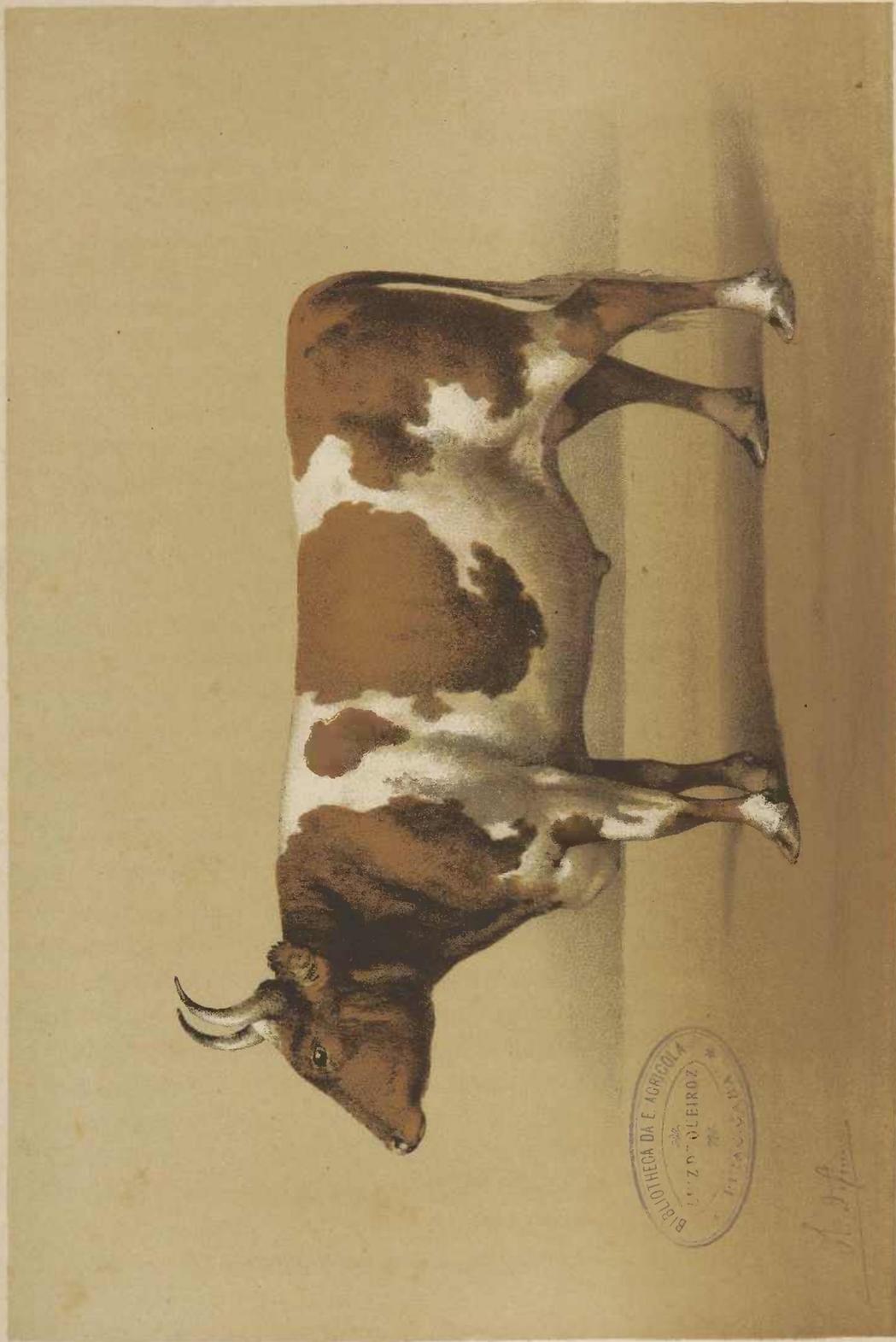
La petite race bretonne n'est point faite pour le travail ; la finesse de son ossature, sa légèreté, sa petite taille, indiquent suffisamment qu'on ne peut lui demander de grands efforts. Il est bien évident aussi que si l'on cherchait à lui donner de l'aptitude au travail par un croisement avec une race plus vigoureuse, on s'exposerait à faire des animaux

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26 a Paris

par Victor Boire



Imp. Zanoie sur les Bains n° 15 Paris

O. de Penne del

RACE BRETONNE — BŒUF

qui n'auraient ni les aptitudes de la race améliorante, ni les qualités natives de la race soi-disant améliorée.

La race bretonne est surtout remarquable par ses facultés laitières et par ses dispositions à l'engraissement; ce sont donc ces facultés-là que l'on doit chercher à développer soit par le choix des reproducteurs, soit par des croisements judicieux.

La vache bretonne a un double mérite : elle donne un produit en lait avec une nourriture médiocre; son lait, qui n'est pas très-abondant, même avec une forte nourriture, est toujours très-riche en beurre.

La quantité moyenne de lait fourni par une vache varie d'un village à l'autre; elle est, suivant M. Bellamy, de 1,460 à 1,825 litres, c'est-à-dire, en moyenne, de 4 à 5 litres par jour. Quelques vaches de la lande du Morbihan vont jusqu'à 10 et 12 litres. Cependant le chiffre de 4 à 5 litres, tout en considérant la taille des animaux et leur sobriété, constitue une moyenne peu considérable, mais il faut encore tenir compte de la qualité butyreuse du lait. C'est ce que font les ménagères du Morbihan; lorsqu'on leur demande si leurs vaches sont bonnes, elles vous répondent souvent : « Celle-ci donne 4 livres, celle-là donne 6 livres, cette autre donne 7 livres. » Elles veulent dire par là que telle vache donne par semaine 4 livres de beurre, telle autre 7 livres.

Ainsi donc, une vache bretonne qui donne 4 et 5 litres de lait par jour, c'est-à-dire de 28 à 35 litres par semaine, produit au moins deux 2 kilogrammes de beurre. Dans l'étude que nous avons publiée précédemment sur la race normande, nous avons vu qu'il fallait 35 litres de lait d'une vache normande pour produire 1 kilogramme de beurre; le lait des vaches bretonnes a donc une richesse butyreuse presque double.

On a beaucoup exagéré le rendement moyen en lait de la vache bretonne : les uns s'appuyaient sur des exceptions, pour en faire la règle commune; d'autres concluaient d'un rendement de 4 à 5 litres avec une nourriture médiocre, comme celle que la petite brette rencontre sur les landes de son pays, à un rendement énorme si la nourriture devenait plus abondante et plus succulente. Autant d'erreurs.

On a bien vu des vaches, pesant 260 kilogrammes, donner dans une année 2,000 litres de lait, c'est-à-dire huit fois leur poids; 20 hectolitres de lait, autant qu'un hectare de vigne donne de vin! Mais ce sont là des rendements tout à fait exceptionnels. « On me demandait mon avis, dit M. Rieffel, sur un établissement de laiterie avec des vaches bretonnes auprès d'une grande ville. On voulait un troupeau de quarante têtes, et on estimait le rendement moyen de chaque vache à 2,700 litres de lait par an. Cela devait donner

108,000 litres à vendre dans l'année, 300 litres par jour, et là-dessus on établissait de jolies recettes en argent.

« Malheureusement tous les calculs péchaient par la base. J'eus beaucoup de peine à faire comprendre à la personne intéressée qu'elle ne devait compter, en moyenne, avec des vaches bretonnes, que sur un rendement de 1,200 litres. »

M. Bodin, directeur de la ferme-école de Rennes, établit avec beaucoup de raison que la race bretonne a été créée *pour et par* le terrain qu'elle occupe. Si on la transporte sur de riches pâturages, elle engraisse promptement, mais sa production en lait diminue. Elle est aussi déplacée dans de riches pâturages que les animaux élevés sur ces pâturages le seraient au milieu des landes et des bruyères de la Bretagne.

Les renseignements recueillis par le journal *l'Écho agricole* dans la vacherie de M. Paturle, composée de trente-sept vaches bretonnes, constatent que, du 1^{er} janvier au 31 décembre 1850, le produit de la laiterie a été, en moyenne, de 4 litres 8/10 par tête, soit un litre par 1.45 kilog. de fourrage consommé. M. Trochu, de Belle-Isle-en-Mer, obtient 1 litre de lait par 1.35 kilog. de fourrage consommé. Il résulte d'un calcul fait par M. Le creps, régisseur de M. Paturle, que de grandes vaches flamandes ou normandes, produisant de 6 à 7 litres de lait par jour, consommaient de 16 à 17 kilog. de foin, ce qui donnait la proportion de 1 litre par 2.43 kilog. à 1 litre par 2.75 kilog. de foin consommé. Ces chiffres attestent la supériorité relative de la vache bretonne sur les meilleures laitières.

Le *Journal d'Agriculture pratique* rapporte une remarque faite, de 1860 à 1863, dans la ferme de Kergouan, près Quimper, sur une étable de 60 bêtes bretonnes pures, de moyenne taille. En 1861, chaque vache a produit, en moyenne, pendant les onze mois de traite, 1,056 litres; et il a fallu 24 l. 62 pour faire 1 kilog. de beurre; en 1862, le produit moyen a été de 1,002 litres, et il a fallu seulement 21 l. 76 pour faire 1 kilog. de beurre; enfin, en 1863, le produit moyen a été de 1,062 litres par tête de vache, pendant les onze mois de traite, et il a fallu 24 l. 50 de lait pour donner 1 kilog. de beurre. On voit qu'ici la vache bretonne, tout en demeurant supérieure, sous le rapport de la richesse butyreuse de son lait, aux animaux des autres races, reste encore fort au-dessous des appréciations de M. Bellamy que nous avons citées plus haut.

Il me semble cependant que les chiffres du *Journal d'Agriculture pratique* se rapprochent plus de la vérité. Un lait qui fournit 1 kilog. de beurre pour 22 l. 62, en moyenne, quand les bonnes laitières normandes exigent 34 à 35 litres, est déjà assez riche, sans qu'on ait besoin de s'exposer à exagérer son rendement.

Un fermier des environs de Quimper, M. Méheust, établit ainsi le compte de ses vaches laitières.

Une vache fournit, en moyenne, 1,075 litres de lait, qui, à 15 centimes le litre, prix de la localité, donnent 161 fr. 25. Le veau, arrivé à quinze jours, nourri avec d'autre lait que celui que nous avons compté, se vend de 12 à 15 francs, ce qui fait un total de 176 francs environ ; plus le fumier. Si on fabrique du beurre, et que l'on fasse consommer le lait de beurre par les porcs, on arrive à peu près au même résultat, savoir : 45 kilog. de beurre à 2 fr. 20 donnent 99 francs ; 1,000 litres de lait à 0 f. 07 donnent 70 francs et 15 francs pour la vente du veau ; total 184 francs. Ces chiffres s'appliquent particulièrement à la petite race.

M. Genée, vétérinaire à Dol-de-Bretagne, a publié aussi un calcul qui paraît avoir été fait pour des animaux de la race modifiée par des croisements avec la parthenaise, et par conséquent de plus grande taille. Voici ses chiffres : Un veau, né d'une mère de trente mois, vendu à vingt jours, a produit 25 francs ; 1,600 litres de lait, à 15 centimes le litre, produisent 240 francs, ce qui donne un total de 265, au lieu de 176 francs. L'écart entre les deux chiffres porte surtout sur la différence de rendement en lait des vaches, qui est porté à 1,600 litres au lieu de 1,075.

M. Genée conclut que si la nourriture consommée par la vache laitière était appliquée à produire des animaux de boucherie, le bénéfice serait beaucoup moindre. Il établit ainsi son compte :

Un veau né d'une mère âgée de trente mois, et sevré à vingt jours.	25 f.
Beurre extrait de 1,600 litres de lait, 67 kilog. à 2 francs le kilog.	134
Lait de beurre, réduit à 1,400 litres, équivalent de 700 kilog. de foin, à 7 francs le quintal métrique.	49
Valeur vénale de la mère.	225
Total.	433 f.



Il faudrait donc qu'un animal de trois ans, élevé pour la boucherie, rendît 360 kilog. de viande, à 1 f. 20 le kilog. ; c'est-à-dire pesât sur pied plus de 500 kilog. pour représenter le produit de 433 francs.

L'opération de M. Méheust semble moins avantageuse ; il compte pour la valeur de la nourriture d'une vache bretonne pendant une année 3,000 kilog. de foin, représentant 150 francs ; il évalue les soins, risques, intérêts et frais généraux à 20 francs seulement, ce qui donne un total de 170 francs. Le bénéfice se réduit donc, pour lui, à peu près au fumier.

On attribue la chétiveté de la race bretonne au mode d'alimentation employé en général dans le pays. Quelques jours après leur naissance, les élèves sont ordinairement soumis au régime le plus misérable. En hiver, on leur donne un peu de foin et de paille, et on les envoie ensuite sur de maigres pâturages chercher un pauvre complément de ration, au risque de souffrir le froid pendant plusieurs heures. Ils reçoivent à peine la nourriture d'entretien.

Au printemps ils retournent au pâturage, et, comme l'herbe est abondante et qu'ils ont longtemps jeûné, ils en prennent en trop grande quantité, et contractent des indispositions qui nuisent à leur développement.

Les vaches sont aussi très-mal soignées, soit au moment du vêlage, soit pendant la lactation, ce qui ne contribue pas peu à l'appauvrissement de cette excellente race.

Cependant il faut reconnaître que depuis quelques années le progrès a pénétré en Bretagne, comme ailleurs, et j'ai vu un grand nombre de cultivateurs, depuis la Roche-Bernard jusqu'à Brest, et depuis Morlaix jusqu'à Rennes et Ploërmel, qui avaient de riches étables parfaitement bien tenues.

Les bœufs gras de la race bretonne pèsent ordinairement de 250 à 350 kilog., suivant leur taille, et leur taille varie suivant la nature du sol sur lequel ils ont été nourris et suivant les soins qu'ils ont reçus. Les bœufs sont châtrés au moyen des casseaux, ou le plus souvent, par ratissage. Le bistournage n'est pas usité. On engraisse les bœufs de cinq à six ans, et on emploie deux modes d'engraissement, l'engraissement mixte et l'engraissement de ponture.

« Avant d'être engraisé, dit M. Gayot, le bœuf a passé par plusieurs mains. Celui qui l'a fait naître le garde volontiers jusqu'à l'âge de deux ans et demi; alors il s'en défait au profit d'un autre, chez qui il travaillera pendant un temps à peu près égal. De cinq à six ans il sera vendu maigre, et l'acquéreur emploiera deux mois environ à le mettre en chair; il le revendra à un quatrième, qui avancera sa condition vers le *gras*, mais souvent un cinquième se chargera d'achever l'engraissement et de conduire l'animal à la foire, qui sera sa dernière étape. Il serait difficile de pousser plus loin, dans l'application, le principe de la division du travail. »

Avant leur mise à l'engrais, les bœufs bretons sont placés pendant l'été dans des pâturages, désignés, dans le pays, sous le nom de *parcs à bœufs*. En hiver, ils reçoivent un peu de foin, de la paille de froment ou d'avoine, parfois de l'ajonc broyé ou haché menu et exceptionnellement quelques feuilles de choux. On les envoie ensuite dans la lande

compléter cette maigre nourriture. On les fait travailler beaucoup, et ils dépensent effectivement plus de force que l'on ne supposerait en considérant la délicatesse de leurs membres.

Ils travaillent ainsi jusqu'à six ou huit ans, et, loin d'être épuisés par cette grande fatigue, lorsqu'ils sont engraisés, ils fournissent une chair délicate, savoureuse, à grain fin, entrelardée de graisse (ce que les bouchers appellent « une chair persillée »), et sont très-estimés des gourmets. Les Anglais surtout font grand cas de la viande des bœufs bretons.

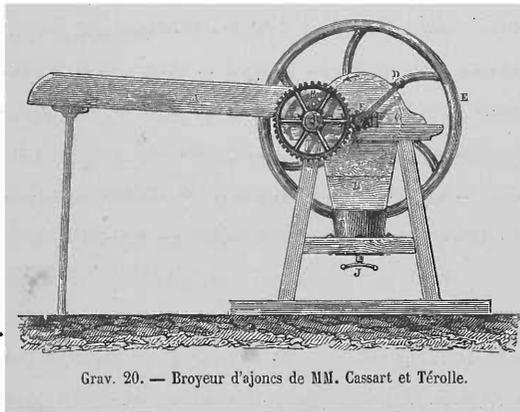
Pour l'engraissement à l'étable, ou de pouture, on achète les bœufs maigres depuis septembre jusqu'à novembre. L'engraissement dure cinq ou six mois. On vend ces bœufs gras en février, mars ou avril. On laisse pâturer les animaux jusqu'à la fin de septembre. On leur donne ensuite d'abondantes rations composées de panais, de navets, de betteraves, de paille et de foin. Les racines sont mangées à l'état cru. Quand les animaux ne quittent plus l'étable, on divise la nourriture en six repas égaux, servis à distances égales, depuis cinq heures du matin jusqu'à neuf heures du soir : ces repas se composent de 45 kilog. de racines et 9 kil. de foin.

Dans l'engraissement mixte, on utilise sur pied, soit les premières, soit les dernières herbes de la saison. Quant aux fourrages de l'arrière-saison, on les remplace bientôt par des distributions de regain récolté dans ce but. Au regain, on fait succéder le foin, la paille et les choux, et enfin l'avoine et les farines. Plus tard, les herbes du printemps, qui sont plus abondantes, seraient aussi insuffisantes, si les animaux ne trouvaient en rentrant à l'étable une bonne nourriture composée de feuilles de choux ou de navets, de trèfle vert, ou même de vert de pré.

L'ajonc (*ulex Europæus*) est aussi employé avec avantage à la nourriture des animaux de la race bretonne. Cet ajonc croît en abondance, soit naturellement, soit même à l'état de plante cultivée, en Bretagne, dans les landes de Gascogne et dans le pays de Galles, en Angleterre. L'ajonc fournit au bétail une nourriture verte en hiver, ce qui le fait considérer par les cultivateurs comme un aliment précieux. Mais comme les feuilles de l'ajonc se transforment en *aiguillons* ou *piquants*, les animaux refuseraient ce fourrage s'il n'était préalablement broyé et coupé. Dans les petites exploitations de la Bretagne on se sert, pour hacher et broyer l'ajonc, d'un maillet et d'un billot. Le maillet a deux faces ; l'une est garnie de clous à têtes saillantes, en pointes de diamant, pour écraser l'ajonc ; l'autre est armée de deux lames tranchantes en croix, et sert à couper l'ajonc. On emploie aussi une espèce de *dame*, garnie à sa base d'un cercle tranchant qui coupe et écrase

à la fois ; mais ces outils ne peuvent suffire aux besoins d'une grande exploitation. C'est pour cela qu'on a imaginé d'employer à cette opération des machines plus expéditives.

En France, M. de Saint-Martin a inventé un broyeur d'ajoncs qui se compose d'un cylindre creux armé de quatre rangées de dents en fer de forme quadrangulaire, fixées intérieurement à sa surface. Dans le cylindre creux se trouve un cylindre plein qui porte une double série de dents diamétralement opposées et placées suivant deux hélices symétriques par rapport au milieu de l'axe du cylindre. Ce broyeur peut être mis en mouvement par une manivelle ou par une machine à vapeur.

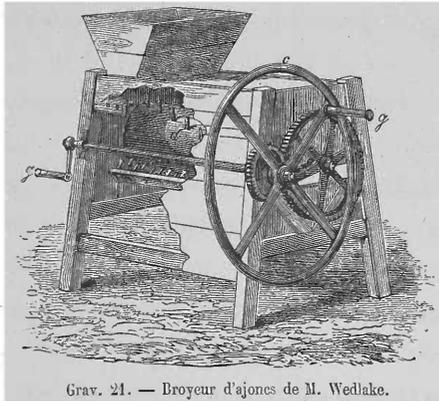


Grav. 20. — Broyeur d'ajoncs de MM. Cassard et Térolle.

Un second broyeur a été construit par MM. Cassard et Térolle.

L'ajonc placé dans la boîte A (grav. 20) est saisi par deux cylindres alimentaires à axes fixes, qui attirent l'ajonc et le présentent à un hacheur C de même système que le précédent, et mû par deux manivelles placées, l'une sur son axe, en avant, et l'autre en D sur un des bras du volant E.

Le cylindre alimentaire inférieur, sur l'axe duquel est la roue dentée C, est commandé par le pignon F, six fois plus petit, de sorte que ce cylindre et le supérieur, qu'il commande, font un tour pour dix du hacheur.



Grav. 21. — Broyeur d'ajoncs de M. Wedlake.

Les Anglais ont aussi appliqué leur génie inventif à rechercher un moyen de couper et broyer l'ajonc rapidement et à peu de frais. MM. Barrett-Exall et C^e ont imaginé un coupeur-broyeur d'ajonc, composé de deux cylindres entre lesquels l'ajonc, coupé en petits fragments, est attiré et écrasé. Mais l'appareil le plus employé dans la Galles du nord, est le broyeur d'ajoncs de M. Wedlake (grav. 21). Il

se compose d'une boîte horizontale sur les parois intérieures de laquelle sont quatre solides peignes, formés de dents en fer fixées sur des traverses, et se dirigeant vers l'axe de la boîte. Un cylindre *d* armé de deux lignes hélicoïdales de dents semblables à celles

des peignes, tourne autour de l'axe de la boîte, et ses dents engrènent avec celles des peignes fixes, en laissant à droite et à gauche de chacune d'elles un jeu de quelques millimètres. Il faut que préalablement l'ajonc soit coupé au hache-paille. Le mouvement est donné par deux hommes au moyen de manivelles *gg*, qui agissent sur le volant *c*.

On a essayé, dans ces derniers temps, d'améliorer soit les produits de la race bretonne, soit la race elle-même au moyen de divers croisements. Un certain nombre de cultivateurs ont importé d'Écosse des taureaux de la race d'Ayr. Cette race, pour quelques agronomes, est issue de la race bretonne transportée en Écosse, où elle aurait trouvé des pâturages, plus riches et une nourriture plus abondante pendant l'hiver. D'autres prétendent, peut-être avec plus de raison, que les sujets d'Ayr ne sont que des méteils de Durham. Quoi qu'il en soit, le croisement Ayr, qui a pour but d'augmenter les qualités laitières, a sa raison d'être, si on l'applique dans des conditions analogues à celles où a réussi la race croisante, c'est-à-dire dans une exploitation qui peut fournir aux produits une nourriture abondante; mais ceux qui croiseraient l'ayr au breton, en laissant les animaux sur les maigres pâturages auxquels la race bretonne est accoutumée, diminueraient la rusticité des produits sans augmenter leur aptitude, ni dans le sens de la production du lait, ni dans le sens de la production de la viande de boucherie.

Des croisements durham-bretons ont été suivis avec succès à l'école impériale d'agriculture de Grand-Jouan par M. Rieffel. On a donné des taureaux durham à des vaches choisies avec soin, et on a obtenu les excellents animaux de boucherie que nous avons pu apprécier aux concours de Poissy. On a recueilli de bons résultats de l'intervention du sang Durham, quand on a voulu augmenter le poids ou la précocité des produits; mais au point de vue de la production du lait, les croisements durham ont été moins heureux. M. Rieffel, après quinze ans de prudentes expériences, a vu ses opinions se modifier, et il recommande maintenant le croisement breton-durham-ayr, afin d'augmenter à la fois le poids des animaux et leurs facultés laitières. « Les génisses issues de ces alliances, dit M. le marquis de Dampierre, auront sans doute plus de taille, de meilleures formes, mais seront-elles aussi sobres et aussi bonnes laitières que les bretonnes pures? Je ne le pense pas, et ceci est grave, quand la principale richesse de la race bovine bretonne consiste dans les produits de la laiterie. » C'est une considération dont il faut tenir compte.

Je crois que, sauf les circonstances économiques exceptionnelles, les conseils contenus dans une lettre que m'a adressée M. Émile Bonnemant devraient servir de règle générale

de conduite pour les cultivateurs de la Bretagne. « Nous pouvons citer, m'écrit-il, des améliorations de vaches bretonnes faites par des fermiers intelligents, avec des pâturages plus riches que celui de la lande, avec du foin et des ajones pilés l'hiver, un peu de choux et de trèfle l'été; ces vaches donnent de 12 à 1,600 litres de lait par an, et lorsqu'on veut les livrer à la boucherie, elles se mettent facilement en chair. Dans les étables de certains agriculteurs, disposant de ressources plus grandes, on obtient des rendements annuels de 1,800 litres. Ces rendements s'accroîtront avec la richesse de leurs domaines. » J'ajouterai : Et avec un bon choix de reproducteurs pris dans la race elle-même.

Il se fait une exportation assez considérable de sujets de la race bretonne. Les vaches pie-noir du Morbihan sont très-estimées dans certaines parties de la France. On en importe un grand nombre à Bordeaux et à Bayonne. Elles réussissent très-bien dans les landes de Gascogne et dans les pâturages des Basses-Pyrénées. On en retrouve dans toutes les parties de la France. Un savant agronome, M. Léonice de Lavergne, en a importé un troupeau dans sa terre de Peyrusse (Creuse) et ce troupeau y a prospéré.

L'exportation dans les îles de Jersey et Guernesey et en Angleterre atteint un chiffre important. Ainsi, en 1860, les ports d'Ille-et-Vilaine et des Côtes-du-Nord ont exporté 40,215 bœufs, vaches ou génisses, et 2,133 veaux. Le chiffre de l'exportation générale de la France tout entière en Angleterre était de 42,724. On voit que la Bretagne y figure pour une large part.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie



Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE PARTHENAISE—TAUREAU.

O de Penie del.

RACE PARTHENAISE



Le nom de race parthenaise a été adopté, dans ces derniers temps, par les principaux zootechniciens et par l'administration supérieure de l'agriculture, pour désigner les différentes variétés d'une race parfaitement homogène qui habite le littoral de l'Océan, depuis l'embouchure de la Loire jusqu'à celle de la Gironde. On la rencontre plus particulièrement dans les départements de la Loire-Inférieure, de Maine-et-Loire, de la Vendée, des Deux-Sèvres, des Deux-Charentes, de la Vienne, de la Creuse et jusque dans l'Aveyron. Elle réunit sous la même dénomination générale plusieurs variétés modifiées par la nature du sol, par le mode d'élevage et par les conditions économiques qui changent dans chaque contrée sans altérer pour cela profondément les caractères généraux de la race.

Dans la Loire-Inférieure on l'appelle *race nantaise*; dans le Poitou, *race poitevine*; *choletaise*, dans les environs de Cholet; *vendéenne*, en Vendée; *gatinaise* ou du *Bocage*, dans le pays connu sous le nom de *Gatine* ou *Bocage*, et enfin *marâtchine*, sur une partie du littoral de l'Océan, et notamment dans les marais de la Saintonge.

Mais la race qui fait souche est celle que l'on élève dans le Bocage, c'est-à-dire sur le prolongement du massif granitique et schisteux qui forme la plus grande partie de la péninsule de Bretagne. On entend par Bocage les parties les plus boisées de l'Ouest, tristement célèbres par nos dernières guerres civiles. Le Bocage manque de prairies naturelles; on rencontre seulement quelques langues de gazon au bord des ruisseaux. Le cultivateur intel-

ligent de cette contrée a créé pourtant quelques bonnes prairies à l'aide du fumier, et il a développé surtout la culture des fourrages artificiels. Le trèfle réussit très-bien dans ce pays ; on cultive le chou multicaule dans l'Est de la contrée, le chou cavalier dans l'Ouest, et partout les pommes de terre, les betteraves, les turneps, permettent de nourrir convenablement les animaux de l'espèce bovine aussi bien dans l'hiver que dans l'été.

La race primitive occupe donc le Bocage de la Vendée, des Deux-Sèvres, de Maine-et-Loire et de la Loire-Inférieure. C'est au centre de la Vendée, dans les vallées qui s'étendent de Vouvant à Tiffauges, en passant par la Châtaigneraie, Pouzauges, les Herbiers, et qui sont limitées par la Sèvre nantaise, que l'on place le foyer le plus pur de la race.

Selon M. de Sourdeval, à qui j'emprunte la plupart de ces renseignements, le type de la race offre les caractères suivants : le front est large et plat ; le nez droit, gros et court ; les cornes sont longues et effilées, blanches dans la première et la plus grande partie de leur longueur, noires à l'extrémité. On paraît attacher, dans le pays, une grande importance à la forme des cornes. Elles doivent, pour être *bien mises*, offrir, à leur base, un certain écartement, ensuite revenir en avant, puis enfin remonter en se contournant, de manière à diriger la pointe de la corne presque verticalement. C'est peut-être la seule des races fines pour laquelle on exige une large encornure. Le cou est court et musculeux ; le fanon détaché et mobile ; les épaules sont épaisses, bas descendues, non surmontées de garrot ; la poitrine est large et forte, la ligne du dos droite ; les côtes sont amples, arrondies ; les hanches larges, mais recouvertes par les muscles, de manière à n'être pas trop saillantes ; la croupe est étendue, presque horizontale ; la naissance de la queue effacée dans la croupe, ce qui est généralement considéré comme signe de finesse dans les races françaises et anglaises les plus perfectionnées ; la queue est pendante, longue, terminée par un bouquet de crins noirs. Les cuisses musclées et droites doivent, autant que possible, former le carré avec la saillie des hanches ; les jarrets sont larges, secs et droits ; les jambes fortes et d'aplomb ; la peau est fine, presque aussi fine et aussi moelleuse que chez les meilleurs sujets de la petite race bretonne.

Les cultivateurs du Bocage sont très-exclusifs au point de vue de la robe de l'animal. Ils ne reconnaissent que la robe froment, exempte de taches blanches. On admet seulement que la robe froment puisse varier d'un ton plus vif à un ton plus pâle, du *clairnet* au *poil rouge*, suivant l'expression locale. Au reste, tous les jeunes animaux de la race offrent, en naissant, une couleur brune prononcée qui s'éclaircit plus ou moins avec l'âge et finit par une nuance blanchâtre assez uniforme.

Un signe caractéristique de la race consiste dans un duvet blanc perlé qui entoure les yeux, le mufle, la culotte, et qui ressemble beaucoup au duvet que l'on retrouve au nez, aux yeux et à la culotte du chevreuil. Le mufle, les paupières, les cils et les yeux, noirs et brillants comme chez le chevreuil, se détachent avec vigueur au milieu des poils blancs et soyeux qui les encadrent. Cette espèce d'auréole blanche est appelée par les paysans *us blancs*, et ils y tiennent beaucoup. Les animaux aux paupières et au mufle rose, aux cornes blanches, au pelage blanc, noir ou mélangé, sont rigoureusement exclus de la race et de ses variétés. On considère aussi chez les mâles comme un signe certain de la pureté de la race une tache noire à l'extrémité de l'enveloppe des parties génitales. Ceux qui n'offrent pas cette particularité ne sont pas regardés comme purs. L'extrémité de la queue, le fouet, doit présenter la même tache noire ou brun foncé.

Dans cette race, la hanche est toujours plus élevée que les épaules. Le bœuf mesuré à la hanche a de 1^m.35 à 1^m.45 de hauteur. A l'état d'engraissement les bœufs pèsent de 4 à 500 kilogr.

Quelques-uns des caractères de la race du Bocage vendéen que je viens d'énumérer sont empruntés à une note assez ancienne rédigée, comme je le dis plus haut, par un éminent agronome de ce pays, M. de Sourdeval, et que tous les écrivains zootechniciens ont fidèlement copiée. Il ne me paraît cependant pas inutile de reproduire la description de la même race telle que la donne le travail le plus récent de zootechnie dû à M. A. Sanson, originaire de la Charente, et qui semble connaître parfaitement les animaux dont il est question.

« La race de Parthenay, dit M. Sanson, a le front large et plat, la tête courte, le chanfrein droit et le mufle large. Les cornes sont longues et effilées, blanches dans leur plus grande étendue et noires seulement à l'extrémité; elles sortent d'abord latéralement sous une direction horizontale, puis se courbent gracieusement en avant et se relèvent vers l'extrémité pour se diriger en haut et en dehors. L'encolure est courte et bien musclée, avec un fanon moyen et peu épais. Les épaules sont longues et bien musclées, le garrot large et bas, la poitrine profonde, à côtés souvent plats, mais généralement près de terre; la ligne du dos droite, les lombes larges, les hanches écartées, la croupe horizontale et bien fournie de muscles, la queue plantée bas, noyée entre les ischions, longue et à fouet abondant, la culotte bien descendue, formant une ligne droite. Les membres sont courts mais forts, aux articulations larges mais bien d'aplomb. Les animaux de cette race sont lourds, lents, mais tenaces, robustes et bons travailleurs. La taille moyenne varie entre 1^m,55 à 1^m,45. Lorsqu'ils sont

gras, ils atteignent facilement 500 kilogr. de poids vif. Leur peau, relativement fine et moelleuse, comme la placidité de leur caractère, indique une disposition au facile engraissement. »

Sous les rapports de la robe, la description de M. Sanson est entièrement conforme à celle que je viens de donner. « Les caractères de la robe, dit-il, sont uniformes dans la race. On n'y observe jamais aucun mélange de couleurs. Et cela témoigne, à coup sûr, de son entière pureté. »

Les deux descriptions de la race que je viens de reproduire se complètent mutuellement et s'appliquent à ce que je pourrais appeler la race-type de laquelle sont dérivées toutes les variétés bovines de l'Ouest de la France, depuis la Loire jusqu'à la Gironde. Ce type primitif est renfermé dans une contrée assez restreinte, le Bocage ; les animaux de ce pays reçoivent des éleveurs les soins les plus intelligents.

L'élevage a lieu exclusivement à l'étable, où les animaux viennent coucher tous les soirs. Les veaux consomment ordinairement le lait de deux vaches, et ne sont abandonnés à eux-mêmes que lorsqu'ils ont acquis un développement suffisant. Élevés avec une grande aménité, et je pourrais dire avec affection, les animaux se ressentent de cette éducation et sont d'une docilité et d'une douceur remarquables. « Lors même que deux bœufs se battent, dit M. de Sourdeval, le bouvier, au lieu de les séparer en les frappant de son aiguillon, commence par déposer cet instrument ; il se précipite sans armes entre les cornes qui s'entre-croisent, les saisit de ses mains, les détourne de leur direction hostile, et renvoie les deux adversaires pacifiés, non effarouchés à force de coups. » Il en est des animaux comme des hommes, on obtient plus d'eux par la douceur unie à la fermeté que par la violence et la colère.

La variété parthenaise, qui donne son nom à la race entière, offre les mêmes caractères généraux que la race du Bocage, mais les membres sont plus forts et elle a plus de poids, ce qui la rend plus propre au travail. D'un autre côté, la peau est moins fine, le poil est moins soyeux et la corne est plus grosse, plus courte et moins bien dirigée, ce qui lui attribue une certaine infériorité.

Le nom de parthenaise a été donné à la race du Bocage et à toutes ses variétés, parce que le centre le plus actif de production des animaux de l'espèce bovine de toute la contrée et le plus grand centre de commerce se trouvent réunis dans l'arrondissement de Parthenay (Deux-Sèvres).

Le bétail du Bocage est en effet l'objet d'un commerce très-important à l'intérieur et à l'extérieur de son territoire, mais le principal mouvement du bétail vendéen s'opère à l'intérieur même du Bocage où on le fait naître; il y est élevé, puis employé aux travaux de l'agriculture et enfin engraisé. Cependant au-dessus de ce courant local domine une sorte de courant supérieur qui prend sa source dans l'élevage immense du territoire des Herbiers, Pouzauges et Parthenay. Les animaux de ces localités circulent dans tout le massif du Bocage : on les dirige particulièrement du Nord vers le Midi pour le travail et on les ramène plus tard vers le Nord pour l'engrais. C'est particulièrement sur la rive droite de la Sèvre, dans le Delta compris entre cette rivière et la Loire, qu'est le grand atelier d'engraissement. Les animaux engraisés dans cette contrée sont ensuite conduits au marché de Cholet, pour être expédiés sur Paris.

Les veaux ou les génisses de Parthenay sont très-recherchés par les éleveurs de tout le Bocage, afin d'être employés au travail. Les attelages qui proviennent de ces acquisitions sont expédiés dans la Touraine, le Haut-Poitou, la Saintonge, la Marche, et vont jusque dans le Rouergue où ils se vendent sous le nom de *bœufs de Gâtine*, *bœufs gâtinais* ou *gâtinaux*. Beaucoup vont dans le pays de Retz pour être employés aux travaux de l'agriculture et au transport des vins. Le commerce de Nantes emploie aussi un certain nombre de ces vigoureux animaux au charroi de ses marchandises.

La race bretonne proprement dite franchit rarement la Vilaine. Les cultivateurs de Clisson, Montaigu, Aizenay, la Motte-Achard, achètent sous le nom de *veaux de cordes* ou *du pays haut*, les veaux de la race parthenaise, les soignent bien, les nourrissent abondamment, leur font prendre de la taille et de l'étoffe, et les revendent ensuite aux foires de Napoléon, la Motte-Achard, Aizenay, l'Hébergement, etc., de 450 à 600 fr., et en retirent un bon bénéfice.

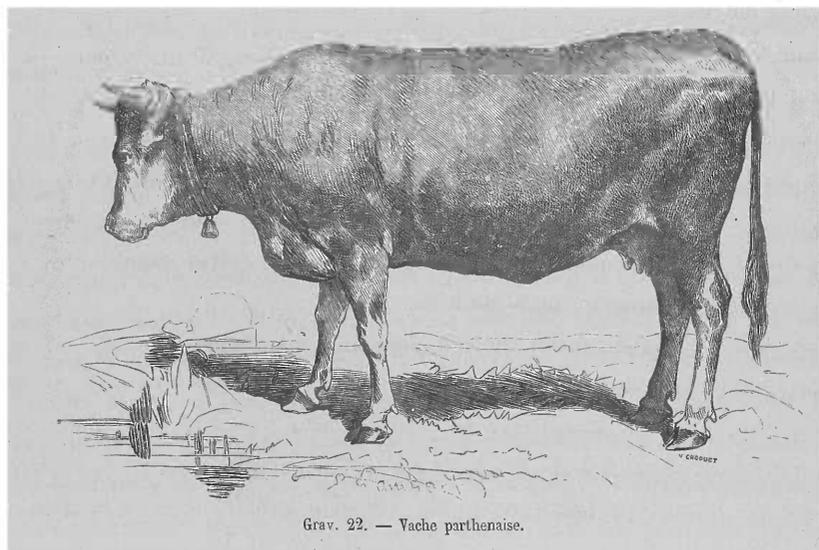
Dans la race parthenaise, la vache (grav. 22) est plus petite que le bœuf. Ses formes sont légères, délicates, et on exige pour elle la même robe, le même cornage, enfin le même cachet de race pure que pour le bœuf. Le Vendéen ne se décide pas facilement à vendre sa vache. Les femelles restent au village, où leur fonction unique est de perpétuer la famille et de lui conserver toutes ses qualités.

Une particularité a contribué puissamment à maintenir la supériorité des animaux de cette race. Le lait des mères est à peu près exclusivement employé à la nourriture des élèves. On n'en distrait que la minime portion nécessaire aux besoins de la ferme. Un bon

agriculteur conduit au marché ses veaux et ses génisses bien nourris, mais il ne doit y porter ni lait ni beurre, telle est la règle du pays, et personne jusqu'à ces derniers temps n'eût osé, dit-on, s'y soustraire. On envoie quelques vaches remarquables par leurs qualités laitières à Nantes et à Angers. Après que ces vaches ont donné tout leur lait, elles sont engraisées dans les herbages et livrées à la boucherie de la Loire. Les vaches qui restent dans le pays, après avoir fourni un certain nombre d'élèves, sont engraisées sur les lieux mêmes ou dans les marais de la Charente.

Les vaches ne sont jamais soumises au travail.

Cependant il paraît que cette sage méthode d'élevage tend, depuis quelque temps, à disparaître. Le développement des routes stratégiques, l'extension des chemins de fer, l'élévation



Grav. 22. — Vache parthenaise.

du prix du lait ont tenté quelques cultivateurs. Au lieu de donner deux vaches à un veau, comme autrefois, on donne deux veaux à une vache et on essaye de combler le déficit par une nourriture étrangère, en remplaçant la nourriture naturelle de l'animal par les aliments les mieux appropriés à son jeune estomac. Faut-il blâmer cette tendance? Faut-il proscrire le commerce du beurre et du lait? Évidemment, au point de vue de la conservation de la race, mieux on nourrit les élèves, meilleurs deviennent les animaux adultes. Il y aurait donc une distinction naturelle à faire. La production du lait et du beurre est une industrie particulière qui ne doit avoir rien de commun avec l'élevage des animaux. On peut posséder des étables de vaches et consacrer exclusivement à la production du laitage les

bêtes dont les veaux ont été livrés très-jeunes à la boucherie; c'est une industrie toute spéciale. Mais l'éleveur qui tient à conserver sa réputation d'éleveur, à produire et à mener à bien de beaux animaux capables de perpétuer la race avec toutes ses qualités et même de l'améliorer, ne peut pas distraire à l'élève la ration de lait que la nature lui destine. Il doit même, au contraire, ajouter à cette ration naturelle le supplément qu'exige le perfectionnement de la race et les conditions hygiéniques de la domesticité. On sait qu'une race mal soignée et surtout mal nourrie tend infailliblement à dégénérer. On cherchera vainement à l'améliorer plus tard par un choix judicieux de reproducteurs; la race dépérira fatalement si une nourriture abondante ne vient pas, dans le premier âge, donner à l'élève le développement qu'il doit comporter.

Les observations qui précèdent peuvent s'appliquer à la race parthenaise et à toutes les variétés qui la constituent et qui se trouvent dans les mêmes conditions économiques. Nous allons nous occuper maintenant des diverses variétés de cette race.

La variété *parthenaise* proprement dite est celle qui, au premier abord, frappe naturellement notre esprit. Hiérarchiquement, elle doit passer la première. Elle représente, plus particulièrement dans la famille bovine de l'Ouest, l'aptitude au travail. Elle a moins de stature que la race choletaise et offre moins de disposition à l'engraissement, mais elle est plus dure au travail. Les membres sont plus longs, plus développés, la peau est moins fine, les cornes sont plus grosses que dans la variété du Bocage. Mais si la variété parthenaise se distingue par son aptitude au travail et par la vigueur de ses muscles, elle n'en est pas moins assez facile à engraisser et recherchée par les bouchers pour la qualité de sa chair.

La variété *nantaise* appartient évidemment à la race parthenaise, car elle offre les mêmes caractères typiques. Elle comprend les animaux qui habitent les deux rives de la Loire, dans les environs de Nantes. Elle fournit aussi des bœufs de travail. La conformation de ces bœufs est un peu anguleuse, mais solide, trapue, présentant les lignes les plus favorables à la traction. On emploie des bœufs nantais sur le port de Nantes pour charrier les plus lourdes marchandises. Cette variété est aussi assez facile à engraisser, et c'est en partie parmi ces animaux que l'on choisit les sujets destinés à constituer la variété choletaise qui est, au point de vue de la boucherie, la plus connue, la plus célèbre, la plus estimée de toutes les variétés de la race.

Mais y a-t-il réellement une variété *choletaise* ou *cholette*? Je ne le crois pas. Dans les environs de Cholet on n'élève pas, on engraisse; les animaux engraisés appartiennent bien à la race parthenaise telle qu'elle vient d'être décrite, cela ne fait aucun doute, mais ils appartiennent aussi à la variété nantaise, gâtinaise, maraîchine, etc. Le choletais que nous consommons à Paris en presque totalité, et qui est si estimé de notre boucherie, représente indistinctement toutes les variétés de la race parthenaise.

L'habitude de rechercher, de manier, d'acheter des bêtes destinées à l'engraissement fixe, dans l'esprit des engraisseurs, les formes indiquant les bêtes les plus disposées à prendre la graisse. Ces animaux, choisis dans le même but, se ressemblent presque tous et constituent cette variété choletaise si favorablement accueillie par les consommateurs. On n'achète, pour les mettre à l'engrais, que les animaux les mieux conformés, les plus jeunes, les moins usés par le travail et les plus aptes à s'engraisser. Comme le but de tous les acheteurs est le même, comme les règles zootechniques indiquant l'aptitude à l'engraissement sont les mêmes, il doit certainement y avoir une grande uniformité dans les animaux achetés dans l'Ouest et destinés à figurer sur les marchés de Sceaux et de Poissy, et il n'est nullement surprenant que l'on ait improvisé une race avec ce groupe incessamment renouvelé d'animaux de même origine et de formes semblables.

La variété *poitevine* est alimentée par le courant d'exportation du Bocage et de Parthenay, qui s'étend jusqu'aux bords de la Gironde. On exporte surtout en Poitou des animaux de travail, qui sont entretenus pendant un certain temps dans le pays, puis livrés à l'industrie de l'engraissement, concurremment avec les salers, qui forment une bonne partie de la population bovine du Poitou. La parthenaise est souvent désignée sous le nom de poitevine; ce sont évidemment des taureaux parthenais qui furent importés en Bretagne au milieu du siècle dernier, pour donner de la taille et de la force à la petite race bretonne, et que les documents de l'époque désignent sous le nom de taureaux de la race *poitevine*.

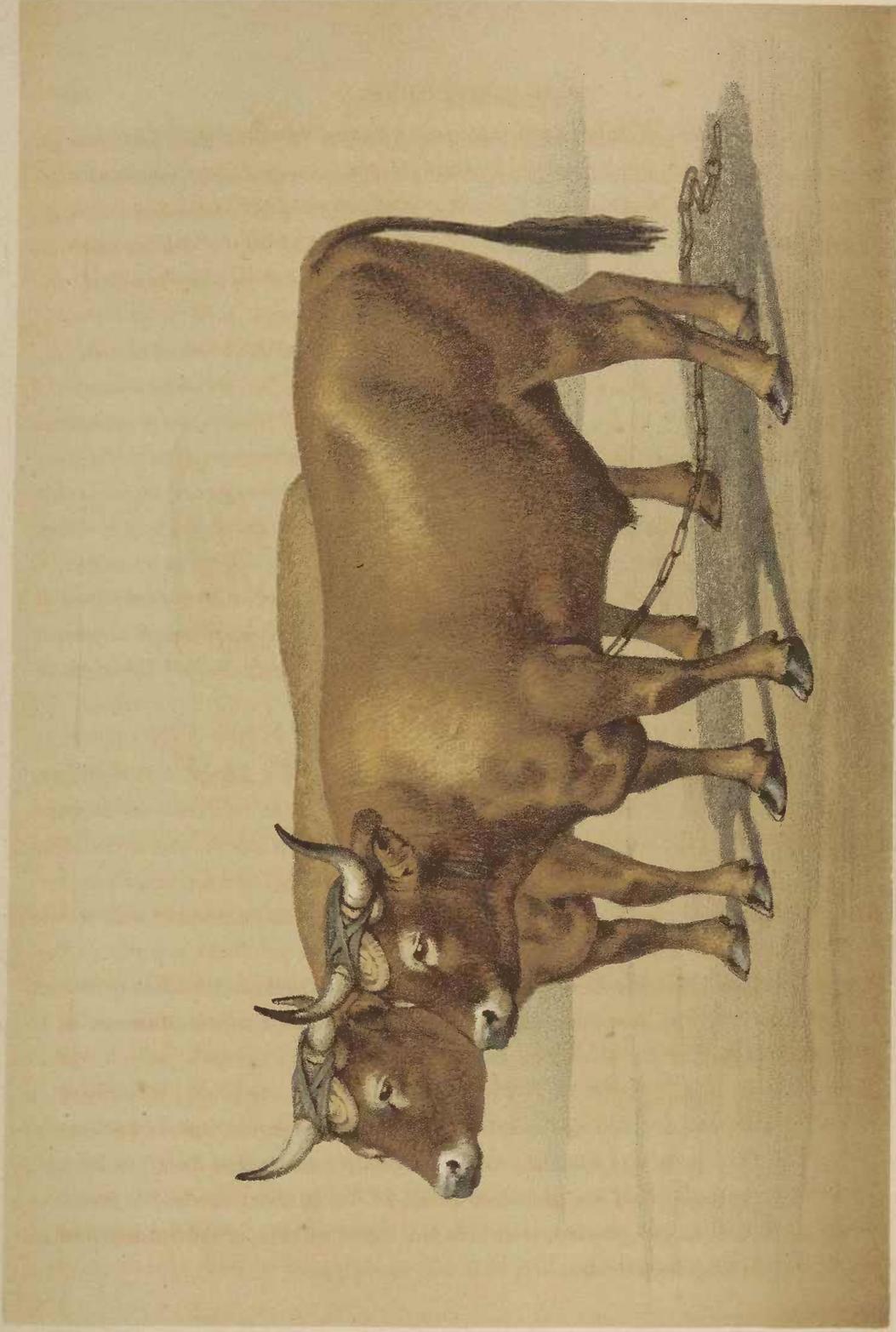
La race *maraîchine* comprend les animaux élevés dans les prairies basses, appelées *marais*, qui s'étendent le long du littoral de l'Océan, depuis l'embouchure de la Loire jusqu'à celle de la Gironde, et qui pénètrent dans l'intérieur des terres en suivant les bords des rivières de la Sèvre, de la Charente et de la Seudre. Le centre de la production est renfermé dans les marais de la Saintonge.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonie

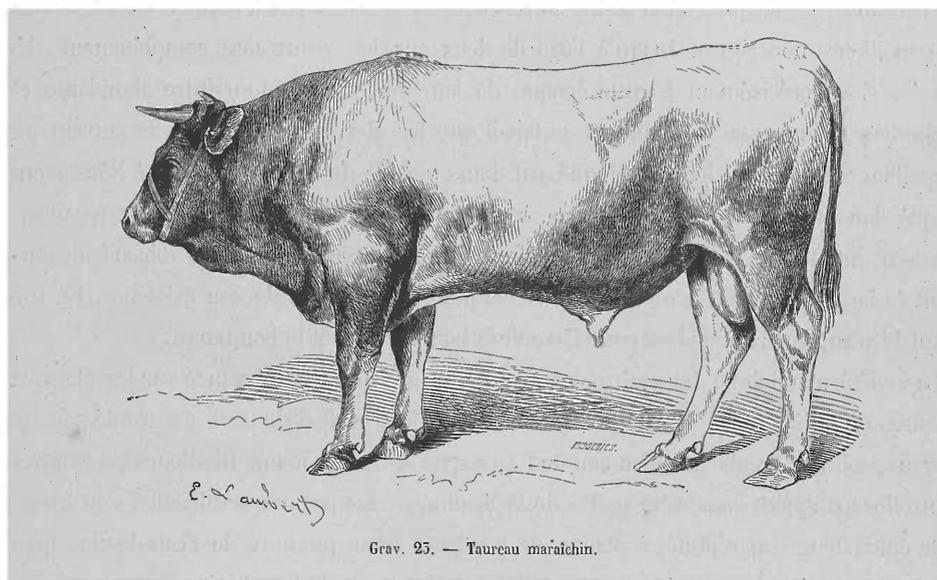


Imp. Zanotti, rue des Boulangers, 13, Paris

O. de Penne del.

RACE CHOLÉTAISE.—BŒUFS.

Autrefois cette variété de la race parthenaise était pour ainsi dire conservée à l'état sauvage. Les animaux paissaient l'année entière dans ces prairies constamment humides en hiver ou desséchées par les chaleurs de l'été ; ils avaient une mine farouche et rappelaient les allures du buffle et du bison. La gravure 23, qui représente un taureau maraichin primé à la Rochelle en 1859, et que j'ai pu étudier à ce concours, prouve que la race n'a pas encore tout à fait perdu son aspect primitif. Le garrot était très-élevé et recouvert d'une touffe de poils hérissés ; la couleur du pelage était d'un brun fauve, le poil était rude,



la peau épaisse ; la cuisse effilée me rappelait les taureaux hongrois du concours universel de 1856.

Depuis un demi-siècle la race s'est améliorée. Les animaux sont généralement ramenés à l'étable aux premières pluies de septembre ; ils sont mieux nourris, mieux soignés, et chez quelques éleveurs la reproduction n'est plus abandonnée aux hasards du pâturage en commun. On faisait travailler les bœufs jusqu'à dix, douze et quinze ans ; aujourd'hui on les engraisse vers cinq ou six ans, après les avoir soumis, depuis l'âge de deux ans environ à un travail modéré. J'ai étudié cette année (1864), au concours de Poissy, un bœuf maraichin pur, primé par le jury, qui nous a montré à l'abatage une couverture de graisse magnifique et une chair de première qualité. Ce fait, assez inattendu, m'a révélé quel parti des éleveurs intelligents pourraient tirer de la race maraichine.

La variété maraîchine est bonne au travail, assez précoce, et, comme on vient de le voir, facile à engraisser. Avec des soins, une bonne nourriture et un choix intelligent de reproducteurs, les qualités natives se développeront. Mais la supériorité de la race réside surtout dans ses facultés laitières. La vache maraîchine produit jusqu'à 18 et 20 litres par jour d'un lait excellent. Il faut dire qu'elle est généralement mieux soignée que le bœuf et que le cultivateur des marais ne néglige rien pour obtenir d'elle une bonne lactation.

Malgré les mérites naturels de la race maraîchine, elle arrivera difficilement à atteindre un certain degré de perfection si les éleveurs ne se décident pas à donner à leurs élèves une meilleure nourriture. Jusqu'à l'âge de deux ans les veaux sont complètement délaissés. C'est précisément à cette époque de leur vie qu'une nourriture abondante et riche leur est nécessaire. Comment se fait-il que les éleveurs des marais ne suivent pas l'excellent exemple qui leur est donné par leurs voisins du Bocage vendéen? Nous avons vu que dans cette partie du territoire occupé par la race parthenaise, les veaux reçoivent des soins intelligents et une nourriture succulente. L'avenir de l'animal dépend absolument de la manière dont il est traité dans les premières années de son existence. En soignant le veau, vous obtiendrez pour l'avenir la bonne vache et le bon bœuf.

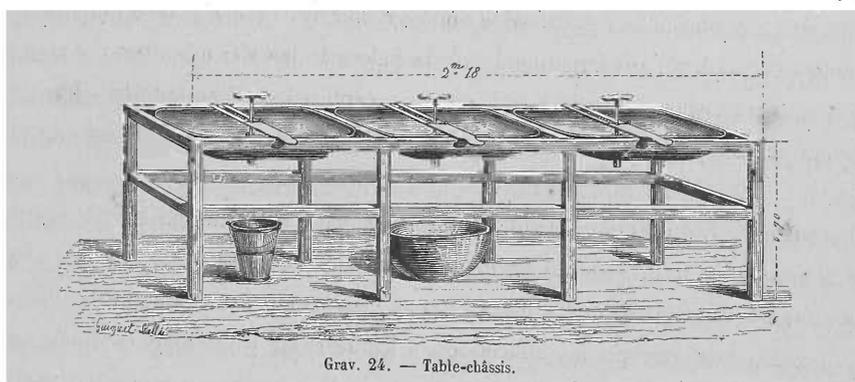
La variété maraîchine disparaît peu à peu à mesure que l'on s'avance sur les plateaux calcaires de la Saintonge et dans l'Angoumois. Ici, le travail de la terre est confié soit aux chevaux, soit aux bœufs qui viennent de l'Auvergne et du Limousin. D'ailleurs les prairies naturelles manquent dans cette partie de la Saintonge; les prairies artificielles sont rares, et le cultivateur songe plutôt à planter de la vigne, pour produire de l'eau-de-vie, qu'à entretenir une riche race bovine, pour produire de la viande de boucherie.

Cependant la vache maraîchine, renommée par ses qualités laitières, est répandue dans les trois provinces de la Vendée, de la Saintonge et de l'Angoumois. Son lait, qui est riche en crème, fournit un beurre dont le goût est très-délicat. Le beurre des environs de Rochefort a surtout de la réputation; malheureusement ce beurre n'est pas bien fait: les vases dans lesquels on fait écrémer le lait sont peu larges et trop profonds; ils se nettoient difficilement; la crème, montant moins rapidement à cause de la profondeur du vase, perd sa fraîcheur avant d'être mise dans la baratte.

On rencontre peu de laiteries propres, suffisamment aérées et maintenues à une température convenable. Les vases à lait sont tout simplement placés dans une armoire, et on fabrique le beurre dans la cuisine; on reproche enfin aux ménagères de ces contrées de ne pas laver suffisamment leur beurre, de sorte qu'il prend facilement le goût de rance.

Cependant un agriculteur éminent, M. le comte E. de Saint-Marsault, président de la Société d'agriculture de la Rochelle, a inauguré chez lui un système de vases larges en zinc fabriqués à Angers. « J'ai pris sur mon étable à vaches, dit-il, 4 mètres carrés de surface sur 3 mètres de hauteur, complètement clos par de petits murs avec une seule porte à l'extérieur, à l'exposition du midi.

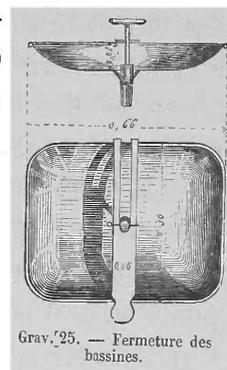
« L'intérieur est soigneusement carrelé, plafonné, crépi et blanchi à la chaux. Ce diminutif de laiterie contient une table-châssis au-dessus de laquelle on a fixé au mur une planche étagère régnant tout autour de l'appartement. La table-châssis (gravure 24) porte



Grav. 24. — Table-châssis.

trois bassines en zinc dans lesquelles on dépose le lait aussitôt après chaque traite. C'est là tout l'établissement; il est, comme vous voyez, bien modeste et très-peu dispendieux.

« La table-châssis est construite en planches de peuplier de 0^m,03 d'épaisseur, solidement assemblées par mon charpentier de campagne. Les bassines encastrées dans cette table sont en feuilles de zinc; chacune porte 0^m,50 de largeur sur 0^m,66 de longueur, formant ainsi un rectangle à fond régulièrement concave, d'une profondeur de 0^m,08 au centre. Le bord supérieur forme bourrelet, et le fond est percé au centre d'une ouverture ronde de 0^m,03 de diamètre fermée par un bouchon de zinc plein et à longue tige (grav. 25). Cette ouverture reçoit par dessous un tuyau cylindrique soudé verticalement avec renfort et d'une longueur de 0^m,12.



Grav. 25. — Fermeture des bassines.

« Ces bassines présentent une très-grande surface relativement à leur profondeur. On en a construit de forme semblable en verre et en porcelaine, mais le zinc est bien préférable, moins cher, moins cassant, et surtout parce que le lait ne s'y caille pas aussi

promptement. Chacune de ces bassines ainsi construites m'a coûté 12 fr. Elles contiennent environ 20 litres de lait chacune ; c'est la capacité convenable pour chacune des trois traites journalières du petit nombre de mes vaches ; mais on peut, suivant les circonstances, faire fabriquer des bassines plus petites ou plus grandes, ou mieux se procurer 6, 9, 12 bassines suivant le nombre de vaches, en observant qu'il vaut infiniment mieux augmenter le nombre des bassines que d'accroître trop fortement leurs dimensions.

« Sur les bords de la bassine on pose une petite planchette de 0^m,01 d'épaisseur sur une largeur de 0^m,06, entaillée d'un bout jusqu'à son milieu pour embrasser la tige du bouchon, laquelle est percée à hauteur convenable pour recevoir une brochette en fer reposant, quand le bouchon est soulevé, sur la petite planchette ; alors le lait s'écoule dans un vase placé à cet effet sous la bassine. A l'arrivée de la crème, on enlève la brochette, le bouchon retombe, on change le vase pour recevoir la crème qui tombe dès que le bouchon est enlevé tout à fait. »

Ce système de bassines en zinc a de sérieux avantages : il facilite considérablement l'écumage, empêche le lait de prendre en caillé, et permet de laver facilement les vases avec un peu d'eau bouillante. M. de Saint-Marsault affirme la complète innocuité des bassines de zinc, que l'on avait quelquefois suspectées. J'avoue que, pour mon compte, je préférerais des bassines émaillées, ou même des bassines en verre ou en porcelaine, malgré leur fragilité.

Quelques propriétaires de la Saintonge ont essayé d'organiser des fromageries et de fabriquer des fromages à la façon de Hollande, qui ont la faculté de se conserver longtemps et de supporter aisément les voyages sur mer. Je ne sais pas si cette fabrication, qui est assez difficile, a produit les résultats qu'on en espérait.

Les bœufs maratchins sont presque exclusivement engraisés à l'herbe. On les met au pré vers la fin de l'hiver, pour les en sortir aux foins de juillet. On utilise les herbes d'automne pour mettre en chair les vieilles vaches laitières et les bouvillons destinés à la consommation locale. Cependant un propriétaire du pays, M. Tintignac, assure que depuis quelques années on commence à reconnaître la nécessité de l'engraissement à l'étable, afin d'obtenir du fumier et d'amender les terres calcaires et sèches cultivées en céréales. Voici quelle est la méthode adoptée par les cultivateurs du pays qui ont une proportion convenable de pré et de terre. Ils continuent de faire l'engraissement de printemps dans leurs prairies salées ; en automne, ils rafraîchissent et reposent une seconde série d'animaux en leur faisant passer dans les marais l'arrière-saison ; ils les font rentrer

ensuite à l'étable, pour les pousser le plus rapidement possible à la graisse à l'aide d'aliments abondants et variés. On leur donne alors du foin, des fourrages artificiels, des betteraves et de la farine de jarousse. L'engraissement doit être complet en soixante-dix à quatre-vingts jours, et l'animal doit gagner en moyenne 1 kilog. par jour. On estime que pour gagner de 70 à 80 kilog. pendant cette stabulation, une bête ordinaire consomme environ 1,200 kilog. de fourrages secs, 2,600 kilog. de betteraves, et 2 hectolitres et demi de farine de jarousse; le tout pouvant être évalué à environ 120 fr., la plus-value correspondante de l'animal est estimée de 150 à 160 fr.; il ne reste donc qu'un bénéfice de 30 francs; si on met encore 30 francs pour la valeur du fumier produit, on verra que l'engraisseur Saintongeais n'a pas une marge bien large pour les bénéfices et qu'il doit opérer ses achats avec la plus grande prudence.

L'engraissement du printemps est plus avantageux, et il produira des résultats bien meilleurs encore lorsque les prairies des marais seront assainies et irriguées; lorsqu'on aura planté autour des héritages des bordures de saules et de frênes, qui réussissent assez bien dans l'argile compacte des marais. Ces arbres modéreront l'action des vents de mer qui fatiguent les animaux, draineront naturellement le sol par leurs racines et entretiendront par leur ombre la fraîcheur sur les prairies.

Les animaux de la race parthenaise, sous le nom de bœufs choletais, nantais ou parthenais, contribuent puissamment à l'alimentation de la ville de Paris. Les bouchers parisiens désignent indistinctement ces animaux sous le nom commun de *choletais*. Tous les bœufs au pelage gris, venant de l'Ouest, sont considérés comme choletais. Le choletais figure chaque année avec honneur dans le concours de boucherie de Poissy. Dans ces concours, institués en 1844, les bœufs gras ont été réunis par région jusqu'en 1862; chaque région comprenait plusieurs départements et souvent plusieurs races. La race parthenaise concourait, dans sa région, avec les animaux des départements du Finistère, des Côtes-du-Nord, du Morbihan, d'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Inférieure, de la Mayenne, de la Sarthe, de Maine-et-Loire, d'Indre-et-Loire, de la Vendée, des Deux-Sèvres et de la Vienne.

J'ai réuni dans le tableau suivant les résultats obtenus par les races dites choletaise et nantaise aux concours de Poissy de 1850 à 1860. J'ai puisé mes renseignements dans les comptes rendus officiels publiés par le ministère de l'agriculture; or, ces comptes rendus ne remontent pas avant 1850 et ont été arrêtés en 1860 par la mort du regrettable M. Baudement.

TABLEAU DU RENDEMENT DES ANIMAUX DE LA RACE PARTHENAISE (CHOLETAISE, NANTAISE, ETC.).

PRIMÉS A POISSY DE 1850 A 1860

ANNÉE DU CONCOURS.	NOM DE L'ÉLEVEUR.	AGE DU BŒUF.	POIDS VIF AU MOMENT DE L'ABATAGE.		RENDIMENT EN VIANDE NETTE.	PROPORTION DU RENDEMENT DE VIANDE NETTE AU POIDS VIF.	POIDS DU SUIF.	APPRÉCIATION DU JURY A L'ABATAGE.
			kil.	kil.				
1850	M. Rivet, au Puizet-Doré (Maine-et-Loire). — 4 ^e prix.	6 ans.	850	556	»	65,41 p. 100.	80	» <i>Choletaise.</i>
1851	M. Chateigner. — 5 ^e prix.	6 ans.	880	558	»	65,40 —	82	» <i>Choletaise.</i> — Viande médiocre (pesée 14 heures après l'abatage), suif beau et bon.
1852	Néant.	»	»	»	»	»	»	» <i>Nantaise.</i> — Observations à l'abattoir : viande très-fine, belles pièces parées, bonne de boucherie et peu couverte, suif ordinaire. — Observ. à l'étal : pas trop de graisse, convenable au détail, fournissant beaucoup de viande, belle couleur.
1853	M. Cesbron-Lavau. — 4 ^e prix (supplémentaire).	5 ans.	725	465,50	»	64,21 —	90	» <i>Choletaise.</i>
1854	M. le baron de Kersabiec, à Pont-Saint-Martin. — 1 ^{er} prix.	5 ans.	855	555	»	62,57 —	80	» <i>Choletaise.</i>
	M. Marais, à la Jumellière (Maine-et-Loire). — 5 ^e prix.	5 ans.	965	628,50	»	65,12 —	89,50	» <i>Choletaise.</i> — Viande bonne, suif bon.
	M. le baron de Kersabiec. — Prix supplémentaire.	5 ans.	860	549,50	»	63,89 —	98,50	» <i>Choletaise.</i> — Viande bonne, suif bon.
1855	M. Sionneau, à Saint-Hilaire (Vendée). — 2 ^e prix de la ville de Poissy.	26 mois.	605	402	»	66,45 —	60	» <i>Choletaise.</i> — A l'abattoir : viande très-fine, très-beau suif. — A l'étal : très-belle viande et de bonne boucherie. — Primé dans la catégorie des animaux âgés de 5 ans et plus.
	M. Orioux, à Saint-Hilaire (Vendée).	5 ans 1/2.	760	480	»	65,16 —	48	» <i>Choletaise.</i> — A l'abattoir : viande passable, suif ordinaire. — A l'étal : viande faite, belle couleur.
	M. le vicomte de Lautrec.	5 ans.	855	565	»	65,82 —	85,50	» <i>Nantaise.</i> — A l'abattoir : viande belle, beau suif. — A l'étal : très-belle viande, un peu ferme.
	M. l'abbé Bernard, à l'abbaye de la Trappe (Loire-Inférieure). — 1 ^{er} prix.	5 ans.	1,025	696	»	67,95 —	90	» <i>Choletaise.</i> — Viande assez belle, suif ordinaire, beau grain de viande, couverture et couleur belles.
1856	M. Vinet, à Mouzillon (Loire-Inférieure). — 2 ^e prix.	5 ans.	850	510	»	60,00 —	120	» <i>Choletaise.</i> — Viande assez belle, suif bon, viande fine et tendre, couleur et couverture belles.
	M. Jean Rivet, au Puizet-Doré (Maine-et-Loire). — 2 ^e prix.	5 ans.	835	570	»	68,25 —	68	» <i>Choletaise.</i> — Viande belle, suif beau, belle viande, belle couverture bien suivie.
	M. Rivet, au Puizet-Doré (Maine-et-Loire). — 1 ^{er} prix.	6 ans.	915	552	»	60,33 —	165	» <i>Choletaise.</i> — Excessivement fine, un peu grasse.
1857	M. l'abbé Bernard, à la Trappe (Loire-Inférieure). — 2 ^e prix.	5 ans.	990	639	»	64,55 —	105	» <i>Choletaise.</i> — Viande très-fine, suif très-bon.
	M. Orioux, à la Morinière (Vendée). — Prix de Poissy.	5 ans.	755	470	»	62,25 —	87	» <i>Choletais.</i> — Viande fine, suif trop mur.
	M. Chasseloup (Julien), à Saint-Hilaire-de-Loulay (Vendée). — 1 ^{er} prix.	5 ans.	785	515	»	65,60 —	81	» <i>Choletaise.</i>
1858	M. Guichet (Amand), à Saint-Hilaire-de-Loulay (Vendée). — 2 ^e prix.	5 ans.	790	515	»	64,94 —	91	» <i>Choletaise.</i>
	M. Vinet (Joseph), à Valler (Loire-Inférieure). — 4 ^e prix.	5 ans 1/2.	800	522	»	66,25 —	66	» <i>Choletaise.</i>
1859	M. Chasseloup, à Saint-Hilaire-de-Loulay (Indre). — 1 ^{er} prix.	5 ans.	850	520	»	61,18 —	118	» <i>Choletaise.</i>
1860	M. Vinet, à Mouzillon (Loire-Inférieure). — 2 ^e prix.	5 ans.	860	542	»	63,02 —	90	» <i>Nantaise.</i>
	M. Chiron, à Remouille (Loire-Inférieure). — 5 ^e prix.	5 ans 1/2.	860	514	»	59,77 —	115	» <i>Choletaise.</i>

On remarquera d'abord que les animaux de la race parthenaise primés aux concours de Poissy ne sont jamais âgés de moins de cinq ans. Cette race ne doit donc pas être rangée parmi les races précoces; cependant une étude approfondie des animaux parthenais a prouvé que si l'on cherchait à obtenir d'eux un engraissement précoce on y parviendrait assez facilement. Mais dans l'Ouest on ne cherche pas la précocité, par la raison que les conditions économiques de la production locale s'y opposent. On préfère demander aux jeunes bœufs un travail modéré, les engraisser à cinq ou six ans, dans la force de l'âge, au lieu de les pousser rapidement et de conduire au marché des jeunes bœufs de vingt-quatre à trente-six mois qui n'auraient jamais travaillé.

La viande de ces bœufs de cinq à six ans est plus estimée par la boucherie que celle des bœufs précoces. J'ai pu m'assurer moi-même, dans les visites faites à l'étal avec la commission de rendement de Poissy, de la supériorité fréquente, au point de vue de l'alimentation, de la viande d'un animal fait sur la viande des bœufs précoces. La viande d'un animal jeune, mais qui a travaillé modérément, est généralement plus succulente, mieux *persillée*, c'est-à-dire mieux marbrée de graisse que la viande des animaux tout à fait précoces que j'ai pu examiner.

Il ressort aussi de l'ensemble de ce tableau que le rendement en suif est en raison inverse du rendement en viande nette : plus le rendement en viande nette à l'abatage est considérable, plus la proportion de suif diminue.

On sait qu'en 1857 les animaux anglais vinrent concourir à Poissy, à côté des animaux français. Si on compare le rendement de ces animaux au rendement des individus de notre race parthenaise, on remarquera, par exemple, que le rendement du bœuf durham, prix d'honneur, âgé de trente-cinq mois, appartenant à M. le duc de Beaufort, a été de 71,86 p. 100 et a donné 94 kilogr. de suif pour 1,010 kilogr. de poids vif, tandis que le plus remarquable rendement des choletais a atteint 68,25 p. 100 de viande nette, et 68 kilogr. de suif pour 825 kilogr. de poids vif. On voit cependant que la différence entre les deux rendements n'est pas énorme.

Un angus de M. Mac-Crombie (Ecosse) âgé de quatre ans et cinq mois, a rendu 72,31 p. 100 et 105 kilogr. de suif pour 1,210 de poids vif; rendement supérieur à celui du durham.

Mais, à la suite des notes prises à l'abatage des animaux anglais, on trouve presque invariablement cette mention : « Viande trop grasse, peu mangeable. » Il n'y a d'exception que pour la race Devon, dont la viande est signalée comme très-bonne : « Seuls bœufs

anglais, ajoute la commission, qui ne soient hors d'état d'être consommés eu égard à leur graisse. »

Les appréciations de la commission relative aux choletais, nantais, etc., indiquent généralement, au contraire, une viande très-fine et un suif très-bon.

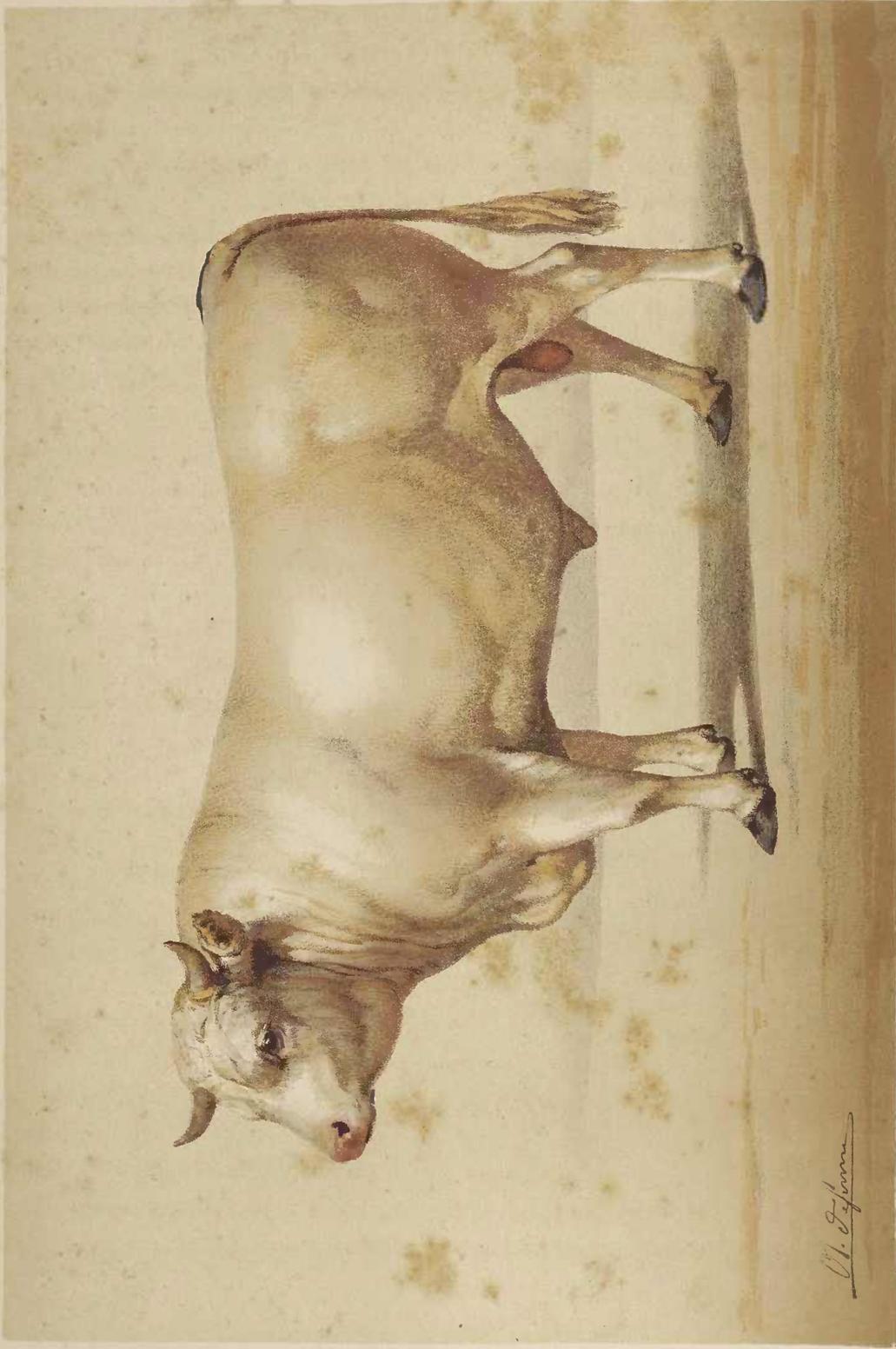
Le chiffre du rendement de viande nette, bien supérieur au rendement moyen de nos races françaises, la valeur du suif et les appréciations favorables de la commission de Poissy au sujet de la qualité de la viande, enfin les témoignages qui reconnaissent son aptitude au travail, placent la race parthenaise au premier rang de nos races de travail et de boucherie.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Doré.



Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE CHAROLAISE — TAUREAU.

O. de Peauie del.

RACE CHAROLAISE

La race charolaise est, de l'avis de tous les agriculteurs, la première de nos races françaises. Elle est, à la fois, précoce, vigoureuse au travail et excellente pour la boucherie. La vache charolaise n'a jamais été recherchée pour ses qualités laitières.

On nomme indistinctement les animaux de cette race *Charolais* ou *Nivernais*. *Charolais*, de Charolles (Saône-et-Loire), rappelle le lieu d'origine de la race; *Nivernais* perpétue le souvenir du département où cette race possède aujourd'hui son centre d'élevage et où elle a reçu ses derniers perfectionnements.

La race charolaise a l'heureux privilège de pouvoir montrer des titres de noblesse, d'avoir une histoire longue et intéressante. Pour la plupart de nos autres races d'animaux domestiques, si l'on veut remonter à quelques années de nous, la confusion se produit, et l'élevage des animaux n'offre plus aucune particularité intéressante. Il n'en est pas de même pour la race charolaise, qui a son histoire et ses historiens.

J'emprunterai souvent des renseignements précieux à M. Chamart, le savant et compétent historiographe de la race charolaise, ainsi qu'à M. O. Delafond, originaire du Morvan, et qui portait aux Charolais tout l'intérêt d'un agronome et d'un compatriote.

J'ai dit que la race charolaise avait pris son nom du pays de son origine connue. En effet, c'est particulièrement dans les communes de Briant, Saint-Christophe, Oyé, Sarry, Saint-Didier, Varennes, l'Arcome, Saint-Julien de Civry, Amauzé et la Clayette, pays compris dans l'ancien Brionnais qu'ont existé les premières et les meilleures vacheries; elles se sont éten-



dues de là dans l'ancien Charolais et jusque sur les rives de la Saône. La tradition rapporte que les animaux furent de tous temps élevés suivant la mode du pays, mais sans aucune préoccupation d'amélioration ou de perfectionnement de la race.

Le climat du Brionnais et du Charolais est doux, un peu humide; le sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, suffisamment perméable néanmoins, est très-fertile. Les mouvements ondulés du terrain ont permis d'y établir des prairies naturelles, nommées *embouches*, convertes d'une herbe aussi fine que celle des *herbages* de la vallée d'Auge, mais moins extraordinairement abondante. C'est dans ces embouches qu'a vécu pendant des siècles la race charolaise. On comprend que, dans de si excellentes conditions, cette race devait conserver sa supériorité sur les autres moins favorisées par le sol.

Quoiqu'on n'ait signalé aucune tentative d'amélioration raisonnée dans les temps reculés, on a conservé, dans le pays, le nom de quelques éleveurs dont les animaux étaient plus particulièrement recherchés. Il est bon de conserver ces noms honorables dans les fastes de notre histoire agricole. Ce sont MM. Mathieu, d'Oyé, dont les fils ont plus tard habité le Nivernais; les Despierre, dont les uns habitaient Saint-Julien de Civry, les autres Saint-Didier; les Glassard, de Busseuil, Ducroux, de Poisson, Lamotte, de Saint-Didier, Tiveaud, d'Oyé, Darmazin, de la Rivière d'Oyé, les Goin et Ravier, d'Auzy-le-Duc, Tachon, de Vauban, Buchet, du Lac, Monmessin, de Saint-Laurent, Ducret, de Saint-Laurent et d'Amanzé, etc. Ces agriculteurs développèrent l'élevage et l'engraissement des bœufs charolais sur une large échelle, et transformèrent en une vaste spéculation industrielle l'engraissement dans les embouches. La richesse des herbages et la facilité native des animaux à prendre graisse rendirent cette spéculation très-lucrative. De cette époque datent un grand nombre de fortunes agricoles du pays.

Autant qu'il est possible de préciser un fait semblable, l'introduction de la race charolaise dans le Nivernais, où elle a pris le développement considérable que nous voyons aujourd'hui, a dû avoir lieu à la fin du siècle dernier. Un Mathieu, de la famille des Mathieu, d'Oyé, et dont le fils fut connu plus tard sous le nom de Mathieu, d'Aulnay, vint s'établir, vers 1770, dans la belle ferme d'Anlezy, à 24 kilomètres de Nevers et à 12 kilomètres de Decize, amenant avec lui son bétail charolais. Le sol frais et fertile d'Anzely lui permit d'importer le mode d'élevage dans les herbages qu'il développa considérablement.

Les résultats de cette tentative furent très-favorables, car nous voyons, plus tard, un certain nombre de fermiers charolais suivre cet exemple et occuper successivement, dans la Nièvre, les positions les plus fertiles.

Néanmoins, jusqu'en 1815, la race charolaise importée eut à lutter sur les marchés de la Nièvre avec la race du Morvan, avec les jeunes bœufs du Limousin et de Salers. A partir de 1815, les travaux intelligents de MM. Boitard, Cornu (Antoine), Cornu (Nicolas), Cornu, de Montgazon, Roux, de Crecy, Roux, d'Achun, et enfin de M. Paignon, père, imprimèrent à l'élevage une direction plus rationnelle et mieux définie. M. Paignon surtout, et M. Chamard, père, son voisin et son ami, dont les opérations commencées en 1808 ne se sont terminées qu'en 1851, contribuèrent puissamment à fixer dans la race les qualités qui font son mérite. M. Chamard, après les désastres causés par le typhus contagieux, pendant l'invasion de 1815, dans les troupeaux du Nivernais, prit la ferme de la Maison-Rouge, près Germigny-l'Exempt, et importa ainsi la race charolaise dans le département du Cher. Il introduisit dans ses assolements la culture, alors inconnue dans la contrée, des fourrages artificiels, transforma en prairies les terrains froids et compacts de ses fermes, et son exemple eut de nombreux imitateurs. Les résultats qu'il obtint étaient, en effet, de nature à séduire ses voisins. La ferme de la Maison-Rouge était louée 1,800 fr. en 1818; après vingt-sept ans d'exploitation par M. Chamard, elle fut affermée 8,500 fr.!

L'introduction de la race charolaise dans la Nièvre et dans le Cher ne put s'effectuer sans altérer la finesse primitive de la race, le sol de ces contrées n'offrant pas les mêmes avantages que les prairies riches et saines du Charolais. Dès les premières générations, la race perdit peu à peu le soyeux du poil, la souplesse originelle de la peau et la finesse de la chair. La charpente osseuse se développa, la tête devint plus forte, les cornes prirent une teinte verdâtre; l'encolure se renforça, le fanon devint plus prononcé, et le regard perdit de sa douceur. En résumé, l'aptitude au travail se développa au détriment des qualités de boucherie. Au reste, il faut dire que les éleveurs de ce temps-là recherchaient à peu près exclusivement, dans la race, l'aspect particulier au bon bœuf de trait.

Cependant il y a ici une observation assez curieuse à reproduire : on remarquait que les jeunes animaux transportés des embouches de la Nièvre dans celles du Charolais reprenaient peu à peu les caractères de finesse distinctifs de la race originelle.

Le travail des modernes éleveurs a été d'allier la précocité et la finesse qui constituent le bon bœuf de boucherie avec la conformation solide qui fait le bon bœuf de travail. Grâce à l'assainissement des herbages établis sur des étangs desséchés ainsi que des anciennes prairies humides; grâce aussi à un choix intelligent et persévérant des reproducteurs en vue d'un idéal déterminé, la race charolaise a été faite ce qu'elle est aujourd'hui : la première race de France, destinée peut-être à devenir un jour la première race bovine du monde entier.

De nombreux éleveurs ont travaillé à cette belle tâche et ont contribué à atteindre ce magnifique résultat.

Parmi ces agriculteurs, il en est deux qui sont complètement hors ligne et dont la supériorité n'est contestée par personne; j'ai nommé M. Louis Massé et M. le comte de Bouillé. Leurs succès ont eu un grand retentissement et ont attiré sur eux les regards du monde agricole. Leurs procédés d'élevage diffèrent pourtant essentiellement de ceux que l'on emploie généralement; c'est pourquoi il ne sera pas inutile de pénétrer dans leurs exploitations.

M. Massé commença l'élevage en 1822, au domaine des Bourgoins, près la Guerche-sur-l'Aubin (Cher), et plus tard à Martout, sa dernière résidence. M. Massé importa les animaux du Charolais et suivit, pendant quelques années, le mode d'élevage employé avec succès dans le pays d'origine. Il s'aperçut bientôt qu'il faisait fausse route. La modification qui s'était manifestée autrefois chez les importateurs de Charolais dans le Nivernais, se produisait dans le Cher. Les animaux perdaient de leur finesse, la peau devenait épaisse, l'ossature se développait; enfin, comme l'exprime très-bien M. Chamard, « les produits se mirent en équilibre avec le milieu qui leur était donné. »

M. Massé modifia immédiatement son mode d'élevage et adopta le système mixte. Les jeunes animaux furent laissés seuls, pendant la saison du vert, dans les meilleurs herbages; les reproducteurs adultes furent soumis à la stabulation et reçurent trèfle, luzerne, vesces, maïs, etc. En hiver, les jeunes et les adultes reçurent d'excellent foin, des betteraves, des carottes, etc. En résumé, les animaux furent soustraits à l'influence d'un climat trop frais et trop humide; les reproducteurs et les produits reçurent une nourriture abondante, substantielle et appropriée à leur destination; enfin, le sang fut rafraîchi par des achats de reproducteurs choisis avec le plus grand soin. Les produits se ressentirent bientôt de ces modifications du régime alimentaire; les animaux atteignirent rapidement une perfection remarquable de formes qui se fixa dans la descendance par la continuation de la même méthode et des mêmes soins.

Or, il arriva ce qui devait arriver. La vacherie de M. Louis Massé eut bientôt une immense réputation. Ses animaux remportèrent les premiers prix dans presque tous les concours, et ne contribuèrent pas peu à assurer le grand succès de la race charolaise.

La race charolaise était arrivée au sommet de la gloire, lorsqu'un bruit fâcheux vint porter une atteinte passagère à sa réputation. On prétendit que M. Massé avait introduit clandestinement, dans ses étables, du sang durham. L'illustre éleveur a toujours repoussé avec énergie cette accusation. Il est résulté pour moi de tous les renseignements que j'ai pu

recueillir la conviction qu'aucun taureau durham n'a été introduit dans les étables de M. Massé. Cette accusation, du reste, est le plus bel éloge que l'on puisse faire des produits de la ferme de Martout. On verra, lorsque nous nous occuperons spécialement de la race anglaise de Durham, par quels travaux persévérants, ingénieux, intelligents les créateurs de la race courtes-cornes de Durham sont parvenus à obtenir des animaux aussi admirables sous le rapport de la précocité et de la production de la viande de boucherie. Or, le Charolais montre, sous le rapport de la boucherie, des aptitudes analogues à celles des Durhams.

Si nous examinons quel a été le type de conformation recherché et obtenu par Richard Colling, l'inventeur du Durham, nous retrouvons chez le Charolais pur une tendance manifeste à reproduire ces formes traditionnelles. La légèreté de la tête, la finesse de la peau, la largeur des hanches, la ligne du dos horizontale, l'abaissement sur jambes, les côtes cylindriques sont autant de signes de perfection que l'on rencontre invariablement chez les Durhams purs, et dans de moindres proportions chez les Charolais purs. Ce qu'on reprochait à M. Massé comme un témoignage de croisement durham, n'était probablement qu'un signe du perfectionnement de ses produits.

Mais chez le Durham, l'ossature est délicate, les jambes sont grêles et l'animal est absolument impropre au travail, tandis que chez les Charolais purs, de la ferme de Martout ou d'ailleurs, l'ossature reste puissante, les jambes sont assez fortes, et l'animal est encore très-propre à donner un bon travail. Le Charolais reste donc à la fois excellent animal de boucherie et excellente bête de travail. Enfin le Durham, pour conserver ses qualités de boucherie, exige une nourriture abondante et substantielle, et doit être soumis à la stabulation permanente. Le Charolais, au contraire, beaucoup plus rustique, vit à l'herbage et ne rentre généralement à l'étable que pendant la dure saison.

Cependant il existe entre le Charolais et le Durham une grande affinité qui assure aux croisements durhams, opérés dans le but spécial de la précocité et de l'engraissement rapide, une supériorité incontestable. Une vacherie célèbre a été administrée pendant quelque temps au point de vue du croisement durham-charolais, et a obtenu, sous ce rapport, d'assez beaux résultats; c'est la vacherie de M. le comte de Bouillé, à Villars.

En 1827, M. Brière d'Azy introduisit, suivant M. de Dampierre, le sang hereford dans la Nièvre par l'intermédiaire de fermiers anglais nommés Browster à qui il confia son domaine de Verlotte, mais qui ne surent point tirer parti de l'excellente situation qu'on leur faisait. Les taureaux de hereford accouplés aux vaches charolaises produisirent des métis hauts sur jambes, mauvais travailleurs, et s'entretenant moins bien dans les herbages que les Charo-

lais purs. M. le comte de Bouillé, père, essaya, vers 1830, de croiser les Charolais avec des Durhams. Il obtint, dit-on, des résultats satisfaisants; cependant la résistance qu'il éprouva de la part des acheteurs allait probablement l'engager à renoncer à l'introduction du sang étranger, lorsque, en 1843, la pleuropneumonie contagieuse dévasta ses étables. Ce désastre le décida à revenir vers la race charolaise pure, dont la santé robuste résista mieux à la contagion. La vacherie de M. le comte de Bouillé, fils, exclusivement composée de bêtes pures, a acquis aujourd'hui une immense réputation.

M. le comte de Bouillé, fils, continuant les traditions agricoles de son père, a consacré son intelligence, son temps et sa fortune au progrès de l'agriculture et à l'élevage des Charolais purs et des moutons Southdown. M. le comte de Bouillé, fils, est devenu une des illustrations agronomiques de notre pays. Sa méthode d'amélioration se réduit à deux moyens : le régime et le choix des reproducteurs. J'emprunterai encore au témoignage de M. Chamard des renseignements intéressants et précieux sur l'exploitation de M. de Bouillé.

« En hiver, dit-il, les jeunes animaux reçoivent à discrétion des racines et le meilleur foin, puis des tourteaux et des farineux; les adultes sont aussi largement nourris, mais seulement avec des racines et du foin; en été, les uns et les autres sont, à peu d'exceptions près, laissés en liberté dans de bons herbages.

« M. de Bouillé apporte le plus grand soin dans les accouplements : il lui arrive fréquemment d'employer des taureaux étrangers à sa vacherie, lorsqu'ils possèdent des qualités qui ont de la précision et qui paraissent susceptibles d'effacer chez les produits des caractères trop accentués chez les mères. Il conserve généralement plusieurs mâles pour l'usage de la monte, de manière à être toujours en mesure de rectifier dans la production les quelques défauts qui pourraient exister chez les mères, et il fait en même temps un usage fréquent de la consanguinité. Ses meilleurs produits ont été, comme chez M. Massé, obtenus par ce moyen qui est énergiquement repoussé par un grand nombre d'éleveurs; en ce moment même, il fait usage d'un reproducteur qui se trouve être le propre frère de son père, et qui lui donne, depuis deux ans, des produits excellents.

« La vacherie de Villars, ajoute M. Chamard, compte actuellement (1861) 60 têtes, dont 24 mères, 2 taureaux, 6 génisses d'un an, 6 de deux ans et 22 veaux. On engraisse rarement à Villars; tous les produits ou presque tous sont enlevés pour la reproduction, mais M. de Bouillé ne cède à aucun prix les animaux les plus remarquables. »

Le type de M. de Bouillé, comme le type de M. de Massé, se rapprochent beaucoup du Durham pur; mais cette ressemblance de conformation provient évidemment de ce que les

améliorateurs du Charolais, recherchant les mêmes qualités, sont dirigés par les mêmes principes que les créateurs de la race de Durham. Les vérités scientifiques sont les mêmes partout, et leur application doit nécessairement produire partout les mêmes résultats.

Dans le Cher et dans le Nivernais, où l'élevage de la race charolaise se fait sur une vaste échelle, on conserva pendant longtemps l'habitude d'aller demander au pays de Charolais des animaux reproducteurs destinés à renouveler le sang de la race pure ; mais les succès des grands éleveurs dont je viens de parler déterminèrent peu à peu les agriculteurs soit à suivre l'exemple de leurs collègues et à améliorer leur troupeau par une intelligente sélection, soit à prendre dans les riches étables de MM. Massé, de Bouillé et autres les reproducteurs destinés à renouveler le sang charolais.

Le département de Saône-et-Loire, qui fut le berceau de la race charolaise, est aujourd'hui complètement effacé par les départements du Cher et de la Nièvre. La race se propage rapidement dans l'Allier où le mode d'élevage a conservé une grande analogie avec la pratique usitée dans Saône-et-Loire.

La race charolaise a aussi pénétré dans la Bourgogne, par l'arrondissement de Semur. La race pure n'existe cependant que dans quelques importantes exploitations ; mais des métis nombreux se sont répandus presque partout et ont considérablement amélioré les animaux du pays formés d'une foule d'éléments hétérogènes. « Les bœufs charolais, écrit M. Guyot, cultivateur de la Côte-d'Or, sont excellents ouvriers, supportant parfaitement les voyages ; ils sont dociles, sobres, vigoureux, et ont plus que toutes les races, croisées ou non, l'aptitude à prendre la graisse en fournissant une viande serrée, savoureuse, enfin d'une qualité remarquable. A quatre ans, on peut les mettre à l'engrais, surtout à l'herbe, et ils atteignent généralement à cet âge un poids de 300 à 400 kilog., et à six ans, 400 à 500 pesés en quatre quartiers. » M. Guyot, après avoir décrit les qualités de la race, ne craint pas de faire connaître ses défauts. La race charolaise pêche, selon lui, par l'absence des qualités laitières. M. de Dampierre ajoute même que c'est tout au plus si une belle vache charolaise nourrit suffisamment son veau. Il est, en effet, assez difficile de développer chez les animaux l'aptitude à l'engraissement en même temps que l'aptitude à produire du lait. Une vache qui engraisse ne donne plus de lait, et une vache qui donne beaucoup de lait est toujours maigre.

Dans le Brionnais et le Charolais, les génisses sont livrées à la reproduction dès la seconde année, et donnent leur premier veau vers l'âge de deux ans et demi à trois ans ; les tau-

reaux commencent la saillie à un an, et sont bistournés après leur seconde monte. Les éleveurs trouvent certains inconvénients à les conserver plus longtemps; les produits deviennent turbulents et perdent de leur disposition à prendre la graisse.

Les veaux naissent de février à mai et juin. Ils vivent au pâturage avec les mères jusque vers la Saint-Martin. Ils sont sevrés à cette époque. Mal nourris pendant l'hiver avec du foin sec ou un mélange de foin et de paille, on les remet au printemps au pâturage où ils se refont.

Il faut dire cependant que, dans la Nièvre et le Cher, ce mode d'élevage tend à disparaître. Une bonne nourriture en foin, racines, etc., est donnée en abondance à la mère et à son produit. Ces soins n'ont pas peu contribué à l'amélioration de la race et à lui procurer cette ampleur de formes et cette précocité qui la recommandent au choix des éleveurs.

Les bœufs charolais ne travaillent pas longtemps. Dès l'âge de quatre à six ans, on les prépare à la boucherie. Les bœufs sont engraisés à l'embouche, c'est-à-dire à l'herbage.

Dans la Nièvre, les meilleurs herbages occupent de grandes surfaces dans les communes d'Anlezy, Romenay, Limanton, Aulnay, Montigny, Saint-Canne, Saint-Révérien, Châtillon-en-Bazois, Saint-Saulge, Saint-Pierre-Dumont, etc. On trouve encore de bons prés d'embouche dans le val de l'Allier, depuis Gimouille jusqu'au delà de Saint-Pierre-le-Moutier, où se trouve la propriété de M. le comte de Bouillé. Dans le Cher, toute la vallée de Germigny, est composée de magnifiques herbages.

Les foires pour la vente des bêtes d'embouches ont lieu de janvier à mai. Les bêtes achetées dans les premiers temps sont nourries jusqu'au moment où l'on pourra les mettre au pré avec le foin récolté l'année précédente sur les herbages, après le départ des derniers bœufs d'engrais. On appelle ces fourrages des *rougeons*. Ceux qui sont achetés au printemps sont immédiatement placés dans les embouches. Dans la Nièvre et dans le Cher, les engraisseurs choisissent, pour être préparées avant les autres, un tiers de leurs bêtes ayant terminé leur croît; le second tiers comprend les animaux à croître, et qu'on laisse à l'herbage jusqu'à la fin de la saison; ce sont généralement les plus productifs et les meilleurs. Le dernier tiers représente une moyenne entre les deux extrêmes; cette moyenne disparaît quand les herbages sont très-bons et les bêtes de premier choix.

Depuis quelques années, les fermiers du Charolais et même ceux du Nivernais se sont mis à engraisser des vaches dans leurs herbages (grav. 26). Cette opération leur a fourni d'excellents résultats; les vaches charolaises s'engraissent mieux et plus rapidement que les bœufs

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie.

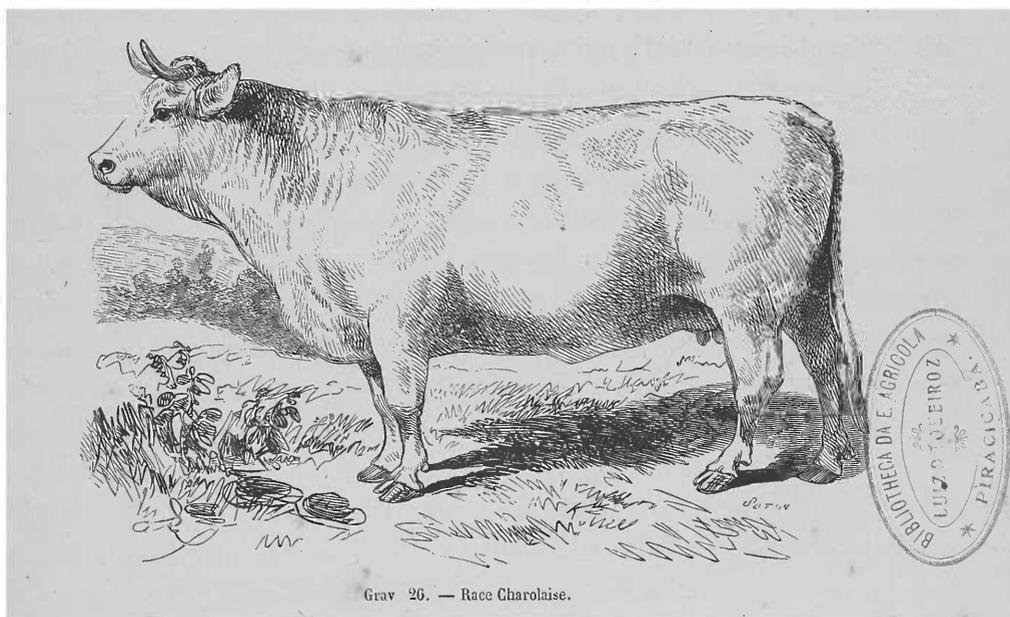


Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE CHAROLAISE—BŒUF

O. de Penne del.

et coûtent moins cher : deux considérations importantes. Bientôt les bouchers donnèrent une certaine faveur à la vache grasse qui fournit au débit une proportion plus forte de morceaux de choix incontestablement supérieurs, quand la bête est jeune, aux morceaux semblables provenant du bœuf. D'un autre côté, la viande de vache est, pendant l'été, d'une conservation plus facile que celle du bœuf. D'ailleurs, on sait que les meilleurs bouchers achètent beaucoup de vaches et ne vendent jamais à leurs clients que du bœuf. Les vaches grasses sont vendues surtout à la boucherie de Lyon qui est, avec Paris, le principal débouché de la race charolaise. Les embouches des vaches se pratiquent comme celles des bœufs. On a le soin d'acheter autant que possible des vaches non pleines.

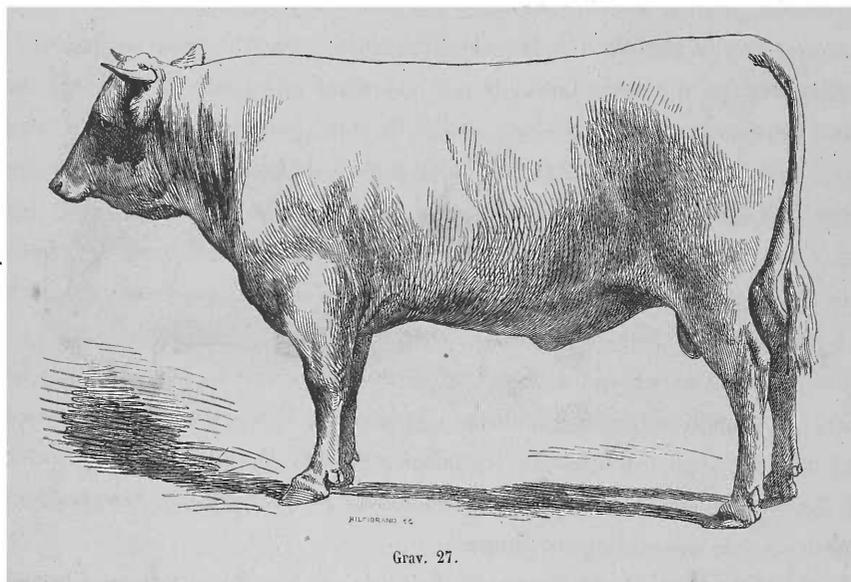


On engraisse aussi des animaux de la race charolaise à l'étable. Cet engraissement a lieu naturellement pendant l'hiver. Les bœufs enlevés au travail à l'âge de cinq ou six ans, sont mis à l'étable en octobre ou novembre, après les travaux des semailles d'automne. Quelquefois on les met dans des herbages de qualité inférieure, après les semailles de printemps, afin de les terminer à l'étable pendant l'hiver. On donne d'abord aux bœufs à l'étable du foin de bonne qualité et des racines à discrétion ; quand on s'aperçoit que l'engraissement menace de s'arrêter, on ajoute à la ration de 5 à 10 litres de farineux et 2 ou 3 kilogr. de tourteaux de noix, afin de le compléter. Ceux qui ont passé, en mai, par l'herbage, peuvent

être livrés à la boucherie au bout de trois mois d'étable, c'est-à-dire en janvier; il faut aux autres cinq mois; ils ne sont vendus qu'en mars ou avril.

On a fréquemment essayé, comme nous l'avons déjà dit, d'accoupler la vache charolaise avec le taureau durham; et, comme cela devait être, ce croisement a fourni des produits immédiats excellents pour la boucherie. M. le comte de Bouillé, père, avait essayé d'améliorer la race par le sang durham, ce qui est tout autre chose; on a vu qu'il fut obligé d'y renoncer. M. le comte de Bouillé, fils, M. Louis Massé, etc., ont absolument exclu le Durham de leurs étables et conservent religieusement la race charolaise pure.

Cependant les croisements avec le Durham dans le but d'obtenir des produits industriels, fournissent les meilleurs résultats. Une de nos illustrations agricoles, M. de Béhague, poursuit depuis de longues années le croisement durham-charolais (grav. 27), et il en obtient des



Grav. 27.

produits admirables comme précocité et comme aptitude à l'engraissement. Il suffit, pour s'en convaincre, de citer l'exemple de quatre bœufs durham-charolais exposés par M. de Béhague en 1849.

Le premier pesait 30 kilogr. à sa naissance, 368 kilogr. un an après, 655 kilogr. à trente-six mois. L'accroissement de ce jeune animal avait été, en moyenne, de 20 kilogr. 833 gr. par mois.

Le deuxième pesait 32 kilogr. à sa naissance, 382 kilogr. un an après; à trente mois,

788 kilogr., et à trente-six mois, 904. L'accroissement de ce bœuf avait été, en moyenne, de 23 kilogr. 222 gr. par mois.

Le troisième pesait 31 kilogr. à sa naissance, 350 un an après; à trente mois, 740 kilogr., et à trente-six mois, 860 kilogr. L'accroissement de ce bœuf avait été, en moyenne, de 24 kilogr. 55 gr. par mois.

Enfin le quatrième pesait seulement 29 kilogr. à sa naissance, 330 kilog. un an après; à trente mois, 750 kilogr., et à trente-neuf mois, 968 kilogr. L'accroissement de ce bœuf avait été, en moyenne, de 26 kilogr. 640 gr. par mois.

Il est inutile d'ajouter que la chair de ces bœufs était persillée, bien pénétrée par la graisse, et de première qualité. Il faut dire aussi que M. de Béhague n'eut jamais l'intention d'obtenir, au moyen du croisement durham, des bœufs de travail. Ses produits, ne travaillant jamais, étaient exclusivement destinés à la boucherie.

Le croisement du Durham avec la vache charolaise donnè sans doute des produits beaucoup plus précoces que les animaux de race charolaise pure, mais la chair du Durham-Charolais examinée, pendant plusieurs années de suite, par la Commission de rendement du jury de Poissy, a souvent été classée après la chair du Charolais pur. Ce fait s'est présenté trois fois sur cinq concours, et dans un sixième concours le Charolais et le Durham-Charolais ont été placés sur la même ligne. Pour les autres races françaises, cette particularité ne s'est pas présentée. C'est donc une sérieuse indication qui doit engager les éleveurs à conserver pure leur excellente race charolaise.

Au reste, l'opinion publique n'hésite pas à cet égard; sur les marchés de la Nièvre et du Cher, les animaux suspectés d'avoir du sang durham sont considérablement dépréciés, surtout lorsqu'il s'agit d'acheter des reproducteurs. MM. Massé, de Bouillé, Auclerc, Tachard, Tiersonnier, etc., ont donc parfaitement raison de conserver dans leurs étables la race charolaise pure de tout croisement étranger.

Les principaux éleveurs du Brionnais, du Charolais, du Nivernais, du Cher, de l'Allier, etc., ont bien compris, du reste, la nécessité de conserver leur précieuse race charolaise dans toute sa pureté. Ils viennent de prendre une mesure qui assure définitivement l'avenir de leur belle race. Ils ont créé le *Herd-Boock des animaux de la race bovine charolaise, améliorée dans la Nièvre, connue sous le nom de race nivernaise*. Je copie textuellement le titre du premier volume qui a paru à Nevers, le 1^{er} avril 1864.

Cet enregistrement authentique a pour but de constater l'identité des animaux de race charolaise ou nivernaise et de leur dépendance. En conséquence, il a été établi à Nevers,

sous le patronage et la surveillance de la Société départementale d'agriculture de la Nièvre, un registre généalogique pour l'inscription de ces animaux, soit qu'ils existent dans la Nièvre, soit qu'ils aient été exportés ailleurs. On inscrit exclusivement sur ce registre : 1° les animaux de la race charolaise ou nivernaise primés ou mentionnés dans les concours universels, généraux ou régionaux, ainsi que leurs descendants issus de père et mère ou mentionnés; 2° ceux qui naîtront à l'avenir des animaux désignés dans le paragraphe précédent; 3° les animaux qui, pendant dix années, à partir du 1^{er} janvier 1864, seront primés ou mentionnés dans les concours universels, généraux, régionaux ou spéciaux, comme appartenant à la race charolaise, et leurs descendants de père et de mère inscrits. On entend par concours régionaux uniquement ceux de la circonscription à laquelle appartient le département de la Nièvre. Les animaux primés dans les autres concours ne sont point admis à l'inscription, à moins d'être issus de père et mère inscrits.

Une commission composée des membres du bureau de la Société et de trois autres membres élus par ladite Société prononcent sur l'admission des demandes d'inscription. Les animaux ont tous des noms et sont inscrits par ordre alphabétique. Le premier volume (avril 1864) contient cent quarante-cinq inscriptions. Les propriétaires éleveurs dont les animaux figurent sur le *Herd-boock* de la race charolaise, sont MM. Bellard (Nièvre), comte Benoist d'Azy (Nièvre), comte de Bouillé (Nièvre), Bourdeau (Cher), Bourry (Nièvre), Doury (Nièvre), Lacour-le-Baillif (Yonne), Lequime, frères (Nièvre), Pinet de Maupas (Nièvre), Penicaut (Nièvre), Signoret (Nièvre), Tiersonnier (Nièvre), marquis de Vogué (Cher).

J'ai recueilli les notes qui ont servi à former les tableaux ci-joints dans les procès-verbaux de rendement des concours de boucherie de Lyon et de Poissy. A partir de 1854, je n'ai plus enregistré, pour Poissy, que les animaux ayant obtenu les premiers prix. Pendant quelques temps, la commission de rendement de Poissy, inspirée par mon regrettable confrère et ami M. Baudement, faisait suivre les résultats numériques de l'abatage d'observations sur la viande et le suif, prises à l'abattoir d'abord, à l'étal ensuite. Après la mort de M. Baudement, la publication de cet intéressant travail a été momentanément interrompu.

Les chiffres et les observations que j'ai pu recueillir portent sur un espace de dix années et comprennent quatre-vingt-quatre animaux divisés en deux séries : Charolais purs et Durham-Charolais.

L'ensemble de ces documents n'a encore été publié par personne. Ce travail indiquant

TABLEAU DU RENDEMENT DES ANIMAUX DE LA RACE CHAROLAISE PURE

PRIMÉS A POISSY ET A LYON DE 1851 A 1860

ANNÉE DE CONCOURS.	NOM DE L'ÉLEVEUR.	AGE DU BŒUF.	POIDS VIF AU MOMENT DE L'ABATAGE.	RENDEMENT EN VIANDE NETTE.	PROPORTION DU RENDEMENT DE VIANDE NETTE AU POIDS VIF.	POIDS DU SUIF.	APPRÉCIATION DU JURY A L'ABATAGE
			kil.	kil.		kil.	
1851	M. Valot	6 ans.	910	588 »	64,61 p. 100.	82 »	Poissy. — Viande médiocre; belle et bonne qualité de suif.
	M. Louis Massé.	6 ans.	1,015	652 »	64,25 —	90 »	Poissy. — Viande très-bonne; belle et bonne qualité de suif.
	M. Crétin.	8 ans.	990	648 »	65,45 —	85 »	Poissy. — Viande pas très-fine; qualité de suif bonne, belle couleur, beurre frais.
		6 ans.	877	562 »	64,08 —	90 »	Poissy. — Viande assez belle; suif de belle couleur.
	M. Larzat.	5 ans 6 m.	900	575 »	63,94 —	82 »	Poissy. — Belle viande; brochets épais; suif de belle couleur.
1852		5 ans 6 m.	850	555,50	64,27 —	68 »	Poissy. — Viande assez fine; suif de bonne couleur.
	M. Crétin.	3 ans.	754	465 »	61,40 —	65 »	Lyon.
	M. Adenot.	6 ans.	1,040	666 »	64,05 —	90 »	Lyon.
	M. Rochette.	7 ans.	960	617 »	64,27 —	84 »	Lyon.
	M. de Rochefort.	7 ans.	898	586 »	65,25 —	86 »	Lyon.
		6 ans.	1,110	712 »	64,14 —	88 »	Lyon.
	M. Louis Massé.	4 ans 10 m.	1,020	695 »	68,15 —	107 »	Poissy. — Viande de 2 ^e et 1 ^{re} qualité; suif de 1 ^{re} qualité.
		4 ans 9 m.	1,155	781 »	67,66 —	115 »	Poissy. — Viande de 1 ^{re} qualité; suif doré et de 1 ^{re} qualité.
	M. Bellard.	6 ans.	940	605 »	64,41 —	90 »	Poissy. — Viande de 3 ^e et 1 ^{re} qualité; suif bon.
	M. Crétin.	6 ans.	975	632 »	64,87 —	78 »	Poissy. — Viande de 2 ^e qual.; suif doré.
1853	M. Larzat.	5 ans 10 m.	847	544 »	64,22 —	60 »	Poissy. — Viande de 1 ^{re} qualité; bon suif un peu pâle.
	M. Crétin.	6 ans.	1,029	668,58	64,96 —	102 »	Lyon.
	M. Bellard.	6 ans.	950	612,50	65,96 —	76,50	Poissy. — Viande passable et assez bonne, assez couverte; suif ordinaire. — A l'étal: viande de 3 ^e et 2 ^e qualité; rulle, non persillé; grasse par place; couleur ordinaire.
	M. de Béhague.	5 ans 4 m.	825	575 »	69,69 —	91 »	Poissy. — Viande extra-fine, bien et régulièrement couverte; suif très-mûr et beau. — A l'étal: 1 ^{re} et 2 ^e qualité; trop de grasse pour le détail; belle couleur.
	M. Buchet.	4 ans 11 m.	865	551 »	63,69 —	60 »	Lyon.
1854	M. Rivet.	5 ans 6 m.	972	645 »	66,55 —	59,50	Lyon.
	M. Buchet.	4 ans 9 m.	868	568 »	65,45 —	79,50	Lyon.
	M. Bellard.	5 ans 2 m.	870	599 »	69,65 —	82 »	Poissy. — Viande très-bonne, belle couverture; suif de belle qualité, peu abondant.
	M. Larzat.	6 ans.	970	640 »	65,87 —	84 »	Poissy.
	M. Daroux.	5 ans.	905	596 »	65,85 —	100 »	Poissy. — Bonne viande; bon suif.
1855	M. Louis Massé.	5 ans 10 m.	1,020	665 »	65,00 —	80 »	Lyon.
	M. Bellard.	5 ans 7 m.	970	645 »	66,49 —	112 »	Poissy. — Viande assez fine; beau suif. — A l'étal: très-bonne viande de boucherie, très-fine.
	M. Crétin.	6 ans.	980	661 »	67,45 —	105 »	Poissy. — Viande belle et beau suif. — A l'étal: belle couleur et couverture; manque de finesse.
	M. Serre.	6 ans.	968	607 »	62,70 —	101 »	Poissy. — Viande fine et bon suif. — A l'étal: très-belle viande; qualité partout.
	M. Louis Massé.	5 ans 5 m.	900	650 »	61,00 —	72 »	Lyon. — Intitulé <i>Nivernais</i> .
1856		5 ans 5 m.	900	650 »	61,00 —	100 »	Poissy. — Viande fine et bon suif. — A l'étal: belle viande et couverture ordinaire.
	M. Larzat, fils aîné.	4 ans 2 m.	905	605 »	66,85 —	84 »	Poissy. — Viande fine et bon suif. — A l'étal: viande fine, belle couverture, un peu rouge.
		5 ans 10 m.	840	554 »	65,95 —	77 »	Poissy. — Viande passable et suif ordinaire. — A l'étal: juste ce qu'il faut pour être de qualité moyenne.
	M. Bellard.	6 ans.	870	549 »	63,10 —	103 »	Poissy. — Viande fine; bon suif. — A l'étal: manque de finesse.
	M. Larzat.	4 ans 2 m.	820	540 »	65,85 —	70 »	Poissy. — Viande très-fine, un peu grasse.
1857	M. Larzat.	5 ans 8 m.	840	515 »	61,07 —	125 »	Poissy.
		6 ans.	965	599 »	62,07 —	147 »	Poissy.
	M. Zielinski.	2 ans 10 m.	780	456 »	58,46 —	45 »	Lyon.
	M. Montmessin.	6 ans.	915	582 »	63,60 —	89 »	Lyon.
	M. le marquis d'Espeulles.	4 ans 6 m.	955	615 »	57,77 —	83 »	Poissy. — Intitulé <i>Nivernais</i> .
1859	M. Larzat.	6 ans.	920	599 »	65,10 —	100 »	Poissy.
	M. Bourdeau.	5 ans.	1,025	710 »	69,26 —	86 »	Poissy.
	M. le comte Benoit-d'Azv.	5 ans.	855	542 »	63,59 —	114 »	Poissy.
1860	M. Dauphin.	5 ans.	915	550 »	60,10 —	94 »	Poissy.

TABLEAU DU RENDEMENT DES ANIMAUX DURHAM-CHAROLAIS

PRIMÉS A LYON ET A POISSY DE 1851 A 1860

ANNÉE DU CONCOURS.	NOM DE L'ÉLEVEUR.	ÂGE DU BŒUF.	POIDS VIF AU MOMENT DE L'ABATAGE.	RENDEMENT EN VIANDE NETTE.	PROPORTION DU RENDEMENT DE VIANDE NETTE AU POUNDS VIF.	POIDS DU SUIF.	APPRÉCIATION DU JURY A L'ABATAGE.
			kil.	kil.		kil.	
1851	M. de Béhague.	3 ans 5 m.	850	584 »	68,35 p. 100.	67 »	Poissy. — Suif de bonne et belle couleur.
	M. de Béhague.	3 ans 3 m.	790	532 »	67,34 —	86 »	Poissy. — Viande et suif de 1 ^{re} qualité; suif de belle couleur.
	M. de Rochefort.	3 ans 8 m.	750	497 »	66,26 —	50 »	Lyon. — Intitulé <i>Durham nivernais</i> .
	M. Adenot.	7 ans.	950	575 »	61,82 —	70 »	Lyon.
	M. de Béhague. — Prix d'honneur.	3 ans 4 m.	895	642 »	71,78 —	94 »	Poissy. — Viande très-fine, bien couverte; beau suif.
1852	Id.	3 ans 10 m.	900	600 »	66,72 —	92 »	Poissy. — Viande de 2 ^e et 1 ^{re} qualité; beau suif.
	M. Cesbron-Lavau.	2 ans 9 m.	715	475 »	66,15 —	62 »	Poissy. — Viande de 2 ^e qualité; suif pâle.
	M. de Béhague.	3 ans 10 m.	1,000	707,50	70,75 —	91 »	Poissy. — Viande de 1 ^{re} qualité; suif doré.
	M. Tachard.	3 ans 11 m.	910	626 »	68,84 —	87 »	Poissy. — Viande de 2 ^e et 1 ^{re} qualité; suif de belle couleur.
	M. Crétin.	3 ans 11 m.	935	623 »	66,65 —	65 »	Poissy. — Viande de 2 ^e qualité; suif doré.
	M. Crétin.	3 ans 6 m.	748	485,50	64,90 —	50,50	Lyon.
	M. Magnin.	3 ans 6 m.	808	487 »	60,27 —	58 »	Lyon.
	M. Serre.	2 ans 8 m.	740	467,50	63,17 —	57 »	Lyon.
	M. Crétin.	6 ans.	960	585 »	60,72 —	69 »	Lyon.
	M. de Rochefort.	4 ans 6 m.	975	650 »	66,66 —	96,50	Lyon.
1853	M. Chaumet.	5 ans.	742	466 »	62,80 —	55 »	Lyon.
	M. James.	5 ans.	872	555,50	63,70 —	65 »	Lyon. — Intitulé <i>Nivernais</i> .
	M. Louis Massé.	3 ans 8 m.	780	513,50	65,83 —	85,50	Poissy. — Viande bonne de boucherie et assez couverte; suif assez bon. — A l'étal: viande de 3 ^e et 1 ^{re} qualité, pas trop de graisse, très-convenable pour le détail, belle couleur.
	M. de Thé.	3 ans 1 m.	690	459 »	65,52 —	51 »	Poissy. — Intitulé <i>Nivernais</i> . — Viande ordinaire et couverture bonne; suif passable. — A l'étal: viande de 1 ^{re} et 2 ^e qualité, trop de graisse pour le détail, belle couleur.
	M. Larzat.	7 ans.	1,010	658 »	65,14 —	116,50	Poissy. — Viande bonne, de couverture forte et régulière; suif bon et dur. — A l'étal: viande de 1 ^{re} et 2 ^e qualité, pas trop grasse, très-convenable pour le détail, belle couleur.
	M. Crétin.	2 ans 7 m.	720	467,50	64,93 —	46 »	Poissy. — Viande ordinaire et assez couverte; suif passable. — A l'étal: viande de 1 ^{re} et 2 ^e qualité, très-ordinaire, convenable pour le détail, couleur ordinaire.
	M. Rivet.	3 ans 6 m.	850	527,50	62,05 —	58 »	Lyon.
	M. de Béhague.	6 ans.	1,010	729,50	72,22 —	82 »	Poissy.
	M. Crétin.	5 ans.	1,058	698 »	65,91 —	95,50	Poissy. — Viande de très-bonne qualité, assez fine; suif de très-bonne qualité.
	1854	M. Larzat.	3 ans 6 m.	790	525,50	66,52 —	64 »
M. Crétin.		6 ans.	1,055	725 »	68,53 —	84 »	Poissy. — Viande ordinaire et bon suif. — A l'étal: viande assez fine, belle couverture, belle couleur.
1855	M. Belbard.	5 ans.	940	640 »	68,08 —	55 »	Poissy. — Viande très-fine; suif de 1 ^{re} qualité. — A l'étal: grande épaisseur de viande, mais rien de remarquable en finesse.
	M. Larzat, fils aîné.	6 ans.	900	576 »	64,05 —	85 »	Poissy. — Viande passable; suif ordinaire. — A l'étal: plus beau de couverture que de finesse.
1856	M. Adenot.	6 ans.	1,044	669 »	63,88 —	101 »	Lyon.
	M. Bellard.	4 ans 1 m.	800	525 »	65,62 —	85 »	Poissy. — Viande très-fine; suif bon.
1857	M. de Béhague.	2 ans 6 m.	750	485 »	66,43 —	75 »	Poissy.
	M. Louis Massé.	4 ans 2 m.	870	600 »	68,96 —	82 »	Poissy.
1858	M. Magnin.	3 ans.	678	432 »	60,76 —	49 »	Lyon.
	M. Sabatier-d'Espéyran.	4 ans.	810	550 »	67,90 —	106 »	Poissy.
	M. Suif.	6 ans.	1,010	650 »	62,37 —	89 »	Poissy.
	M. Magnin.	3 ans 8 m.	770	520 »	67,55 —	74 »	Poissy.
1859	M. Serres.	6 ans.	980	644 »	65,71 —	81 »	Poissy.
	M. Sabatier-d'Espéyran.	3 ans 10 m.	820	500 »	60,97 —	92 »	Poissy.
	M. Tiersonnier.	4 ans 6 m.	920	584 »	63,47 —	103 »	Poissy.
	M. Magnin.	3 ans 11 m.	750	498 »	62,21 —	61 »	Poissy.

l'âge des animaux, leur poids vif, le rendement des quatre quartiers, la viande nette, le poids du suif et le rapport du poids vif aux quatre quartiers, suffit pour faire apprécier, au point de vue de la boucherie, la valeur de chacun de ces animaux et donner, par conséquent, une idée assez précise des qualités dominantes de la race charolaise.

Je ne puis terminer cette étude sans parler d'une race, chassée peu à peu de son pays natal et destinée fatalement à disparaître avec le progrès de la culture et de la civilisation; race excellente pourtant, qui a rendu et qui rend encore d'immenses services aux populations du Morvan. Elle est un témoignage de l'influence qu'exercent sur la production du bétail les conditions économiques dans lesquelles les cultivateurs sont appelés à vivre.

Le Morvan, qui a pour capitale Château-Chinon, est situé en grande partie dans le département de la Nièvre. Ce pays, essentiellement montagnard, possède encore une race bovine particulière. « La race morvandelle, dit M. le marquis de Dampierre, qui peuplait autrefois presque tout le Nivernais, est peut-être la meilleure race de travail qui existe au monde; elle est sobre, vigoureuse, légère, bien prise dans ses membres et près de terre, mais de petite taille. Sa couleur est acajou clair ou café au lait, et une large raie blanche sur les reins et les fesses, qui se reproduit à la tête, comme dans la race anglaise de Hereford, lui donne un caractère tout particulier. Ses cornes sont assez longues, mais fines et bien placées. »

Le bœuf du Morvan, malgré sa petite taille, possède une force extraordinaire; il enlève lestement une charge de quinze à dix-sept cents kilogrammes, il gravit aisément les montées les plus rudes et, pour lui, il n'y a pas de mauvais chemins. C'est la bête de trait par excellence pour l'exploitation des forêts du Morvan. « Depuis l'invention du flottage (1547), écrivait M. Delafond, directeur de l'école vétérinaire d'Alfort, jusqu'en 1830 à peu près, les transports des bois avaient été faits exclusivement par le bœuf morvan-deau. C'est qu'en effet la sobriété, la force, le courage, l'adresse, la patience, la docilité, et, je ne dois point l'oublier, la souplesse, l'épaisseur, la dureté et la solidité de l'ongle du bœuf du Morvan, le faisaient considérer à juste titre comme l'animal seul capable d'exécuter ces charrois dans des lieux souvent très-escarpés, à travers les bois ou en suivant des chemins peu fréquentés, défoncés, boueux ou presque impraticables, notamment dans les années pluvieuses. Dans le Bazois, dans les vallées de l'Yonne et de Montenoison, ces transports étaient faits concurremment avec les bœufs du Morvan élevés dans le pays. A l'automne, ces charrois étaient terminés, bœufs et conducteurs rega-

gnaient leurs montagnes pour y passer l'hiver. Les plus âgés de ces bœufs restaient dans le Bazois pour y être engraisés. »

Maintenant, se demandera-t-on, comment cette race si précieuse est-elle destinée à disparaître ? Depuis le commencement de ce siècle, de belles et larges routes, soigneusement entretenues, sillonnent le pays ; le développement des chemins départementaux et vicinaux, des routes agricoles, la création des canaux, l'invention des chemins de fer ont modifié les conditions des transports. Du moment où les voies de communication n'offraient plus de difficultés, les animaux propres à surmonter ces difficultés n'ont plus eu de raison d'être. Les transports devenant plus faciles, on a pu atteler aux charriots des bêtes d'un plus grand poids, comme les Charolais, par exemple, et pouvant donner à leurs propriétaires le bénéfice d'un facile et productif engraissement.

Les bœufs du Morvan ont un défaut. Ils n'ont acquis toute leur force qu'à quatre ans et demi ou cinq ans. Il fallait donc les nourrir longtemps en pure perte. Ils ne montraient d'aptitude à l'engraissement que très-tard, et alors la chair perdait de ses qualités alimentaires. Enfin, l'engraissement de ces animaux n'était pas facile et leur vente ne représentait pas un bénéfice suffisant.

Quand il y avait nécessité d'employer les efforts d'animaux spécialement disposés pour vaincre des difficultés particulières au sol du Morvan, cette exploitation avait ses avantages ; mais le petit bœuf du Morvan sur une route belle et facile n'offrait plus les avantages du bœuf charolais employé dans les mêmes conditions.

Or, qu'est-il arrivé ? Une chose toute naturelle : on a négligé la reproduction des bêtes de la race du Morvan ou bien on a donné des taureaux charolais aux vaches morvandelles. On a obtenu ainsi des animaux aptes à la fois au travail et à l'engraissement. Les produits ont perdu peut-être de leur rusticité, à coup sûr leur légèreté a disparu, mais ils ont gagné de l'étoffe, du poids et de la finesse dans leur chair. C'est pourquoi j'avais raison de dire en commençant que les conditions économiques avaient condamné la race morvandelle à disparaître avec le perfectionnement des voies de communication.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26 à Paris.

par Victor Borie.



Imp. Zanotti, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE LIMOUSINE — TAUREAU.

O. de Penne del.

RACE LIMOUSINE

Ceux qui ont étudié la race limousine en Limousin ont pu se rendre compte des merveilleux effets que peuvent produire des soins intelligents appliqués à l'amélioration d'une race.

La race limousine n'a pas toujours été placée au premier rang de notre espèce bovine. Mais l'origine de ses progrès se cache dans la nuit des temps. On peut reconnaître le chemin qu'elle a parcouru en comparant les limousins conduits, chaque année, aux marchés de Sceaux et de Poissy avec les animaux élevés dans la partie pauvre et montagneuse des contrées granitiques du Limousin. Les bœufs livrés à la consommation parisienne ne le cèdent en rien aux meilleures races de boucherie. Leur rendement en viande nette s'accroît, pour ainsi dire, tous les jours et l'amélioration de la race a pris, dans ces dernières années, de rapides et sérieuses proportions. Les limousins de la montagne sont, au contraire, de petite taille, rustiques, infatigables, et ne donnent, à l'abattoir, que des rendements assez médiocres.

C'est ce qui a pu faire dire à un savant zootechnicien, qui a longtemps habité le pays, qu'il y a deux races limousines : l'ancienne et la nouvelle. Au fond, il n'y a qu'une seule race, dont les aptitudes, le caractère et la valeur sont parfaitement définis, donnant à la fois un bon travail et une viande excellente. Il y a, si l'on veut, la race originaire, vivant sur un terrain peu fertile, dans de mauvaises conditions économiques, au milieu d'une agriculture pauvre et arriérée; il y a la race perfectionnée par la nourriture, par les soins et par un choix raisonné de ses reproducteurs.

L'étude de la race limousine et de ses transformations nous montre ce que peuvent sur le développement des animaux domestiques les nécessités commerciales du débouché. Si les bœufs limousins avaient été condamnés, par une organisation économique quelconque, à vivre et à mourir sur le sol qui les a vus naître, la race fût restée ce qu'elle était dans une agriculture peu avancée; elle n'eût subi que les influences limitées du plus ou moins de fertilité du sol, sur la montagne ou dans les vallées.

Il en est du bœuf limousin comme du paysan limousin : sa destinée le pousse vers l'émigration. C'est l'émigration qui a déterminé ses progrès. Mais, je le répète, ses progrès ne datent pas d'hier. Ils se sont accomplis lentement, progressivement et sans bruit. Les concours, les journaux, les livres, n'y ont été pour rien. Les éleveurs, peu instruits, ont fait de la science sans s'en douter, par nécessité. Aujourd'hui, on étudie un peu, on raisonne davantage, on cherche, on compare, on essaye, et aussi l'amélioration devient-elle plus rapide et plus sensible.

Je trouve dans une Statistique générale du département de la Haute-Vienne, en 1808, la description suivante du bœuf limousin. On verra que déjà, à cette époque, la race limousine offrait de grandes qualités acquises. « Le bœuf limousin, dit ce document intéressant, a la tête haute et bien placée, la corne grosse et jaunissante relevée en demi-cercle, l'œil vif et gai, le bas de la tête bien dessiné, le museau un peu noirâtre, le cou dans une juste proportion avec le reste du corps, le fanon tombant presque jusqu'à terre, les côtes relevées, les hanches bien moulées, le flanc bas, les cuisses rondes, le jarret large, un bon pied, de l'agilité dans la démarche, de la dextérité dans les mouvements, un poil d'un rouge clair, ou couleur de froment. »

Voici maintenant, ce qu'écrivait sur cette race il y a quelques années à peine, un agriculteur très-distingué qui la connaît parfaitement, car elle est importée dans son pays, la Saintonge, par bandes nombreuses : « La race limousine, dit M. le marquis de Dampierre, est d'assez haute taille, mais surtout bien prise et d'une finesse remarquable. Ses membres sont plus nerveux que développés, ses os d'une grosseur moyenne. La tête est légère, le rein bien soutenu, la côte ronde; les hanches sont bien faites. Elle est docile au travail. On exige des animaux une douceur extrême, et ce n'est que lorsqu'ils se prêtent sans résistance à tous les mouvements de tête et de corps, qu'ils se *manient* parfaitement, que le paysan saintongeais les achète : le le moindre défaut de docilité les déprécie. »

En effet, le caractère le plus saillant du bœuf limousin c'est son extrême docilité, son inaltérable douceur. Il marche lentement et paisiblement sous le joug, sans vivacité mais sans

défaillance. Il sait ménager ses forces sans ménager sa peine; il fournit un travail égal, continu dans une allure calme et régulière. C'est le travailleur par excellence. Nous verrons tout à l'heure quels produits il donne à l'abattoir après une assez courte carrière comme bête de travail.

Les bœufs limousins ont été poétisés dans la chanson populaire de Pierre Dupont :

« Les voyez-vous, les belles bêtes,
- Creuser profond et tracer droit,
« Bravant la pluie et les tempêtes
« Qu'il fasse chaud qu'il fasse froid !

En quatre vers, le poète a résumé les qualités précieuses de cette belle race.

M. Magne, directeur de l'École impériale vétérinaire d'Alfort, parle en ces termes de la race limousine :

« Pelage jaune, plus pâle à la face interne des membres; yeux grands, doux et entourés, ainsi que le mufler, d'une auréole presque blanche; peau généralement souple, douce pour un bœuf de montagne; taille moyenne, corps long, plutôt grand qu'épais; côte souvent plate; garrot élevé, tranchant; train postérieur quelquefois mince, encolure un peu longue, tête moyenne, portant des cornes blanchâtres sur toute la longueur, un peu brunes au sommet, très-grosses, presque toujours aplaties à la base; elles sont rarement bien contournées dans le type de la race, mais dirigées en avant et souvent en bas. De même que dans le bœuf garonnais, on ampute une corne, quelquefois les deux, à 10, 12 centimètres de la tête, pour avoir plus de facilité à atteler les animaux. »

La vache est beaucoup plus petite que le bœuf. Elle est « toute féminine » selon l'expression peut-être un peu risquée, mais parfaitement juste, de M. Gayot. Elle est bien prise dans son ensemble et d'une finesse native remarquable; ses membres sont plus nerveux que développés, les os sont relativement petits. La tête légère, ne manque pas d'expression, le rein est soutenu; la côte est assez ronde et les hanches sont bien conformées. Elle a une grande énergie et travaille plus lestement que le bœuf, mais aussi elle s'épuise plus rapidement.

La différence de taille entre la vache et le bœuf limousins s'explique facilement par les raisons que j'ai exposées plus haut. La vache reste dans le pays; elle participe surtout des caractères qui constituaient la race dite ancienne. Elle est ce que le milieu, où elle naît et où elle vit, l'ont faite, tandis que le jeune bœuf exporté vers un an ou quinze mois, est conduit dans des contrées plus riches, plus avancées en agriculture. Il reçoit une nourriture

plus substantielle, plus abondante. Ses qualités natives se développent, son aptitude à prendre du corps, secondée par une forte alimentation, s'affermir davantage; l'animal grandit et prospère sous une influence meilleure.

Le bœuf limousin, naturellement doux, est toujours, grâce aux exigences de ses acheteurs, traité avec les plus grands ménagements et conserve ainsi sa docilité native. Un vieil éleveur me disait un jour : « Quand j'entre dans une étable et que je vois les animaux inquiets, farouches, je suis sûr qu'ils ont affaire à un bouvier brutal, et je ne me suis jamais trompé. »

La manière dont les limousins sont élevés et entretenus justifie parfaitement cette affirmation. C'est la douceur de son maître qui fait la docilité du bœuf limousin.

Il ne faut pas demander à un animal plus qu'il ne peut donner. Le bœuf limousin unit à une grande solidité au travail une merveilleuse aptitude à prendre la chair. Grâce à sa douceur, à son calme, à la lenteur même de ses mouvements, son poids s'accroît même sous le joug. Le travail ne l'épuise, ni ne le maigrit; c'est un énorme avantage. Si on le retire de la charrue à propos, quelques semaines de repos absolu et d'une nourriture plus substantielle le mettent rapidement et économiquement en chair. On peut donc dire qu'il est à la fois, une bête de travail et une bête de rente. C'est pourquoi, un fermier du Berry qui attelait un grand nombre de bœufs à sa charrue afin de ne les point fatiguer défendait avec raison cette manière d'agir. Un savant agriculteur lui faisait remarquer qu'il y avait perte évidente à employer un attelage de trois ou quatre paires de bœufs, lorsque deux, au plus, pouvaient suffire. « Lorsque les animaux de labour, répondait-il, sont les mêmes que ceux que vous nommez *de rente*, il n'y a aucun inconvénient à en avoir beaucoup, car ils rapportent à la fois travail et argent. On rira de moi tant qu'on voudra, je n'en continuerai pas moins de mettre mes huit bœufs à la charrue toutes les fois qu'il s'agira d'un premier labour, d'une façon un peu rude, ou toutes les fois même que le temps ne me pressera pas, parce que je suis sûr alors qu'ils n'en prennent qu'à leur aise, et que le travail n'est pour eux qu'un exercice salutaire. Dans les guérets déjà ouverts, et dans les moments où la rapidité est un élément de succès, lorsqu'il s'agit de semer ou de rentrer les récoltes, par exemple, je deviens de l'avis de vos livres : d'un seul attelage, j'en fais deux, et je ne crains pas alors de donner à mes bœufs une fatigue passagère, parce qu'ils se reposeront ensuite et parce que, en définitive, la production du sol est, en pareil cas, la principale spéculation. »

C'est surtout avec les bœufs du Limousin que cette manière de raisonner et d'agir est bonne et profitable. Le limousin, si on ne le pousse pas outre mesure et si on le nourrit convena-

blement, fournit du travail et prend de la chair en même temps; double faculté qui fait de ce bœuf un animal doublement précieux.

La vache limousine, fine, légère, nerveuse, résistante, donne aussi un bon travail dans ses montagnes. Elle laboure prestement les champs en pente rapide, attelée à l'araire primitif de nos pères; elle serait évidemment incapable de venir à bout des labours profonds pratiqués dans les sols tenaces, mais elle suffit très-bien aux sols légers sur lesquels on cultive le seigle et le sarrasin.

On ne peut pas tout avoir; la vache limousine est médiocre laitière; il ne faut lui demander ni le lait crémeux des vaches bretonnes, sobres et rustiques comme elle, ni le beurre exquis, ni les sécrétions abondantes des normandes ou des flamandes. Elle est aussi bien inférieure, sous le rapport de la lactation, aux vaches de la race de Salers, habitant les montagnes voisines du Limousin.

La production de la race limousine est renfermée dans les anciennes provinces du haut et du bas Limousin. C'est de là que les jeunes bœufs sont exportés dans la Charente et dans la Charente-Inférieure, où ils grandissent, se développent en travaillant et sont préparés pour la boucherie. Les bœufs limousins restent donc dans les cantons autrefois occupés par les *Lémovices* qui ont laissé leur nom à la province du Limousin, formant le centre de la vieille nation gauloise.

Les bœufs limousins sont très-estimés sur le marché de Paris. Ils sont généralement connus à Sceaux et à Poissy sous le nom de Saintongeais. La Saintonge, ainsi que nous l'avons dit lorsque nous avons parlé de la race Parthenaise, n'élève que dans ses marais, aux bords de la mer. Les animaux nés dans ces contrées à demi-sauvages se rapprochent surtout du parthenais ou choletais par leur pelage; mais ils n'en ont ni la finesse, ni la régularité des formes. On les appelle *Maraichins* et ils ne peuvent être confondus avec les limousins.

Les quatre cinquièmes de la Saintonge, ses parties les plus fertiles et les mieux cultivées, sont labourées par les bœufs de la race limousine nés dans les environs de Laroche-foucault, de Nontron et dans le Limousin, d'où ils sont exportés vers l'âge de quinze mois. M. le marquis de Dampierre, propriétaire de la Saintonge, écrivain très-compétent, à qui j'emprunte ces détails, ajoute qu'ils sont, dès ce jeune âge, attelés par les paysans saintongeais,

acclimatés, accoutumés à un travail peu fatigant, et revendus toujours à bénéfice, à mesure qu'ils sont mieux dressés, qu'ils augmentent de taille et de poids, sans perdre, en passant de main en main, un embonpoint auquel on attache un prix infini, car cet embonpoint est l'indice de soins intelligents et incessants.

L'éducation des jeunes bœufs, telle qu'on la fait en Saintonge, est très-intéressante, et nous devons des remerciements à M. le marquis de Dampierre qui nous la fait connaître. Les cultivateurs saintongeois ne demandent à ces jeunes bœufs qu'un travail suffisant pour compenser la nourriture abondante qu'ils leur donnent. Ils ne bénéficient que de la différence du prix d'achat au prix de revente. La théorie est excellente, car, en agissant ainsi, les animaux ne s'épuisent pas, acquièrent aisément la taille, le poids et deviennent, après quelques années d'un travail modéré, aptes à fournir une très-bonne viande de boucherie. Maintenant, les paysans saintongeois, médiocres calculateurs sans doute, peuvent-ils rester toujours dans de justes limites? On en pourrait douter, si l'on ne savait avec quelle intelligence le paysan, guidé par la tradition et par un coup d'œil généralement sûr, sait mesurer la quantité de travail dépensée et la valeur de la nourriture absorbée par ses animaux. L'expérience prouve que sans comptabilité, sans pesage de rations, sans dynamomètre, ils savent apprécier exactement la dépense de fatigue de leurs animaux et les frais de nourriture. Les bœufs limousins sortent toujours de leurs mains en parfait état; c'est la preuve évidente qu'ils n'ont point été surmenés.

Les bœufs, en Saintonge, sont à la fois les animaux de travail et les bêtes de rente du cultivateur. Ils sont achetés, à l'âge de 15 à 18 mois de 200 à 300 fr. la paire, et, en deux ou trois ans, ils peuvent être revendus 700, 800 et même 1,000 fr. On voit que l'écart entre ces deux prix est considérable et si, entre le moment de l'achat et celui de la revente, leur travail et leur fumier ont réellement payé leur nourriture, la spéculation est donc excellente. Il faut dire que, pendant ces deux ou trois années, les animaux ont passé dans un assez grand nombre de mains, et laissé chez chacun de leurs propriétaires une fraction de ce bénéfice. Comme ils sont toujours et partout très-bien soignés et traités avec une grande douceur, ils ne perdent jamais, dans ces migrations continuelles, leur caractère d'inaltérable placidité.

Les bœufs limousins de la Saintonge sont achetés par les marchands et engraisseurs de la Vendée qui, les trouvant bien préparés à prendre la graisse, les achètent assez cher et achèvent rapidement leur engraissement.

On les engraisse aussi dans certaines parties du haut et du bas-Limousin; dans les environs de Limoges, dans les belles prairies du canton de Lubersac, aux environs de Ségur, etc. Grâce au chemin de fer du Centre, ils sont facilement expédiés sur Paris. La boucherie de Limoges, qui a con-

servé, à travers les révolutions, son ancienne constitution en corporation, en achète de grandes quantités et les paie bien. On sait que les bouchers de Limoges, se mariant presque exclusivement entre eux, ne forment pour ainsi dire qu'une seule famille, et réunissent ainsi des fortunes considérables. Comme ils sont chargés d'alimenter une ville importante et riche, ils ne craignent pas de disputer aux Parisiens les plus beaux échantillons de la race limousine.

Le bœuf limousin a fait ses preuves aux concours de Poissy. Les concours sont bons à quelque chose; ils ont servi à constater la supériorité de la race limousine, inconnue peut-être jusqu'ici des éleveurs eux-mêmes. Dans la plupart des expositions de Poissy et notamment en 1853, 1854, 1855 et 1856, où les observations du regrettable M. Baudement ont été faites avec le plus de méthode et de soins, les bœufs limousins occupent le troisième rang. Ils n'ont eu que les Durham-manceaux et les Choletais au-dessus d'eux; ils ont battu les Garonnais, les Durham-schwitz-normands (sous-race de Durcet formée par M. le marquis de Torcy), les Durham-normands, les Durham purs, les Durham-charolais, les Charolais et les Salers.

Un bœuf de la race limousine, présenté au concours de Poissy, en 1856, a obtenu la note 20 sur 43 bœufs primés dans les deux premières classes du programme, comprenant les animaux jeunes concourant entre eux et appartenant aux circonscriptions régionales. Or, la note 20 représentait le chiffre maximum de l'échelle de perfection des animaux de l'espèce bovine.

Les bœufs de la race limousine n'ont pas brillé seulement dans ce concours par la qualité de leur chair et la richesse de leur rendement, ils ont aussi pu être remarqués par leur précocité. Ainsi, sur 17 bœufs primés, provenant des races françaises et âgés de moins de quatre ans, 1 était choletais, 7 limousins et 9 charolais. Le choletais portait l'annotation 19; la moyenne des 7 limousins était 17, la moyenne des 9 charolais 15. Les bœufs anglais, purs ou croisés de moins de 4 ans, n'étaient notés que pour 17 et 17-3; les limousins peuvent donc lutter avec les races les plus estimées.

Au point de vue du rendement en viande nette, les résultats sont aussi remarquables. Les limousins abattus à la suite du concours de Poissy et dont le rendement a été officiellement constaté, ont donné jusqu'à 66.451 pour cent de viande nette.

Au reste, le tableau que j'ai relevé sur les procès-verbaux du concours de Poissy justifie pleinement toutes ces assertions. C'est un document très-instructif et je suis heureux de pouvoir le fournir aux éleveurs de la précieuse race limousine.

TABLEAU DU RENDEMENT DES ANIMAUX DE LA RACE LIMOUSINE ET CROISÉE

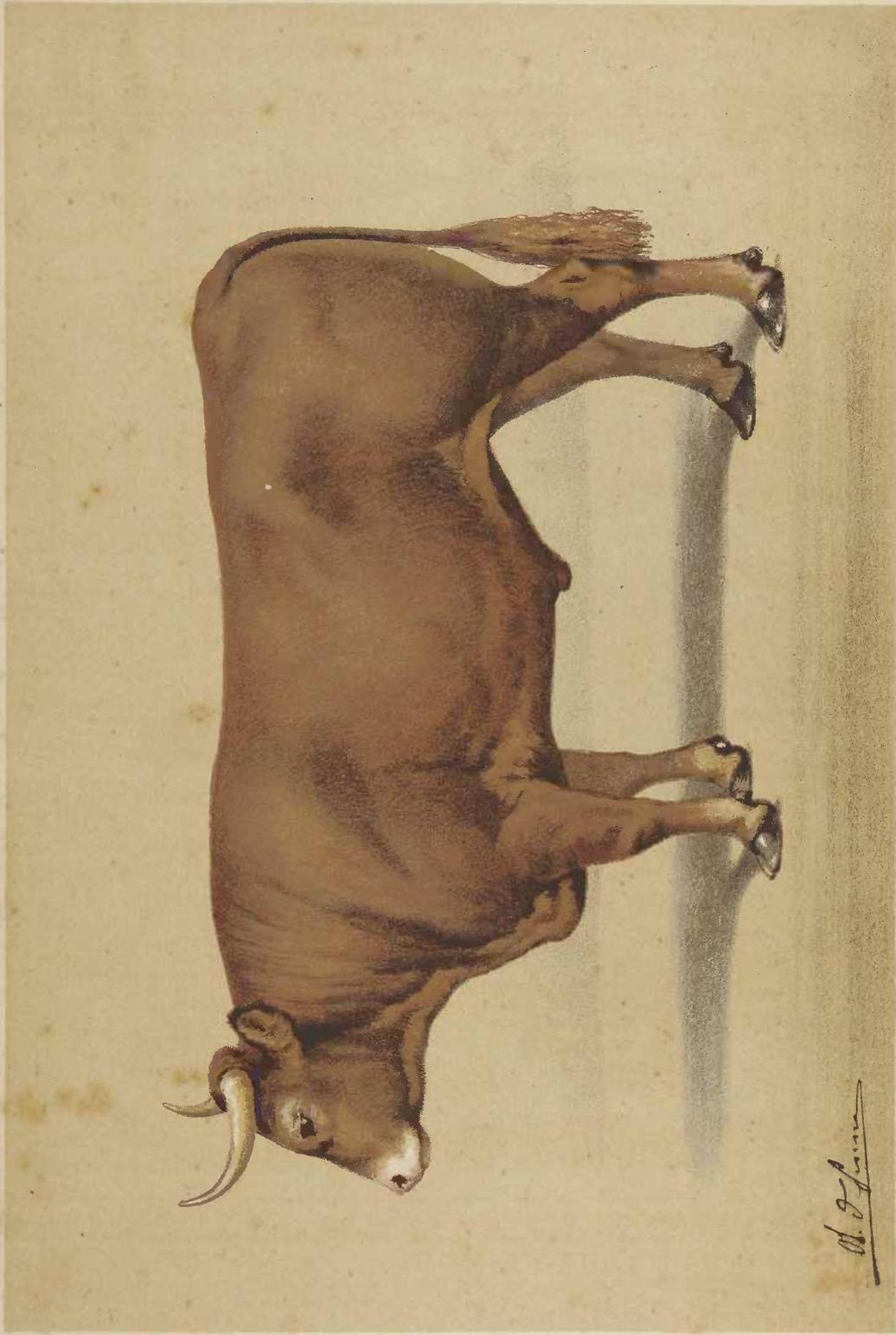
PRIMÉS A POISSY DE 1850 A 1860.

ANNÉE DU CONCOURS.	NOMS DES ÉLEVEURS.	AGE DU BŒUF.	POIDS VIF AU MOMENT DE L'ABATAGE.	RENDEMENT EN VIANDE NETTE.	PROPORTION DU RENDEMENT DE VIANDE NETTE AU POIDS VIF.	POIDS DU SUIF.	APPRÉCIATION DU JURY A L'ABATAGE ET A L'ÉTAL.
1850	"	"	"	"	"	"	Pas d'animaux présentés.
1851	"	"	"	"	"	"	Pas d'animaux présentés.
1852	"	"	"	"	"	"	Pas d'animaux présentés.
1853	M. de Puybaudet. — 3 ^e prix.	5 ans 11 mois.	870	525	66,63	55	Viande médiocre. Suif mauvais.
1854	M. de Puybaudet. 2 ^e prix.	3 ans 11 mois.	945	545	59,56	101	Bonne viande et bon suif.
—	M. le marquis de Koffignac. — 3 ^e prix.	6 ans.	820	520	63,41	86	Viande ordinaire. Suif ordinaire.
1855	M. Bardonnaud. — 1 ^{er} prix.	4 ans.	985	595	60,41	93	Rien de remarquable.
—	M. Cluzan. — 2 ^e prix.	4 ans.	950	625	65,84	86	Viande très-ordinaire. Suif passable. A l'étal, la viande a été trouvée belle et bonne de boucherie.
—	M. Riquet. — 2 ^e prix.	5 ans.	905	588	64,97	66	Viande fine. Bon suif. A l'étal, viande fine et de belle couleur; un peu creuse.
—	M. de Puybaudet. — 2 ^e prix.	3 ans 11 mois.	910	575	63,19	90	Viande assez belle. Suif passable. Belle viande à l'étal, mais un peu sèche.
—	M. de Puybaudet. — 2 ^e prix.	5 ans.	850	550	64,71	68	<i>Limousin croisé.</i> — Viande de qualité ordinaire. Suif passable. A l'étal, assez belle viande; un peu verte.
—	M. de Puybaudet. — 2 ^e prix.	4 ans 8 mois.	940	600	63,83	82	Viande de qualité ordinaire. Suif passable. A l'étal, viande assez belle; manque de finesse.
1856	M. Riquet. — 1 ^{er} prix.	3 ans 10 mois.	1,030	695	65,53	76	<i>Limousin agenais.</i> — Viande de qualité ordinaire. Suif passable. A l'étal, viande assez belle; manque de finesse.
—	M. Riquet. — Prix de Poissy.	4 ans 1/2.	935	640	68,49	74	Viande assez belle. Suif bon. A l'étal, belle viande.
—	M. Henri Michel. — 3 ^e prix.	2 ans 1/2.	635	405	63,77	49	Viande assez belle. Suif bon. A l'étal, belle viande.
1857	M. de Segueineau de Lognac. — 1 ^{er} prix.	3 ans 11 mois.	975	675	69,23	112	<i>Durham-Limousin.</i> — Qualité assez fine. Beau suif. A l'étal, belle couleur et finesse moyenne.
—	M. de Segueineau de Lognac. — 2 ^e prix.	5 ans.	1,060	729	68,77	118	<i>Durham-Limousin.</i> — Viande très-fine; rendement et viande supérieurs.
—	M. Chambaudet. — 1 ^{er} prix.	6 ans.	1,050	685	65,23	121	Viande très-belle et bien veinée.
—	M. Rouchon. — 2 ^e prix.	6 à 7 ans.	1,000	675	67,50	89	<i>Garonnais-Limousin.</i> — Viande fine; un peu grasse. Bon suif.
—	M. Desmarais. — 1 ^{er} prix.	5 ans 1/2.	950	623	65,57	90	<i>Limousin-Garonnais.</i> — Viande supérieure. Suif ordinaire.
—	M. le marquis de Bagniac. — 3 ^e prix.	4 ans 1 mois.	800	554	69,25	54	Viande fine. Suif bon.
1858	M. Riquet. — 2 ^e prix.	3 ans 5 mois.	805	577	69,19	69	Viande ordinaire. Suif un peu brûlé.
—	M. Bentéjac. — 1 ^{er} prix.	4 ans 6 mois.	1,000	636	63,60	100	<i>Limousin-Garonnais.</i>
—	M. Chambaudet. — 2 ^e prix.	7 ans.	1,030	653	63,39	115	<i>Garonnais-Limousin.</i>
—	M. de Puybaudet. — 1 ^{er} prix.	5 ans.	950	617	64,94	85	"
—	M. Claudin. — 2 ^e prix.	5 ans 1/2.	960	614	63,95	76	"
—	M. de Puybaudet. — 2 ^e prix.	4 ans 1/2.	820	515	62,80	86	<i>Limousin-Salers.</i>
1859	M. Jouhanneau. — 2 ^e prix.	5 ans 1/2.	1,000	690	69	77	"
—	M. Chambaudet. — 2 ^e prix.	6 ans.	850	560	65,88	104	<i>Croisé-Limousin.</i>
—	M. Claudin. — 2 ^e prix.	5 ans.	937	600	65,03	100	"
—	M. Daubin. — 3 ^e prix.	5 ans.	815	530	65,03	76	"

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonne



Imp. Zatiote, rue des Bonifaugers, 13, Paris.

RACE LIMOUSINE — BŒUF.

O. de Penne del.

On a contesté à la race limousine jusqu'à son nom et son droit de constituer une race. Que ne contesterait-on pas! Un de nos confrères nie positivement la race limousine et la range dans la race agenaise. Cette confusion s'explique aisément. Si l'on étudie la race limousine, dite de montagne, et qui conserve en germe toutes les qualités du magnifique bœuf limousin et qu'on la compare avec la race agenaise, il est facile de reconnaître la légitimité de notre race, qui ne peut alors être confondue avec sa voisine. Mais si, au contraire, on s'arrête au bœuf limousin, vendu sur les marchés de Sceaux et de Poissy, sous le pseudonyme de Saintongeais, on peut de bonne foi se tromper.

A quoi tient cette assimilation? à une raison toute simple: c'est qu'un nombre assez considérable d'éleveurs, du haut-Limousin surtout, ont cherché à introduire du sang agenais dans la race limousine et cela depuis un temps immémorial. On espérait ainsi hâter la perfection de la race. Au point de vue purement industriel, le calcul était bon, et la vache limousine, croisée avec le taureau agenais, donnait des produits excellents; mais quand on choisissait comme reproducteurs les animaux provenant de ce croisement, l'affinité disparaissait et l'éleveur se voyait exposé à de nombreuses vicissitudes.

Les grands éleveurs de la race limousine tiennent aujourd'hui à conserver leur race pure et ils ne cherchent à l'améliorer que par elle-même; ils y réussissent. Un habile agriculteur de la Haute-Vienne a essayé de croiser le limousin avec le durham. Il présenta, même, il y a quelques années, les produits de ce croisement peu logique au concours de Poissy. Malgré de bons résultats à l'abatage, l'opportunité de l'opération fut très-contestée et je crois qu'il a renoncé depuis à continuer cet essai. On eût donné par cet accouplement peu de finesse de plus au bœuf limousin et on eût détruit chez lui son admirable aptitude au travail. Le but final de la race eût été manqué et les cultivateurs saintongeais, qui ont si bien compris le bœuf limousin, se fussent bien vite aperçus du vice et des résultats fâcheux de ce croisement défectueux.

Pour nous, la race limousine est une race pure, parfaitement adaptée au milieu où elle naît et se développe, et sa noblesse est aussi légitime que celle de nos races bovines les plus incontestées.

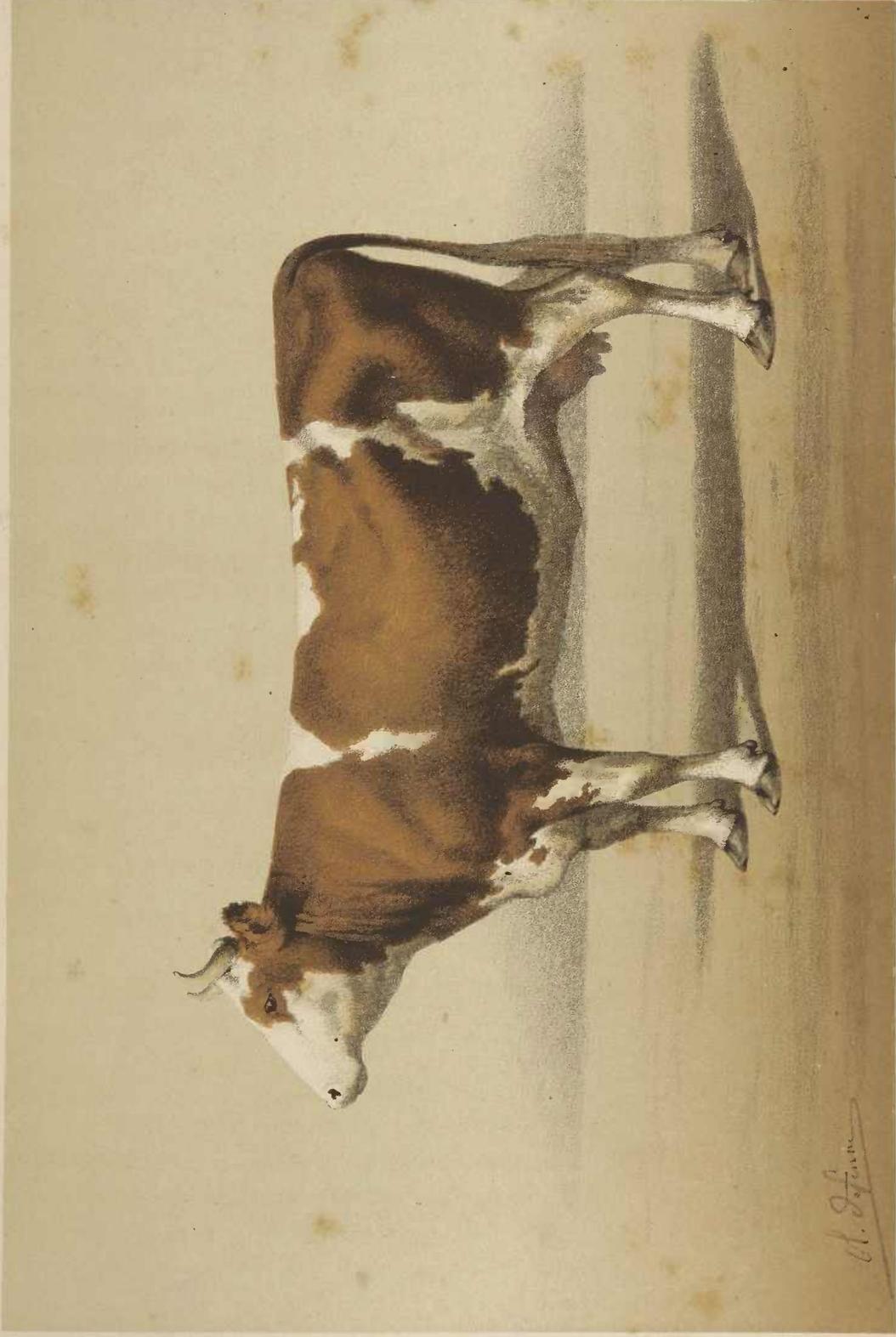


ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26 à Paris

par Victor Borie



V. Borie

Imp. Zanote rue des Boulangers 13 Paris

RACE MANCELLE—VACHE.

O. de Penne. Del.

RACE MANCELLE

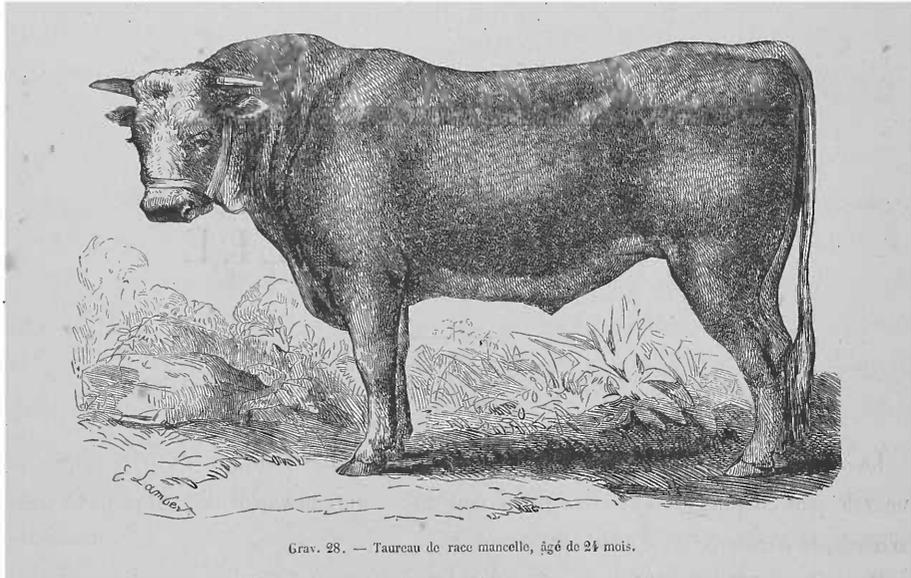
La race bovine mancelle est destinée à disparaître. Les individus de pure origine deviennent de plus en plus rares et ne se retrouvent guère que chez quelques cultivateurs pauvres et arriérés, et dans un état d'infériorité complète.

Il est donc difficile, à l'époque où nous sommes, d'étudier cette race sur les animaux vivant actuellement. Nous avons donc à rechercher ce qu'elle a été avant de voir ce qu'elle est devenu. Un agronome célèbre nous a laissé une description de la race qui remonte aux premières années de ce siècle, et que tous les auteurs ont reproduite quand ils ont voulu parler de la race mancelle primitive. Nous ferons comme eux, et nous emprunterons à O. Leclerc-Thouin quelques passages de son étude sur cette race.

« La couleur, dit-il, est tantôt d'un rouge blond uniforme, tirant plus ou moins sur l'une ou sur l'autre teinte; tantôt, et c'est le plus ordinaire, d'un rouge blond maculé de blanc. La tête est particulièrement dessinée de cette couleur, qui forme nettement l'entourage des yeux et se reproduit sur les naseaux; les cornes, d'un blanc jaunâtre ou verdâtre, sont assez grosses à leur base, ouvertes régulièrement dans leur légère courbure, et ne dépassant pas d'ordinaire 22 à 23 centimètres de longueur; le front est large ainsi que le poitrail; les flancs sont développés; la croupe est épaisse, carrée, formant, jusqu'à la distance du jarret, dans

l'attitude du repos, une ligne plutôt droite que convexe; les cuisses ne sont détachées qu'à une faible hauteur du jarret (grav. 28).

« On rencontre d'abord cette race au nord-est de l'arrondissement de Baugé, aux approches et aux alentours de Durtal, où elle m'a paru fort belle, sur les bords du Loir. De là, elle se



Grav. 28. — Taureau de race mancelle, âgé de 2½ mois.

propage au sud comme au nord de Châteauneuf, jusqu'au delà de Segré, tantôt pure ou à peu près, tantôt diversement modifiée par son croisement avec la race suisse, dont M. de la Lorie avait introduit quelques beaux taureaux dès la fin du siècle dernier. Dans la propriété qui porte ce nom, on reconnaît encore le type paternel à sa couleur noire ou rouge brun, à sa haute stature, aux membres plus osseux, plus gros, au cornage plus vigoureux des individus.

« A l'ouest de Segré, on retrouve encore des bœufs de race mancelle bien caractérisée, sur quelques exploitations suffisamment affourragées où elle prospère; mais généralement elle décroît en taille et elle se perd dans les croisements avec la race bretonne, jusqu'à ce que celle-ci domine à son tour dans le pays.

« Les bœufs manceaux ne sont pas ordinairement ardents au travail; par contre, ils engraisent facilement et assez promptement, même dans la jeunesse. Les herbagers normands en font un cas particulier. Lorsque je parcourais la vallée d'Auge, j'ai pu me convaincre qu'ils y arrivent souvent les derniers et qu'ils sortent pendant les premiers pour l'alimentation

de la capitale. Les engraisseurs de Maine-et-Loire sont persuadés que leurs bœufs s'engraissent moins bien à la crèche qu'au pâturage; quelques-uns de ces cultivateurs l'ont même, disent-ils, éprouvé. Que les essais, auxquels ils se sont livrés, aient eu ou non une valeur décisive, il est à remarquer que ces animaux pénètrent tout aussi peu dans l'arrondissement de Dampierre que ceux de la race choletaise ne se répandent dans les herbages normands. »

On voit par ce qui précède ce qu'était la race mancelle au moment où écrivait O. Leclerc-Thouin. Le bœuf manceau était un médiocre travailleur, mais il offrait une merveilleuse disposition à prendre la graisse; aussi était-il recherché par les engraisseurs normands. A cette époque, la théorie rationnelle de la spécialisation des races domestiques n'était pas répandue en France. Des agriculteurs intelligents cherchèrent à combattre ses défauts, comme race de travail, à l'aide du croisement avec les vigoureux et énormes animaux de la race suisse, afin de donner à leurs produits une ossature plus favorable. On tenta aussi des croisements avec la race bretonne, sans doute pour accroître les facultés laitières, puisque, comme le dit M. Magne, « la race mancelle, mauvaise pour le lait, peut à peine nourrir son veau et tarit de suite après le sevrage. »

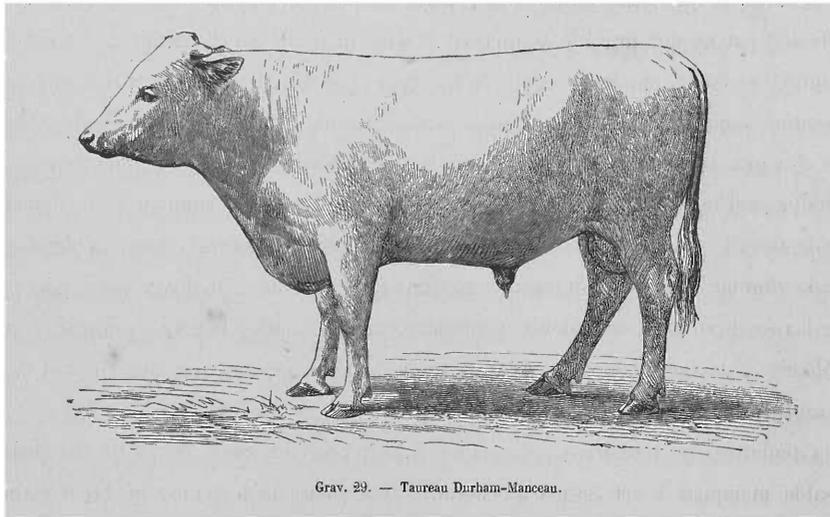
Ces tentatives ne réussirent pas; elles n'étaient point logiques, ou plutôt un élément indispensable manquait à cet essai d'amélioration. On cherchait à donner au bœuf manceau l'aptitude au travail qui lui faisait défaut, au risque de compromettre son aptitude à l'engraissement; on cherchait à donner à la vache mancelle les qualités laitières absolument absentes, au risque de diminuer encore son aptitude au travail. C'était prendre le chemin le plus long pour arriver à la perfection.

Il eût été plus simple, plus économique, et plus court de développer précisément dans la race mancelle sa qualité prédominante, la disposition à l'engraissement, à l'exclusion de toutes les autres. Il faut prendre les animaux tels qu'ils sont, étudier leurs penchants, je dirais presque leur prédestination et les pousser hardiment dans la voie pour laquelle ils semblent avoir le plus de propension.

C'est ce qu'on a fait pour la race mancelle et c'est pourquoi la race mancelle pure est heureusement destinée à disparaître pour faire place à des produits plus avantageux pour le producteur et pour le consommateur.

Il y a vingt-cinq ans de cela; on venait de s'apercevoir en France, que de l'autre côté du détroit, un homme de génie avait découvert la loi économique de production des animaux domestiques. Richard Colling avait créé la race de Durham, le bœuf spécialement et exclusive-

ment destiné à la boucherie. Le durham devait transformer et perfectionner le bœuf manceau. Le bœuf manceau, mauvais travailleur, offrait des aptitudes remarquables pour l'engraissement; le durham lui apportait des aptitudes analogues développées au suprême degré, à l'exclusion du travail. De là naquit le durham-manceau (grav. 29), célèbre par ses nombreux succès sur le champ des concours de Poissy.



Grav. 29. — Taureau Durham-Manceau.

Cette transformation heureuse est due à un savant agronome, M. Jamet, et à une famille illustre de cultivateurs, la famille de M. le comte de Falloux.

La race manceau est localisée dans les départements de Maine-et-Loire, de la Mayenne et de la Sarthe. Château-Gontier peut être considéré à juste titre comme le centre de l'élevage et le foyer principal de la transformation. M. Jamet, président du Comice agricole de Château-Gontier exerçait nécessairement une grande influence sur la population agricole du pays par son expérience pratique et par son talent d'écrivain. Lorsqu'il s'est mis à la tête du mouvement qui avait pour but l'introduction du sang durham dans le pays, le pays l'a suivi.

Les premières tentatives sérieuses eurent lieu vers 1839. M. le comte de Falloux, père de l'ancien ministre de l'instruction publique, avait dans M. Jamet, qu'il appelait son maître en agriculture, une grande confiance. Un taureau durham circulait déjà dans le département de Maine-et-Loire sous la surveillance de la Société industrielle d'Angers. Les premiers croisements produisirent une si grande amélioration que M. de Falloux, dirigé par M. Jamet, résolut

de former une étable de purs-sang afin d'aider à la transformation de la race mancelle. Un taureau, *Vendredi*, âgé de 15 mois, inscrit au Herd-book français sous le n° 365, fut acquis par lui à la vente du Pin, en 1846; il y joignit six vaches ou génisses, parmi lesquelles figurait *Sarah* (inscrite au Herd-book français sous le n° 633) qui, en 1860, avait rapporté à son propriétaire, elle et sa descendance, plus de 25,000 fr., en additionnant les prix de vente et les primes obtenues dans les concours.

Cette étable de durham purs, entretenue par M. le comte de Falloux fils, avec le concours intelligent du régisseur du Bourg-d'Iré, M. Lemanceaux, a rendu les plus grands services à l'agriculture de cette contrée en permettant de renouveler sans cesse le sang durham dans les croisements durham-manceaux, et d'assurer ainsi la perfection des formes dans les produits. On connaît les succès obtenus à Poissy par les durham purs et les durham-manceaux de M. de Falloux qui lui ont valu plusieurs fois la coupe d'honneur. « Il est parfaitement reconnu aujourd'hui, écrivait M. Jamet, à la fin de 1861, que les bœufs durham-manceaux offrent une grande supériorité au double point de vue de la précocité et de l'aptitude à prendre la graisse, si on les compare à tous les autres bœufs indigènes, purs ou croisés. » Il y a peut-être un peu d'exagération dans ce langage, mais il faut bien tenir compte de l'enthousiasme très-légitime que peuvent inspirer à un agronome dévoué à son pays les magnifiques succès qu'il a obtenus et les grands services qu'il a rendus.

Cependant, il faut aussi reconnaître que les caractères de conformation et les aptitudes des manceaux, ayant beaucoup d'analogie avec la conformation et les aptitudes du durham, la fusion des deux sangs devait nécessairement amener d'excellents résultats. Les produits ont acquis de la précocité; la charpente osseuse est devenue plus légère tandis que les parties charnues se sont développées; la poitrine a pris de l'ampleur; le volume du ventre a diminué et les côtes sont devenues plus cylindriques; le cou a été raccourci et la tête a pris plus de finesse. La délicatesse des membres et l'accroissement de l'arrière-train ont rappelé le durham. Nous avons pu étudier et admirer, au concours universel de 1856 le taureau durham-manceau appartenant à M. de Falloux qui a remporté les prix de sa région (grav. 2). Il résumait parfaitement les qualités acquises au moyen du croisement durham.

Dans les concours de boucherie, les bœufs durham-manceaux l'ont presque constamment emporté sur les animaux purs ou croisés des autres races françaises et étrangères, sous le rapport de la qualité supérieure de la viande à l'étal, sinon sous le rapport du rendement.

TABLEAU DU RENDEMENT DES ANIMAUX DE LA RACE MANCELLE PURE OU CROISÉE

PRIMÉS A POISSY DE 1850 A 1860.

NOM DE L'ÉLEVEUR.	ANNÉE DU CONCOURS.	AGE DU BŒUF.	POIDS VIF AU MOMENT DE L'ABATAGE.	RENDEMENT EN VIANDE NETTE.	PROPORTION DU RENDEMENT DE VIANDE NETTE AU POIDS VIF.	POIDS DU SUIF.	APPRÉCIATION DU JURY A L'ABATAGE ET A L'ÉTAL.
M. Goupil. — 2 ^e p.	1850	3 ans 1/2.	832	548	65,86	p. 100.	65
M. de Béhague. — 3 ^e pr.	—	4 ans 4 mois.	770	536	69,61	—	65
M. Chrétien. — 3 ^e prix.	1851	3 ans 11 mois.	873	570	65,14	—	82
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	3 ans 10 mois.	830	522	62,89	—	72
M. Chrétien. — 4 ^e prix.	1852	2 ans 8 mois.	715	474	66,29	—	78
M. Gernigon. — 1 ^{er} prix.	—	4 ans 3 mois.	893	555	65,69	—	108
M. Gernigon. — 1 ^{er} prix.	—	4 ans 3 mois.	857	587	68,55	—	86
M. Chrétien. — 2 ^e prix.	1853	3 ans 9 mois.	945	609	64,49	—	108
M. Chrétien. — 2 ^e prix.	1854	4 ans 11 mois.	675	443	65,25	—	73
M. Chrétien. — 1 ^{er} prix (prix d'honneur).	—	2 ans 5 mois.	1,040	734	70,52	—	91
M. le comte de Falloux. — 1 ^{er} prix (prix d'honneur).	1855	3 ans 3 mois.	960	659	71,24	—	61
M. le comte de Falloux. — 1 ^{er} prix.	—	3 ans.	1,005	690	68,66	—	95
M. le comte de Falloux. — 2 ^e prix.	—	3 ans 3 mois.	1,165	799	68,50	—	128
M. de la Rue. — 1 ^{er} prix.	—	4 ans.	880	620	70,42	—	96
M. Chrétien. — 1 ^{er} prix.	—	3 ans 10 mois.	870	574	65,58	—	97
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	3 ans 8 mois.	1,040	706	67,88	—	102
M. le comte de Falloux. — 1 ^{er} prix (prix d'honneur).	1856	4 ans 1/2.	1,060	735	69,33	—	105
M. le comte de Falloux. — 2 ^e prix.	—	3 ans 8 mois.	790	474	60,32	—	82
M. le comte de Falloux. — 1 ^{er} prix.	—	2 ans 10 mois 1/2	1,055	750	69,19	—	140
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	3 ans 2 mois.	910	635	69,78	—	90
M. G. Bidard. — 2 ^e prix.	1857	4 ans 1/2.	1,080	691	63,98	—	120
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	5 ans.	770	488	63,37	—	96
M. Audouin. — 1 ^{er} prix.	—	3 ans 10 mois.	1,100	740	67,27	—	88
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	4 ans 3 mois.	1,010	680	67,32	—	93
M. Rouchon. — 2 ^e prix.	—	3 ans 3 mois.	785	504	64,20	—	91
M. Crétin. — Mention honorable.	—	3 ans 4 mois.	850	580	68,23	—	101
M. Crétin. — 1 ^{er} prix.	—	4 ans 1 mois.	950	615	64,73	—	156
M. le comte de Falloux. — 2 ^e prix.	1858	2 ans 5 mois 1/2.	740	493	66,62	—	74
M. Cesbron-Lavau. — 2 ^e prix.	—	3 ans 8 mois.	880	545	65,66	—	86
M. le comte de Falloux. — 2 ^e prix.	—	3 ans 10 mois 1/2	980	650	66,32	—	124
M. Cesbron-Lavau. — 3 ^e prix.	—	4 ans 2 mois.	860	575	66,86	—	72
M. Jean Rivet. — 1 ^{er} prix.	—	4 ans 1/2.	935	620	66,31	—	89
M. Terrien. — 2 ^e prix.	—	2 ans 1/2.	640	423	66,09	—	61
M. Crétin. — 1 ^{er} prix.	—	2 ans 10 mois.	855	558	65,26	—	69
M. Lazard. — 2 ^e prix.	—	4 ans 1 mois.	980	644	65,71	—	82
M. le comte de Falloux. — 1 ^{er} prix (prix d'honneur).	1859	3 ans 3 mois.	875	620	69,27	—	80
M. Dufon. — 2 ^e prix.	—	4 ans.	945	632	66,87	—	74
M. le comte de Falloux. — 2 ^e prix.	—	4 ans 2 mois.	900	620	68,88	—	109
M. Gallard. — Prix supplémentaire.	—	4 à 5 ans.	1,030	672	65,24	—	105
M. Puybaudet. — 2 ^e prix.	—	4 ans 1/2.	890	600	67,41	—	73
M. de Béhague. — Prix de Poissy.	—	2 ans 2 mois.	660	470	65,11	—	65

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie.



Imp. Zantede, rue des Bonlangers, 13, Paris.

RACE COMTOISE — VACHE.

O. de Peime Ital.

RACE COMTOISE

Nous trouvons, dans le nord-est de la France, un assez grand nombre de variétés de l'espèce bovine qui ne représentent pas un type suffisamment déterminé pour que l'on puisse les rattacher chacune à une race spéciale. La population bovine de l'Alsace, de la Lorraine, des Ardennes, et d'une grande partie de la Champagne et de la Picardie est composée d'individus métis provenant de races étrangères. La Hollande, la Suisse, l'Allemagne fournissent les principaux éléments de ces croisements.

En Alsace, le gros de la population appartient à une petite race indigène, originaire des Vosges. Cette race, que l'on ne rencontre qu'au centre des montagnes, sur les points les plus élevés, est destinée à disparaître, noyée par le métissage avec les races suisses ou comtoises. Suivant M. Magne, qui l'a soigneusement étudiée, elle est petite — on pourrait même dire « elle était, » — mignonne, à os saillants, à poitrail large, à croupe étroite et à cuisses minces, à tête forte, longue, à cornes noires relevées à l'extrémité, à corps trapu, à jambes fortes, à peau ferme, à poil souvent noir, d'autres fois rouge ou pie, généralement blanc sur la croupe et la queue. Pourquoi cette race agile, sobre, s'engraissant bien, donnant une bonne viande, fournissant, relativement à sa taille, une quantité suffisante de lait, est-elle abandonnée par les cultivateurs des Vosges et des montagnes voisines? Ses formes étaient défectueuses, nous dit-on, et elle fournissait un médiocre rendement de viande. C'est pourquoi on a introduit, dans la race, les taureaux suisses et comtois, sans soin, sans examen préalable et sans suite, de manière à produire cette foule de métis

dépourvus de toute espèce de caractère précis et d'affinité que les marchands juifs vendent aux cultivateurs alsaciens. Cependant, la belle race suisse de Simmenthal nous paraît destinée, grâce à l'initiative intelligente de quelques Comices, à régénérer, surtout au point de vue de la production du lait, la population bovine de l'Alsace.

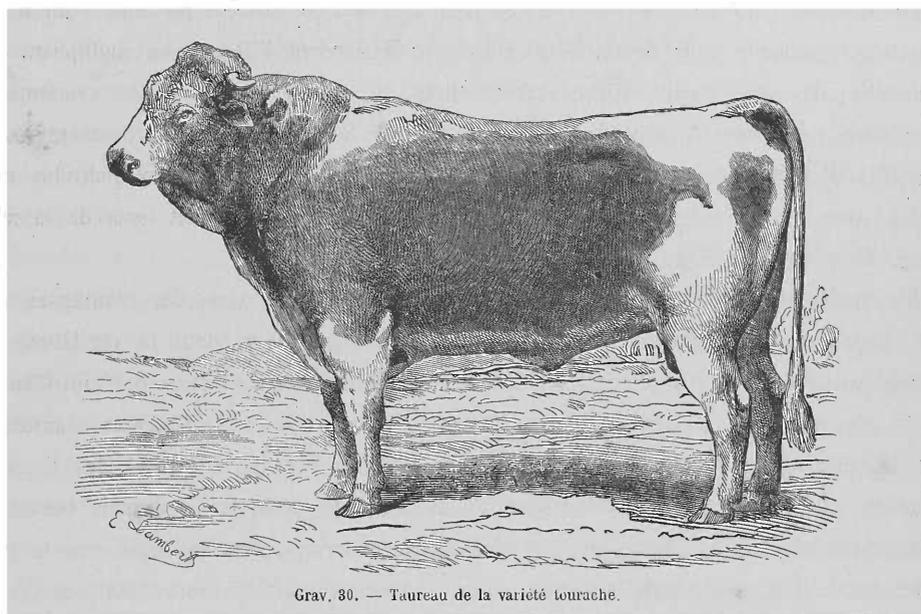
Dans la Meuse et dans les Ardennes, nous retrouvons la race hollandaise, dont la taille est amoindrie et dont les produits en lait sont moins considérables que dans la race originaire; mais le lait est meilleur, plus riche en beurre, ce qu'on attribue à une nourriture plus substantielle. Dans les Ardennes, on améliore la race par l'introduction du taureau hollandais, que les agriculteurs intelligents choisissent de moyenne taille afin de conserver autant que possible à la variété locale sa sobriété en rapport avec les ressources du pays.

La seule race bien déterminée et assez nombreuse de la contrée du Nord-Est est connue sous le nom de race *Comtoise*; et encore peut-on dire que, sous cette dénomination, on range trois variétés originaires du Jura, qui tendent à se confondre entre elles vers leur point de contact : ce sont les variétés *tourache*, *femeline* et *bressane*. Elles occupent les parties montagneuses de l'est de la France, depuis les Vosges jusqu'aux Alpes, les plaines du bassin de la Saône et la partie du département de l'Ain connue sous le nom de Dombes.

On trouve la variété *tourache* à partir de Pontarlier, sur le plateau du Jura, jusqu'au Rhône, et dans la chaîne du Jura qui sépare la Franche-Comté des cantons suisses de Neufchâtel et de Vaud. Il en est de cette race comme de la race mancellé : elle tend à disparaître. Les croisements avec les races de la Suisse contribuent chaque jour à effacer le type originaire. Les propriétaires des riches pâturages du Jura, cela est triste à dire, sont obligés d'emprunter chaque année à la Suisse 4 à 5 mille vaches pour les quatre mois d'été, moyennant une redevance de 50 francs par tête. La production locale est donc insuffisante, ou bien les propriétaires préfèrent-ils faire consommer leurs produits par des animaux qui, pour une quantité de nourriture donnée, offrent un meilleur rendement en lait.

Cette immigration périodique, l'infusion considérable de sang des races suisses supérieures qui en est la conséquence, tendent à modifier, transformer l'ancienne race pure et à faire peu à peu disparaître ses derniers vestiges. L'étude rapide que nous en faisons a plutôt pour but de conserver un souvenir que d'attirer l'attention du public agricole sur des animaux destinés à prendre rang dans notre population bovine.

La description que donne M. le marquis de Dampierre de la race ourache proprement dite justifie, jusqu'à un certain point, l'opinion de ce savant agriculteur qui considère la substitution de la race suisse à la race tourache comme un véritable progrès. Selon lui, la variété tourache a le poil rouge, foncé, épais et frisé sur la tête, hérissé le long de l'épine dorsale. La tête est assez forte, le chanfrein court et large, l'œil vif, les naseaux ouverts; les cornes sont grosses, courtes et écartées; le cou est épais et court, le garrot élevé, le fanon prolongé jusqu'aux genoux, la poitrine large; les épaules sont écartées;



Grav. 30. — Taureau de la variété tourache.

le train de derrière est un peu étroit, la peau épaisse et se chargeant de peu de graisse. La tourache a, en outre, le jarret bien coudé, le pied petit et la corne très-dure.

Ces caractères ne constituent pas évidemment une race parfaite, cependant on y aurait pu trouver les éléments d'une amélioration sérieuse. La description qu'en donne M. Magne, le savant directeur d'Alfort, confirme cette opinion. « La variété tourache, dit-il, se reconnaît à son corps épais, trapu; à ses membres courts, solides; à son encolure forte, courte, et à sa tête large et grosse; à ses cornes robustes, qui sont quelquefois bien plantées, mais qui, plus généralement, se dirigent d'abord en arrière et en bas et s'écartent ensuite l'une de l'autre en se relevant légèrement; à sa peau épaisse, dure, formant un ample fanon. Son poil est presque toujours de diverses couleurs, blanc, rouge ou jaune

le plus souvent, et il forme au sommet de la tête une grosse touffe velue. Le développement de l'avant-train, remarquable même chez les vaches, a fait donner à la race le nom de *tourache*. »

Ces descriptions s'accordent parfaitement avec celles que M. Grogner et M. Ordinaire ont puisées sans doute dans l'ouvrage remarquable de M. Guyétant sur l'agriculture du Jura. Les agriculteurs de ces montagnes auraient pu très-bien, par un choix raisonné de reproducteurs, par des soins intelligents, améliorer la sous-race *tourache* et la conduire au point de perfectionnement où sont arrivées les races fribourgeoises; ils auraient pu aussi s'affranchir du tribut humiliant qu'ils payent à la Suisse, en développant l'élevage, en multipliant les produits. Ils ont préféré hâter l'amélioration en ayant recours à des croisements incessants qui tendent à substituer définitivement une race à l'autre. Ces croisements sont, eu effet, si nombreux que la robe noire ou tachée de blanc donne aux individus une valeur plus grande parce que l'acheteur les suppose plus directement issus de la race pure des cantons de Berne et de Fribourg.

La variété *tourache*, rustique et sobre comme toutes les races des montagnes, se maintient dans les pâturages assis sur la tourbe ou le grès vert, dont la végétation est peu riche et peu active; aux Rousses, à Saint-Laurent-en-Grandvaux, à l'ouest de Saint-Claude, à Moirans, à Arbent et à Oyonnax dans l'arrondissement de Nantua. Elle donne néanmoins un lait excellent et dont on fait un fromage imité du *gruyère*, appelé dans le pays *Vachelin*, et un fromage imité du *roquefort*, surtout du roquefort frais, mais beaucoup moins aromatique et ne se chargeant pas d'autant d'ammoniaque en vieillissant que le vrai produit des brebis du Larzac. Ce fromage, qui a certaines qualités cependant, mais que l'on ne peut confondre avec le roquefort, porte le nom de *Septmoncel*.

L'imitation du *gruyère* constitue une industrie assez considérable dont le produit qui atteignait 40,00 kilogrammes, il y a quarante ans, dépasse aujourd'hui un million de kilogrammes. On vend tous les jours ce fromage, à Paris et ailleurs, pour du véritable *gruyère*. Pour la fabrication de ce pseudo-*gruyère*, les cultivateurs ont adopté une forme d'association, empruntée à la Suisse, sous le nom de *fruitières*. Vers la fin de mai ou au commencement de juin, on conduit les vaches dans les pâturages de la haute montagne, où se trouvent ce qu'on appelle des *chalets*. Le troupeau d'un chalet se compose de 150 à 200 vaches. On compte un *berger* pour 20 bêtes et un *fruitier* pour 80 bêtes. C'est dans le chalet que se fabrique le fromage en commun. Le fabricant de fromage se nomme *fruitier* et l'association des propriétaires de vaches autour du chalet a

reçu le nom de *fruitières*. L'exploitation consiste dans la réunion d'un certain nombre de vaches appartenant à divers propriétaires et variant de 50 à 200, dans la location du chalet convenable et dans l'exploitation de l'entreprise commune par un fruitier capable; les résultats sont partagés au prorata des apports. On rencontre encore une autre combinaison : chaque associé envoie, tous les jours, son lait au chalet; il est tenu compte exact de l'apport de chacun, et chacun recueille un produit proportionné à son apport.

D'après M. le marquis de Dampierre, une vache tourache de fécondité moyenne fournit, pendant la saison, de 85 à 90 kilogr. de fromage de première qualité, 12 kilogr. de fromage de seconde qualité, 8 kilogr. de beurre et, en outre, un demi-litre de lait par jour pour les besoins du ménage. Le fromage de Gruyère ou vachelin est vendu aux marchands en gros de 140 à 200 fr. les 100 kilogr.; le fromage de Septmoncel vaut de 160 à 220 fr. les 100 kilogrammes.

On a remarqué que le lait des vaches était plus riche à mesure que l'on s'élevait vers la montagne. Le fait tient sans doute à la nature des herbages et à l'action de l'air plus vif, qui excite l'appétit des animaux et active les fonctions digestives. Dans le lait des vaches de la race tourache, le principe butyreux est peu abondant; la matière caséine, qui constitue l'élément du fromage, domine.

Dans les pâturages du Jura, la taille des animaux est peu développée, l'arrière-train est resserré, le ventre prend du volume. Dans les pâturages accidentés du Bugey, la taille diminue encore, les cornes se relèvent en s'écartant au dehors; le poil est jaune ou d'un rouge pâle. Sur les montagnes calcaires du pays de Gex, les animaux prennent de la taille, la poitrine prend de la profondeur, le corps s'allonge, la région des lombes s'élargit. On voit, par ce rapide coup d'œil, l'influence de la nourriture et de l'habitat sur les animaux d'une même race et d'une même variété; car il est impossible d'attribuer à un travail raisonné cette amélioration générale, la race étant partout abandonnée à tous les hasards d'une aveugle reproduction.

Les vaches du Bugey sont exportées dans le Dauphiné, la Provence, les Alpes pour y être employées aux travaux de l'agriculture concurremment avec les vaches suisses et tarantaises. Elles ne perdent rien de leur rusticité et, malgré leur petite taille, elles se montrent bonnes travailleuses.

La variété femeline a son centre d'élevage sur les bords du Doubs, de la Saône et de

L'Ognon et s'étend jusque dans les plaines de la Bresse où elle vient se confondre avec la variété bressane.

Dans les Concours régionaux, les trois variétés tourache femeline et bressane sont confondues sous le nom générique de race comtoise; mais on n'y voit figurer en général, que des produits de la variété femeline. C'est elle qui est la plus nombreuse, la moins imparfaite, et la mieux accentuée des trois sous-races de la contrée. La tourache tend chaque jour à disparaître, comme nous venons de le voir, sous des croisements répétés avec les races suisses, plus perfectionnées et plus fixes; la bressane est formée d'éléments essentiellement variables; la femeline seule offre un ensemble assez satisfaisant.

« Dans les plaines de la Haute-Saône, écrit M. Sanson, en s'avancant dans les vallées de l'Amance, de l'Ognon, sur la rive gauche de la Saône, au nord en descendant jusqu'à la vallée du Doubs, vers Dole, et au delà de la rivière, dans les environs de Poligny, la race comtoise prend des formes plus fines car elle est connue pour cette raison, sous le nom de *femeline*. Là, ce type a le corps long, mince, élancé, le flanc large, la côte plate, le poitrail serré, l'encolure grêle, la tête longue, étroite, les cornes fines, le plus souvent mal contournées, rejetées en dehors et quelquefois en avant, les oreilles minces. Les membres sont grêles, les cuisses peu charnues; la peau est souple, le fanon peu développé. »

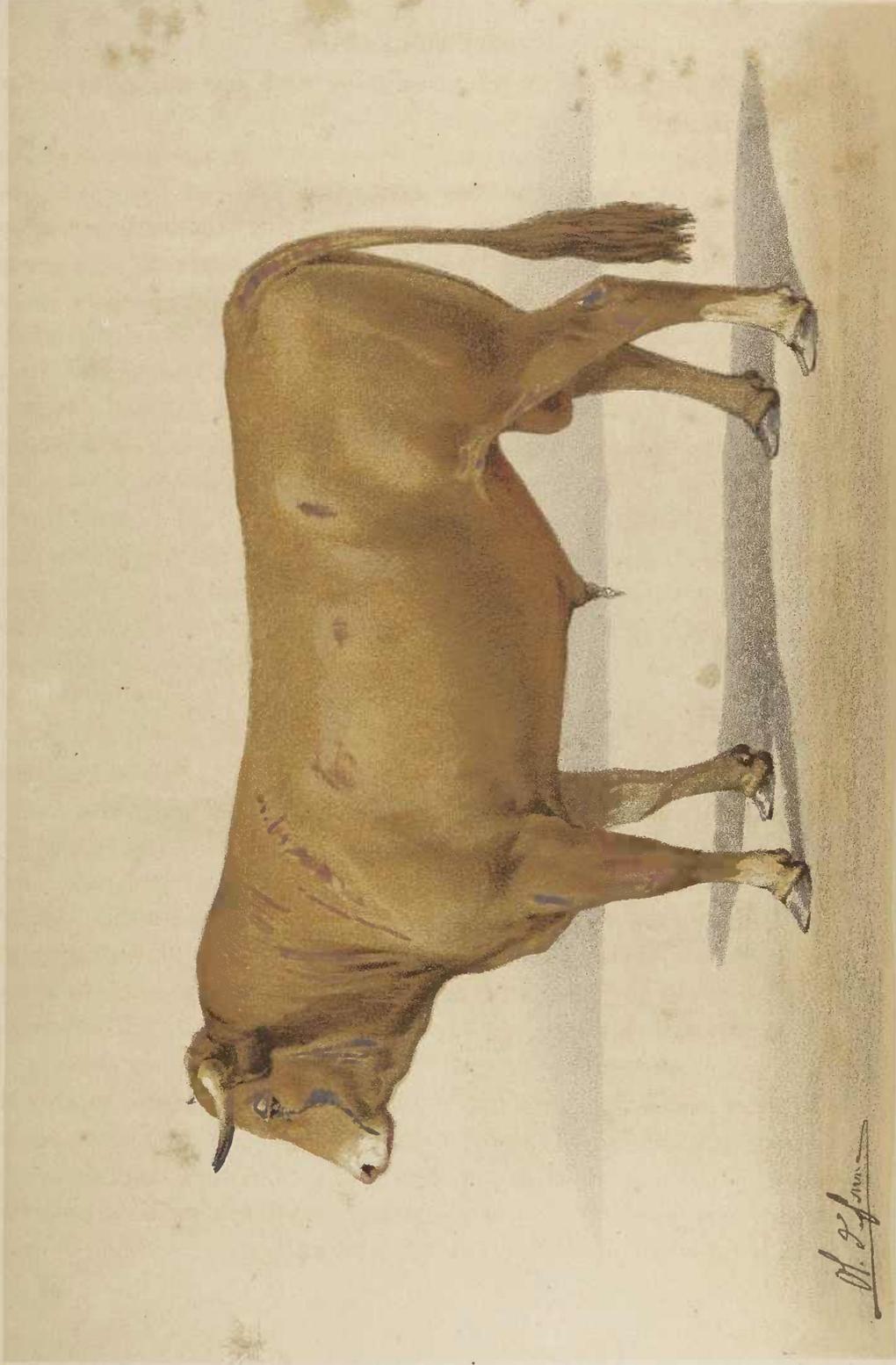
La description de M. Sanson n'est pas très-flatteuse pour la race femeline et je la crois un peu exagérée dans un sens défavorable. Les types que j'ai pu étudier à l'Exposition de 1856 et dans les différents Concours de boucherie de Poissy depuis une douzaine d'années offraient des formes moins imparfaites, l'arrière-train était plus développé, la côte plus arrondie, l'ossature assez légère, et la peau mince et bien détachée à l'épaule attestait une certaine faculté d'engraissement qui, comme nous le verrons plus loin, ne peut lui être contestée.

D'après M. Ordinaire, qui s'est inspiré des études approfondies de M. Guyétant et qui paraît avoir observé avec soin la race comtoise dans le pays même, la variété femeline se reconnaît aux caractères suivants : poil assez généralement de couleur châtain-clair, désigné sous le nom de poil fromenté, tête étroite et mince, yeux rapprochés des cornes, regard doux et tranquille, cornes moins écartées, moins épaisses, plus longues que dans les touraches; naseaux moins étalés et couleur de chair, cou plus grêle, fanon moins pendant, poitrine plus ovale, par conséquent plus étroite, train de derrière plus large, cuisses plus saillantes, corps plus allongé, os moins gros, taille plus élevée, peau plus mince sur le cou, plus forte sur les fesses, plus mobile dans toute son étendue.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonne



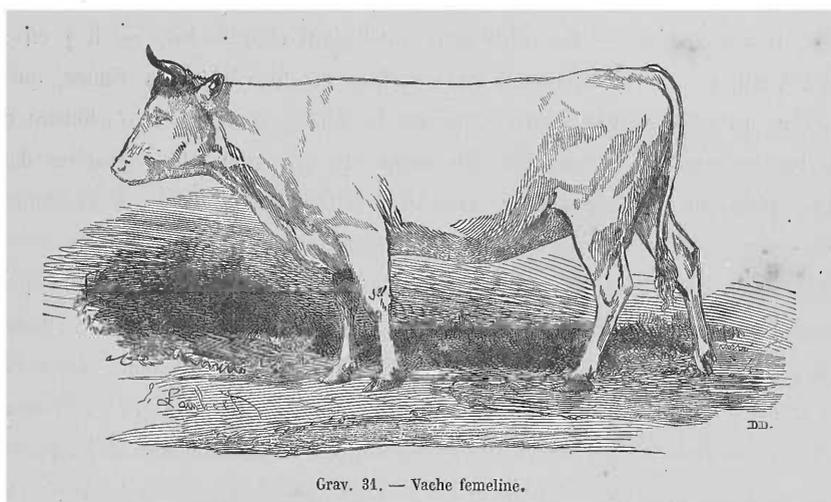
Imp. Zanote, rue des Boulangers, 15, Paris

0 de l'annee 1881

RACE FEMELINE — TAUREAU.

« Les femelins, ajoute-t-il, sont plus dociles et d'une éducation plus facile; d'une stature généralement plus élevée, ils ont les mouvements plus agiles, et ils s'engraissent mieux; s'ils ont moins de vigueur naturelle, on en obtient, en résultat, au moins les mêmes avantages; chez eux, la masse est compensée par le volume, et l'activité par la longueur du levier, qui, dans le même temps, permet de parcourir une plus grande distance avec moins de fatigue. Les femelines donnent plus de lait que les touraches : c'est ce qu'on appelle une *race de nature*. »

On a reproché aux éleveurs de la race femeline de négliger l'amélioration de leur race. Un inspecteur général de l'agriculture, disait, au Concours de Chaumont, en



1858 : « Il y a, dans cette race qui s'amointrit tous les jours en nombre, envahie qu'elle est par le croisement des variétés suisses ou de la vallée de l'Ognon, des qualités précieuses de finesse, de précocité, qui, développées par un bon éleveur conserveraient à l'Est le seul type à peu près pur qu'il présente aujourd'hui. »

Les qualités réelles qu'offre la variété femeline, élevée dans de riches plaines, ne peuvent guère être développées par le croisement avec les races suisses, particulièrement la race de Simmenthal, qui est le plus fréquemment employée, que sous le rapport de la lactation. Le développement de l'ossature des suisses et leur conformation particulière ne sauraient contribuer à augmenter, chez la femeline, la disposition à l'engraissement qu'elle possède déjà à un degré assez élevé. On a conseillé aux agriculteurs de la Franche-Comté l'emploi du

taureau durham, choisi dans les variétés de la race chez lesquelles on assure avoir constaté des facultés laitières; mais il ne paraît pas que le conseil ait été suivi. On a aussi indiqué les combinaisons binaires et ternaires du durham alternant avec le ayrshire, l'un intervenant pour donner la faculté de prendre de la chair, et l'autre apportant la faculté de produire du lait; mais, je le répète, les cultivateurs se sont refusés à comprendre ces complications scientifiques, que la théorie peut enseigner, à la rigueur, mais qui sont rarement admises dans la pratique. La masse des éleveurs a laissé aller un peu les choses comme elles ont voulu, cherchant seulement, celui-ci à choisir son taureau, celui-là à améliorer la nourriture pour répondre au mouvement progressif qui entraîne, en définitive, tout le monde, plus ou moins rapidement. Les hommes d'élite, — on en trouve partout, — les cultivateurs intelligents et réfléchis, — il y en a plus qu'on ne croit, — ne se laissant point entraîner ni du côté de la Suisse, qui est la tradition, ni du côté de l'Angleterre, qui est la mode, sont entrés résolument dans la voie de l'amélioration de la race par elle-même. Ils ont étudié les caractères des types qu'on leur proposait et ont essayé de développer, chez leurs animaux de race pure, ces caractères, indice des qualités qu'ils observaient chez les autres.

Je trouve une preuve de cette tendance, non-seulement dans le mouvement progressif du commerce du bétail en Franche-Comté, dans mes observations personnelles, mais encore dans ce passage d'une lettre écrite récemment par M. Giot, agriculteur dans Seine-et-Marne : « On a prétendu longtemps, dit-il, et quelques-uns croient encore à tort ou à raison qu'il n'est pas possible de perfectionner par elles-mêmes les races diverses de l'espèce bovine. Si je ne m'abuse, mon taureau femelin (1^{er} prix du Concours national de Paris en 1860) me paraît une protestation vivante et énergique contre cette opinion : il appartenait bien à la race femeline pure, qu'on est parvenu à reconstituer et à régénérer par le choix seul de ses reproducteurs, mais sans introduction aucune de sang étranger. Ce magnifique résultat est dû, surtout, à la louable initiative du préfet et des conseillers généraux de la Haute-Saône, qui accordent chaque année de nombreuses primes d'encouragement aux éleveurs qui s'occupent d'améliorer notre belle race indigène au moyen de laquelle les Francs-Comtois sont parvenus à obtenir sans mélange, des sujets d'élite, travailleurs et laitiers, supérieurs même à nos excellents charolais surnommés pourtant, à juste titre, les durhams de France. »

Que la variété femeline soit supérieure à la charolaise au point de vue de la lactation, il n'y a rien là de surprenant, la vache charolaise produisant à peine assez de lait pour

nourrir son veau. Mais, quel que soit le mérite du bœuf femelin — et je suis très-disposé à lui en reconnaître beaucoup — il ne peut être encore comparé au bœuf charolais, avec ou sans croisement durham; car on ne sait pas au juste, dans le charolais, où s'arrête le sang de la précieuse race de Durham.

Toutefois, il est bien incontestable, sinon incontesté, que la variété femeline est en voie d'amélioration et que c'est en elle-même qu'on a cherché les moyens de la rendre meilleure. Quand nos cultivateurs soigneront la reproduction, l'élevage, la nourriture, l'hygiène de leur bétail, comme le font les Suisses et les Anglais, nos races indigènes n'auront rien à envier à celles de nos voisins et nous n'aurons pas besoin de demander à une race étrangère, à l'aide de croisements quelquefois un peu hasardeux, une amélioration souvent éphémère.

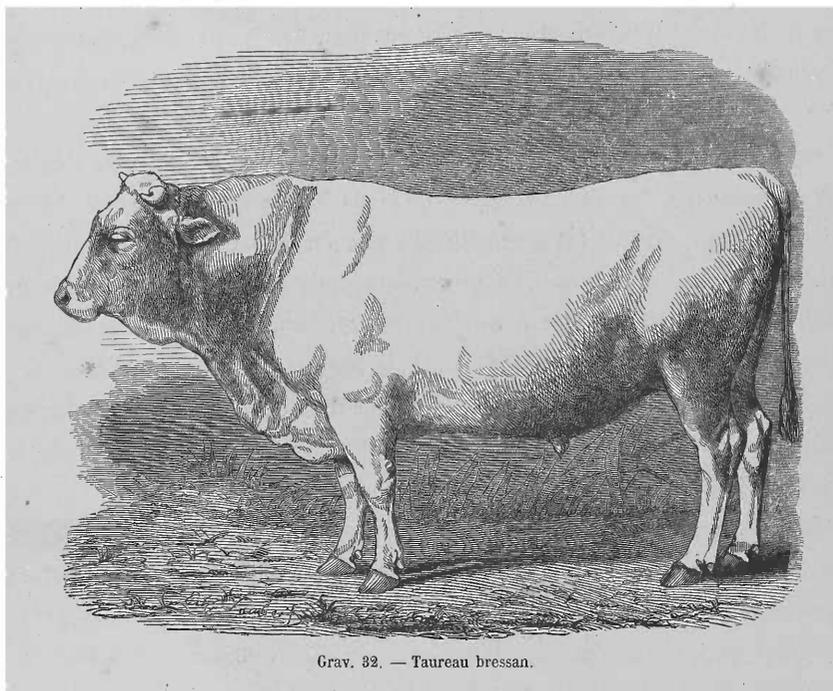
Le bœuf femelin est docile; ses mouvements montrent de l'agilité; il offre une certaine facilité à engraisser; il fournit enfin une viande de bonne qualité et recherchée par les bouchers. Le laboureur garde ses bœufs jusqu'à sept ou huit ans. Lorsque les bœufs sont arrivés à cet âge, il les laisse à l'étable pendant trois ou quatre mois, les nourrissant de regain, de pommes de terre et de raves cuites, mêlées avec de la farine de seigle, de fèves, de maïs et même de froment de qualité inférieure, délayée dans de l'eau; il leur donne aussi des tourteaux de navette. Il les vend ensuite soit à des bouchers du pays, soit à des racoleurs ou faiseurs de bandes qui alimentent les marchés de Lyon, de la Côte-d'Or, du Haut-Rhin et même de Paris.

Les bœufs femelins sont principalement engraisés dans les environs de Faverney et de Jussey, sur les bords de la Saône. Mais le commerce des bœufs de la race comtoise ne se borne pas aux expéditions des animaux gras dirigés sur Reims, Épernay et Paris, il prend, depuis quelques années, une extension de plus en plus considérable.

J'emprunterai à M. Grappe, de Charmoille, membre de la Société d'agriculture de la Haute-Saône, quelques chiffres relatifs au mouvement commercial de l'espèce bovine en Franche-Comté. Depuis l'application des résidus des sucreries et des distilleries de betteraves à l'alimentation des animaux, une grande partie de ces usines tirent leurs bœufs d'engraissement de la Franche-Comté. Les bœufs maigres sont pris généralement sur les bords de l'Ognon et proviennent des croisements des races suisses avec les variétés de la race comtoise. Les renseignements publiés par M. Grappe remontent à 1857. A cette époque, il fut vendu 8,275 bœufs au prix moyen de 379 fr.; en 1858, 5,478 au prix moyen de 350 fr.; en 1859, 4,517 au prix moyen de 325 fr.; cette diminution dans le chiffre de l'export-

tation et dans le prix moyen des animaux vendus coïncide avec une des crises que l'entretien du bétail a eu à subir dans ces dernières années. A cette époque, l'Allemagne avait interdit l'exportation de ses animaux domestiques; il faut ajouter qu'en même temps, les ventes des reproducteurs de choix étaient très-brillantes et témoignaient de l'intention, chez les agriculteurs intelligents, de combattre le mal par l'amélioration raisonnée des troupeaux.

Du 10 mai 1860 au 10 mai 1861, elle fut de 5,500 têtes au prix moyen de 390 fr.;



Grav. 32. — Taureau bressan.

du 10 mai 1861 au 10 mai 1862, elle fut de 7,608 au prix moyen de 360 fr.; enfin du 10 mai 1862 au 10 mai 1863, la vente s'est élevée à 8,202 au prix moyen de 380 fr. On voit qu'après la crise de 1858-1859, les chiffres de l'exportation et les prix moyens n'ont cessé de se relever.

Suivant M. Magne, le bœuf comtois fournit de 300 à 400 kilogrammes de viande nette, ce qui concorde parfaitement avec les prix moyens que je viens de donner, car ce rendement mettrait le prix de la viande sur pied à environ 4 fr. le kilogramme. Dans les Concours de boucherie, j'ai vu le rendement moyen en viande nette des bœufs femelins s'élever à 60 p. 100

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Boue.



H. Z. Zamote

Imp. Zamote, rue des Boulangers, 13, Paris

RACE BRESSANNE — BŒUF.

U de Petre del.

du poids vif; mais il faut dire que l'on ne conduit à ces solennités que des animaux de choix.

La variété bressane vit à l'ouest des montagnes du Jura, en tirant vers le sud, dans les départements de l'Ain et de la Loire. Cette variété pourrait encore être subdivisée en deux sous-variétés : celle de la Haute-Bresse et celle de la Dombes.

La première offre un peu plus de corpulence que l'autre; sa peau est moins rude; son pelage est froment jaune clair, quelquefois pie blanc et noir, ou jaune et blanc. Les vaches sont assez bonnes laitières. « Les bœufs, dit M. Magne, sont estimés pour le travail, et, quoique déjà vieux quand on les engraisse, ils deviennent, s'ils sont bien nourris, d'excellentes bêtes de boucherie : ils donnent beaucoup de suif et de très-bonne viande. » Le bressan est très-estimé de la boucherie de Lyon, et sa chair est, en effet, très-savoureuse. Néanmoins, la conformation de l'animal laisse beaucoup à reprendre. La culotte est peu développée, les lombes sont étroits; la tête est énorme; tout le poids est en avant, contrairement aux règles de la zootechnie. Les membres antérieurs sont cependant courts et fins. Il y a donc beaucoup à faire pour l'amélioration de cette sous-variété de la Haute-Bresse.

La sous-variété de la Dombes est bien autrement imparfaite que celle de la Bresse. « Le corps est petit et tout en ventre, dit M. Gayot; la poitrine, gênée dans son essor, reste étroite et comprime des organes qui n'ont point eu la force de la desserrer; la région lombaire est pauvre, la croupe est mince; l'encolure s'allonge, reste grêle et porte une tête trop longue; le manteau est jaune, couleur de paille ou de froment. Dans l'ensemble, il y a plus d'os que de viande. » On voit que le portrait n'est pas flatté; il faut ajouter, cependant, que son produit en lait est supérieur à ce qu'on aurait pu attendre d'un animal placé dans des conditions aussi fâcheuses pour son développement.

Aussi est-on d'accord sur un point : c'est qu'avant de songer à améliorer la sous-race de la Dombes, il faut améliorer la Dombes elle-même; assainir ce pays pauvre et marécageux, et faire porter au sol des plantes plus riches en éléments nutritifs. Le choix des reproducteurs joue un grand rôle dans l'amélioration du bétail, mais le choix des reproducteurs demeure impuissant si vous n'améliorez pas en même temps la nourriture des animaux et l'ensemble de leur hygiène.

RACE DU VILLARD-DE-LANS

La race bovine du Villard-de-Lans est-elle une race? Telle est la première question que l'on est appelé à se poser en présence d'une race dont les titres ont été contestés et qui s'est présentée pour la première fois, en 1864, dans nos concours régionaux. La place que je lui attribue dans cet ouvrage prouve qu'à mon avis la race du Villard-de-Lans a fait ses preuves. Cette conviction résulte des renseignements très-précis et très-circostanciés que j'ai recueillis auprès d'honorables agriculteurs de la contrée et d'un travail assez complet publié sur cette race par M. Tisserant, professeur à l'École vétérinaire de Lyon.

M. Tisserant est le seul qui ait écrit sur la race du Villard-de-Lans; mais son étude et son opinion font pour moi autorité. Je lui emprunterai la description de l'animal type de cette race. Cette description a été relevée en présence d'environ mille vaches ou taureaux et de quarante à cinquante paires de bœufs rassemblés sans choix sur les places publiques des communes du Villard-de-Lans et d'Autrans.

Voici, d'après le savant professeur, le résumé des caractères généraux communs à tous ces animaux :

Taille généralement au-dessus de la moyenne. — Poids vif moyen des bœufs : 600 à 700 kilogr. ; des vaches, 500 kilogr. — Robe de couleur froment plus ou moins foncé, tirant parfois au rouge; parties inférieures du tronc, face interne des membres de nuance plus claire.

Tête moyenne, allongée, étroite, face droite ou un peu concave. Mufle jaune, marbré chez les sujets regardés comme meilleurs ou plus purs. Ordinairement quelques poils noirs autour des lèvres, des naseaux, au bord et à la base des oreilles. Cornes bien placées, moyennes, jaunâtres dans le plus grande partie de leur longueur, noires au bout. Chignon fourni, formé de petits poils roux et se prolongeant sur le bord supérieur du cou.

Encolure forte, musculeuse. — Fanon long et flottant.

Ligne du dos généralement mal soutenue, la colonne vertébrale se creusant plus ou moins en arrière du garrot. — Epaules fortes, saillantes et remarquablement détachées chez les vaches laitières un peu âgées. — Poitrine un peu étroite en avant, sanglée derrière les épaules. — Reins larges. — Croupe courte. — Région sacrée étroite et relevée. — Queue mince attachée haut et en avant, et décrivant à sa base un arc prononcé — Fesses et jambes moyennement fournies. — Membres forts, sans être grossiers; aplombs bons.

Pourtour de la vulve et de l'anus de couleur jaune marbré dans la femelle.

Peau épaisse, mais souple à la main.

Mamelles médiocrement grandes, recouvertes d'une peau fine, réfléchissant une teinte jaunâtre, et peu garnie de poils.

Marques du système Guénon généralement très-bonnes ou bonnes, se rapportant pour le plus grand nombre aux deux classes des *Courbeliques* et des *Lisières*, moins souvent aux *Flandrines* et *Double-Lisières*, très-exceptionnellement aux *Limousines*.

A l'exception de quelques salers aisément reconnaissables, les mille ou onze cents sujets que nous avons observés présentaient l'ensemble des caractères ci-dessus énumérés. Il n'y avait là aucun animal gris, noir, blanc ou bigarré. On n'y voyait ni aubracs, ni tarentais, ni bazadais, etc.

La race du Villard-de-Lans n'est point parfaite, il s'en faut bien. Elle a la poitrine trop étroite en avant, la croupe peu fournie de chair et courte, la queue mal attachée. Sa croissance est lente.

Ces défauts, dont on ne peut nier l'importance au point de vue du service de la boucherie, ne l'empêchent point d'avoir des qualités remarquables.

C'est une race mixte, douée à un haut degré d'une triple aptitude.

Elle travaille très-bien. Nous avons vu des bœufs, des vaches conserver, au milieu des fatigues des travaux agricoles de l'arrière-saison et du transport du bois, dans un pays de

hautes montagnes, un excellent embonpoint, sans supplément de nourriture; des vaches attelées 6 à 8 heures par jour continuent à produire du lait et se maintiennent dans un état à pouvoir être vendues immédiatement au boucher.

Comme laitière, cette race est comparable aux bons animaux des montagnes de la Suisse et des Pyrénées, et incontestablement supérieure à ceux du centre de la France. Le rendement moyen, en lait, des vaches qui ne travaillent pas est de 8 litres pour une période de 300 jours par année. Celui des bêtes qui travaillent habituellement est de 4 à 5 litres. On trouve aisément parmi les premières des sujets de taille un peu forte donnant, après le vêlage, 25 litres de lait et qu'on ne cesse de traire que très-peu de temps avant une nouvelle mise-bas.

La race en question ne manque pas d'aptitude à l'engraissement. Même en travaillant beaucoup, je l'ai dit, elle conserve de l'embonpoint, si elle est bien entretenue. Les travaux finis, elle s'engraisse vite.

Quoique assez rare sur le marché de Lyon, elle y est connue et estimée. La boucherie de Grenoble apprécie les qualités de sa chair et son rendement en viande nette; elle paye volontiers les animaux bien préparés 5 à 10 francs par 100 kilogr. plus cher que les autres. Le rendement, d'après des renseignements que j'ai lieu de croire exacts, s'élève, à la suite d'un engraissement industriel, à 56 et plus pour 100. Dans les habitudes de la boucherie de Paris, l'évaluation serait de 58 à 60.

La race du Villard-de-Lans occupe les communes du Villard-de-Lans, Lans, Méandre et Autrans, dont le territoire forme ce qu'on appelle les *Quatre-Montagnes*, et qui sont situées au sud de Grenoble, dans deux vallées élevées, très-pittoresques et passablement fertiles des Alpes dauphinoises. Son lait est employé à la fabrication d'un fromage très-connu qui a pris le nom d'un canton voisin, celui de *Sassenage*, placé au pied de la montagne, à l'entrée du col qui conduit au Villard-de-Lans.

Les évaluations les plus modérées portent à 6,000 le nombre des têtes de bétail entretenues sur les Quatre-Montagnes. Ce nombre comprend environ 3,800 vaches, dont 2,500 sont régulièrement employées à la culture, au charriage des bois et soumises à l'impôt de prestation. Les autres sont exclusivement entretenues pour la laiterie.

On compterait tout au plus quelques centaines de bœufs. L'élevage ne porte guère que sur les jeunes animaux indispensables à l'entretien de la population bovine locale.

« Telle est, dit en terminant M. Tisserant, la race du Villard-de-Lans, observée sans parti pris, sans prévention, avec ses qualités et ses défauts. »

Du moment où l'on contestait la légitimité de cette race, on a naturellement cherché à ternir sa pureté; mais il a été démontré, par une enquête minutieuse, que, depuis de longues années, il n'avait été introduit dans le pays aucun reproducteur étranger.

On a cherché à soutenir alors qu'au fond la race du Villard-de-Lans n'était autre chose qu'une branche égarée de la souche du Mezenc, avec laquelle elle semble avoir quelque analogie. Mais on se demande encore : De ces deux races, localisées toutes les deux dans la montagne, séparées par une distance assez considérable, est-ce la race du Mezenc qui est la souche, ou n'est-elle elle-même qu'un dérivé de la race du Villard-de-Lans? Il y a des chartreux dans les environs de Grenoble; il y a eu des chartreux dans le Mezenc; est-ce une raison pour que les deux races d'animaux soient confondues? Et comme la Chartreuse de Grenoble est plus ancienne que celle du Mezenc, pourquoi la race du Villard-de-Lans ne serait-elle pas la souche d'où serait issue la race du Mezenc?

Ces raisonnements n'ont, au fond, rien de sérieux. J'ai eu l'occasion d'étudier la race du Mezenc, race complètement fixée et parfaitement déterminée, et je crois qu'elle ne peut être confondue avec la race du Villard-de-Lans. Elles n'ont de point de contact que par les caractères communs à toutes les races de montagnes. Il faut laisser à chacune d'elles son homogénéité et son mérite. Les deux races fournissent un bon travail; mais si la race du Villard-de-Lans est plus remarquable par ses qualités laitières, la race du Mezenc fournit surtout d'excellents animaux de boucherie.

Elles ont donc, chacune, des aptitudes spéciales et c'est ce qui nous confirme dans la pensée que la race du Villard-de-Lans mérite de figurer parmi nos races bovines, au même titre que la race du Mezenc.

RACE DE SALERS

La race de Salers est une de nos premières races françaises. Elle a joui d'une haute réputation, il y a quelques années; on la discute aujourd'hui, dans quelques traités de zootechnie, mais elle n'en reste pas moins, avec ces précieuses qualités, au-dessus de toute critique. Cette race réunit, quoi qu'on dise, trois facultés qui se rencontrent rarement chez les mêmes animaux : l'aptitude au travail et à l'engraissement jointe à une bonne lactation. Elle est, de plus, intelligente et docile.

Plusieurs écrivains agricoles se sont occupés de la race de Salers et l'ont étudiée en connaisseurs. Le plus ancien est le professeur Grogner, qui était né en Auvergne et qui par conséquent connaissait parfaitement cette race auvergnate. Il en donne cette description

« Taille de 4 pieds 2 à 6 pouces (1^m.40 à 1^m.50); poil court, doux, luisant, presque toujours d'un rouge vif sans taches;

« Tête courte, front large, tapissé chez le taureau d'une grande abondance de poils hérissés; cornes courtes, grosses, luisantes, ouvertes, légèrement contournées à la pointe;

« Encolure forte, principalement à la partie supérieure; épaules grosses, poitrail large, fanon descendant jusqu'au genou;

« Corps épais, ramassé, cylindrique; ventre volumineux; dos horizontal; croupe volumineuse; fesses larges, hanches petites; attache de la queue fort élevée;

« Extrémités courtes, jarrets larges, allures pesantes, aspect vigoureux, mais annonçant de la douceur et de la docilité. »

Nous devons aussi à M. Magne, directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, une étude intéressante

sur la race de Salers. Le savant professeur s'exprime en ces termes « Jadis, dit-il, on pouvait donner la description suivante des bœufs de Salers : Corps grand, souvent mince et haut monté sur jambes ; saillies osseuses fort apparentes ; fesses peu charnues ; cuisses minces, trop fendues ; encolure moyenne ; fanon grand ; tête courte, forte ; cornes grosses, lisses, noires au sommet et le plus souvent régulièrement contournées en se relevant et se jetant un peu en dehors ; membres très-forts ; genoux en dedans ; épaules longues se rapprochant au sommet, ce qui rend le garrot mince ; peau épaisse, dure ; poil long et constamment d'un rouge foncé, quelquefois presque brun. Le bœuf de Salers présente assez souvent quelques plaques blanches à la queue, à la croupe ou au ventre ; les animaux qui ont un pelage bicolore sont moins estimés par les marchands du Poitou, probablement à cause de la ressemblance qu'ils ont avec la race pie du Puy-de-Dôme. »

Mais, suivant M. Magne, cette description ne s'appliquerait plus qu'à une partie des bœufs de Salers. « Aujourd'hui, ajoute-t-il, beaucoup de ces animaux ont un poitrail large, une poitrine ample, un garrot épais, l'épine dorsale lombaire bien soutenue, des cuisses bien musclées ; des épaules longues et fortement charnues, des membres, surtout les antérieurs, très-courts, et une peau douce et fine. Ce perfectionnement dans la race est une preuve de l'amélioration du régime auquel les animaux sont soumis. »

Il est, en effet, certain que la race de Salers a, depuis quelques années, fait des progrès considérables. Ces progrès sont d'ailleurs constatés par un agronome d'un grand mérite, zootechnicien éminent, qui applique, dans la ferme de Souillard, canton de Pierrefort (Cantal), les précieuses connaissances acquises pendant une longue carrière scientifique.

M. Richard (du Cantal) s'exprime ainsi qu'il suit, dans un article fort intéressant publié par le *Journal d'agriculture pratique*, sur la race de Salers :

« Taille élevée de 1^m.35 à 1^m.45 ; poids vif de 800 à 1,000 kilogr. ; poil fin, doux, « luisant, d'une couleur rouge tranchée, quelquefois sanguin ; peau fine, souple, bien « détachée des côtes. Cornes longues, amincies, le plus ordinairement blanches, effilées, « bien écartées l'une de l'autre ; elles se dirigent insensiblement en haut et en arrière « vers leurs extrémités ; tête courte, front large, œil bien ouvert et d'un aspect doux ; « l'encolure est bien fournie, le fanon est moyen, les épaules sont fortes, la poitrine est « bien développée, la tête est arrondie, les membres sont bien musclés, assez forts ; ils « sont nerveux, bien articulés et d'aplomb, ce qui facilite une démarche accélérée, « hardie. Aussi voit-on souvent le salers trotter comme un cheval. Son corps est trapu « et son ventre peu développé. L'aspect général de son organisation indique la force,

« l'agilité, la rusticité, la finesse, les signes d'une bonne santé et d'une nature d'élite
« dans son espèce. »

M. Richard (du Cantal) n'est pas, on le voit, d'accord avec Grogner et ceux qui assignent à la race de Salers un rang inférieur parmi nos races bovines. On verra plus loin qu'il n'est pas seul de son avis.

Notre race tire son nom de la petite ville de Salers, arrondissement de Mauriac, située au milieu des montagnes du Cantal. Elle vit sur un sol très-favorable à son développement. Les plateaux volcaniques sur lesquels elle pâit une grande partie de l'année sont couverts d'une herbe fine savoureuse, pressée, aromatique, croissant dans une épaisse couche de terreau. Une abondante et presque constante rosée entretient la fraîcheur de ce riche et inépuisable gazon. L'espace sur lequel vit cette race est peu étendu; cependant il suffit à produire de nombreux élèves. Les animaux de la race de Salers alimentent les foires de Salers, de Mauriac, de Fontans, d'Aurillac, etc. Ils sont de là exportés sur le Bourbonnais, la Marche, le Limousin, l'Angoumois, le Quercy, le Rouergue et le Languedoc. Les troupeaux de Salers se rendant de la montagne dans l'ouest de la France, où se trouve le principal débouché de cette race, traversent le bas Limousin et suivent invariablement la même route. Les auberges où s'arrêtent les convois de bestiaux ont toujours, en réserve, un vaste pâturage bien clos, où l'on renferme les troupeaux pendant la nuit.

L'exportation des salers est très-importante. Les bœufs sont dirigés particulièrement vers l'Angoumois, la Saintonge, la Vendée, où ils sont employés, concurremment avec les limousins, aux travaux de l'agriculture, pour être ensuite livrés à l'engraisseur et dirigés sur Paris. Les vaches émigrent vers le midi où elles sont assez recherchées comme vaches laitières. Comme les limousins, les bœufs salers sont appliqués à un travail modéré; on a grand soin de ne pas les épuiser afin de les rendre plus propres à prendre la graisse. Les pasteurs auvergnats sont très-doux envers leurs animaux, de même que les éleveurs limousins, aussi les bœufs salers et limousins sont-ils très-dociles. Les bouviers du Poitou et de l'Angoumois, ayant à soigner des animaux pleins de douceur et de docilité, ont naturellement contracté les mêmes habitudes de douceur. « Les animaux domestiques, dit M. Grogner, ne sont, en général, méchants que lorsqu'on les traite avec brutalité. » Ce fait a été constaté par M. Villeroy et par tous ceux qui se sont trouvés fréquemment en contact avec les animaux. Si en entrant dans une étable, vous voyez les bêtes s'agiter, lancer des coups de pied ou essayer de montrer les cornes aux personnes qui les approchent, vous pouvez dire presque à coup sûr que le troupeau est confié à quelque bouvier violent et brutal.

Tout le monde reconnaît les qualités qu'offrent les bœufs de Salers comme bêtes de travail, mais on n'est pas d'accord sur leurs facultés d'engraissement. Grogner, qui écrivait, il est vrai, dans les premières années de ce siècle, déclare que « leur engraissement est long, peu économique, et que leur viande n'est pas estimée. » M. Gayot est de l'avis du professeur Grogner. « Les recherches économiques, ajoute-t-il, dont les derniers grands concours de bestiaux gras ont été l'occasion, ont donné toute raison à l'assertion de Grogner, quant aux animaux de Salers considérés comme bêtes de boucherie. »

Mais M. le marquis de Dampierre ne croit pas devoir adopter l'opinion de Grogner. Il me semble que si l'on veut bien considérer la race de Salers au point où elle en est arrivée aujourd'hui, grâce aux améliorations déterminées par les exigences de l'exportation et signalées par M. Magne, on sera plutôt disposé à partager l'avis de M. de Dampierre qu'à se ranger du côté de Grogner et de M. Gayot.

Les succès obtenus par la race de Salers dans nos concours, succès incontestables, peuvent-ils être considérés comme de simples exceptions ? Je ne le crois pas. Voyons ce qui s'est passé en 1846. C'est un bœuf de Salers qui a obtenu la première prime de deuxième classe, il l'a emportée sur un bœuf durham-charolais de M. Hervieux et sur un cotentin de M. Boscher. Au même concours, c'est un autre bœuf salers, qui a obtenu le premier rang, au point de vue du rendement proportionnel en viande nette, et il a passé avant les durham pur, et avant un bœuf de la race de Durcet appartenant à M. le marquis de Torcy. L'année suivante, en 1847, c'est encore un bœuf de Salers qui est arrivé en deuxième ligne, battant, au point de vue du rendement proportionnel en viande nette, les bœufs durham-charolais et durham-normand de MM. de Béhague et de Torcy. Enfin, en 1849, les salers n'ont été dépassés que par deux bœufs, l'un appartenant à M. de Béhague, l'autre à M. de Torcy.

Depuis cette époque, les bœufs de Salers n'ont plus été particulièrement remarqués, et c'est sans doute ce qui a fait supposer à M. Gayot que leur succès de concours avaient été une exception, presque le fruit du hasard. L'espèce d'éclipse subie par les bœufs de Salers tient à une circonstance toute particulière. On ne constate le rendement, dans les concours de boucherie, que des animaux qui concourent pour les prix de régions ; or, depuis 1850, par une raison que j'ignore, les éleveurs ont cessé de présenter aux concours des individus types ; l'exposition des salers s'est transformée, et nous n'avons guère vu cette race figurer sur le champ des concours que dans la catégorie des bœufs de bande. Mais, dans cette catégorie, qui comporte particulièrement des animaux destinés au commerce courant,

leurs succès sont incontestables et ils sont presque toujours très-remarqués par les hommes spéciaux. On trouve fréquemment, dans les bandes, des animaux âgés de cinq ans et pesant de 900 à 1,200 kilogrammes.

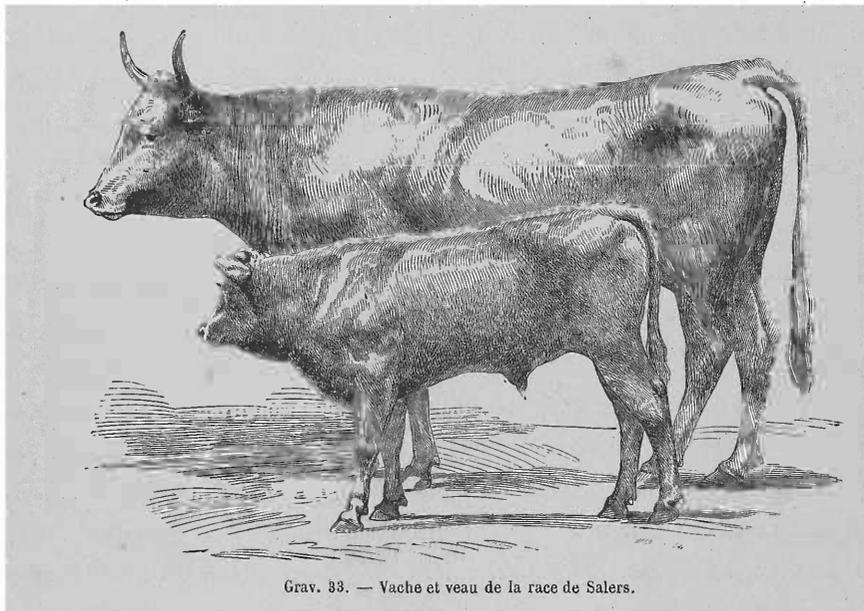
Dans la visite annuelle des étaux de Paris, que je fais en qualité de membre de la commission de rendement des concours de Poissy, j'ai pu étudier les diverses qualités des viandes abattues provenant des lauréats de ces concours. J'ai été frappé de la supériorité, à l'étal, des viandes provenant des bœufs de la race de Salers. Ces viandes, à la vue et au toucher, offrent des qualités qui sont invariablement confirmées par la dégustation. D'ailleurs, les bouchers et les restaurateurs, parfaitement compétents en ces matières, sont unanimes pour signaler les *bœufs rouges* (bœufs de Salers) comme fournissant constamment de la viande de première qualité. Ces animaux sont, du reste, faciles à reconnaître à l'étal : le suif, régulièrement réparti, est d'un jaune assez prononcé ; la chair, bien persillée, semble légèrement humide sous le doigt ; elle est très-douce au toucher ; elle donne, enfin, beaucoup de jus à la cuisson.

Ces considérations m'ont déterminé à partager la bonne opinion que professe M. de Dampierre pour les bœufs de la race de Salers. Sans doute il y a encore beaucoup à faire pour amener cette race à la perfection absolue, si tant est que l'on puisse atteindre la perfection absolue, même quand il s'agit d'une race bovine ; on parviendra certainement à réformer certains vices de conformation que l'on considère comme inhérents à la race, mais qui n'ont pas, en réalité, ce caractère déterminé, ainsi qu'en témoignent d'une façon irréfragable la nombreuse série d'animaux de tout âge présentés au concours de Tulle en 1856 et 1864 — ainsi que j'en ai pu juger par moi-même — et au concours de Cahors en 1865. En 1856, à Tulle, M. le baron de Flaghac avait exposé un taureau qui ne laissait presque rien à désirer pour la perfection des formes. En 1864, à Tulle, et 1865, à Cahors, M. de Chavaroche, fermier à Trizac (Cantal), fut remarqué pour l'ensemble de ses animaux ; cet habile éleveur reçut du jury, outre les prix de série, une récompense exceptionnelle pour la série d'animaux exposés par lui. Je mentionnerai aussi M. Bergeron, de la commune d'Anglars, dont le nom doit être conservé parmi les éleveurs qui ont le plus contribué à perfectionner la race de Salers. Depuis plus de trente ans, cet éleveur consacre tous ses efforts, secondés par une intelligence naturelle remarquable, au perfectionnement de son étable. Un producteur provenant de l'étable de M. Bergeron est très-recherché et par conséquent se paie très-cher.

Nous arrivons maintenant à la vache de Salers. Cette vache mérite-t-elle la réputation qu'on a essayé de lui faire ? C'est ce que nous allons rapidement examiner.

Les jeunes mâles de la race de Salers sont exportés à l'âge de huit à dix mois, en Limousin,

Poitou, Angoumois, Périgord, Quercy, Languedoc et Vendée, par paires, pour être vendus aux cultivateurs de ces contrées; les génisses sont plus particulièrement envoyées dans le Midi. On ne garde, chaque année, que le nombre de génisses suffisant pour renouveler la vacherie par dixième; elles remplacent un nombre égal de vaches vieilles ou mauvaises laitières livrées à la boucherie; les autres génisses sont vendues à dix-huit mois, dans le pays, comme *vaches de joug*. Une vacherie se compose de trente-cinq vaches en moyenne. Les plus faibles ont vingt têtes au moins; les plus fortes, cent têtes; ces deux chiffres extrêmes se rencontrent très-rarement. Pour avoir une vacherie, il faut posséder une certaine étendue



Grav. 33. — Vache et veau de la race de Salers.

de pâturage sur la montagne, d'où est venu le nom de *montagne* appliqué au troupeau de vaches composant une vacherie.

Un domaine comporte souvent plusieurs vacheries. Les domaines à vacherie sont communs en Auvergne; à Salers, ils ont une contenance de plus de 400 hectares. Un agronome du pays M. V. Duffourc, nous fournit des détails intéressants et peu connus relativement à la constitution des vacheries. « A Salers, dit-il, on convertit en fromages le lait des vacheries. Les vachers ne commencent à opérer qu'autant que le lait suffit à la fabrication; cette époque est toujours la fin de mars. Les fromages se font à la maison, au printemps et à l'automne, durant le séjour des vacheries sur les fermes; à la montagne, depuis la montée des vaches jusqu'à la

descente. Les montagnes ont suffi, jusqu'à ce dernier moment, au besoin des vacheries, lesquelles descendent à la ferme pour manger les repousses d'herbes qui s'y trouvent encore en automne. Ces provisions finies, elles rentrent dans les étables, où elles sont nourries au regain et au foin jusqu'à la fin de décembre, époque où on les laisse pâturer. »

On sait que la *tête d'herbage* est l'unité de mesure des montagnes. On dit, en Auvergne, une montagne de 40, 50, 100 têtes, pour exprimer que 40, 50, 100 vaches ou leur équivalent de différents âges peuvent y être nourries pendant un temps déterminé. Voici, du reste, quel est l'équivalent d'une tête d'herbage.

Un bœuf de trois ans, ou bien une vache, ou bien deux élèves d'un an, mâles ou femelles représentent une tête; trois élèves de deux ans, mâles ou femelles, représentent deux têtes. Une jument avec sa suite représentent également deux têtes. Les jeunes veaux passent avec les mères et n'entrent jamais en ligne de compte. Ce mode d'évaluer la tête d'herbage est admis dans toute la région et a force de loi auprès de l'autorité judiciaire locale, en cas de contestation.

La tête d'herbage peut correspondre à 70 ares en moyenne, sur les montagnes de Salers, dont l'herbe est très-épaisse et très-succulente; elle équivaut à un hectare et même plus dans les chaînes du Coyan, de Trézac et du Cantal. La tête d'herbage de 70 ares s'affermait, il y a dix ans, à Salers, jusqu'à 36 francs, mais, dans les meilleures montagnes et pour quelques têtes seulement, la moyenne est de 25 à 28 francs. Aujourd'hui, en 1866, il faut reconnaître que ces prix ont été dépassés et que la moyenne des locations s'est notablement élevée.

En Auvergne, et particulièrement à Salers, les montagnes sont l'objet de grands soins. Elles sont irriguées autant que possible. On étend les bouses et disperse les taupinières; une certaine étendue de la montagne est close tous les ans; on y pratique au besoin le drainage. On a surtout grand soin de ne pas trop charger le pâturage d'animaux.

« A la montagne, ajoute M. Duffourc, le parc est établi sur la partie sèche, où les vaches sont traites et passent les nuits. Le matin, à heure fixe, la vacherie est conduite sur les points désignés par les vachers. Le parc est changé tous les jours, et la vigueur qu'il donne à l'herbe sur cette partie ainsi améliorée est très-remarquable. Les parties arrosées, bien soignées, sont une grande ressource pour les vacheries. Les animaux y sont conduits deux ou trois fois dans la journée. On les économise le plus souvent pour le temps de sécheresse. Les veaux qui restent, avec les mères jusqu'à l'arrière-saison sont nourris au foin; l'été, ils reçoivent de l'herbe; le vacher et ses aides rentrent à bras cette petite provision de fourrage.

« Les vaches montent en mai, le 25 environ. Il est rarement avantageux de monter plus tôt, même dans les montagnes privées; il faut donner l'herbe à l'avance; mais on est toujours pressé

de laisser les prés libres, par cette raison, on monte trop tôt. Du reste, l'époque de la montée, en cas de contestation, est toujours fixée au 25 : il faut, entre copropriétaires, une convention particulière pour qu'un autre jour soit choisi. S'il est avantageux de ne pas hâter l'époque de la montée, on ne doit pas craindre de descendre trop tôt de la montagne; il ne faut pas attendre que l'herbe ne suffise plus au besoin des vacheries. On doit prévoir la diminution du lait. Tout sera préparé de bonne heure pour recevoir le troupeau à la ferme. Le point important est que le bénéfice des vacheries soit le plus grand possible. Si l'on est riche en herbages à la ferme, il sera rarement avantageux de laisser monter les vaches à la montagne après le 1^{er} octobre. A la descente des vacheries, les bêtes à laine de la ferme, les juments poulinières et les jeunes femelles de l'espèce bovine montent à leur tour en utilisant jusqu'au dernier bouquet d'herbe laissé par les vaches. Sur la fin de leur séjour à la montagne, les vaches mangent certaines herbes qu'elles s'étaient abstenues d'arracher jusqu'alors. Elles attendent toujours la fin de septembre, par exemple, pour attaquer la gentiane. Vers ce temps, pousse aussi la réglisse, qu'elles recherchent, dit-on, beaucoup; et la preuve en est dans le goût des fromages de certaines vacheries en automne.

« Les vaches sont traites pendant neuf mois environ. On met les taureaux dans les vacheries en mai. La monte se fait en liberté. Les étalons sont des taureaux de 15 à 27 mois. On préfère les premiers. On remarque que les vaches retiennent mieux avec les plus jeunes. On n'a pas d'exemple, dans ce pays, qu'une vache ait jamais été saillie par des taureaux dépassant l'âge que nous venons d'indiquer.

« Nous avons dit que les vaches rentrent dans les étables en novembre; elles couchent encore dehors dans ce temps; le parc est alors établi dans les prés ou dans un pacage, en vue de les améliorer. J'ai remarqué qu'il était bon de laisser coucher les vaches dehors, tant que le froid et la glace ne les faisaient point souffrir; il convient de les faire rentrer aussitôt que les intempéries peuvent nuire à leur santé. L'opinion des nourrisseurs d'Auvergne est que les vaches maintenues en plein air donnent ainsi plus de lait; mais cette pratique poussée à l'excès est nuisible. La pluie, dit-on, favorise aussi la sécrétion du lait; je crois cette opinion fondée, mais pour le temps chaud seulement. »

On a le plus grand soin des fourrages des prairies naturelles qui occupent une grande surface dans la région et représentent le quart et quelquefois le tiers des terres labourables. Les prairies sont parquées, arrosées et fumées. On fait des regains, ce qui est très-bon, mais on fait pâturer les prairies au printemps, lors de la première pousse, ce qui diminue considérablement le rendement général. Dans le pays, cette opération de faire pâturer les

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26 à Paris

par Victor Botté



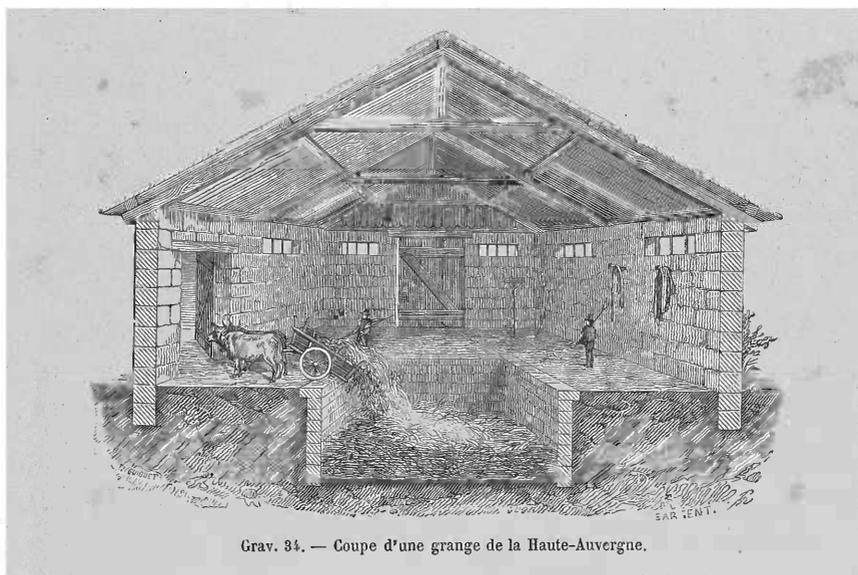
V. Botté

Imp. Zenoar, rue des Bonlangers, 15, Paris.

RACE DE SALFRS — BŒUF.

premières herbes s'appelle *deprimer*. Les granges de la haute Auvergne sont en général construites sur le même modèle; elles sont aménagées de manière à faciliter la rentrée des foins et à économiser la main-d'œuvre. Le foin est tassé en contre-bas du sol de la grange, dans un espace profond réservé au centre du bâtiment. On ne met le fourrage en bottes qu'au moment de le donner aux animaux.

Comparée aux vaches flamandes et normandes, qui donnent 2,500 litres de lait par année, la vache de Salers passe pour médiocre laitière. Mais cette infériorité ne tient pas à la race, car, en Auvergne comme en Normandie et dans le Nord, on trouve des vaches qui donnent 3,000 litres. La moyenne des vacheries d'Auvergne s'élève à 1,500 litres



Grav. 34. — Coupe d'une grange de la Haute-Auvergne.

environ par tête de vache, c'est moins que chez les deux autres races précitées, mais la différence provient uniquement de la ration consommée. En effet, dans le Cantal, la ration annuelle d'une vache se compose d'herbe pâturée en liberté pendant huit mois environ et de 8 à 10 kilogr. de foin sec pendant le reste du temps, tandis que dans la Normandie et le Nord les vaches sont toujours gorgées à refus de substances variées et d'une valeur au moins triple de celle des vaches du Cantal, de sorte qu'à ration égale la vache de Salers l'emporte de beaucoup pour son rendement en lait.

Le lait de la vache de Salers est très-riche en matières caséuses, aussi est-il très-propre à la fabrication du fromage.

Or, l'industrie du fromage est précisément très-développée dans les montagnes de l'Auvergne. Ce fromage est connu, en France, sous le nom de *fromage du Cantal*. La manière de fabriquer ce fromage est très-simple : on fait cailler le lait avec de la présure dans de grandes tinettes, sans l'écrémer; on coule ensuite le caillé dans une chausse d'étamine blanche; on pétrit, on sale et on met à la presse. Le petit-lait obtenu contient encore quelques parties de beurre et de caséum, on le mélange avec du lait pour faire remonter la crème, dont on fait du beurre. Les parties caséuses qui restent sont utilisées pour faire un fromage commun consommé dans le pays. Quant au petit-lait qui résulte de cette dernière préparation, il est employé à la nourriture des porcs.

Une vache de Salers produit en moyenne de 8 à 12 litres de lait par jour; cependant, on rencontre quelques vaches qui donnent jusqu'à 25 litres, mais c'est l'exception.

D'après des relevés faits chez les principaux marchands de fromage d'Auvergne, la moyenne annuelle de fromage fabriqué dans le Cantal est de cinq millions de kilogr., ce qui donne une moyenne de 185 kilogr. par vache. Les meilleures vacheries atteignent 200 kilogr. par tête de vache; les moins bonnes sont inférieures à 100 kilogrammes.

Au printemps, peu de temps après le part, il faut de 1,000 à 1,400 litres de lait pour 100 kilogr. de fromage; peu à peu la richesse en fromage augmente et, à l'automne, il faut à peu près 600 litres de lait pour 100 kilogr. de fromage; en moyenne annuelle, il faut donc compter 600 litres de lait pour 100 kilogr. de fromage. Ce même lait fournit, en outre, 7 à 8 kilogr. de beurre.

Le fromage est payé à l'agriculteur par les marchands d'Aurillac, de Morat et de Mauriac à raison de 45 à 60 fr. les 50 kilogr.; ce prix correspond à 12 1/2 cent. par litre de lait. En Normandie et dans le Nord, le lait converti en beurre ressort à peine à 0f.07 ou 0f.08. Cette différence de prix du lait atténue beaucoup la différence de rendement en lait des deux races.

Le *fromage du Cantal* ou *fromage d'Auvergne* est surtout connu dans les contrées voisines du Cantal, où il s'en fait une énorme consommation, sous le nom de *fromage de forme* ou de *fourme*. Il affecte ordinairement une forme cylindrique, un peu plus haute que large et pèse de 15 à 45 kilogr. Les qualités de ce fromage varient beaucoup suivant les pâturages et les soins apportés à la fabrication. Il est peu recherché par les gourmets, mais il convient beaucoup aux populations sobres et vigoureuses du Limousin et du midi de la France qui sont ses consommateurs habituels.

La véritable importance de la race de Salers n'est pas dans le produit des vacheries, mais

dans la valeur incontestable de ses bœufs comme animaux de travail et comme bêtes de boucherie.

Des croisements ont été essayés avec les races anglaises de Durham, de Devon, la race écossaise de West-Highland et les races suisses; ils n'ont amené aucun bon résultat. Comme toutes les races françaises, la race de Salers a besoin d'être améliorée, mais son amélioration ne peut devenir sérieuse et durable que par un bon choix de reproducteurs pris dans la race elle-même. Les croisements sont quelquefois utiles quand on veut en obtenir des produits immédiats; ici, ils n'ont rien à faire et ils ne pourraient qu'apporter un trouble fâcheux dans la marche progressive de cette belle race.

RACE D'AUBRAC

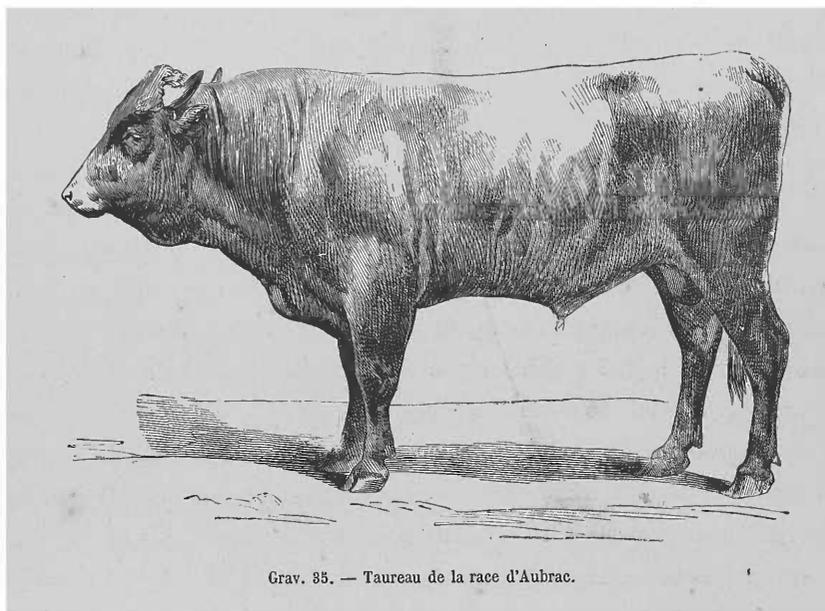
Les auteurs qui ont parlé de la race d'Aubrac sont divisés sur la question de savoir si c'est une race bien déterminée. On a traité l'aubrac comme le limousin, dont on a voulu faire une tribu de la race garonnaise, et on lui a attribué comme souche la race de Salers.

Je partage, sur ce sujet l'opinion de MM. Magne, de Dampierre et Eug. Gayot : la race d'Aubrac a pour eux les caractères d'une race ancienne et parfaitement fixée, voisine de la race de Salers, mais ne pouvant être confondue avec elle. Il suffira, du reste, de rapprocher la description du type d'Aubrac de la description du type de Salers pour reconnaître aisément sur quels points essentiels les deux races diffèrent.

Notre race a pris naissance sur les montagnes d'Aubrac, qui tirent leur nom d'une ancienne abbaye fondée par saint Louis, pour servir de refuge aux voyageurs dans ces contrées couvertes de bois. Ces bois furent peu à peu défrichés et firent place à d'excellents pâturages, sur lesquels la race d'Aubrac prit naissance. Aujourd'hui, le centre de l'élevage, c'est-à-dire le point où les animaux ont acquis la plus grande perfection est le canton de Laguiole (Aveyron), d'où le nom de *race de Laguiole*, sous lequel l'aubrac est aussi désigné dans le pays.

Un agronome, originaire de l'Aveyron, M. Rodat, donne une description assez détaillée de la race d'Aubrac. Je ne crois pas inutile de citer textuellement cette description, qui donnera une idée précise des qualités et des défauts inhérents à la race dont nous nous occupons. « Le caractère le plus distinctif de cette race, dit M. Rodat, consiste en ce qu'elle a les jambes fort courtes, proportionnellement à la longueur et surtout à la grosseur du tronc, caractère, pour le

dire en passant, qui appartient assez généralement à toutes les espèces animales de cette région, sans excepter l'espèce humaine. La race d'Aubrac a la tête belle, sans être d'une grosseur remarquable, le museau long et gros, les cornes fortes, relevées et contournées avec grâce, mais d'une longueur médiocre. Le poitrail est large, le coffre bombé, le dos écrasé et aplati, les os des flancs arrondis et peu saillants, les ischions écartés et se terminant à la chute de la cuisse. Les jambes sont fortes et le pied est massif. Elle se fait reconnaître aussi par les teintes suaves et veloutées du poil et par la souplesse de la peau. On peut lui reprocher d'être un peu droite sur les jarrets, et d'avoir souvent le nerf de la queue un peu court. Sa robe est rarement



Grav. 35. — Taureau de la race d'Aubrac.

peinte d'une couleur simple et prononcée; c'est pour l'ordinaire un mélange de teintes nuancées et fondues ensemble. Les couleurs les plus ordinaires et les plus estimées sont le fauve tirant sur le lièvre ou le blaireau, et le noir de suie ou marron avec mélange de noir et de gris; tête de maure ayant le museau entouré d'une auréole blanchâtre. Ce dernier trait est fort caractéristique et fort recherché. On repousse le noir de jais, le blanc laiteux et le rouge sanguin, parce qu'ils déposent contre la pureté de la vieille race de nos montagnes. »

Ce passage, extrait d'un ouvrage très-remarquable de M. Rodat sur l'agriculture de l'Aveyron, est suffisant pour bien préciser les caractères de la race pure d'Aubrac, tels que les conçoivent les éleveurs du pays, juges plus compétents que tous autres en cette question. Il est évident que la race

d'Aubrac, race de montagne, doit offrir beaucoup d'analogie avec les autres races de montagne telles que la race de Salers, de Schwitz, etc., mais elle conserve une physionomie particulière qui ne permet pas de la confondre avec aucune autre race de l'espèce bovine. Elle se rapproche mais ne se confond pas.

Le bœuf d'Aubrac est très-lent à se former. On dit dans le pays : « le bœuf d'Aubrac croît jusqu'au couteau. » Ce qui n'a rien de surprenant quand on considère comment sont nourris les individus de cette race exclusivement destinés à fournir du travail. Mais ce défaut de précocité ne tient nullement à la race, puisqu'on a fréquemment obtenu, pour les concours, de magnifiques animaux d'Aubrac offrant le témoignage d'une remarquable précocité. Pour obtenir cette qualité, il faut bien nourrir les animaux dès qu'ils sont privés du lait maternel.

La vache d'Aubrac, ainsi que cela se voit dans la plupart des races du Midi et même quelquefois dans certaines races du Nord, est beaucoup plus petite que le mâle. Elle n'est pas bonne laitière. Suivant M. le marquis de Dampierre, les meilleures vaches, bien nourries, ne donnent pas plus de 9 à 10 litres de lait par jour. Cependant la fabrication du fromage est très-développée dans ces contrées montagneuses. Les *formes* ou *fourmes* de la montagne d'Aubrac sont souvent supérieures aux *formes* de Hollande, mais elles se conservent moins longtemps, parce que, en Hollande, le petit-lait est retiré avec plus de soin, le fromage est fait plus proprement, le procédé de salage est plus parfait, et enfin les caves sont, dit-on, plus fraîches et mieux appropriées.

Nous retrouvons, dans l'Aveyron, les vacheries à peu près constituées comme dans les montagnes de Salers. M. Rodat nous fournit encore, sur ce sujet, des renseignements détaillés que je résumerai rapidement. Chaque vacherie de 100 vaches a un chef de chalet appelé *cantalès*, payé 108 fr., un petit garçon chargé spécialement des veaux, appelé *védelier*, aux gages de 52 fr., et trois pâtres recevant chacun 80 fr., ce qui fait un total de 400 fr. de salaires pour un troupeau de 100 vaches. Les salaires sont payés à la fin de la campagne avec le produit de la fabrication. Les gens sont nourris de laitage, de pain de seigle et de lard salé; cette nourriture est évaluée 140 fr.; le capital d'exploitation se borne donc au chalet, nommé *mazuc*, d'une valeur de 1,000 fr., ensuite aux claies de parcs et aux ustensiles de la fabrication des fromages dont la valeur ne s'élève pas au-dessus de 500 francs.

On évalue le produit moyen d'une vache d'Aubrac à 62 kilogr. de fromage et à 3 kilogr. de beurre.

Au reste, les éleveurs de l'Aubrac n'ont pas à se préoccuper outre mesure d'obtenir une grande précocité dans leurs animaux. Il ne peut pas être question, dans ce pays, d'élever

des bœufs spécialement et exclusivement destinés à la boucherie; ce serait un déplorable calcul économique. La boucherie est la fin du bœuf d'Aubrac, comme de tous les bœufs de ce monde; mais cette destination dernière ne doit point faire négliger les services qu'on est en droit d'attendre du bœuf d'Aubrac comme travailleur. L'exemple du salers et du limousin est là pour éclairer les agriculteurs du Rouergue. Bien nourrir les animaux, les traiter avec douceur, les faire travailler juste assez pour qu'ils payent leur nourriture et, de cette façon, on obtient des individus qui, à six ou sept ans au plus, prennent facilement, rapidement la graisse et fournissent à la boucherie une viande abondante et d'une qualité supérieure.

En France, le bœuf doit être considéré, pendant longtemps encore, à la fois comme bête de travail et de boucherie. Dans le choix des reproducteurs, il faut tâcher de ne pas sacrifier le côté boucherie en cherchant à développer la faculté d'engraissement. C'est là une affaire de tact, de coup d'œil, pour ainsi dire d'intuition qui ne s'enseigne pas, mais qui s'acquiert par la pratique.

Les bœufs d'Aubrac, engraisés sur les excellents pâturages du Mézenc, sont souvent vendus sur les marchés de Lyon et de quelques villes environnantes sous le non de *bœufs du Mézenc*. On verra, à propos de la race du Mézenc, que les deux races ne doivent pas être confondues.

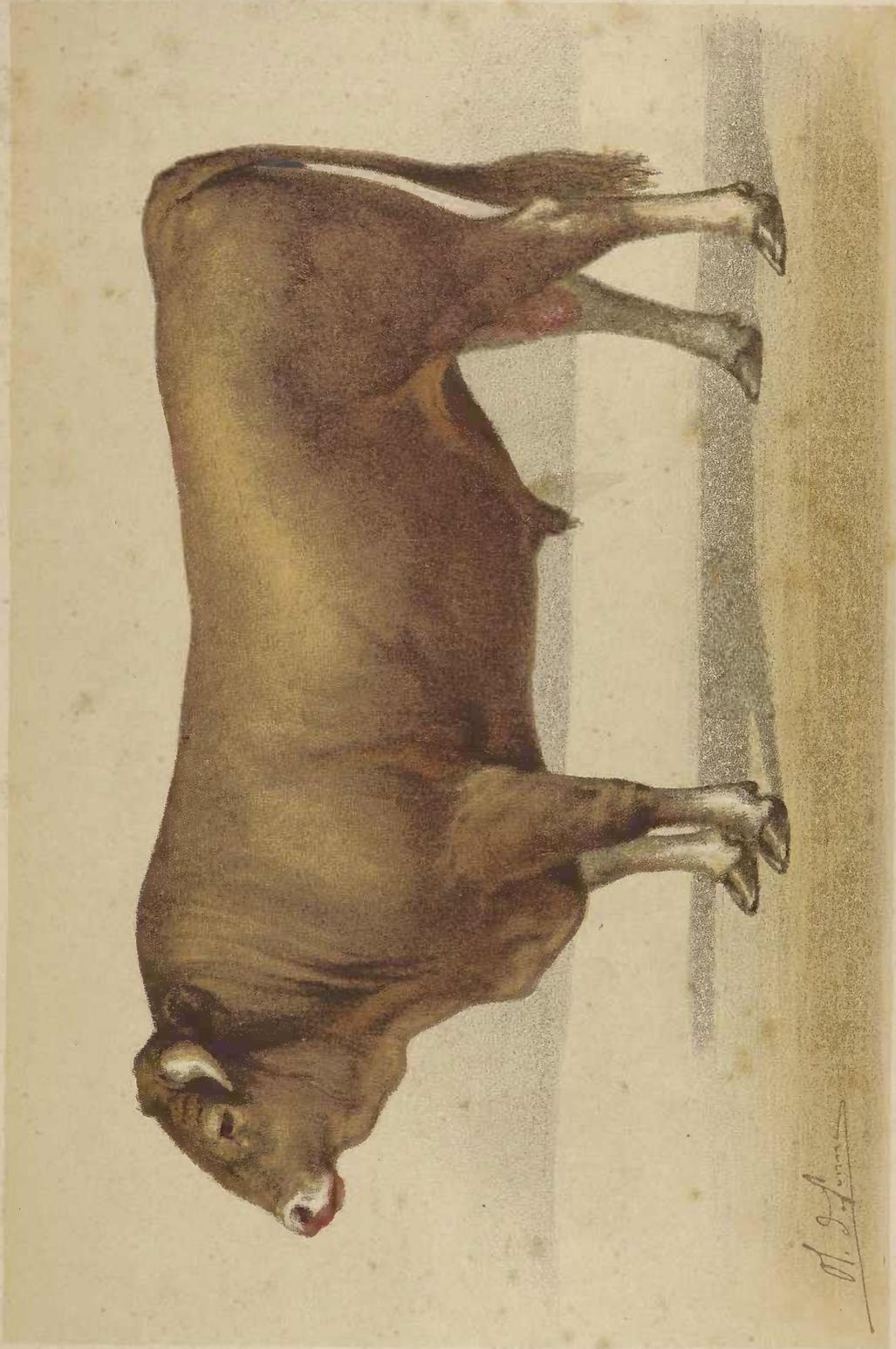
La race d'Aubrac s'étend dans une partie du Cantal, dans l'Aveyron, la Lozère, le Tarn, etc. Dans le Tarn, on retrouve une variété de cette race appelée *variétés d'Angles* et décrite en ces termes par M. Baudement : « Cette variété, dit-il, rentre dans le type d'Aubrac, avec une certaine tendance à une finesse plus grande de l'ossature, avec des cornes plus déliées et plus longues; ses membres plus fins et plus hauts; un pelage plus pâle. »

Les variétés connues dans le pays sous le titre ambitieux de races *du Rouergue, de Causse et de Ségalas*, sont des croisements, en proportions variables, des races de Salers et d'Aubrac. Ces animaux ne présentent aucun caractère de fixité qui puisse les ranger dans l'une ou dans l'autre famille, ou bien les constituer en race proprement dite.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bortie



Imp. Zoude, rue des Boulangers 15, Paris.

RACE GARONNAISE — TAUREAU.

U. de Poime del.

RACE GARONNAISE

La race garonnaise occupe les bords de la Garonne entre Toulouse et Bordeaux, sur une étendue de plus de soixante lieues. Elle a été désignée sous divers noms qui paraissent s'appliquer plus spécialement à des variétés de la race. Connue pendant longtemps sous le nom de race agenaise, parce que le centre de la production est Agen, elle est définitivement cataloguée aujourd'hui sur les programmes officiels sous le nom de race garonnaise, que j'ai cru devoir adopter.

Dans son rapport comme président du jury des animaux au concours régional d'Agen, en 1853, M. Chambellant, inspecteur général de l'agriculture, qui connaît parfaitement cette race, s'exprimait en ces termes : « La race agenaise ou garonnaise, disait-il, est la même race en théorie et en pratique; il importerait de faire cesser une synonymie toujours embarrassante, et souvent mère d'erreurs difficiles à détruire. Je voudrais que d'Agen même, de cette solennité, naquit un accord unanime pour donner à la race qui se retrouve dans toute la vallée de la Garonne le nom plus générique de *Garonnaise*, sauf à conserver comme sous-titre le nom des familles fournies par le temps et par les conditions de localité. »

Le désir manifesté par M. Chambellant a été satisfait par l'administration de l'agriculture; l'habile historiographe de la race garonnaise, M. Goux, s'y est aussi conformé. Cependant les gens du pays continuent de donner à cette race le nom de *Garonnaise* ou *Bordelaise* dans la Gironde, celui d'*Agenaise* dans le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et la Haute-Garonne, et celui de *Marmandoise*, dans l'arrondissement de Marmande. Un examen attentif révèle certainement quelques différences légères entre les variétés de la même race, ce qui a pu autoriser Lafore et

Bareyre à admettre dans leurs écrits une *race des plaines*, pour les animaux de la partie haute du cours de la Garonne, et une *race des vallées*, pour les animaux habitant la partie basse. Cette séparation n'est légitimée par aucun caractère distinctif sérieux. L'unité de la race est maintenant généralement acceptée par les zootechniciens et par l'administration elle-même; si on parle encore, dans la contrée, des races *Garonnaise*, *Bordelaise*, *Marmandaise* ou *Agénaise*, ce n'est que pour faire une concession aux habitudes locales, ou pour flatter un amour-propre national assez excusable, mais, au fond, il n'y a qu'une seule race sur les bords de la Garonne, c'est la race garonnaise.

M. Eugène Gayot donne la description suivante des animaux de cette race : « La race garonnaise, dit-il, est de haute taille sans pour cela cesser d'être près de terre, caractère précieux, car toute bête élevée, *haute sur pattes*, est de mauvais entretien, coûte cher à nourrir et rapporte peu : elle est fortement membrée, indice certain d'un squelette volumineux et d'une nature résistante; mais les gros os sont bien couverts, les muscles sont en couches épaisses et charnues. Le corps est allongé, bien soutenu : ces deux traits sont inséparables d'une bonne direction de la ligne du dos et des reins, qui ne manque pas précisément de largeur. La poitrine est vaste, ce qu'on nomme profonde; le coffre est plein; toutes les cavités splanchniques, en un mot, sont spacieuses, et c'est là ce qui donne aux animaux une forte corpulence. Par une conséquence logique, les rayons supérieurs des membres sont longs et très-chargés de chair, tandis que les rayons inférieurs sont très-courts; sans cette dernière disposition, la race serait haut montée; or, nous venons de dire qu'elle est près de terre. Pour soutenir cette masse, les genoux rentrent en dedans; on a blâmé cette conformation, qu'on a regardée à tort comme défectueuse; elle est tout simplement une nécessité, et nous la considérons, sinon comme une beauté, au moins comme une utilité. L'encolure est forte si on la compare à celle des races exclusivement créées en vue de la production de la viande; elle n'a rien de disproportionné ni de choquant ici; elle porte une tête courte et relativement légère, surmontée de grosses cornes aplaties et généralement dirigées en avant et en bas. Ceci gêne parfois le passage des courroies employées pour fixer le joug sur la nuque et oblige à raccourcir par l'amputation celle qui est placée du côté du timon. Le manteau est couleur grain de blé très-claire, souvent nuancé de brun à la tête. Cette particularité a fait dire les animaux *enfumés* ou *charbonnés*. On retrouve d'ailleurs les marques brunes autour du sabot et aux crins de la queue, qui est bien attachée. »

D'après M. Goux, la couleur de la robe des garonnais est le *rouge froment*, nuance désignée dans le pays sous le nom de *poil de blé*, *fromentin* ou *alezan*. Le blanc rosé du mufle et des paupières, joint à la robe froment foncé, constitue un des caractères typiques de la race garon-

naise, on rencontre souvent des animaux avec une robe froment parfaitement uniforme, mais dont le mufle est noir; ce ne sont pas des garonnais purs. La robe froment atteste bien la présence du sang garonnais, mais le mufle noir est l'indice certain d'un croisement avec la race gasconne. La robe froment des garonnais est plus foncée à l'encollure, aux épaules et à la partie moyenne des côtes; le dos et les reins sont d'une teinte plus claire. Le poil, rare et moins foncé à la face interne des cuisses, laisse apercevoir la peau légèrement rosée. Après deux ans, la robe devient fromentée chez la plupart des taureaux.

M. Gayot parle plus haut de la taille élevée des individus de cette race; les garonnais de la partie basse atteignent, en effet, des proportions vraiment colossales. J'ai vu aux concours de Poissy des bandes d'animaux dont quelques-uns dépassaient certainement 1^m.75 au garrot. Le poids moyen de ces bœufs allait au delà de 4,000 kilogr., tandis que les vaches n'ont pas plus de 1^m.40 à 1^m.55 et pèsent 350 kilogr. environ.

La variété des vallées, outre sa grande taille, offre une peau souple, un fanon peu développé, une encolure assez fine, un bassin, des jarrets et un avant-bras larges. La variété des côteaux est moins avantagée sous le rapport de la taille; elle est plus ramassée, plus trapue, plus rustique, plus dure au travail; ses aplombs sont meilleurs; la culotte est moins descendue, la queue est plus fine à l'extrémité; le canon est court et mince: le ventre est cylindrique et peu volumineux; croupe, poitrail et avant-bras sont larges. La tête des animaux de la grande variété est longue, un peu étroite et légèrement busquée; la tête des animaux de la petite variété est plus courte; le chanfrein est droit.

« Dans son ensemble, a dit M. de Dampierre, la race garonnaise est une des plus belles, des plus grandes et des plus fortes de France, et la mieux adaptée peut-être aux besoins du pays qu'elle occupe. » Cela est parfaitement exact. Cependant cette race offre aussi certaines particularités défectueuses que son historiographe lui-même, M. Goux, n'essaye pas de dissimuler. On lui reproche d'avoir la poitrine sanglée en arrière des épaules; les cornes longues et dirigées vers le sol; le rein ensellé. Ce défaut d'horizontalité de la ligne dorsale est assez prononcée chez beaucoup de taureaux, et on le remarque moins chez les bœufs et les vaches; il disparaît souvent après la castration. Faut-il attribuer cette modification à l'effet du travail, au joug qui contraint l'animal à roidir la colonne vertébrale? Les hommes spéciaux ne se prononcent pas et ne peuvent expliquer ce singulier résultat.

Ce que j'ai dit précédemment de la douceur et de la docilité des animaux de la race limousine et de la race de Salers s'applique également à la race garonnaise. Les garonnais sont doux et dociles, parce qu'ils sont traités avec une grande douceur par les cultivateurs du pays. C'est le chef

de la famille qui a le privilège de distribuer la nourriture à l'étable, les enfants et les femmes de la maison déposent dans un endroit désigné le fourrage de maïs, les feuilles des ormeaux, des saules, de la vigne, et même des croûtes de pain, destinés aux bêtes aimées de la famille. Le père se réserve de distribuer à chaque animal la part qui doit lui revenir. Néanmoins, les animaux, surtout dans les parties hautes, sont nourris avec une certaine parcimonie, qui en fait une race sobre et rustique, qui s'engraisse d'autant plus rapidement qu'on lui donne une abondante, une succulente nourriture, et qu'elle y est peu habituée.

Les veaux sont bien nourris, et comme la vache garonnaise n'est pas bonne laitière, on donne à un veau deux et trois vaches; quelques propriétaires achètent même pour allaiter les élèves des vaches bretonnes, dont il se fait une assez grande importation par Bordeaux.

Le régime généralement adopté pour la nourriture du bétail dans presque tout le bassin de la Garonne mérite une mention spéciale, il a été exposé, avec de très-intéressants détails, dans une monographie excellente intitulée la *Race bovine garonnaise*, due à mon savant ami, M. Goux, vétérinaire du département de Lot-et-Garonne. Je lui emprunte les détails de cette alimentation comme je lui ai déjà emprunté de précieux renseignements.

On remarque dans le régime alimentaire de la race garonnaise un usage qui était adopté avant que les agronomes n'en eussent fait l'objet de leurs recommandations: On introduit depuis longtemps la paille dans la nourriture des animaux, au moyen de mélanges variés. La paille constitue, dans le pays, une nourriture assez substantielle. Grâce à l'habitude où l'on est de moissonner avec la faucille et de couper le blé au milieu de la tige, la partie donnée aux animaux est la plus nutritive et la plus riche en principes azotés.

Les cultures de fourrages artificiels sont échelonnées de façon à pouvoir fournir constamment de la nourriture verte aux animaux, à peu près du 15 mars au 15 novembre. L'assolement de ces huit mois est intéressant à connaître. Du 15 mars au 15 avril, on fait consommer du seigle en herbe, et mélangé avec de la paille hachée. Cette céréale précoce, semée en octobre sur un sol bien fumé, fournit, à la sortie de l'hiver, un fourrage nutritif, abondant et sain.

Du 15 avril au 1^{er} mai, on coupe avant la sortie de l'épi et on administre de la même manière l'orge que l'on a eu le soin de semer tardivement, en novembre, et à différents intervalles.

Du 1^{er} mai au 15 juin, les fourrages graminés sont remplacés par une légumineuse, le trèfle incarnat qui, employé soit en vert, soit en sec, constitue une très-bonne nourriture pour le bétail. Afin de pouvoir obtenir des coupes consécutives de ce fourrage pendant un mois et demi, on sème à plusieurs reprises et à quelques jours de distance, pendant les derniers jours d'août et les pre-

miers jours de septembre, après le blé et sur un seul labour. Coupé et fané avant la pleine floraison, ce fourrage se conserve très-bien et donne un foin excellent.

Du 15 juin au 15 août, on substitue au trèfle incarnat un mélange de vesces et d'avoine dont on a préparé différentes coupes par des semis opérés à intervalles convenables. Ce fourrage semé en mars ou avril sur les guérets préparés, offre pendant les grandes chaleurs une nourriture très-rafraîchissante.

Vers le 15 août, arrive le maïs, fourrage très-estimé qui fournit une ressource précieuse jusque vers la mi-novembre. On sème le maïs au printemps, sur le terrain même dont on a tiré le seigle et l'orge. D'après M. Goux, 11 ares semés en maïs suffisent pour contribuer à la nourriture de deux vaches pendant deux mois. Cette récolte est évaluée de 15 à 18 fr. On utilise également les feuilles et les panicules du millet cultivé en grand. Dans tous les cas, on les recueille précieusement, et si les autres fourrages sont suffisamment abondants, on les conserve pour l'hiver.

Pendant les quatre mois d'hiver, on donne au bétail du trèfle incarnat, du trèfle de Hollande secs, de la paille et du foin des prairies entretenues en dehors de l'assolement. Malheureusement, la culture des racines fourragères, qui seraient d'une grande ressource pour l'hiver, est fort peu répandue dans le pays.

Les bœufs garonnais ont acquis une grande réputation, soit comme bêtes de travail, soit comme animaux de boucherie. Le bœuf garonnais, de haute taille, solidement charpenté, n'est pas seulement employé au labourage et aux charrois de l'agriculture; on peut le voir aussi dans le port de Bordeaux traîner lentement les plus lourds fardeaux pour le chargement ou le déchargement des navires.

Au point de vue de l'engraissement et même de l'engraissement précoce, le bœuf garonnais offre aussi des mérites tout à fait exceptionnels. Si nous examinons rapidement les résultats consignés dans les procès-verbaux des concours de Poissy, nous voyons les jeunes bœufs de la race garonnaise ou agenaise, comme on disait alors, se faire remarquer dès 1850 par la délicatesse, le rendement et la précocité de la viande.

En 1849, le premier prix des jeunes animaux, c'est-à-dire le prix d'honneur, fut remporté par un bœuf de la race de Durham; mais en 1850, ce fut un garonnais pur qui l'obtint, et un garonnais remporta le deuxième prix. Voici les résultats que donnèrent ces animaux à l'abattoir :

Premier prix. — Bœuf agenais (garonnais) âgé de 3 ans et 10 mois, engraisé par M. Gramandel, à Meilhan (Lot-et-Garonne) :

Poids vif à l'abattoir	674 kilogr.
Poids des quatre quartiers	425 —
Proportion des quatre quartiers au poids vif	62.91 pour 100
Poids du suif	52 —
Proportion du suif aux quatre quartiers.	12.96 —
Poids du cuir	53.20—
Proportion du cuir aux quatre quartiers	12.83 —

Deuxième prix. — Bœuf agenais (garonnais) âgé de 3 ans et 11 mois, appartenant à M. Dumérin, à Puy-Barbeau (Gironde) :

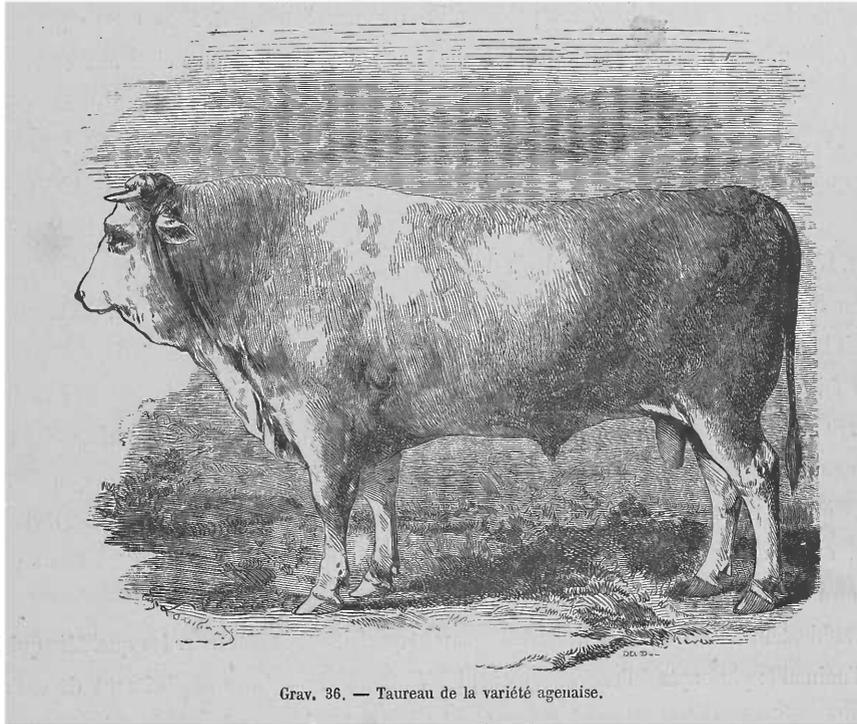
Poids vif à l'abattoir	1,088 kilogr.
Poids des quatre quartiers	683 —
Proportion des quatre quartiers au poids vif	68.78 pour 100
Poids du suif	81 —
Proportion du suif aux quatre quartiers.	13.19 —
Poids du cuir	68 —
Proportion du cuir aux quatre quartiers	10 —

L'animal qui avait obtenu le premier prix était apprécié en ces termes dans un rapport de M. Lefour, inspecteur général de l'agriculture : « Cette année, disait-il, la race agenaise est entrée résolument dans la lice, et a produit au concours un animal de quatre ans, qui annonce ce qu'on peut obtenir de précocité de cette race : pour l'harmonie des formes, la souplesse du maniement, le fini de l'état de graisse, ce jeune jeune bœuf rappelle les sujets les plus distingués parmi les jeunes lauréats charolais, normands, durham même, de Poissy. »

En effet, non-seulement les jeunes garonnais des concours de Poissy ont rappelé les plus beaux types des races acceptées comme les plus précoces et les plus productives, mais ils les ont dépassés. Ainsi, le premier prix de Poissy est remporté en 1849 par un durham pur; en 1850, c'est un bœuf garonnais pur qui l'obtient; en 1851, un bœuf limousin; en 1852, 1853 et 1854, ce sont des garonnais purs qui triomphent; en 1855, nous voyons revenir un garonnais croisé durham; enfin en 1856, le premier prix est accordé à un durham pur, mais le deuxième prix et la mention honorable sont donnés à deux garonnais purs.

Cette nomenclature des prix remportés sur les premiers animaux du pays serait suffisante pour faire apprécier les qualités remarquables de la race garonnaise comme race de boucherie, tandis que ses mérites, comme race de travail, sont reconnus par tout le monde. Évidemment, sous le

rapport de l'engraissement précoce, le garonnais ne peut espérer lutter victorieusement avec les magnifiques échantillons de la race de Durham, mais on peut déjà pressentir que notre race, améliorée par une soigneuse et constante sélection, en vue des produits de la boucherie, pourra un jour atteindre les formes parfaites de l'animal qui sert de type à tous les bœufs destinés à la consommation. Il ne faut pas désespérer de voir un jour les charolais, les garonnais et les durham-manceaux le disputer, comme rendement en viande, aux plus beaux sujets de la race de Teeswater, sans cesser de rendre des services comme animaux de travail.



Grav. 36. — Taureau de la variété agenaise.

On ne sait pas bien au juste de quelle race du continent dérive l'admirable race de Durham. Les opinions les plus accréditées la font descendre de la race hollandaise ; l'obscurité qui règne sur cette origine autorise les Bordelais à supposer que leur race garonnaise pourrait bien n'être pas demeurée tout à fait étrangère à la création de la race type d'Angleterre, car la tradition constate que les Anglais, pendant leur longue domination sur la Guienne, exportèrent un grand nombre de garonnais. Je ne sais si cette opinion, qui ressemble beaucoup à une fantaisie, a le moindre fondement ; mais cette prétention montre du moins la tendance des éleveurs du pays à rechercher et à admirer chez leurs animaux la précocité pour l'engraissement.

Au reste, ainsi que le constate M. Goux, depuis l'institution des concours de boucherie, la question de l'engraissement du bétail est très-sérieusement étudiée dans le pays. L'aptitude de la race garonnaise à engraisser bien et vite n'est plus en question. Reste à savoir dans quelles conditions cet engraissement deviendra le plus avantageux; c'est ce qu'on a recherché. Les engraisseurs de la Garonne ont constaté les faits suivants : les bœufs jeunes de quatre à cinq ans s'engraissent plus vite, mieux, et donnent une viande peut-être meilleure que ceux de huit ans. Les jeunes prennent la graisse en trois mois tandis qu'il faut six mois aux animaux plus âgés; c'est donc une dépense double que ceux-ci exigent pour en arriver au même point. Mais cette différence en faveur des jeunes est plus apparente que réelle. Les jeunes coûtent plus cher aux engraisseurs parce qu'ils sont aussi demandés pour le travail; en outre, ils donnent beaucoup moins de suif; le rendement en suif pour les animaux de quatre ans et de huit ans varie de 80 à 230 kilogr., enfin, quand le boucher paye le vieux bœuf 0r.60 le kilogr., il n'offre du jeune que 0r.40 à 0r.45.

Cette différence de prix provient évidemment du suif; elle était surtout sensible lorsque la taxe existait. L'administration, dans les calculs de la taxe, ne tenait pas compte du cinquième quartier comprenant le suif. Plus le suif était abondant, plus grand était le bénéfice net du boucher. Il pourrait bien se faire qu'aujourd'hui, avec la liberté du commerce de la boucherie, il n'en fût pas tout à fait de même. Il faut cependant reconnaître aussi que la viande jeune offre moins de ressource au consommateur que la viande un peu plus faite et que si un jeune bœuf de 450 kilogr. maigre coûte 500 fr., un bœuf de sept à huit ans, de 450 à 500 kilogr., ne coûtera que de 300 à 400 fr. Enfin, le travail des champs ne s'opérant dans toute la contrée qu'avec le secours de l'espèce bovine, on trouve plus profitable de faire travailler un bœuf trois ou quatre ans de plus, dut-il être ensuite un peu rebelle à l'engraissement.

Les cultivateurs des bords de la Garonne savent parfaitement discerner les qualités qui indiquent l'animal le plus apte à l'engraissement; les éleveurs eux-mêmes se pénètrent de ces enseignements pratiques pour soigner leurs accouplements. Ainsi, on recherche spécialement, sur le champ de foire, une bête à la peau souple, fine, se détachant aisément à l'épaule, un fanon peu développé, le grand développement du fanon excluant la finesse chez le bœuf. La ligne dorsale droite, la culotte bien descendue, les membres antérieurs bien écartés et attestant une large poitrine, constituent aussi des caractères très-recherchés. Ajoutez à cela une corne fine, et vous aurez le type complet d'un animal de boucherie tel que le recherchent les engraisseurs de la vallée de la Garonne.

Les cultivateurs choisissent pour l'engraissement les bœufs garonnais de coteau, de préférence à ceux de la basse plaine. Ils reprochent à ceux-ci d'être, selon le mot du pays, trop *gros d'os*. Cette

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPECE BOVINE

Lib. Agence de la Presse, Pasquier, rue Jacob, 50, à Paris.

par Victor Borie



V. Borie

Imp. Zuber et Cie, Boulangers, 13, Paris

RACE GARONNAISE — BŒUFS.

U. de l'année 1861

expression est parfaitement juste; elle est conforme aux saines notions de la zootechnie. On sait, en effet, que la légèreté de la charpente osseuse est un indice certain de la facilité à prendre la graisse.

Les bouchers, de leur côté, donnent aussi la préférence aux animaux des coteaux. Ils prétendent que les viandes de la partie basse de la vallée de la Garonne sont de qualité inférieure. Cela tient sans doute à ce que les fourrages des coteaux sont plus substantiels, plus aromatiques que les herbes des rives de la Garonne, croissant sur des terrains un peu humides et fréquemment recouverts par les inondations.

On ne reconnaît dans le bassin de la Garonne qu'un seul mode d'engraissement, la *poulture*, c'est-à-dire l'engraissement à l'étable. Malgré la précocité remarquable des bœufs garonnais, l'habitude de la contrée est donc de ne pas commencer leur engraissement avant l'âge de huit à dix ans. Les vaches sont engraisées encore plus tard. Quelquefois cependant, on fait exception à la règle, on prépare des bœufs plus jeunes pour la boucherie. Pour ceux-là, on commence à les nourrir vers juillet ou août. On les fait travailler, mais très-légèrement, à l'époque des semailles et voici le régime qu'on leur donne : farine du premier seigle battu, fèves moulues ou trempées, maïs en vert depuis juillet jusqu'en octobre, époque où débute le régime d'hiver, c'est-à-dire la farine de maïs, les betteraves, le pain de lin, le foin. La vente a lieu pour la boucherie de Bordeaux en février; l'engraissement a donc duré six mois environ. Leur valeur, au moment de l'achat, était de 550 fr. la paire, et on les revend, suivant la qualité de l'animal et le succès de son engraissement, de 800 fr. à 1,200 fr. L'écart est donc de 250 à 650 fr. par paire de bœufs. Il est vrai qu'il faut y ajouter le travail, mais très-modéré, qu'ont fourni ces animaux.

M. Goux, à qui j'emprunte sommairement ces renseignements pleins d'intérêt, cite une note de M. Méric jeune, relative à un compte d'engraissement. Les bœufs à engraisser sont achetés dans le mois de juillet; c'est le moment où ils sont à meilleur marché. Deux animaux en chair, du poids de 700 kilogr. chacun, coûtent 550 fr. On les panse pendant trois mois et on les vend 800 fr. Le déboursé en frais de nourriture, sans compter le foin et les racines fourragères, qui sont considérées comme payées par le fumier, s'élève à 94 fr. pour les deux bœufs, savoir :

Le premier mois, son et farineux	15 fr.						
Le second mois, son, farineux et tourteaux	32						
Le troisième mois.	<table> <tbody> <tr> <td>(son et farineux</td> <td>15)</td> </tr> <tr> <td>(tourteaux</td> <td>32)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>47</td> </tr> </tbody> </table>	(son et farineux	15)	(tourteaux	32)		47
(son et farineux	15)						
(tourteaux	32)						
	47						
Total.	94						

En ajoutant ce chiffre aux 550 fr. formant le prix d'achat, la dépense totale s'est élevée à 644 fr. Il reste donc par paire de bœufs 150 fr. au moins de bénéfice pour l'engraisneur.

Les cultivateurs de la Garonne mettent le plus grand soin à l'engraissement de leur bétail. Ils savent tenir compte du goût de leurs animaux et ils ordonnent, distribuent les rations suivant le goût qu'ils ont observé chez leurs bœufs. Les uns préfèrent la ration de tourteaux ou de son sèche à cette ration légèrement humectée; d'autres préfèrent les aliments chauds aux aliments froids. Les bouviers s'ingénient à découvrir les préférences de leurs animaux afin de développer leur appétit et satisfaire même leurs caprices.

Les bœufs gras se vendent peu ou point sur les marchés, excepté peut-être à la foire de Meilhan du 15 janvier, où se font les approvisionnements destinés à la consommation du carnaval. Habituellement, les bouchers de la ville de Bordeaux, qui forme le principal débouché de la race garonnaise, achètent les bœufs à l'étable de l'engraisseur et ils ne prennent livraison qu'au fur et à mesure de leurs besoins. La plaine de la Garonne, aux environs de La Réole, Sainte-Bazille, Meilhan, Marmande, alimente pendant toute l'année une grande partie de la boucherie de Bordeaux. On expédie aujourd'hui, grâce aux facilités de transport par chemins de fer, des bœufs garonnais à Sceaux et à Poissy.

A la réunion commerciale qui se tient à Agen le 5 juin et dure pendant les cinq jours suivants, on vend beaucoup de bœufs pour les boucheries du Midi, de Toulouse jusqu'à Marseille. Les belles vaches de travail pleines y sont très-recherchées et il s'en achète pour la Haute-Garonne aux prix de 500 à 900 fr. la paire.

Dans la partie nord de l'Agenais, aux foires de Lauzun, Tournon, Montflanquin, Castillonnés, Miramour et Marmande, les cultivateurs du Limousin achètent des vaches pour la reproduction « Les fruits, dit M. Goux, sont ensuite vendus par les producteurs aux éleveurs des localités que nous venons de citer. De la sorte, les *garonnais-limousins* viennent dans l'Agenais, pays plus fertile que celui où ils sont nés, pour y être élevés et y acquérir plus de taille et de développement. Plus tard, ils reviennent, les femelles surtout, dans le Limousin, pour y servir, à leur tour, à la reproduction. »

J'ai cité ci-dessus textuellement le passage de M. Goux parce qu'il explique suffisamment la confusion dont j'ai parlé, à propos de la race limousine. Quelques auteurs ont prétendu que la race limousine n'était qu'une dérivation de la race garonnaise, tandis que les deux races, qui se touchent, on le voit, par un point, sont parfaitement distinctes l'une de l'autre et vivent dans des conditions essentiellement différentes.

On a pu voir par ce qui précède, que la race garonnaise a une foule de points de contact avec la race limousine. Ces deux races sont unies l'une à l'autre par les anneaux d'une longue chaîne aux extrémités de laquelle se trouvent les types purs des deux races, parfaitement distincts,

tandis que ces types sont à peu près confondus dans les anneaux intermédiaires. C'est là précisément ce qui explique les contestations qui se sont élevées à propos de la race limousine, que l'on eût volontiers sacrifiée à la race garonnaise. Chacune de ces deux races a son existence propre, ses aptitudes particulières, ses caractères typiques bien déterminés; chacune vit dans des situations locales diverses et sur un sol tout à fait différent.

Un agronome de mes amis, M. de Tourdonnet, Limousin comme moi-même, assure qu'on ne retrouve la vieille race limousine que dans quelques cantons montagneux et préconise l'amélioration du type limousin au moyen de reproducteurs garonnais, charolais et salers. Chaque race est le produit du sol sur lequel elle vit et je ne crois pas qu'il y ait, par exemple, une grande analogie entre les herbages du Charolais et les plateaux du Limousin, où prospère, quoiqu'on en dise, la race limousine. Je ne crois pas qu'on ait beaucoup essayé de croiser le limousin avec le salers et je n'ai point entendu dire qu'aucun croisement avec le charolais ait jamais été tenté. Le sang garonnais a, il est vrai, été fréquemment introduit dans la race limousine et a produit des méteils parfaitement déterminés, mais, c'est par le choix des reproducteurs et par une nourriture plus abondante et plus choisie qu'ont été obtenues les améliorations les plus complètes de la race limousine. Nous en retrouvons la preuve évidente dans tous les concours.

Les sociétés agricoles et l'administration des départements de la Gironde, de Lot-et-Garonne et Tarn-et-Garonne, ont depuis longtemps adopté le principe fécond de l'amélioration de la race garonnaise par elle-même. La Société d'agriculture d'Agen prit, dès 1820, nous dit M. Goux, l'initiative de croisements qui ont produit les plus heureux résultats. On admit, dès le principe, les génisses au bénéfice du concours afin de provoquer la formation d'une souche de bonnes femelles. Aujourd'hui les primes sont exclusivement attribuées aux reproducteurs mâles et elles ne s'élèvent pas annuellement à moins de 9,000 fr. dans le seul département de Lot-et-Garonne. Cette amélioration lente et sûre de la race par ses propres reproducteurs, a peuplé le pays de taureaux magnifiques tout en faisant entrer peu à peu dans les habitudes des cultivateurs la préoccupation d'un bon choix de reproducteurs.

Les encouragements dans le département de Lot-et-Garonne sont réglés avec une grande intelligence des besoins de l'agriculture. Il y a un concours par circonscription cantonale; trois primes de 200 fr., 150 et 100 fr., sont distribuées dans chaque circonscription; il y a de plus quatre concours d'arrondissement. On ne s'occupe pas de savoir si le taureau appartient depuis plus ou moins longtemps au propriétaire qui le présente, et on a raison; mais on exige que le taureau soit conservé pendant quatre mois après l'époque du concours, qu'il soit soumis à un régime

convenable, que le registre des saillies soit régulièrement tenu, et que le prix de la saillie n'ait pas dépassé 1 fr. par vache saillie jusqu'à refus. La prime est payée seulement après l'expiration des quatre mois et si le règlement du concours a été religieusement observé.

Au reste la Société d'agriculture d'Agen apporte non-seulement dans l'organisation des concours, mais dans l'appréciation de ses jugements une pratique savante et méthodique que je crois utile de signaler dans ce travail. C'est un bon et salubre exemple à faire connaître aux associations qui se préoccupent sérieusement de l'amélioration de nos races indigènes par le choix des reproducteurs pris dans la race elle-même. La Société d'agriculture d'Agen a été dirigée dans cette voie par la Société agricole de Jersey; nous ne désespérons pas de voir l'exemple de la Société d'Agen réagir sur les autres sociétés françaises.

Les agronomes agenais sont partis de ce principe que leur race était appelée à une double destination: le travail et la boucherie; il s'agissait donc de rechercher et de conserver les formes et les caractères inhérents à ces deux aptitudes. Chez les animaux de travail, la régularité de l'ensemble, de bons aplombs, le rein large et droit, la côte relevée, les onglons solides; chez l'animal destiné à l'abattoir, l'aptitude à l'engraissement se révélant par la souplesse de la peau, la finesse et la légèreté des cornes, le développement de la poitrine, la forme arrondie et le peu d'ampleur de l'abdomen. Ces principes de physiologie ont servi de base au règlement qui suit et que je crois devoir citer textuellement.

Ce règlement forme la base du classement des taureaux et sert de guide aux membres du jury pour leurs appréciations.

- 1^o Pureté de la race; apparence générale; taille en rapport avec l'âge;
- 2^o Tête courte, cornes polies, pas trop grosses, non dirigées en arrière à leur base; peu de fanon sous la tête et en haut du cou;
- 3^o Dos droit, plat et large, garni de chair derrière les épaules;
- 4^o Poitrine non sanglée, côte relevée, flanc court et cependant le corps long;
- 5^o Épaule un peu oblique, avant-bras long et musculeux, jambé fine et courte au-dessous du genou;
- 6^o Aplombs réguliers, jambes droites, de manière que l'animal ne s'attrape pas en marchant;
- 7^o Sabots plutôt petits que grands, onglons rapprochés l'un de l'autre;
- 8^o Culotte bien descendue, jarrets larges et pas trop coudés;
- 9^o Peau souple, couverte d'un poil doux, de couleur rouge froment; queue fine à l'extrémité; caractère doux; signes lactifères; écusson large, de couleur jaunâtre et finesse de la peau sur le plat des cuisses.

Telles sont les qualités que les membres du jury doivent rechercher dans les taureaux soumis à leur appréciation. En attribuant à chaque catégorie un chiffre conventionnel, comme cela se pratique dans les examens scientifiques, on peut arriver aisément à classer les concurrents avec autant de sûreté que possible.

Une question se présente tout naturellement, après la lecture de ce règlement exclusivement applicable aux taureaux : pourquoi la Société d'agriculture d'Agen a-t-elle, depuis longtemps, renoncé à primer les génisses et les vaches ? La raison, à mon avis, péremptoire, nous en est donnée par notre savant guide, dans cette rapide étude, M. Goux. D'après cet habile zootechnicien, on doit donner des primes aux mâles et aux femelles lorsque les races sont dans un état de transition, et qu'il est nécessaire de fortifier la souche des mères qui commence à s'établir, mais telle n'est point la situation de la race garonnaise, qui possède une souche de bonnes femelles. Les encouragements doivent donc se concentrer sur les reproducteurs, parce que les taureaux ne donnant aucun rapport, il faut engager les propriétaires à les garder pour les consacrer à la monte. Il n'en est pas ainsi pour les bonnes femelles que l'on a toujours intérêt à conserver. Les meilleures primes pour les propriétaires, ce sont les revenus qu'elles donnent. Je ne crois pas qu'il y ait rien à répondre à cet argument.

Il en a été de la race garonnaise comme de toutes les races bovines françaises, on a essayé de l'améliorer à l'aide du sang de la race anglaise de Durham. On connaît mon opinion sur la valeur des croisements comme moyen d'amélioration et lorsqu'il ne s'agit point d'obtenir des produits immédiats, on ne sera pas été étonné de me voir prendre parti avec l'immense majorité des éleveurs de la race garonnaise pour l'amélioration par le choix des reproducteurs pris dans la race, par la nourriture et par les soins rationnels que tout élevage sérieux exige.

On signale, dans la vallée de la Garonne, quelques importateurs de durham : on cite M. André à Saint-Selve (Gironde), M. d'Andraud, à Saint-André-de-Cubzac (Gironde), M. de la Barre (Lot-et-Garonne), M. Lestrade et M. Audouy, à Toulouse. J'ai vu plusieurs produits de croisements durham-garonnais qui n'ont pas contribué à ébranler ma foi dans les principes de zootechnie professés par les maîtres. Il faut remarquer que la race garonnaise, si on la nourrit largement, comme font les Anglais pour la race de durham, devient aussi précocité que celle-ci ; nous en avons eu maintes fois la preuve aux concours de Poissy. Pourquoi demander la précocité à l'infusion du sang durham, puisqu'on peut la trouver dans la race ? Mais la précocité, c'est-à-dire la spécialisation pour la boucherie, doit-elle être le but final des éleveurs de la race garonnaise, quand il ne s'agit pas de préparer un triomphateur exceptionnel pour les concours de boucherie ? Je ne le crois pas.

Les conditions économiques de la culture dans le bassin de la Garonne rendent indispensable le travail des bœufs; il est donc illogique de chercher à améliorer une race de travail à l'aide d'une race essentiellement impropre au travail, ou chez laquelle on est parvenu à faire disparaître cette aptitude? « Dans les limites où elles existent, chez la race garonnaise, dit M. Goux, les deux facultés, celles de travailler et de s'engraisser, *s'allient dans un équilibre favorable à leur manifestation*. Le croisement romprait cet équilibre, car la disposition à l'engraissement qui distingue à un si haut degré la race de Durham, est la conséquence d'une organisation préparée et entretenue dans ce but depuis fort longtemps; cette race a la peau fine, les os petits, la poitrine ronde, l'épaule dirigée verticalement, les membres extérieurs très-écartés. Ce sont des conditions très-remarquables au point de vue de l'engrais, mais peu compatibles avec l'aptitude au travail. »

C'est aussi l'avis d'un agronome praticien très-expérimenté, dont la parole fait autorité en ces matières : « La race garonnaise, dit mon savant collègue, M. le marquis de Dampierre, est une de nos plus belles et de nos meilleures races françaises, une des plus belles et des meilleures du monde. Elle manque de finesse, elle peut être perfectionnée encore, mais elle doit l'être par elle-même, et toute infusion de sang étranger n'est pas sans péril et ne doit être tentée qu'avec une très-grande réserve, en ce qui touche surtout à la race anglaise de Durham, qui, par son pelage bigarré et son aptitude au travail, bouleverserait toutes les conditions économiques de la race garonnaise »

Les éleveurs du bassin de la Garonne qui persistent résolument à chercher dans la race elle-même l'amélioration de leur bétail, sont donc dans la véritable voie du progrès; qu'ils n'en sortent pas.

Il ne faut pas perdre de vue que le travail des bœufs est indispensable dans l'agriculture du Midi. Je ne reproduirai pas ici les arguments généraux qui ont été donnés pour ou contre l'emploi des chevaux aux travaux agricoles. — Ce n'est pas la question; — seulement l'inaptitude du cheval du Midi au travail de la charrue est hors de contestation; or, avant de demander des chevaux lourds, vigoureux, d'humeur paisible aux régions du Nord, le cultivateur méridional cherche à utiliser les bœufs calmes, doux, sobres et non moins vigoureux qu'il possède et qu'il nourrit. Cette manière d'agir me paraît conforme aux besoins du pays et aux saines notions de l'économie rurale dont le but final doit toujours être l'augmentation du produit net.

La race garonnaise occupe dans le bassin de la Garonne environ 1,700,000, hectares comprenant plusieurs départements. Il est assez difficile de se rendre un compte exact du nombre de

têtes que renferme cette race dont on n'a jamais fait le recensement complet; on n'y peut arriver que par induction.

On possède des données assez exactes sur la population bovine du département de Lot-et-Garonne, centre de la production. En 1844, M. Bareyre divisait ainsi les animaux de la race garonnaise répandus dans ce département :

Bœufs	29,163
Vaches	64,289
Taureaux	10,090
Veaux	26,431
	<hr/>
	129,973

Un recensement opéré en 1850 semblait devoir donner un chiffre un peu plus élevé; mais il n'a pas été terminé. Admettons avec M. Goux, 130,000 têtes. Si on retranche de ce chiffre 2,000 têtes de la race landaise, réparties sur les 40,000 hectares de landes que renferme le département de Lot-et-Garonne, il restera 128,000 têtes pour 622,000 hectares, ce qui donne une tête de bétail pour 4 hectares et demi, soit 375,000 têtes pour 1,700,000 hectares.

Telle est approximativement la population bovine qui, sous le nom de race garonnaise, occupe le vaste et fertile bassin de la Garonne. Le chiffre de cette population tend sans cesse à s'accroître tandis que la qualité des animaux s'améliore sensiblement, grâce aux progrès nouveaux réalisés chaque année par l'agriculture française.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPECE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie.



Imp. Vanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE BAZADAISE-TAUREAU.

0. de Peigne del.

RACE BAZADAISE

Lorsqu'on approche de la station de Langon, sur le chemin de fer de Bordeaux à Bayonne, on aperçoit infailliblement, si c'est pendant l'été, de petites et lourdes charrettes, aux roues basses, chargées de bois de pin. Ce sont des bœufs qui les traînent; mais on est assez longtemps à reconnaître l'animal sous le vêtement bizarre dont il est affublé. Sa tête, déjà très-forte, est rendue plus énorme encore par l'espèce de perruque, faite d'une peau de mouton, qui la recouvre entièrement et la met ainsi à l'abri des rayons trop ardents du soleil, sous le climat des Landes; une sorte de chemise en toile grossière couvre exactement la bête et la défend contre les morsures des mouches et des insectes qui l'attaquent.

Cet ingénieux costume dont le bœuf est revêtu, ces soins intelligents, attestent chez les cultivateurs des Landes un sentiment très-profond et très-juste des devoirs de l'homme envers les animaux qui le servent et qui le nourrissent. Je ne crois pas qu'une société protectrice des animaux ait sa raison d'être dans les Landes, et surtout dans la contrée un peu étroite où vit et se développé la précieuse race bazadaise.

C'est une charmante petite ville qui a donné son nom à l'une de nos meilleures race de l'espèce bovine. Bazas est située au milieu des landes et se trouve à une extrémité du département de la Gironde, avoisinant le département de Lot-et-Garonne et celui des Landes. Cette partie des Landes de Gascogne qui entoure la petite ville de Bazas offre déjà une culture assez soignée; de nombreux défrichements ont été opérés dans cette contrée, et ils se développent chaque jour; cette contrée sans cesse améliorée par d'intelligents travaux d'assainissement, permet de donner au bétail indigène une nourriture plus substantielle, et, par conséquent, d'assurer son alimentation cons-

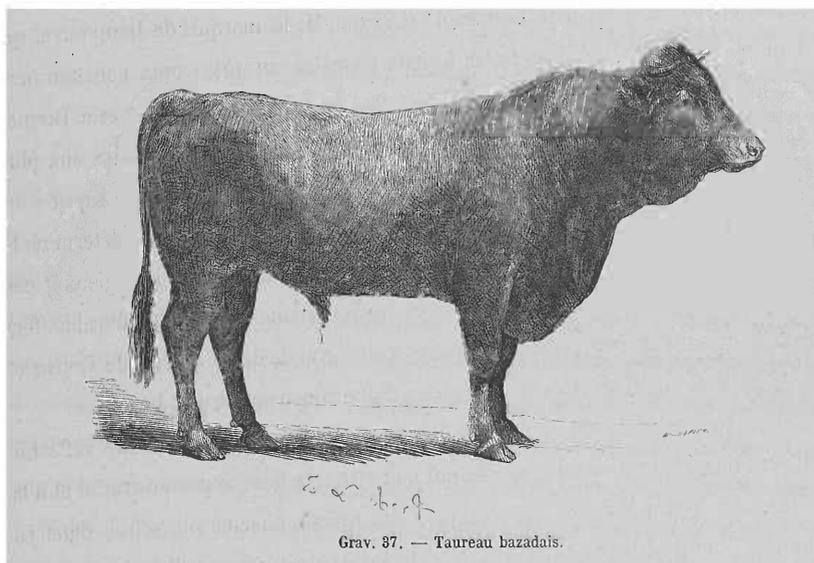
tante et son développement. Le sol est plus fertile, d'ailleurs, dans les environs de Bazas que dans les arrondissements de Mont-de-Marsan et de Dax; c'est ce qui explique la différence qui existe entre les deux races voisines, la race bazadaise et la race landaise proprement dite, quoique ces races aient un grand nombre de points de contact.

M. le marquis de Dampierre, propriétaire dans le département des Landes et lauréat de la prime d'honneur dans cette région, connaît aussi bien que personne les races du pays où il possède une terre importante; il donne la courte description suivante de la race bazadaise : « Cette race, dit-il, est près de terre, avec des aplombs parfaits, des membres d'une vigueur et d'une beauté remarquables, les hanches bien ouvertes, les fesses bien faites et descendant près du jarret, d'une couleur brune semblable à celle des animaux de Schwitz ou d'Aubrac. Elle est de très-haut poids, et cependant d'une vigueur, pour le travail, supérieure à celle de toutes les races gasconnes. »

M. Eugène Gayot apprécie, de son côté, le bazadais en ces termes : « Avec ses aptitudes, dit-il, le bazadais est aux antipodes du durham, par exemple, de la tête aux pieds et des pieds à la queue. La tête et le cou, fortement et puissamment formés, sont énormes; là surtout sont la force, la prépondérance organique; le cornage est solide; toute la physionomie de l'animal respire la vigueur, une mâle énergie. D'ailleurs, les diverses parties du corps sont bien liées entre elles, soutenues, anguleuses et accentuées, non fondues et harmonisées, non symétriques comme dans les races renommées pour la spécialité de la boucherie. La membrure est constituée pour la fatigue et la résistance : les os sont volumineux, les muscles se terminent par de grosses cordes tendineuses; les articulations sont larges, nettes, parfaitement accusées; la corne des onglons est de bonne nature et dure. Les cavités splanchniques sont spacieuses à leur manière, qui n'est plus celle du bœuf d'engrais. La poitrine, par exemple, est cylindrique chez le bœuf de travail, elle est cubique dans l'autre; la croupe et les hanches, comme le dos, ne s'élargissent chez la bête à viande que pour offrir au système musculaire des espaces plus étendus à son expansion. Chez le bœuf qui peine, le squelette ne tend qu'à la solidité de la charpente, et les muscles qui le recouvrent ne se développent jamais assez pour faire disparaître les saillies et les angles, qui sont autant d'indices de force et de véritable puissance. La race bazadaise a la croupe bien fournie et le gigot assez descendu : ce sont là des conditions de force indispensables pour un travail soutenu mais il y a loin des formes de son arrière-main à la structure épaisse, large, étoffée du bœuf d'engrais, aussi carré, aussi rustique à l'arrière que devant. La queue de ce dernier reste mince et comme noyée dans les parties avoisinantes; chez l'autre, elle est haute, forte, saillante et termine l'animal comme la tête commence. Il y a loin aussi de cette partie, chez le bœuf bazadais, à cette

petite tête qui sort du tronc du bœuf durham comme de la carapace d'une tortue. Quelle différence encore dans les téguments! La peau fine, moelleuse, élastique, le poil soyeux et rare qu'on recherche dans le bœuf d'engrais ne résisteraient pas assez chez l'autre et ne le protégeraient pas suffisamment contre les fatigues qu'il doit subir; aussi a-t-il la peau quelque peu épaisse, d'un tissu plus serré et recouvert d'un poil plus rude. La couleur est brune, tirant sur celles d'Aubrac et de Schwitz. »

J'ai reproduit, dans toute son étendue, cette appréciation très-complète de la race bazadaise et la comparaison des individus de cette race avec ceux de la race de durham afin de bien préciser les caractères du bazadais, à la fois un rude travailleur, et, malgré les défauts de construction que



lui reprochent les zootechniciens, un excellent animal de boucherie. On abat assez souvent des bazadais pour la consommation parisienne, et tous les bouchers de Paris sont d'accord pour reconnaître le mérite de cette race au point de vue de l'alimentation. J'ai vu le bazadais dans les Landes, je l'ai étudié au marché de Paris, aux concours de Poissy, à l'abattoir et jusque sur l'éta! du boucher; j'ai pu m'éduquer d'une manière complète sur les mérites de cette race essentiellement rustique, répondant admirablement à ses diverses destinations, le travail et la boucherie, vivant et se développant à souhait sur un terrain relativement pauvre avec une nourriture en général grossière et peu substantielle.

La taille du bazadais est peu élevée, cela est vrai; mais il n'en est pas moins vigoureux, et pour

ainsi dire infatigable. Le dos est généralement ensellé; c'est en quelque sorte le caractère distinctif de la race primitive; mais le corps est près de terre, les jambes ont de la finesse, la poitrine est profonde, les lombes sont larges, la croupe a de l'épaisseur et la culotte est assez bien descendue; le garrot serait assez bien garni, mais le cou est long, le fanon est trop prononcé, et la tête, indice de la force, est trop considérable pour une bête exclusivement destinée à la boucherie. Seulement il faut bien considérer que le bazadais est destiné à fournir du travail, et un travail pénible, car il est employé à la fois aux cultures et aux transports fatigants et nombreux que nécessitent les exploitations mixtes des landes de Gascogne.

« Ce sont les bœufs bazadais, dit mon honorable collègue, M. le marquis de Dampierre, qui transportent à Langon, sur d'énormes charrettes à deux roues et sur une route constamment pavée, tous les produits des Landes qui viennent se réunir à Dax, à Mont-de-Marsan et à Roquefort, c'est-à-dire sur un parcours de 133 kilomètres. La vigueur de ces bœufs est mise aux plus rudes épreuves par les poids énormes dont on les charge. Les planches de bois de sapin sont l'objet d'un commerce important avec le Bordelais; le prix de revient du transport détermine le gain du commerçant, et l'amour de ce gain en est venu à imposer des poids prodigieux à ces braves animaux. Sous un soleil ardent souvent, et au milieu d'une poussière de sable fort incommode, ils marchent sous le joug, attelés par paire, à une grande distance l'un de l'autre et de façon à ne pas se gêner, à des charrettes à deux roues, d'une construction fort lourde. »

Nous rencontrons, à propos de la race bazadaise, une particularité de nature à faire réfléchir les agriculteurs. Il est évident que la race bazadaise, qui doit être à la fois propre au travail et à la boucherie, pour répondre aux nécessités économiques du milieu où elle vit, offre, dans sa conformation, un grand nombre de vices qui tendraient à faire disparaître ses qualités comme race de boucherie. Cependant, le témoignage des agriculteurs, des zootechniciens et des bouchers est unanime, à Paris comme à Bordeaux, pour reconnaître les qualités remarquables de la viande des bazadais. Il en est de même pour la race limousine et la race de Salers, dont les individus traversent l'Angoumois, le Poitou et la Vendée avant d'arriver à Paris. Mais il faut remarquer que tous ces animaux sont élevés avec une extrême douceur et qu'ils sont l'objet de soins particuliers de la part des bouviers et des membres de la famille des cultivateurs; il est bon de remarquer aussi que les limousins et les salers, ainsi que nous l'avons constaté en parlant de ces deux races précieuses, ne sont appliqués qu'à un travail très-modéré, combiné et calculé de manière à ne pas faire payer aux animaux, par leur travail, plus que leur nourriture. C'est ce qui expliquerait en partie la supériorité incontestée de la viande des limousins et des salers sur celle des bazadais.

Le savant directeur de l'école d'Alfort, M. Magne, du reste confirme cette remarque lorsqu'il

parle de la race bazadaise. Il constate d'abord, comme tous les agronomes, la facilité de ces animaux à s'engraisser et la forte proportion de viande qu'ils peuvent donner. On peut dire que la moyenne des meilleures bêtes ne descend pas beaucoup au-dessous de 60 p. 100, et j'ai constaté, dans les concours d'animaux de boucherie, des rendements supérieurs.

Les soins et la douceur, ajoute ensuite M. Magne, et je suis ici tout à fait de son avis, contribuent presque autant que la nourriture à produire cette élévation de rendement. Les bazadais travaillent des terres d'apparence sablonneuse, mais fortes et tenaces; ils ont, en outre, des transports très-pénibles à faire; cependant, ils sont nourris avec de la paille de seigle, avec des feuilles de maïs desséchées sur pied et des sommités de cette plante récoltées après la maturité du grain. « Dans les neuf-dixièmes de nos départements, dit M. Magne, on ne trouverait pas ces fourrages dignes d'être récoltés; et, cependant, c'est en les administrant avec méthode, avec goût, qu'on a créé et que l'on entretient une de nos plus précieuses races de bestiaux. Mais aussi les ménagères n'entrent jamais dans les étables sans porter une friandise à leurs bœufs, sans leur prodiguer des caresses, sans leur donner quelques soins de propreté. »

Le bouvier ne frappe jamais ses bœufs. Il les laisse marcher lentement et à leur aise dans les terrains argilo-sablonneux, que le soc de la charrue soulève en tubes larges, compacts et aussi durs que des bandes de tourbe. Il les excite à peu près constamment par ses paroles, ses exhortations, ses prières, ses plaisanteries même, que ces bêtes intelligentes semblent comprendre. Le bœuf est habitué à entendre, pendant le labour, le bouvier lui parler constamment, et ce bruit de paroles semble l'exciter au travail. D'ailleurs, en Berry, un phénomène analogue se produit pour les nivernais et les limousins employés à la culture du sol. Dans la partie du département de l'Indre appelée le *Bois-Chaud*, les laboureurs ont, pour encourager les bœufs au travail, un chant particulier qui a reçu le nom de *Briolage*. On voit très-bien les bœufs redoubler d'efforts sous le charme des modulations originales et mélancoliques du chanteur, et sans qu'il soit nécessaire d'avoir recours à l'aiguillon.

On ne saurait trop recommander aux cultivateurs les observations relatives à l'influence du traitement des animaux domestiques sur les produits futurs de ces animaux. Ceux qui ne sauraient se diriger, dans cette circonstance, sous l'influence du sentiment, ne doivent pas oublier que leur propre intérêt leur ordonne de bien traiter leur bétail.

Nous avons pu nous rendre compte, dans les pages précédentes, des reproches adressés par les hommes compétents aux bazadais sous le rapport de leur conformation comme bêtes de boucherie. Ces reproches sont mérités pour la majeure partie des individus de la race; mais ils ne

s'appliquent pas absolument à toutes les étables du Bazadais. Des éleveurs soigneux, intelligents, suivant le mouvement général imprimé à notre monde agricole, ont entrepris, depuis quelques années, l'amélioration de la race bazadaise par elle-même, et c'est, selon moi, le seul moyen d'améliorer cette race qui n'a absolument besoin d'aucune espèce de croisement, puisqu'elle n'est pas disposée pour donner des produits industriels immédiats. J'ai vu, à plusieurs reprises, à Poissy, des animaux de cette race très-remarquables, à peu près débarrassés des vices reprochés à la race, fournissant des rendements magnifiques et une viande excellente. Je citerai le bœuf âgé de 5 ans et 1 mois exposé à Poissy en 1862, par M. Bernède, de Meilhan (Lot-et-Garonne); le bœuf de six ans, exposé en 1860 par M. Castets, à Hure (Gironde); le bœuf de six ans, exposé à la même époque par M. Pauly, à Moulon (Gironde); les animaux de M. Bentéjac, à La Réole; de M. Segueineau de Lognac, à Portets (Gironde), etc.

Dans ces animaux, le fanon est amoindri, le dos tend à prendre la direction horizontale des bonnes races de boucherie; l'attache de la queue devient plus légère et le train de derrière se développe sans que la poitrine perde de son ampleur. L'animal conserve toujours sa robe enfumée, également brune sur tout le corps, avec de petites taches plus foncées, mais peu apparentes, sur les parties supérieures de l'animal.

Les dispositions que présente le bœuf bazadais pour l'engraissement, les améliorations introduites dans la race à ce point de vue économique, ne lui font point perdre ses excellentes qualités comme animal de travail. On peut dire des cultivateurs des Landes qu'ils usent et abusent un peu de la vigueur et du courage de leurs animaux, surtout lorsqu'il s'agit des vaches. Comme dans tout le Midi, les cultivateurs des Landes font travailler les vaches plus que les bœufs, car ils ménagent toujours ceux-ci pour l'engraissement. Néanmoins, on leur reproche de ne pas exclusivement employer leurs animaux de l'espèce bovine aux travaux de l'agriculture; j'avoue que je ne comprends pas bien la portée de ce reproche. « Autre chose, dit-on, est d'appliquer le bœuf à des travaux qu'un autre moteur ne pourrait effectuer aussi bien et aussi économiquement que lui; autre chose est de le détourner de sa voie, de sa destination réelle, pour l'user à des transports que le cheval ou la vapeur doivent seuls faire aujourd'hui. Cela devient alors un mauvais emploi de ses forces, une cause d'infériorité pour l'agriculture, qui sort de ses limites, qui néglige alors sa propre chose au profit du commerce et donne à ce dernier le temps qu'elle ne devrait utiliser que pour elle. Ici, nous voyons des routes praticables au cheval et sur lesquelles le bœuf ne chemine qu'à son détriment; nous voyons une entreprise toute industrielle, exclusive de la culture, et nous disons : Ceci n'est pas l'affaire de l'homme des champs, ceci ne regarde point les attelages. Nous regrettons

alors de trouver dans l'espèce bovine une spécialité si généreuse mais si déplacée. Le Bazadais ne peut entretenir son bétail sans lui imposer le joug, soit; qu'il le fasse travailler, mais que le travail profite exclusivement à l'agriculture. Là est la tâche de ce bétail, non ailleurs. Il peut la remplir sans trop de fatigue et rester par cela même bête de trait et de boucherie. »

Je crois que j'ai donné au reproche reproduit par plusieurs écrivains son complet développement; il me sera cependant facile de démontrer qu'il n'est pas mérité. Les planches de bois de sapin, les produits industriels du pin sont l'objet d'un commerce important dans le Bordelais. Ces transports ont lieu dans les Landes, et ont, comme je l'ai dit plus haut, pour centre la station de Langon, sur le chemin de fer du Midi, de Bordeaux à Bayonne. Ce sont les bœufs bazadais et les vaches qui sont chargés de ces transports. Le cheval des Landes, petit, svelte, mince, nerveux, ardent, plein de feu, infatigable lorsqu'il s'agit de galopper à travers la lande, est absolument incapable de labourer la terre et de porter de lourds fardeaux; c'est pourquoi on a recours aux vaches vigoureuses et aux bœufs lourds et forts. Les négociants pourraient avoir recours aux chevaux percherons, aux bretons, aux boulonnais; mais ils sauraient bientôt ce que leur coûteraient, dans un pays comme celui-là, des chevaux habitués à une nourriture succulente et substantielle. Ils ont trouvé le travail des bœufs plus commode et revenant à meilleur marché, et ils ont loué le travail des bœufs : c'est parfaitement logique et tout simple.

Qu'ont fait les cultivateurs des Landes de leur côté? Il ont fait un calcul tout à fait semblable à celui des négociants; ils ont été tout aussi logiques. Ils ont cherché quel était le travail le plus productif que pourraient fournir leurs animaux, et ils ont trouvé que le transport des fardeaux leur rapportait plus que les maigres labours qu'ils eussent pu faire dans une lande peu ou point défrichée; ils ont attelé leurs bœufs aux chariots des négociants, et ils ont bien fait. Beaucoup de cultivateurs du pays, favorisés par la sobriété de leurs animaux, par les pâturages de la lande, entretiennent plus de bétail sur leur propriété qu'ils n'en pourraient utilement occuper à labourer leur terre; ils ont donc ainsi de la viande et du fumier en quantité plus grande. Qui est-ce qui leur permet d'accroître ainsi leur élevage, d'augmenter la population de leurs étables? L'industrie des transports. Est-ce un mal? Je ne le pense pas, et j'ai la conviction qu'en examinant la question à ce point de vue, tout le monde sera de mon avis.

Il ne faut jamais perdre de vue cet axiome plein de sagesse : « Il ne s'agit pas de faire de l'agriculture avec de l'argent, mais de faire de l'argent avec de l'agriculture. » La première opération est ruineuse pour le cultivateur et pour le pays, car elle appauvrit le pays en appauvrissant le cultivateur; la seconde, au contraire, est profitable et utile à l'un et à l'autre. Or, les agriculteurs, en entretenant un nombreux bétail, grâce à l'industrie des transports, font de

l'argent avec l'agriculture, et ils sont dans le vrai de la situation. Au moment où j'écris, la culture du blé est une cause de perte pour les cultivateurs du sud-est de la France. Croyez-vous que si les agriculteurs de ces contrées pouvaient faire faire par leur bétail des transports ou d'autres travaux qui leur rapportassent de l'argent au lieu de se livrer à une culture qui leur en coûte, cela ne vaudrait pas mieux et pour les cultivateurs et pour le pays tout entier ?

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob 26 à Paris.

par Victor Bonie.



Imp. Zouche, rue des Boulangers, 5 Paris.

RACE LANDAISE — BŒUF

1888

RACE LANDAISE

J'ai dit plus haut que la race bazadaise était souvent accouplée avec la race landaise, croisement qui tendait à atténuer les proportions du bœuf bazadais sans profit aucun pour les produits. La race landaise, comme la bazadaise, habite le département des Landes et elle est soumise à un dur et pénible labeur. Seulement, le bœuf est plus petit, plus léger, plus trapu que son voisin. L'habile historiographe de la race, M. le marquis de Dampierre, propriétaire et lauréat de la prime d'honneur dans les Landes, fait remonter la race des Landes à la race d'*Urt*, à la race basquaise, couleur grain de blé, race type, suivant lui, qui a peuplé cette partie de la France comprise entre l'Océan, les frontières d'Espagne et le cours de la Garonne et de la Baïse, en suivant la ligne des Pyrénées presque jusqu'à la Méditerranée.

M. de Dampierre a étudié avec amour cette jolie race, et il en donne une biographie qui a été répétée par tous ceux qui ont parlé de la race landaise.

« Le bétail dans les Landes, dit-il, est assez petit, trapu, parfaitement pris dans ses membres, lesté et énergique ; sa couleur grain de blé, plus claire autour des yeux, est nuancée d'un rouge plus foncé ou plus brun chez quelques animaux.

« Il a les cornes fort longues, minces, déliées et souvent contournées, de couleur blanc mat et noires vers le bout.

« Les animaux de cette race, fine et rustique tout à la fois, sont d'une vivacité, d'une énergie, d'une résistance extraordinaire au travail ; leur sobriété est fort grande, et leurs membres, secs et nerveux comme ceux des bœufs anglais Devon, ont un caractère à part et dénotent une extrême légèreté.

« L'agriculture est peu avancée dans le département des Landes : les prairies naturelles y sont rares et de peu d'étendue, les prairies artificielles bien plus rares encore, et la culture du blé et du maïs absorbe tous les soins de ses laborieux paysans. Le bétail n'a guère pour se nourrir que l'herbe rare et dure qu'il pâture dans les *touyas* annexés à chaque métairie. Pendant l'hiver seulement, on donne aux animaux qui travaillent un peu de foin, aux autres de la paille de blé ou de maïs. Dans un grand nombre de métairies, dans celles de la *Chalosse* surtout, les bœufs sont nourris à la main. Plusieurs guichets sont pratiqués dans le mur de la pièce de la maison qui donne sur la cour, entourée d'abris et de barrières, où le bétail vit toujours en liberté; c'est par ces guichets que toutes les personnes de la maison, à tour de rôle, présentent, bouchée par bouchée, la nourriture aux animaux, et Dieu sait l'industrielle économie qui préside à la formation de chaque bouchée, qu'on introduit avec soin jusqu'au fond du gosier de l'animal, qui ne peut ainsi la rejeter : on le tente par la vue d'une feuille de maïs encore verte, de quelque brin d'un foin appétissant ou d'un morceau de navet; mais ces apparences sont trompeuses, et la pauvre bête n'avale qu'une paille bien sèche qui fût restée intacte dans son râtelier ou lui eût servi de litière sans la supercherie de ses gardiens.

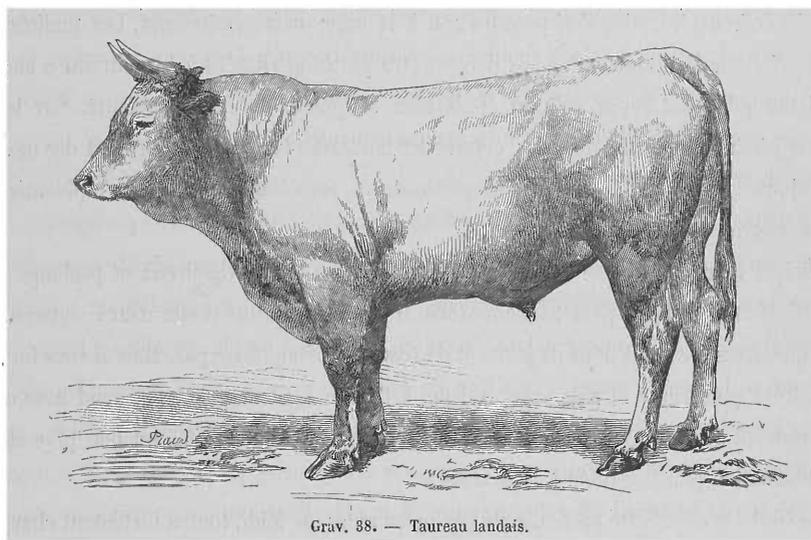
« Cette méthode de soigner le bétail prend un temps énorme et absorbe presque les nuits des pauvres laboureurs, dont le jour tout entier est réclamé par les travaux des champs; mais il est merveilleux de voir avec combien peu de fourrages, de la plus médiocre qualité, on entretient dans un excellent état des bœufs qui, cependant, exécutent les labours les plus pénibles et les plus répétés.

« Les vaches, beaucoup moins fortes que les bœufs, ne résistent pas moins bien qu'eux à la fatigue; on les soumet à un dur travail, pendant même qu'elles nourrissent leurs veaux, sans leur donner aucun supplément de nourriture, et sans que cela paraisse en rien les faire souffrir.

« La légèreté de ce bétail est extraordinaire; il marche parfaitement au trot sans s'essouffler. J'ai vu des bœufs, qui n'étaient nullement habitués aux charrois, faire, sans aucune fatigue, pour le transport de la chaux, dont on use beaucoup pour l'amendement des terres, jusqu'à 75 et 80 kilomètres dans une nuit et un jour. On ne choisit même pas les attelages pour ces transports : six ou douze charrettes partent quelquefois du même endroit pour Roquefort, elles en reviennent chargées; jamais un bœuf ne reste en route.

« Ceux qui, dans le département des Landes, ont pris leur part d'un plaisir qui est populaire avant tous, les courses, ont pu juger de l'agilité merveilleuse de la charmante race bovine de ces contrées. Les taureaux figurent rarement dans ces jeux, bien qu'ils portent le nom de *courses de taureaux*. Il est plus ordinaire d'y voir des bœufs ou des vaches prises avec les *écarteurs*, et faire avec eux assaut de légèreté ou d'adresse.

« Ce ne sont plus ces terribles et émouvantes courses espagnoles, ce luxe de mise en scène, ces combats à outrance, le sang qui ruisselle et la mort inévitable du taureau le plus brave; c'est néanmoins la même ardeur qui passionne la foule, la même agilité, la même audace de la part des acteurs, une curieuse connaissance des mœurs de l'animal, auquel ils se présentent témérairement sans autre défense que la rapidité de leur *écart*. L'animal fond sur eux de toute son impétuosité, il ne trouve plus rien devant lui, et il s'arrête, stupéfait, pour recommencer la même lutte d'adresse. Un bon *écarteur* est charmant à voir : c'est à peine si, la cigarette à la bouche, il fait un léger mouvement quand le taureau fond sur lui tête baissée; les cornes rasant sa poitrine, mais il a suffisamment calculé la distance; quelquefois il attend l'animal de pied ferme, et quand celui-ci, furieux, baisse la tête pour le frapper, il lui pose un pied entre les cornes et le franchit avec sang-



Grav. 88. — Taureau landais.

froid, aidé par la rapidité et la violence avec lesquelles le taureau relève la tête. Mais tous ne sont pas adroits, et maints épisodes de culottes déchirées et de novices rudement culbutés viennent égayer le spectacle et forcent les prudents directeurs de ces fêtes si populaires à tenir l'animal qui est en course au moyen d'une longue corde qui prévient les accidents graves. C'est un homme expert qui d'ordinaire est chargé de ce soin, et il sait alors mesurer sa surveillance au degré d'habileté de l'*écarteur* : il a lui-même d'ailleurs souvent besoin d'éviter les attaques de l'animal en franchissant la barrière, et il lui faut un coup d'œil sûr. »

La race landaise commence, comme nous le verrons plus loin, à prendre de la taille et de l'ampleur sur les bords des gaves de Pau et d'Oleron, au milieu d'une végétation plus énergique et

au sein d'une agriculture beaucoup plus riche; aussi, dans cette partie du département des Landes qu'on appelle *Chalosse*, va-t-on demander au Béarn des jeunes bœufs de la race grandie.

La race landaise s'est fait remarquer dans les concours de boucherie à partir de 1857; on lui décerna, cette année-là, un second prix au Concours de Bordeaux. En 1858, un habile éleveur des Landes, M. Duprulh, de Saubrique, obtint, pour des animaux de 5 ans, un 1^{er} prix et une mention honorable à Bordeaux, et un 3^e prix à Poissy. De 1859 à 1862, elle remporte, aux mêmes concours, onze 1^{ers} prix, quatre 2^e, trois 3^e et huit mentions honorables.

Aujourd'hui, grâce aux intelligentes améliorations introduites dans l'élevage de cette race par quelques propriétaires des Landes, la réputation des animaux de la race landaise est établie. Si les animaux dégénèrent, il faudra s'en prendre non à la race, mais aux éleveurs. Les qualités remarquées jusqu'ici sur les animaux landais doivent être plutôt attribuées à la nourriture abondante et succulente qu'ils ont reçue qu'à un choix bien scupuleux des reproducteurs. Sur les races rustiques et généralement mal nourries, comme les landaises, la nourriture produit des merveilles. Si vous y ajoutez ensuite un bon choix de reproducteurs, vous êtes sûrs d'arriver rapidement à une perfection relative.

Le principal mérite du bœuf landais est de fournir un travail vigoureux et prolongé sans se montrer exigeant ni difficile pour sa nourriture. Il reste sobre sans cesser d'être vigoureux. Il va sans dire que, dans ces conditions de jeûne et de travail, il n'engraisse pas. Mais si vous lui donnez une nourriture plus riche et plus substantielle, il l'utilise facilement et vous rend avec usure le bien que vous lui avez confié. Vous obtenez alors des animaux d'une taille un peu plus élevée et d'une conformation plus favorable à la boucherie.

La race landaise offre cette particularité parmi les races du Midi, toutes fortement charpentées pour le travail, qu'elle possède une ossature plus légère, plus délicate, ce qui lui donne une grande facilité à se mettre en chair et à prendre la graisse. Une charpente plus fine est le signe infailible de la précocité et de la facilité à engraisser. Cette finesse des os ne peut s'acquérir que par l'hérédité, c'est-à-dire par la sélection; or, chez les landais, elle est toute acquise; par conséquent, il suffit de donner aux animaux, dès leur naissance, une nourriture suffisante pour obtenir d'eux les beaux produits qui ont souvent frappé les membres du jury aux concours de Bordeaux et de Poissy.

RACE DU MÉZENC

Les bœufs d'Aubrac, avant d'être conduits au marché de Lyon, séjournent souvent pendant quelques semaines sur les gras pâturages du Mézenc, où ils reçoivent leur dernier degré de préparation. Les bœufs élevés dans le Mézenc sont, au contraire, exportés dans diverses contrées voisines et engraisés pour la boucherie lyonnaise. Ce double mouvement de la population bovine du Mézenc a conduit le public à confondre quelquefois les bœufs du Mézenc avec les bœufs d'Aubrac.

Je ne sais pas ce que pensent les écrivains agricoles sur la race du Mézenc, n'ayant trouvé, chez aucun confrère une note quelconque sur cette race. M. Eugène Gayot, le seul, je crois, qui en ait parlé, se borne à citer un travail, publié par moi, il y a neuf ou dix ans, et qu'il fait précéder de la mention suivante : Il s'agit des bœufs d'Aubrac et du Mézenc, confondus souvent sous l'unique dénomination de bœufs d'Aubrac. « Cette confusion, dit-il, a provoqué des réclamations qui ont paru fondées à M. Victor Borie, à qui nous devons la seule étude, ou à peu près, qui ait été faite de la race du Mézenc. »

J'ai étudié, en effet, cette race sur les marchés de Lyon, en 1856, et dans la Lozère, à l'époque du concours régional de Mende, en 1857. J'ai réuni les renseignements les plus précis et les observations les plus minutieuses ; ces renseignements et ces observations m'ont démontré qu'il ne fallait point confondre la race du Mézenc avec celle d'Aubrac.

La race bovine du Mézenc naît dans un rayon d'environ 15 kilomètres, dont le centre est le point culminant de la montagne qui lui a donné son nom. Cette surface est com-

prise principalement dans la Haute-Loire, et elle se prolonge dans l'Ardèche jusqu'au versant méridional des Cévennes. Son altitude s'élève progressivement de 1,000 à 1,700 mètres. Le sol est de nature volcanique et trachytique, et, conformément aux habitudes de ces contrées, il est assez, ou, pour mieux dire, trop livré à la culture dans les parties basses. Il produit encore des céréales jusqu'à 1,500 mètres. L'assolement des parties hautes n'a pas varié depuis les Celtes, c'est toujours : écobuage, épuisement par les céréales, puis longues années de repos, qui sont utilisées par l'herbe qui couvre la terre dès qu'on cesse de la tourmenter. Les fourrages du Mézenc, surtout ceux de la haute montagne, jouissent d'une très-grande réputation, et ils la méritent, car il serait difficile d'en trouver de plus fins, de plus succulents, de plus aromatiques.

Les produits du Mézenc consistent dans l'engraissement des moutons, rarement nés sur place, mais achetés aux premières herbes; dans les indemnités perçues sur les nombreux troupeaux transhumants de la Provence, dans le beurre et le fromage expédiés pour les villes méridionales. Mais ces industries sont accessoires, et il en est deux qui les dominent : d'un côté l'élevage des taureaux et génisses, de l'autre l'engraissement des bœufs. Le montagnard du Mézenc vend ses élèves à l'âge de dix-huit mois, trois ans au plus; quelquefois, mais bien rarement, il garde des bœufs pour son travail jusqu'à l'âge de cinq ans; presque toujours, au contraire, ce travail est fait par les taureaux les plus âgés. Quelques-uns de ces produits se répandent dans les pays environnants, mais le plus grand nombre est vendu aux marchands du Vivarais, du Forez et principalement du Dauphiné.

Pour ses engraisements, l'habitant du Mézenc emploie des bœufs qui ont fini leur carrière de labour. En conservant peu lui-même, il est rare qu'il engraisse ses propres élèves. Il se fournit bien plus communément de bœufs d'Aubrac qu'il trouve à acheter aux foires de Canourgue. Ce sont des bœufs, déjà en chair, on pourrait dire déjà gras, qu'il pousse à la plus fine graisse avec ses foins, et rien qu'avec ses foins.

C'est faute de connaître ces derniers détails que bien des auteurs ont écrit que la race du Mézenc dérivait de celle d'Aubrac, et qu'on a attribuée à la race mézine des caractères qui lui sont tout à fait étrangers.

Cependant cette race existe, bien distincte et bien pure, quoiqu'elle vive assez près des salers, des aubracs, des bêtes pies du Puy-de-Dôme et des croisements indéfinis qui résultent du mélange de ces diverses races.

Comme caractères généraux, le taureau mézenc a la tête courte, le front large, l'encolure forte, à la partie supérieure surtout; le fanon développé; ses épaules et son poitrail

sont larges ; les extrémités sont courtes, fortes, nerveuses ; les jarrets droits et larges ; le canon et le tendon larges et forts. Tout l'ensemble du corps est un peu trapu. Comme défauts, les ischions sont souvent rapprochés et la croupe est un peu maigre ; le garrot élevé et l'arcade caudale très-prononcée nuisent à la ligne horizontale que les éleveurs recherchent aujourd'hui.

Tous les signes que je viens décrire peuvent être appliqués plus ou moins à toute autre race, car, en définitive, rien ne ressemble à un taureau comme un taureau ; mais il en est quelques-uns de plus particuliers. Le pelage froment et sans tache, mais plus ou moins clair ou foncé, comme les variétés du grain qui sert de terme de comparaison ; le mufle et les muqueuses toujours rosés de la race du Mézenc, sont des caractères qui n'appartiennent à aucune des races avec lesquelles elle est en contact : elle ne peut donc dériver d'aucune d'elles. Les cornes ne sont pas de formes invariables ; cependant elles sont généralement courtes, ouvertes, grosses à la base, lisses, pointues et légèrement contournées en arrière. Elles sont toujours blanchâtres ou rosées, soit dans toute leur longueur, soit seulement à la base, et, dans ce dernier cas, la pointe est brune.

J'avais objecté qu'il y a des mézencs dont le mufle et les joues, même le corps brunissent ; on m'a répondu qu'il y avait eu, sans doute, infusion du sang d'Aubrac.

Vivant assez souvent et côte à côte avec les salers et les aubracs, la race du Mézenc robuste et rustique, ne le cède en rien à la première pour le travail, et elle s'engraisse aussi bien ; elle a, dit-on, plus de lait que la seconde. Elle remplit donc, aussi bien que possible, la triple destination de fournir du lait, du travail et de la graisse.

Comme toutes les vieilles races, celle du Mézenc a quelques défauts ; je les ai signalés. Mais les ascendants des animaux qui brillent aujourd'hui dans les concours régionaux avaient encore de plus grands défauts lorsqu'ils commencèrent à y paraître. Ces exhibitions auraient pour la race du Mézenc la même influence si elle pouvait y figurer à son tour ; malheureusement son classement avec les aubracs l'en tient un peu éloignée ; car ces derniers, grâce aux sacrifices et à l'intelligence de quelques propriétaires, ont acquis une précocité et une carrure dans l'arrière-main, contre lesquelles le mézenc ne peut encore lutter. Cependant, on n'a qu'à parcourir les environs du Puy pour voir de beaux spécimens de la race du Mézenc, entretenus à la fois pour le travail et pour la production du lait ; on éprouve même quelque étonnement en présence de la transformation opérée dans la race par des soins intelligents. Une nourriture abondante et un bon choix de reproducteurs assureraient donc l'amélioration de cette race ; malheureusement, dans la montagne, où la race est pour ainsi dire concentrée,

la reproduction est abandonnée au hasard de la monte, les taureaux étant constamment confondus avec les vaches.

L'opinion des agriculteurs du Mézenc est que cette incurie ne cessera que si la race du pays obtient, dans les concours de la région, une classification particulière. Ce ne serait pas un grand sacrifice pour l'État; mais le sacrifice porterait-il ses fruits? C'est ce que je n'oserais affirmer.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE.

Lub. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris

par Victor Borie



Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris

RACE GASCONNE - TAUREAU

O. de Penne del.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bonie.



Imp. Zanotti, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE GASCONNE — VACHE.

O de Pennec del.

RACE GASCONNE

La description la plus complète, l'appréciation la plus approfondie de la race gasconne est due, ce me semble, à M. A. Sanson, qui s'exprime ainsi dans le *Livre de la Ferme*. Je cite textuellement, parce qu'on ne saurait mieux dire. Suivant mon savant confrère, « la race qui porte le nom de *gasconne* est une des mieux caractérisées de France. L'uniformité de son pelage, quant à sa couleur fondamentale, aux nuances peu variées et aux particularités qu'il présente, annonce une pureté et une fixité remarquables. Il n'y a peut-être pas, dans toute l'étendue de notre pays, de race plus essentiellement travailleuse que celle-là. Un corps trapu, une tête large et forte, des cornes courtes et épaisses, un cou court et volumineux, des membres puissants, aux articulations larges, une physionomie fière et beaucoup d'agilité, tels sont les caractères principaux du taureau gascon.

« Cet animal est de taille moyenne. Les défauts de sa conformation les plus habituels sont : une poitrine quelquefois un peu sanglée, à côtes plates, une ligne du dos fléchie en arrière du garrot, des lombes étroits, la croupe relevée, pointue, une attache de queue haute, des cuisses plates et minces, en somme, un manque d'harmonie entre les parties antérieures du corps et les parties postérieures.

« La robe de la race gasconne est de nuance brun fauve, ou blaireau mêlé de noir, répartis diversement sur le corps, mais le plus ordinairement à la tête, à l'encolure et aux membres. Les cornes sont toujours noires à leur extrémité. Quelle que soit la nuance du pelage, elle est toujours plus claire le long du dos. Il se trouve parfois des individus ayant

la tête d'un gris argenté, mais le mulle et l'extrémité des cornes sont toujours noirs. Deux particularités caractéristiques de la race gasconne, fort estimées des connaisseurs et considérées par eux comme des signes de pureté et de noblesse, comme témoignant d'une bonne origine, ce sont celles qui s'accusent par la présence d'une sorte de cupule noire enveloppant le fond des bourses et d'un cercle noir entourant la marge de l'anus. Ce dernier signe est ce qu'ils appellent la *cocarde*. C'est là l'indice des individus bien tracés. Sur vingt et un taureaux inscrits au *Herd-Book*, dressé par la Société impériale d'agriculture de la Haute-Garonne, en 1856, douze présentaient l'une ou l'autre de ces deux particularités. En 1857, on en trouve cinq sur huit; en 1858, quinze sur seize offraient l'une ou l'autre, et le plus souvent les deux. »

M. Gayot, qui emprunte la plus grande partie de sa monographie à M. le marquis de Dampierre, se contente de comparer la race gasconne à la race bazadaise et à la race garonnaise. Il assure qu'elle a de nombreux points de contact avec les deux races voisines. « La race gasconne, ajoute-t-il, est plus lente et plus lourde, mais aussi plus robuste, tenace au travail comme le sol qu'elle cultive. La garonnaise, qui peine moins, est plus près des races modernes, dont la précocité est le premier titre à l'attention de l'éleveur. La race bazadaise est enfin plus leste, plus appropriée au sol léger qu'elle retourne; et surtout aux fatigues des longues courses qu'elle supporte à merveille. »

Tous les agronomes sont d'accord sur ce point que la race gasconne est une race de travail par excellence. « La première des qualités de la race gasconne, dit M. le marquis de Dampierre, c'est sa légèreté et sa vigueur pour le travail : elle occupe principalement le département du Gers, pays fort accidenté, où les labourages des côteaux sont pénibles et difficiles; son aptitude y est donc mise à une épreuve constante. Son pelage est un peu moins foncé, mais semblable à celui de la race de Bazas. Son corps est parfaitement pris; la côte est arrondie, les reins sont bien faits, les aplombs excellents, les membres nerveux, la tête est courte et expressive; son ensemble dénote à la fois l'énergie et la docilité, qui sont bien les caractères de cette race précieuse; mais on peut lui reprocher d'avoir la racine de la queue très-saillante et l'épaule plus osseuse que charnue. »

En résumé, la race gasconne est surtout une race de travail. Ses défauts sont les défauts des animaux livrés exclusivement et pendant trop longtemps à un rude labeur. Comme race de boucherie, elle est médiocre, et cela se conçoit : on n'a jamais cherché à développer chez elle que la charpente de l'animal, c'est-à-dire sa puissance mécanique. On fait travailler les bœufs jusqu'à douze ans et même au-delà.

Le travail étant l'objectif unique des éleveurs, il en résulte que les bœufs gascons, mal conformés pour la production de la viande, fatigués par une longue suite de travaux, épuisés par l'âge, fournissent à la boucherie un rendement peu élevé et une assez mauvaise viande. C'est donc un des principaux produits du bœuf qui fait défaut. Le calcul des éleveurs gascons est-il juste? Évidemment non. Si on a parcouru les chapitres précédents, où il est question du traitement appliqué dans l'ouest de la France, aux Limousins, aux Salers et aux Parthenais, on pourra se convaincre qu'en épuisant un animal avant de le livrer au boucher, le cultivateur imprudent sacrifie, de propos délibéré, la meilleure part de son bénéfice net. Or, il est aujourd'hui incontestablement démontré que l'indice du véritable progrès, en agriculture, c'est le chiffre le plus élevé possible du bénéfice net; le reste n'est que vanité ou illusion. Il s'agit de tirer d'un animal ou d'un champ le plus grand bénéfice possible; tout le problème agricole est là.

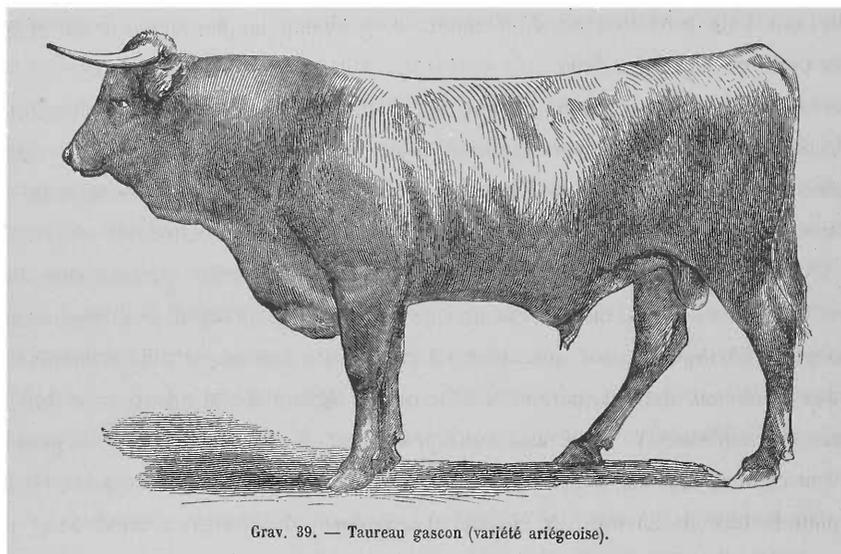
Les éleveurs de la race gasconne ont donc un résultat peu compliqué à rechercher : améliorer l'animal au point de vue de la boucherie sans lui faire perdre ses qualités comme bête de travail. Les Limousins, les Parthenais y sont parvenus, pourquoi les Gascons n'y parviendraient-ils pas? Cette amélioration dépend, dans une certaine mesure, du choix des reproducteurs, cela est vrai; mais elle tient surtout à la nourriture du bétail, qui doit être abondante dès les premiers jours de son existence, et au travail exigé de lui, qui ne doit jamais être exagéré. Ces principes d'amélioration, ignorés ou dédaignés par la plupart des cultivateurs gascons, ont été cependant compris par quelques éleveurs d'élite, parmi lesquels on cite MM. Puntous, du Gers et de la Haute-Garonne, lauréats habituels des concours où figure la race gasconne, et M. Lefebvre, dans l'Ariège.

On voit que nous sommes bien loin de cet idéal de l'agriculture industrielle, qui consiste à faire du bœuf une machine à produire exclusivement de la viande de boucherie, abandonnant le travail aux machines et aux chevaux. Je crois qu'il y a, pour longtemps encore, sinon pour toujours, un sage milieu à tenir entre le principe absolu de la spécialisation de l'espèce bovine pour la boucherie et la production du bœuf dans le but exclusif d'obtenir de lui un travail exagéré. Pendant de longues années encore, le travail du bœuf sera indispensable dans nos fermes, et la plus grande somme de bénéfice net sera produite par des animaux bien nourris, appliqués à un travail modéré, traités avec douceur et mis en chair avant d'avoir atteint un âge relativement avancé.

Les possesseurs de la race gasconne, abusant de la force et du courage de leurs bœufs, les font travailler jusqu'à douze et même quinze ans. C'est là un abus ruineux. Il est évident qu'il vaudrait mieux, dans le même espace de temps, nourrir et occuper deux bœufs jeunes encore et tirer de chacun d'eux un bon parti pour la boucherie au lieu d'offrir au boucher, au bout de douze à

quinze ans, une bête épuisée qui a perdu toute sa valeur au point de vue de la consommation. Il est évident qu'il n'en coûte pas plus pour nourrir successivement deux bœufs pendant quinze ans que pour nourrir le même animal pendant le même nombre d'années; mais on ne vient pas facilement à bout, par les meilleures raisons du monde, des préjugés et de l'ignorance des habitants de nos campagnes. Cependant, il faut espérer que, peu à peu, l'exemple de quelques propriétaires intelligents réalisera ce que les conseils, les concours et les livres n'auront pu obtenir.

Les vaches de la race gasconne sont beaucoup plus nombreuses que les bœufs, et elles sont soumises à un travail très-rude. Moins fortes, mais plus légères que les bœufs, on les occupe plus



Grav. 39. — Taureau gascon (variété ariégeoise).

particulièrement aux charrois ou aux labours dans les petites métairies. Elles sont aussi employées à dépiquer le blé en traînant le rouleau sur les gerbes déliées; exposées au rayons d'un soleil ardent, elles maigrissent rapidement à cette besogne; c'est pour cela qu'on les choisit de préférence aux bœufs.

La vache gasconne est mauvaise laitière. Elle suffit à peine à la nourriture de son veau. Dans le Midi, on fait la cuisine à l'huile ou à la graisse, et l'on ne consomme pour ainsi dire pas de beurre. Aussi les cultivateurs, ne trouvant pas de débouchés pour le produit en lait de leurs vacheries, n'ont jamais cherché à développer la faculté laitière dans la race du pays. Les personnes qui, par exception, veulent obtenir du lait achètent les petites bretonnes que l'on retrouve en assez

grand nombre dans les Pyrénées et depuis Bordeaux jusqu'aux dernières limites du pays basque.

Les animaux de travail sont soumis à la stabulation permanente dans presque tout le Midi, et les étables de ces contrées sont construites à peu près partout sur le même modèle, extrêmement défectueux. La crèche est placée très-haut; une espèce de marche, qui règne au-dessous de la crèche, permet aux animaux d'atteindre leur nourriture en y appuyant leurs pieds, comme fait la chèvre pour atteindre les jeunes pousses d'un arbre. L'inclinaison de la ligne dorsale est considérable, et presque tout le poids du corps porte sur le train de derrière, d'où fatigue considérable, mauvaise digestion, et, pour les vaches, fréquemment parturition avant terme. Quelle est la raison en apparence plausible de cette singulière construction? Pourquoi cet usage barbare se perpétue-t-il dans la plus grande partie de nos pays méridionaux? Je l'ignore, et je crois que les éleveurs du Midi n'en savent pas, sur ce sujet, plus long que moi. On le fait parce qu'on l'a toujours fait.

La race gasconne est originaire du département du Gers; mais elle s'est répandue dans la Haute-Garonne, dans le Tarn-et-Garonne et même dans l'Ariège. Il va sans dire que, plus légère et plus petite dans les contrées montagneuses, elle prend de la taille et du poids dans les plaines de Toulouse, par exemple.

Dans l'Ariège, elle reçoit un autre nom de famille. On a cherché à transformer en race *ariégeoise* une variété de la race gasconne dont le centre de production se trouve dans le département de l'Ariège. On sait que chaque localité tient à honneur d'avoir donné le jour à une race d'animaux domestiques, et fait tous ses efforts afin d'obtenir pour son bétail des lettres de noblesse. Y a-t-il une race *ariégeoise*? Je ne le crois pas; cependant je ne trancherai pas la question, laissant à de plus compétents le soin de le faire. M. Magne penche pour la race de l'Ariège; la Société d'agriculture de l'Ariège soutient aussi que sa race est parfaitement distincte de la race gasconne, et l'administration, cédant à ses sollicitations, a cru devoir créer, dans les concours régionaux du Midi, une catégorie distincte pour la race ariégeoise. Mais cette mesure, purement administrative, ne prouve pas que le bétail qui peuple les pâturages des Pyrénées ariégeoises ait cessé d'appartenir à la race gasconne proprement dite. La seule différence que l'on puisse noter entre les ariégeois et les gascons, est une différence de taille. Les ariégeois, habitant les montagnes, sont d'une taille moins élevée; il n'y a pas, dit-on, d'autre trait distinctif entre les deux tribus de la même race. La diminution de proportion se remarque invariablement dans toutes les races pour la tribu qui habite la montagne, et cette différence de taille révèle tout simplement une diminution des rations et un abaissement de la qualité de la nourriture.

Une différence de taille ne suffit pas pour caractériser une race ; et si les animaux des tribus dissidentes, — comme l'ont reconnu des éleveurs célèbres de la contrée : M. Lefèvre, directeur de la ferme-école de l'Ariège, M. Pons-Tande, etc., — n'ont d'autre signe qui les distingue qu'une taille plus ou moins élevée, on n'est nullement autorisé à en conclure une diversité de race qui, dans ce cas, n'existe réellement pas.

On sait que la race gasconne, ni dans le Gers, ni dans la Haute-Garonne, ni dans le Tarn-et-Garonne, ni ailleurs, ne brille pas par ses qualités laitières. C'est une faculté que la race n'apporte point avec elle et que les nécessités du débouché n'ont pas fait rechercher par les éleveurs, malgré les avantages que l'on retrouve à nourrir de bons animaux au lieu d'en nourrir de médiocres. Cependant l'Ariège produit, dans sa partie montagneuse, une famille, connue sous le nom de *carolaise* ou de vaches de Saint-Girons, qui possède une certaine disposition à fournir du lait. « La vache carolaise, dit M. Sanson, plus fine en général que celle du type gascon, a la physionomie douce et féminine, les cornes un peu longues, minces et relevées en haut vers l'extrémité. Il y a dans le cornage quelque chose de ressemblant avec celui des vaches d'Ayr. Les vacheries de Toulouse en sont en grande partie peuplées. Ces bêtes s'élèvent dans les pâturages montagneux des environs d'Ax. Les qualités laitières de cette famille ont été attribuées, ajoute-t-il, à un croisement avec la race des Pyrénées ; cela est possible, mais non démontré. En tout cas, la vache carolaise, quelque claire que devienne la nuance de son pelage fauve, ne se présente jamais avec la robe froment de cette dernière race. C'est une raison suffisante, non pas seulement pour douter de la réalité de l'assertion, mais encore pour la nier absolument. Il s'agit ici tout simplement d'une famille laitière de la race gasconne. »

On trouve de nombreux individus de la race gasconne ou de la race ariégeoise, comme on voudra, dans les Pyrénées-Orientales. M. Magne attribue à cette race de l'Ariège trois sous-races distinctes, dont il donne la description suivante :

« La *sous-race de Tarascon* (Ariège), dit-il, est à cornes fortes, noires à l'extrémité, à peau épaisse, à poils longs, d'un noir mal teint, devenant fauve sur le dos ; la queue, les membres restent noirs, mais la face interne des cuisses, le pourtour des yeux, du mufle, sont toujours beaucoup plus clairs.

« Élevée en grand nombre dans les villages situés dans les vallées de l'Ariège, elle va pâturer en immenses troupeaux sur les pelouses qui couvrent les *cols*, les *ports* des Pyrénées ariégeoises. On la trouve souvent mêlée, surtout dans la partie inférieure de la vallée de l'Ariège, avec des

vaches de la race laitière des Pyrénées, venues des vallées de Vic-Dessos, du Sarlat. Des foires de Tarascon (Ariège), ces animaux sont conduits dans les départements environnants pour y être engraisés. »

M. Magne parle ensuite en ces termes de la deuxième sous-race, celle du *Roussillon* : « On la trouve, dit-il, dans les vallées du Tech, du côté de Céret, d'Arles, de Prat, de Mollo; elle est petite, robuste, bien tournée, à formes amples, à croupe relevée. Très-forts et très-vigoureux, les taureaux sont très-agiles, à moitié sauvages sur quelques montagnes. On en voit de magnifiques dans le bas des vallées à l'entrée de la plaine. Les bœufs travaillent bien et s'engraissent assez facilement. Dans le Conflans, la Cerdagne, le Capsir, cette sous-race s'améliore en se mêlant avec la précédente, mais elle devient moins rustique. »

Les vaches de cette variété sont assez mauvaises laitières dans les Pyrénées-Orientales; il est vrai qu'elles sont sans exception soumises au travail, ce qui n'est nullement favorable au développement de la sécrétion du lait. Dans les environs d'Arles, où elles sont considérées exclusivement comme vaches laitières, elles donnent, avec une très-médiocre nourriture, de 5 à 6 litres de lait par jour. Dans la Cerdagne, l'alimentation est plus abondante et plus succulente, aussi la production du lait s'élève à 7 et 8 litres, et vers Tarascon on constate un rendement qui atteint 10 et 12 litres.

La troisième variété signalée par M. Magne est celle du *pays de Sault*. Le pays de Sault fait partie du département de l'Aude. « La variété bovine qui en prend le nom, dit le savant directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, ne paraît pas devoir être séparée du bétail du Capsir ou de la sous-race du Roussillon : la différence tient au climat. En changeant de nature, celui-ci transforme et les plantes qui vivent dans le sol, et les animaux qui consomment ces plantes. La transformation est plus ou moins brusque et profonde. Ici, elle se montre graduellement à mesure qu'on s'élève en suivant la chaîne de montagnes qui séparent le versant de la Méditerranée du versant de l'Océan; la taille moins élevée de cette sous-race s'explique par l'aridité du pays qui la produit, moins bien disposé que les Pyrénées pour attirer et détruire l'humidité de l'atmosphère. »

D'après M. Gayot, cette petite tribu naît dans des bois et sur des terrains communaux assez pauvres. La pénurie de l'alimentation est telle qu'on est obligé d'exporter les élèves vers les montagnes des Pyrénées à un an. Ils terminent là leur croissance dans des conditions un peu meilleures, et sont ensuite conduits aux foires de Prades, d'Ax ou de Tarascon, où ils sont achetés par les cultivateurs des plaines de l'Aude et des Pyrénées-Orientales.

On voit donc par toutes les descriptions qui précèdent que l'on peut soutenir, sans trop s'exposer, l'opinion émise au début de ce chapitre : toutes ces tribus font partie de la grande

famille gasconne; elles dérivent toutes de la même race. Les diversités qui les distinguent ne se remarquent que dans la taille, et proviennent presque exclusivement d'une alimentation plus ou moins abondante ou plus ou moins riche en principes assimilables.

En résumé, sauf quelques exceptions, renfermées dans un cercle assez étroit et dont les qualités laitières sont très-modestes et toutes relatives, la race gasconne ne possède qu'une seule aptitude bien déterminée, l'aptitude au travail. Dans les conditions économiques ordinaires, le produit du travail n'est pas suffisamment rémunérateur pour que l'on doive négliger le rendement de l'animal au point de vue de la boucherie; il serait donc désirable que les éleveurs de la race gasconne cherchassent à développer son produit en viande sans diminuer pour cela son aptitude au travail. Les cultivateurs de la Gascogne sont soigneux pour les animaux, ils les traitent avec beaucoup de douceur; il leur reste peu de chose à faire pour améliorer leur bétail: il suffirait de mieux nourrir les élèves, d'imposer aux animaux adultes un moins rude travail et ne pas attendre, pour les préparer à la boucherie, qu'ils aient été à la fois épuisés et par l'âge et par le travail.

Une fois ces principes admis, — et leur application est facile, — l'amélioration complète de la race par le choix des reproducteurs, pris dans la race elle-même, offrira moins de difficultés et trouvera le terrain tout préparé d'avance.

RACE DU GÉVAUDAN

La race dont nous allons parler, peu nombreuse, peu connue, n'est remarquable que par ses vaches. La vache du Gévaudan trouve son principal débouché dans l'Hérault. La race du Gévaudan est une petite race, rappelant un peu la bretonne du Morbihan, tant par ses formes délicates que par sa rusticité. Elle vit, comme la petite bretonne, dans un pays pauvre, et elle est, suivant l'expression touchante de M. Gayot, « ancienne comme la pauvreté. » On lui a donné le nom de race du *Mont-Lozère*, race *Lozérienne*, parce que son centre de production se trouve dans la Lozère; on l'a calomniée comme on calomnie la pauvreté, la modestie, l'obscurité, en cherchant à lui enlever l'involontaire illustration de son ancienneté et de la pureté de son origine au profit d'une race illustre, la race d'Aubrac, d'où on l'a dit descendue à cause de quelques croisements malencontreux.

Néanmoins, la race du Gévaudan est une race bien déterminée, que j'ai pu étudier dans les montagnes de la Lozère, et qui a été décrite avec soin par un agronome compétent, mon ami, M. Th. Roussel, de Mende. Voici la description qu'il en donne, telle que je l'ai reproduite dans le *Journal d'agriculture pratique*, en 1856, et qu'elle a été acceptée, depuis cette époque, par les écrivains agricoles qui se sont occupés de nos races d'animaux domestiques :

« Entre les anciens volcans d'Aubrac, dit M. Th. Roussel, et la chaîne granitique de la Margeride, dans une sorte de triangle, borné au sud par le cours du Lot et de la Cologne, à l'ouest par celui du Bès, et par la Trueyre à l'est et au nord, s'étend, à une altitude moyenne de 900 à 1,000 mètres, une région ondulée, assise sur le granit, et coupée de bois de pins, de pacages et de prairies. Cette région comprend principalement les cantons de Saint-Amans, Serverette, Aumont,

Saint-Chély, Fournels et le Malzieu. De quelque côté que l'on arrive dans cette partie de l'ancien Gévaudan, on voit le poil de couleur noire ou châtain dominer parmi les bestiaux qui paissent dans les campagnes. Si l'on examine de près, on s'aperçoit que la généralité de ces animaux diffère plus encore des Aubracs par le type des formes que par la taille et la couleur. Malgré d'incontestables indices des croisements multipliés avec des animaux d'Aubrac et d'Auvergne, et, au milieu du décousu de formes qui résulte de ces croisements et de la promiscuité sans règle à laquelle est abandonné ce bétail, on reconnaît chez un grand nombre d'animaux à robe sombre une remarquable finesse. L'ossature, toutes proportions gardées, y est plus déliée que chez l'Aubrac, la corne plus grêle et plus relevée, l'allure plus vive, la peau plus douce et tous les signes laitiers généralement mieux marqués. Les bœufs n'ont jamais l'aspect imposant des Aubracs; ils sont moins lourds, mais aussi moins étoffés, robustes cependant, rustiques, et très-suffisants pour tous les travaux des terres granitiques. La vache a un cachet beaucoup plus féminin, s'il est permis de dire ainsi; elle rappelle par divers traits la race bretonne, et pêche assez souvent par une inflexion de la colonne vertébrale et par une légère incurvation des jarrets, qui fait dire qu'elle est jarretée ou *jarretière*. »

Évidemment, si cette description est exacte, et je la crois très-exacte, car elle répond très-bien aux animaux que j'ai vus dans la Lozère, on ne peut reconnaître là des Aubracs, même dégénérés.

Avant M. Roussel, cette race rustique n'avait point trouvé d'historiographe; elle n'avait même pas de nom. Les cultivateurs la nommaient *race du pays*, dans les rares occasions où ils étaient obligés de lui donner un nom. A Mende, on nommait les vaches *vaches de la montagne*; dans le pays d'importation, elles étaient connues sous la dénomination de *race Lozérienne* ou de la *Lozère*. M. Roussel a donné à ces modestes et précieux animaux le nom de *race du Gévaudan*, parce que le Gévaudan est le centre de production de la race. Ce nom lui restera.

Les vaches du Gévaudan, suivant M. Roussel, si on a égard au genre de vie qu'elles mènent, sont des laitières aussi remarquables que celles de la race bretonne. Nourries sur des pacages plus maigrés souvent que les landes de l'ouest, n'ayant à l'étable que de la paille de seigle, mêlée avec un peu de foin de prés granitiques, elles fournissent néanmoins, par leur lait, la principale ressource alimentaire des campagnes et une notable quantité de beurre pour la vente et l'exportation dans le Midi. Le rendement ordinaire, dans les conditions que je viens d'indiquer, varie de 6 à 7 litres de lait par jour. Avec une alimentation plus substantielle en foin et regain, on obtient 10 litres et assez souvent 12 litres. On assure que ces quantités, que je trouve déjà considérables, si on tient compte de la taille des animaux, sont encore dépassées lorsque les vaches passent chez des

propriétaires de la ville, des nourrisseurs ou des brasseurs. Je ne le conteste pas, mais il est très-probable que, dans ces circonstances, on n'accroît la quantité qu'au détriment de la qualité.

Nous avons vu, avec M. Roussel, qu'il n'était pas possible de confondre la race du Gévaudan avec la race d'Aubrac. Ces deux races, vivant dans des contrées limitrophes, mais dans des conditions essentiellement différentes, montrent des aptitudes très-distinctes et peuvent concourir à la prospérité de la contrée sans se faire aucune concurrence.

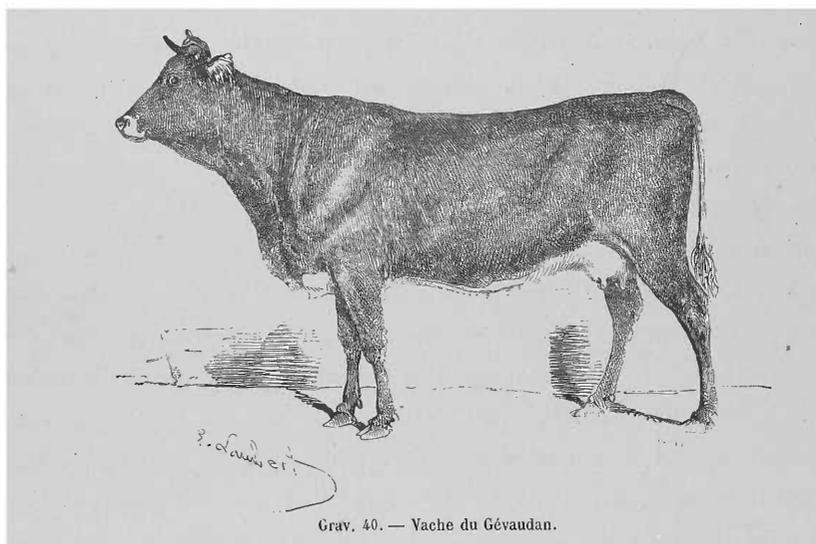
L'Aubrac est à la fois un animal de travail et de boucherie ; il possède au midi du département du Lot, un marché qui s'étend constamment vers le sud, pendant que de nouveaux débouchés s'ouvrent devant lui vers le nord, jusque dans la Picardie et les Flandres.

La race du Gévaudan trouve au pied des montagnes des Cévennes et de la Lozère, pour ses vaches laitières, un vaste marché livré en ce moment à la concurrence du bétail étranger descendu des Alpes. C'est ici une question de production du lait ; or, on ne peut songer à considérer la race d'Aubrac comme une race laitière, tandis que la race du Gévaudan offre toutes les qualités nécessaires pour lutter avec les vaches étrangères qui envahissent nos marchés du Sud-Est.

Les villes du Gard et de l'Hérault tirent, depuis de longues années, du pays de Gévaudan un certain nombre de vaches à lait. Le nombre des vaches importées, dans ces villes, était cependant restreint, parce que la consommation du lait et de ses produits était très-bornée. Mais aujourd'hui cette industrie se transforme par le rapide accroissement que subit la consommation du lait. Malheureusement la demande n'augmente pas dans les pays d'élevage de la race du Gévaudan. Pourquoi ? Parce que les éleveurs de cette précieuse race ne s'occupent nullement de son amélioration ; ils abandonnent la reproduction au hasard d'une promiscuité désastreuse et ne pratiquent, ni même ne connaissent, les principes de l'amélioration des races par elles-mêmes. Le choix des reproducteurs est absolument négligé ; la nourriture des élèves est toujours trop parcimonieuse, et il en résulte que la race, au lieu de s'améliorer, s'abattardit constamment.

Depuis l'abaissement des droits qui a admis les excellentes laitières de la Suisse sur les marchés du Midi, depuis l'annexion de la Savoie, qui a naturalisé française la belle race Tarentaise, les vaches du Gévaudan sont menacées d'une exclusion complète si les éleveurs de la contrée n'apprennent pas à améliorer leur bétail, comme on fait aujourd'hui partout. Mais ce progrès, il ne faut pas se le dissimuler, sera difficile à obtenir. Le Haut-Gévaudan est un pays de moyenne et de petite propriété, où l'exploitation des terres et du bétail est en grande partie livrée à des fermiers pauvres et arriérés. Lorsque quelques propriétaires

riches et instruits donnent l'exemple du progrès, leurs succès poussent les fermiers aisés à les imiter, et l'amélioration rayonne ainsi jusque chez les plus modestes cultivateurs. Il n'en est pas ainsi dans les contrées granitiques du Gévaudan. L'amour du progrès a pourtant pénétré jusque-là, mais il a égaré les cultivateurs peu au courant des principes les plus élémentaires de la zootechnie. Espérant obtenir, pour leurs bœufs médiocres, 400 francs de plus sur le marché, — et ils les ont obtenus, au grand détriment de la race, — ils ont demandé au taureau d'Aubrac un croisement qui donnât de la taille aux animaux sans se préoccuper du préjudice qui en résultait pour les vaches. Ils ont ainsi altéré la pureté de leurs vaches laitières sans améliorer sensiblement la taille et la valeur de leurs bœufs.



Grav. 40. — Vache du Gévaudan.

Les cultivateurs des contrées granitiques du Gévaudan n'ont donc qu'une chose à faire : développer chez leurs animaux les qualités naturelles de la race. On ne fabrique pas à volonté des animaux grands, vigoureux, gourmands et charnus dans les contrées où la nature a placé une race petite, légère, sobre et rustique, à moins qu'on ne puisse transformer à la fois le sol et les conditions culturales. Les petites races ne sont point des races inférieures, ni des races dégénérées ; elles sont le résultat logique de certaines situations économiques ; c'est la résultante normale d'une combinaison de forces déterminée ; et ces petites races, lorsqu'elles sont l'objet de soins intelligents, fournissent facilement la plus grande somme de produits que l'on puisse retirer d'un pays pauvre et d'une agriculture peu productive.

Je ne puis donc que m'associer aux excellents conseils donnés aux cultivateurs du Gévaudan par M. Roussel, leur compatriote. « Que les éleveurs gévaudanis, disait-il, rentrent donc dans la voie tracée par la nature, toujours bonne conseillère ; ce sera la voie sûre pour leur profit. Qu'ils se retournent avec confiance vers leur antique race si abandonnée ; qu'ils améliorent son régime, sa stabulation, son alimentation, les conditions de sa reproduction. Elle sera bientôt ainsi pour eux la bonne et vraiment belle race ; c'est elle qui les récompensera le mieux de leurs soins. Ils en obtiendront des bœufs toujours assez vigoureux pour le travail de leurs terres, même lorsqu'ils auront remplacé l'araire par les charrues nouvelles. Ils en obtiendront surtout de bonnes vaches laitières, pour lesquelles il semble que le sol ait créé exprès à nos portes un vaste débouché qui menace d'échapper à notre incurie, mais qui peut être reconquis par nos efforts. »

RACE DE LA MONTAGNE NOIRE.

La Montagne noire, qui s'étend depuis le nord du département de l'Aude jusque dans le Tarn et dans l'Hérault, possède une variété de l'espèce bovine à laquelle les éleveurs du pays reconnaissent les caractères d'une race spéciale. Est-ce une famille de la race gasconne? une sous-variété de la variété ariégeoise? Je ne saurais le nier ou l'affirmer, ne connaissant la *race de la Montagne noire* ou *race d'Angles* que par les écrits et les descriptions des cultivateurs du pays et de mon collègue M. Eug. Gayot.

M. Gayot décrit cette race en ces termes : « La race de la Montagne noire, dit-il, qu'on appelle encore *race d'Angles* dans le département du Tarn, est petite, mal conformée, d'un développement tardif, et lente à engraisser; elle n'est pas laitière; voilà pour ses défauts. Mais elle a les qualités de ses défauts : ainsi, elle est sobre, rustique et forte en raison de l'exiguïté de la taille. On ne l'attelle qu'après la troisième année révolue, et souvent à quatre ans seulement; encore est-ce un peu tôt, car elle n'arrive à toute sa croissance qu'à six ou sept ans. On la conserve au travail jusqu'à l'âge de onze ou douze ans. »

Cette courte appréciation suffit pour nous faire connaître la valeur de cette race. Il importe peu quelle soit sobre et rustique, si elle ne produit ni viande, ni lait, et si elle ne donne qu'un travail proportionné à sa petite taille, c'est-à-dire peu de travail. Cependant, si l'on prend en considération l'insuffisante et mauvaise nourriture que reçoivent ces animaux sur les coteaux à peu près stériles de la Montagne noire, on lui reconnaît un mérite, c'est de vivre sur un sol qui ne pourrait nourrir aucune autre race connue. Elle convient au pays

dit-on, et suffit à remuer des terres légères et d'une faible profondeur. En outre, elle supporte facilement les fatigues du voyage, ce qui ne sera pas révoqué en doute, d'après la description qui en a été faite, car ces animaux semblent se rapprocher considérablement de l'état de nature et doivent être hauts sur jambes et élancés comme les bœufs hongrois.

La petitesse de leur taille a depuis longtemps préoccupé les éleveurs de la contrée; aussi font-ils venir les taureaux reproducteurs du pays castrais — ce sont probablement des taureaux gascons; — mais la nature peu substantielle des pâturages et le climat tendent sans cesse à ramener la structure des animaux à ses anciennes proportions. A trois ans, les bouvillons sont vendus pour la plaine, où ils trouvent une meilleure nourriture; malheureusement, à cet âge, le mal est fait et la conformation de l'animal est définitivement fixée. Les vaches sont réservées aux labours dans le pays d'élève et sont consacrées, en même temps, à la reproduction; on voit quels produits elles doivent donner. Les bœufs travaillent depuis quatre ans jusqu'à onze ou douze ans. A cet âge, ils sont vendus aux engraisseurs du Tarn, environ les deux tiers de ce qu'ils ont coûté à trois ans, et servent à alimenter les boucheries du Bas-Languedoc et de Marseille. On en expédie jusqu'en Algérie. Ne serait-il pas plus avantageux, comme je le disais plus haut, de ne garder ces animaux que jusqu'à sept ou huit ans? On pourrait les vendre plus cher à cette époque parce qu'ils prendraient plus facilement la graisse, et il n'en coûterait pas plus au cultivateur : il en serait quitte pour renouveler deux fois son étable avec un bénéfice certain. Il n'en coûte pas plus de nourrir successivement deux bœufs de trois ans jusqu'à sept ans que de nourrir un seul bœuf de trois ans à onze ans.

Quelques personnes pensent que la race de la Montagne noire dériverait de la variété ariégeoise, et l'on pourrait le croire d'après une observation faite par M. A. Mahul, un agriculteur du pays : « La race de la Montagne noire se distingue, dit-il, par la finesse de ses membres, des cornes petites, bien faites et noires à l'extrémité. » Ce signalement se rapporte très-bien à la variété de la race gasconne qui habite les montagnes de l'Ariège.

ANIMAUX DE LA FERME
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, à Paris

par Victor Borie.



01 de Penne Pinx.

RACE BARETONNE — TAUREAU.

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris.

RACES DES PYRÉNÉES

J'ai longtemps hésité avant de décider sous quel titre général il paraissait juste de ranger la grande famille d'animaux de l'espèce bovine qui peuplent le territoire compris entre l'Océan et la Méditerranée, et qui a pour limites au sud la chaîne des Pyrénées, et au nord le cours de la Garonne et de la Buisse. L'avis unanime des zootechniciens range ces animaux dans la même race, mais les écrivains ne sont pas d'accord sur le nom qui doit leur être attribué.

M. Gayot, suivant en cela une méthode générale qui lui est toute personnelle, reconnaît à peu près autant de races que de groupes de bestiaux. Il a, par conséquent, divisé son étude en races *béarnaise*, *basquaise*, *barétoune*, etc. M. le marquis de Dampierre a, au contraire, réuni tous les groupes dans un même chapitre; mais, selon lui, la race type, c'est la race *basquaise*, c'est-à-dire la race d'*Urt*, couleur grain de blé, admirablement prise, bien nourrie et donnant des sujets plus forts que ceux qui naissent dans les Landes et le Béarn. M. Sanson, adoptant l'opinion de M. Magne, donne à la race bovine qui peuple les départements des Basses et des Hautes-Pyrénées et la partie du département des Landes qui forme le bassin de l'Adour, le nom de race *béarnaise*. « Dans les diverses localités où cette race est élevée, dit-il, il s'est produit à la longue des tribus ou des familles distinctes, que la tendance à multiplier les noms de race a fait désigner sous les appellations de race *tartaise*, race *barétoune*, race de *Lourdes*, race *landaise*, etc. La vérité est que, dans ces localités, le type est partout le même, et que les

différences sont seulement relatives à la taille et à quelques améliorations réalisées dans la conformation par des soins mieux entendus, secondées par la fertilité naturelle du sol.

Enfin, dans les programmes des concours, l'administration a réuni ou divisé ces diverses familles, cherchant, sans doute, la solution la meilleure, et elle s'est déterminée, en dernière analyse, à supprimer des catégories qui donnaient lieu à de nombreuses et vives réclamations. « Les classifications adoptées dans les concours, dit M. de Dampierre, ont été parfois erronées, parce qu'elles avaient la prétention d'établir des distinctions de races entre animaux de même origine, ayant tous les mêmes caractères, remplissant le même but, ne différant absolument que par leur taille et quelques modifications de structure facilement expliquées par la différence des lieux qui les font naître. Ces classifications ont été imposées quelquefois par des rivalités ou des influences locales; elles ont par cela même manqué de fixité et même d'équité; mais il est à espérer cependant, que désormais, après quelques hésitations bien excusables, elles prendront pour base première le but économique et éminemment distinct de telle ou telle nuance de la race. Ainsi, il est évident que la race laitière de Lourdes ne doit pas concourir avec celle du pays basque, et les concours de 1858 et 1859 ont déjà appliqué cette juste distinction. Une étude plus attentive de la part de l'administration a bien vite fait renoncer aux catégories fort injustes adoptées dans le concours de Pau en 1857. »

On comprend que nous n'ayons pas à nous occuper ici des catégories admises dans les concours pour la distribution des récompenses. Y a-t-il plusieurs races distinctes dans les Pyrénées? Toutes ces variétés proviennent-elles de la même souche et doivent-elles être rangées dans la même race? En d'autres termes, les bestiaux de l'espèce bovine qui peuplent cette contrée offrent-ils les mêmes caractères typiques dont la permanence constitue ce qu'on appelle une race?

Ici, le doute n'est pas permis. Tous les écrivains étrangers au pays et dégagés des influences locales sont d'accord sur ce point, et M. Gayot lui-même est de cet avis, quoiqu'il ait paru admettre une race *pyrénéenne*, une race *basquaise*, une race *béarnaise*, etc. Cette division, comme je l'ai dit plus haut, est uniquement apparente et tient exclusivement à une méthode d'étude et d'exposition.

Sous quel nom désignerons-nous cette population bovine? Je crois qu'il est possible de résoudre ce problème délicat sans s'exposer à blesser les idées locales et sans nous écarter de la vérité des choses. Puisqu'il est universellement admis que toutes ces tribus de bêtes bovines, habitant les Pyrénées d'une extrémité de la chaîne de montagne à l'autre, appartiennent à la même race, pourquoi ne pas lui donner simplement le nom de *race des Pyrénées*? C'est ce

que j'ai fait. Nous allons donc maintenant examiner l'une après l'autre les diverses tribus ou sous-races que nous venons de ranger sous la même appellation générique.

Débarrassons-nous d'abord d'une objection qui nous sera faite très-probablement. Aux deux extrémités de la chaîne des Pyrénées, on rencontre une famille assez nombreuse de vaches qui n'ont aucun rapport avec la race qui nous occupe; je le sais. Il y a une dizaine d'années, pendant un voyage agricole entrepris dans la partie des Pyrénées voisine de l'Océan, je rencontrai au milieu du pays basque un grand nombre de petites vaches, délicates, fines, offrant les caractères d'une excellente lactation et rappelant à s'y méprendre les vaches bretonnes du Morbihan. J'avais déjà pris quelques notes, lorsqu'un cultivateur du pays m'apprit que ces vaches venaient tout simplement de la Bretagne et étaient importées, chaque année, en grand nombre dans le pays. En effet, toute la partie du pays basque qui avoisine Bayonne est peuplée de vaches bretonnes qui se trouvent là dans des conditions parfaitement favorables au développement de leurs qualités spéciales : rusticité et sobriété. D'un autre côté, on a vu, lorsque j'ai parlé de la sous-race ariégeoise, qu'un certain nombre d'individus de cette variété de la race gasconne étaient importés, à l'autre extrémité des Pyrénées, dans le département des Pyrénées-Orientales. Ces deux tribus doivent donc être distraites de la race des Pyrénées dont nous allons nous occuper.

Prenons d'abord la variété *béarnaise*, qui est, dit-on, le type d'où sont issues toutes les autres variétés. Nous devons à M. Magne une description sommaire, mais très-exacte, des animaux de ce groupe. Voici les caractères principaux qu'il leur attribue : « Poil jaune ou rouge pâle, unicolore, seulement d'une nuance plus claire autour des yeux et à la face interne des membres; cornes fortes, longues, généralement très-relevées; membres bien d'aplomb, solides et cependant fins; corps un peu long et variant beaucoup de poids et de formes, selon le pays et les individus. » M. Gayot ajoute à cette description les détails suivants : « Articulations accentuées et très-nettes sans que le volume des os soit trop considérable; corps un peu long; taille de 1^m.20 à 1^m.30 pour les femelles et de 5 à 10 centimètres plus élevée pour les mâles : l'avant-train plus gros et plus lourd que l'arrière; aptitude au travail, quelque peu de lait et subsidiairement de la viande. Quant aux particularités de forme et quant au poids, d'assez grandes différences, suivant les localités et l'abondance relative de l'alimentation. »

L'élevage des animaux de la variété béarnaise a lieu généralement dans les vallées. Pendant l'été, les animaux sont conduits sur ces succulents pâturages des Pyrénées où ils trouvent une herbe fine, serrée, très-substantielle, végétant à de grandes hauteurs.

J'ai rencontré dans les vallées intérieures des Pyrénées, en Catalogne, une race bovine qui répondait exactement à la description donnée par M. Magne : même robe, même développement de cornage, même taille ; seulement le garot excessivement proéminent et rappelant l'aspect des animaux à demi-sauvages des steppes. Cette famille, qui a sans doute traversé les frontières d'Espagne, n'est remarquable que par sa sobriété et sa rusticité ; ses qualités laitières sont médiocres, et, dans les foires auxquelles j'ai assisté, on aurait difficilement trouvé un bœuf passable pour la boucherie.

Aux environs de Lourdes et dans les vallées d'Argelès, d'Azun et de Barèges, se trouve une autre variété de la race des Pyrénées assez remarquable par ses qualités laitières ; elle est connue, dans le pays et dans le monde agricole, sous le nom de *race de Lourdes* ; mais c'est une tribu de la race béarnaise ou des Pyrénées. « On en fait, dit M. Sanson, une race à part, parce que, contrairement aux autres familles du type béarnais, celle-ci donne des vaches qui possèdent l'aptitude laitière à un degré relativement élevé, par rapport à leur taille et à leur volume. Mais leur physionomie et leur conformation ne diffèrent du type pyrénéen que par des détails tout à fait accessoires dans la caractéristique des races ; et il suffit d'avoir vu ensemble des taureaux inscrits aux catalogues des concours de la région, ou généraux, dans la catégorie des prétendues races basquaise, pyrénéenne, landaise et analogues, où se rangent les animaux de Lourdes, pour s'apercevoir que tous les animaux, sauf le volume peut-être, sont faits sur le même patron et se présentent avec les mêmes caractères typiques. Il n'y a donc, dans le bétail indigène du bassin de l'Adour, qu'une seule race, dont le type se trouve dans l'ancienne province de Béarn. Et il était important de l'établir, pour ce motif que cela donne toute latitude dans le choix, parmi les diverses tribus qui ont été examinées, des reproducteurs qui peuvent être employés à l'amélioration. En accouplant un taureau de la vallée de Barétous avec une vache d'Aspe, d'Ossan ou de la Chalosse, on ne fait point un croisement, non plus qu'avec toute autre de la région où s'étend la race béarnaise. »

M. Sanson me paraît avoir parfaitement raison de ranger la variété de Lourdes dans la grande famille pyrénéenne. Les animaux que j'ai vus depuis Bayonne jusqu'à Bagnères-de-Luchon, en passant par Lourdes, offraient assez uniformément le type dit béarnais que je préfère appeler le type de la race des Pyrénées. A Lourdes, j'ai pu examiner des vaches malheureusement un peu exceptionnelles, à ce qu'il paraît, mais qui offraient les caractères de très-bonnes laitières. La peau, assez délicate, se détachait facilement à l'épaule ; la tête

était plus légère, plus fine que la tête des vaches des autres localités; les veines lactifères étaient saillantes; mais j'ai rarement rencontré un écusson bien nettement tracé. On accusait des rendements qui se rapprochent beaucoup de ceux des vaches bretonnes.

M. Gayot a aussi vu chez elle la race de Lourdes ou *lourdaise*, comme on l'appelle encore dans le pays. Il n'a pas remarqué une grande uniformité dans la robe de ces vaches. Cela tient sans doute à des croisements avec les races voisines. Les unes sont jaunes, les autres un peu grises; d'autres, plus foncées, ont la couleur blaireau; mais mon savant collègue reconnaît que l'on recherche de préférence le pelage clair - louvet, avec des poils marrons au dedans des oreilles et sur les lèvres. « On donne, dit-il, à ce caractère une importance un peu idéale, en le faisant concorder avec un plus grand développement de la qualité laitière. Ce préjugé sera venu de quelques bêtes exceptionnellement bonnes, que le hasard avait ainsi nuancées. » Ce préjugé ne pourrait-il pas tenir, comme le prétendent les gens du pays, à ce que ces caractères indiquent la pureté de la race, exempte de malencontreux croisements? La variété de Lourdes est, en effet, une exception dans la race des Pyrénées, pour l'abondance relative de son lait. Les croisements avec les races ou les variétés voisines, moins bien dotées sous ce rapport, ne peuvent qu'altérer ses dispositions à produire du lait. C'est pourquoi les cultivateurs de cette partie du Midi tiennent à la pureté de leur race. Il est évident que l'aptitude à produire du lait ne peut tenir au pelage de l'animal; mais cette couleur est plutôt considérée comme un indice que comme un caractère déterminant.

« La race *lourdaise*, ajoute M. Gayot, remarquable par l'ampleur relative et l'harmonie de ses formes, est particulièrement estimée pour l'abondance du lait produit sans préjudice d'une somme de travail considérable, et malgré la sobriété propre aux races des montagnes, double résultat dû sans doute à une perfection des organes, mais surtout à la qualité toute exceptionnelle des aliments. En condition ordinaire, la vache pèse de 315 à 325 kilogr.; à l'état d'engraissement, il faut ajouter 100 kilogr. en plus. Pendant les trois mois qui suivent la mise bas, et tout en allaitant le veau, elle donne en moyenne 16 tasses de lait par jour, soit 12 litres, ce qui ne l'empêche pas de satisfaire aux exigences d'un travail léger. Bien nourrie, et il ne faut pas exagérer la signification du mot, elle rapporte 200 fr. par an, en dehors de la production du fumier, d'ailleurs peu étendue.

« Attachées sous le même joug, deux de ces petites bêtes (de 1^m.15 à 1^m.25) traînent, sur un char pesant 6 quintaux métriques, de 20 à 30 quintaux ordinaires, le harnais qu'elles subissent, le joug double et grossier dans sa forme et pesant environ 11 kilogr.

La jolie tête de la race disparaît sous ce vilain et lourd mode d'attelage, qui utilise si mal les forces, mais qui est presque une nécessité dans les contrées accidentées. (M. Gayot aurait pu dire qu'il est d'une nécessité absolue.) Sans changer de système pourtant, il serait aisé de le rendre moins incommode, plus favorable aussi à l'effet utile des moteurs.

« La conformation de la race est bonne, bien plus symétrique qu'elle ne l'est ordinairement chez la vache laitière; les cornes sont longues, horizontales et tordues; les os sont saillants, mais le squelette est peu volumineux. La force ne vient pas de là, elle résulte surtout de l'énergie musculaire, du titre élevé du système nerveux. Enfin, ce qui frappe le plus à l'aspect des femelles, c'est le développement presque exagéré du pis, si peu apparent, en général, chez la vache des diverses variétés pyrénéennes. »

La vallée d'Ossau, dans les Basses-Pyrénées, a aussi sa variété, mais moins estimée et moins recherchée que la race de Lourdes. Ces animaux sont de médiocres travailleurs, assez mal conformés, décousus et mal nourris; ils passent la plus grande partie de l'année dans la montagne, et, pendant l'hiver, ils vivent dans les vastes landes de Pont-Long, aux environs de la ville de Pau. M. Magne a étudié cette race et nous en donne la description suivante : « La tête est petite, carrée et gracieuse; les yeux sont à fleur de tête; le bassin est étroit, par conséquent le train postérieur manque d'ampleur.

« C'est à Laruns, vers le centre de la vallée, que l'on produit le plus de bétail, et le nombre considérable d'animaux élevés dans ce pays s'explique par l'espèce d'émigration dont nous allons parler. La vallée d'Ossau a le grand avantage de pouvoir, conformément à un édit de Henri IV, envoyer en hiver, quand les montagnes sont couvertes de neige, tout son bétail sur la lande de Pont-Long, à 4 kilomètres de Pau, sur la route de Bordeaux. Elle possède même le droit de le faire parquer, deux fois par an, sur une des places de la ville de Pau. Annuellement, en octobre et en mai, passent dans cette ville, pendant quinze ou vingt jours, des troupeaux de vaches, quelques-unes suitées, allant au parcage du Pont-Long ou retournant à la montagne. »

Le bétail de la vallée d'Aspe, voisine de la vallée d'Ossau, qui constitue naturellement la race ou plutôt la variété d'Aspe, est mieux conformé, plus estimé et offre une taille plus élevée que les animaux de la variété d'Ossau. Il est mieux nourri; c'est tout dire. D'après M. Gayot, la variété d'Aspe a le corps trapu et l'arrière-train large; la croupe est fournie;

les quartiers descendent bien; la tête est courte et bien caractérisée; l'œil est grand et très-ouvert; les membres sont courts, musculeux, bien conformés et solidement plantés. Toute la machine est bâtie en force. Les animaux se montrent vigoureux, agiles et résistants: ils supportent à merveille les plus rudes travaux. On les emploie au transport des marbres et des bois réservés pour la marine. On vante aussi leur sobriété, qualité qui les met en vogue auprès des cultivateurs dont les champs à labourer rapportent peu; et parmi les paysans qui cultivent les coteaux plantés en vignes. Conduits dans les contrées où les prairies artificielles viennent accroître la provision des fourrages, ils se développent plus qu'on ne saurait croire, sans pour cela grandir outre mesure; ils prennent beaucoup de poids et restent près de terre.

La vallée d'Aspe livre au commerce des bœufs connus sous le nom de bœufs *aspois*, qui fournissent une assez bonne viande de boucherie et sont recherchés par les bouchers des villes voisines. Cette supériorité de la variété d'Aspe s'explique facilement par la richesse de végétation de la plaine de Bedons où les animaux séjournent, pendant l'hiver, à leur retour de la montagne.

Le Bigorre a aussi sa variété; elle a reçu le nom de race *tarbaise* ou *bigordaise*. Cette variété, qui s'élève en grande partie dans les petites vallées des environs de Saint-Girons, donne aussi d'excellents bœufs de boucherie et de bonnes bêtes pour le travail. Elle est de taille relativement élevée; la tête est un peu lourde mais, la conformation générale est assez satisfaisante. On la retrouve dans les vallées de Bagnères-de-Bigorre et de Bagnères-de-Luchon, où j'ai pu l'étudier. Non-seulement les animaux sont très-bien nourris pendant l'hiver, mais ils trouvent, en été, des pâturages magnifiques dans la montagne. Ils sont très-soignés par les pasteurs, généralement intelligents, qui savent parfaitement aménager les prairies sur lesquelles leurs bêtes doivent passer la saison.

Les bœufs tarbais sont vendus jeunes et expédiés très-loin: on les retrouve sur les marchés de Béziers, de Nîmes et d'Aix, dans le département des Bouches-du-Rhône. Comme ils sont convenablement préparés par une abondante nourriture, ils réussissent très-bien dans les pays de plaines, où ils se développent grâce à une suffisante alimentation.

La plus belle variété, sans contredit, de la race béarnaise ou des Pyrénées a son centre d'élevage dans la vallée de Barétous, près Oléron, que l'on appelle « le Jardin du Béarn. » La supériorité de cette sous-race confirme une fois de plus ce principe de zootechnie qui fait

dépendre, en grande partie, la perfection d'une race de la nourriture que reçoivent les animaux. Or, « le Jardin du Béarn » est une contrée féconde et riche où les animaux trouvent une nourriture abondante et substantielle, ce qui explique tout naturellement la beauté du bétail. Les cultivateurs du pays sont aisés, comme dans toutes les localités fertiles; ils accordent une importance plus sérieuse à leur bétail et lui donnent des soins plus suivis et plus intelligents. « Le type de l'espèce bovine, dit M. Sanson, prend dans cette vallée des caractères de conformation qui le font préférer parmi toutes les variétés si nombreuses de la race béarnaise. »

D'après M. Gayot, la race de la vallée de Barétous est charmante de forme et bien prise. Sa physionomie, ouverte et douce, est avenante; sa conformation est correcte, bien proportionnée et belle dans son ensemble; elle est alerte et vivante; chez elle, l'action vitale est énergique et concentrée; elle réunit, à un certain degré dont on se déclare satisfait, les trois aptitudes de l'espèce: travail, lait et viande. « Ceux qui la possèdent, ajoute-t-il, exaltent sans doute un peu ses aptitudes, mais, en en rabattant, on trouve encore une incontestable valeur. Une qualité précieuse, la sobriété, la recommande fort à la préférence dont elle est l'objet: toute étable lui est bonne, et c'est là un grand point. Il ne faudrait pas parler ici d'introduire un sang étranger quelconque dans une race qu'on tient soigneusement à l'abri de tout mélange. »

Le pelage des animaux de la race barétoune est un peu moins foncé que chez les individus de la variété d'Aspe; leur cornage est gracieux, la poitrine est large et profonde, les cuisses sont charnues et descendent très-bas, comme dans les bons animaux de boucherie; la puissance musculaire et très-développée, ce qui constitue d'excellents animaux de travail. M. Magne trouve que le corps est un peu long, mais svelte, quoique près de terre; la poitrine est ample, l'encolure mince avec un fanon peu développé — un bon signe; — la corne est blanche, les membres sont fins, mais la croupe est haute et la queue relevée comme chez tous les béarnais. Le caractère particulier de la physionomie du barétous est la fierté.

Le savant directeur d'Alfort fait pourtant remarquer que l'on peut reprocher à cet animal d'être souvent ensellé, conséquence de la longueur de son corps, et de manquer de taille. Mais, comme tous les bœufs des contrées montagneuses à base de silice, il prend facilement du corps quand il est conduit dans les plaines où il est bien nourri.

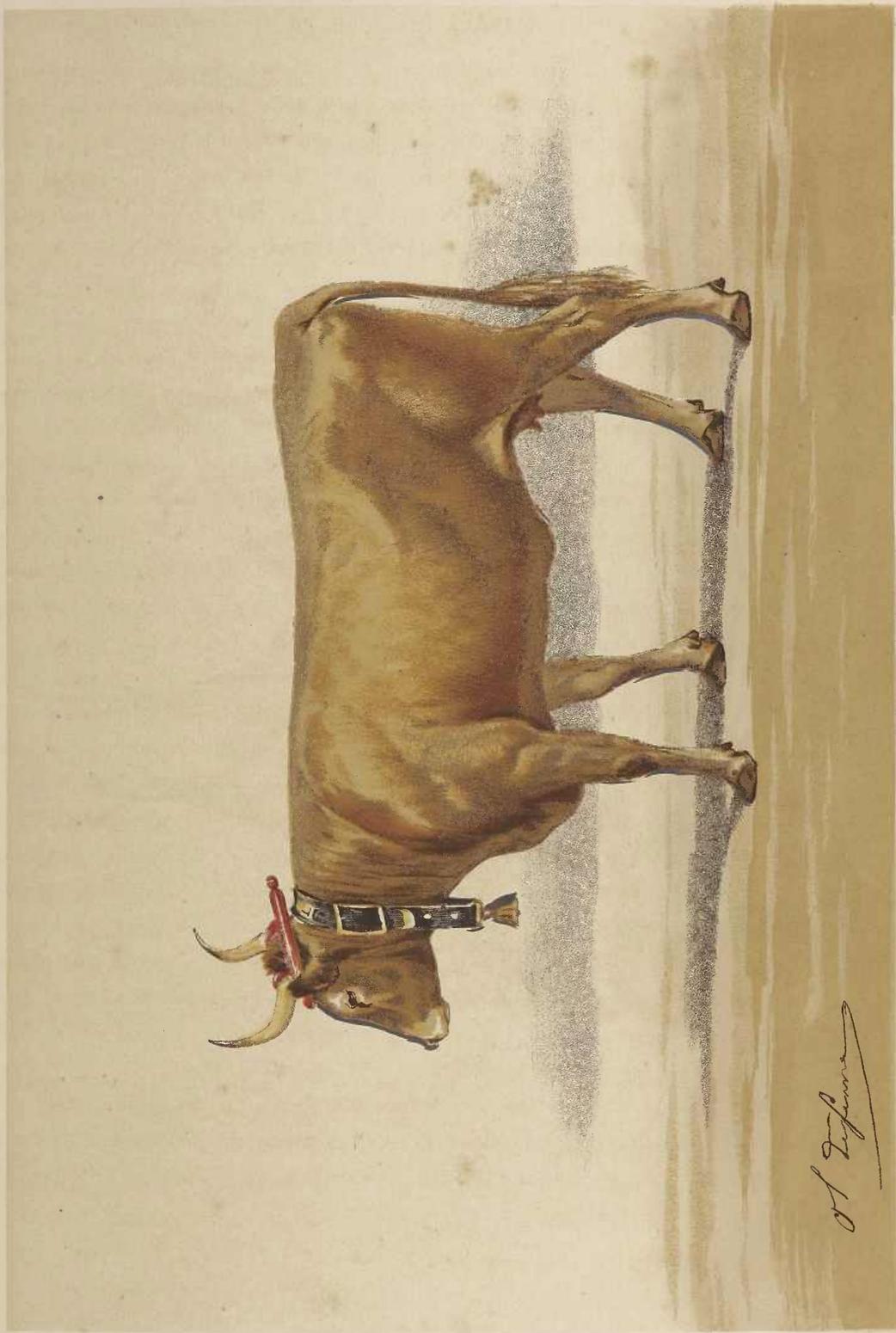
Comme la variété barétoune joue un rôle important dans la race des Pyrénées, je ne crois pas pouvoir mieux terminer cette rapide étude qu'en empruntant les principaux passages d'un excellent travail sur cette sous-race, dû à M. Marcel Barthe, propriétaire et agriculteur du département des Basses-Pyrénées.

ANIMAUX DE LA FERME

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris

par Victor Borie.



01 de Penné Pinxé

RACE BÉARNAISE — VACHE.

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris.

« Les historiens nous enseignent que, dans un temps remontant à peine à quelques siècles, les Béarnais, qui n'étaient qu'un peuple de pasteurs, campaient avec leurs troupeaux dans trois vertes vallées appelées Ossau, Aspe et Barétous. Cette dernière, placée entre le Béarn et le pays basque, a servi de berceau à la race bovine qui porte son nom.

« La vache barétoune mérite d'être comptée parmi les meilleures races du midi de la France. Elle se fait remarquer par l'élégance de ses formes, par la vigueur de ses membres et par la vivacité de son allure. Elle est essentiellement faite pour le travail. Sa taille moyenne, sa complexion ferme et nerveuse, ses muscles durs, ses cornes robustes qui se dressent fièrement, ses jambes grêles et sèches, ses articulations élastiques comme l'acier, son œil ouvert et saillant, son museau mince, sa tête intelligente, son poil rouge et luisant, tout en elle indique le sang, la race, un noble animal né pour les rudes travaux. C'est le cheval arabe de l'espèce bovine.

« Nous nous glorifions, à juste titre, dans le Béarn, de nos infatigables chevaux : ne devrions-nous pas être plus fiers encore des vaches de Barétous ? C'est le sang navarrais pur et sans mélange. Notre vache est sobre et patiente comme le cheval du désert. Avec elle, l'aiguillon est superflu ; elle s'irrite contre les obstacles, résiste aux plus pénibles travaux, et s'excède plutôt que de céder. Pour apprécier toute sa valeur, il faut la voir partir du pied des montagnes, traîner les plus lourds fardeaux, gravir des côtes et des chemins abrupts, le cou tendu, l'œil en feu, et arriver à Pau, les jours de marché, sans aucune fatigue apparente. Elle fait ce rude service depuis dix ans peut-être ! Le cheval le plus solide et le plus fort aurait les jambes raides et engorgées : celles de la vache de Barétous sont nettes, sèches, sans aucune empreinte d'un excès de labeur.

« Le territoire du Béarn, considéré dans son ensemble, est composé de montagnes et de coteaux plus ou moins élevés, séparés par des vallées. Pour vaincre les difficultés d'exploitation que présente un sol si accidenté, pour entr'ouvrir et retourner la terre froide et pesante des coteaux, il fallait au laboureur une race de bestiaux sobre, dure au travail et légère à la marche : Dieu lui a donné la vache barétoune.

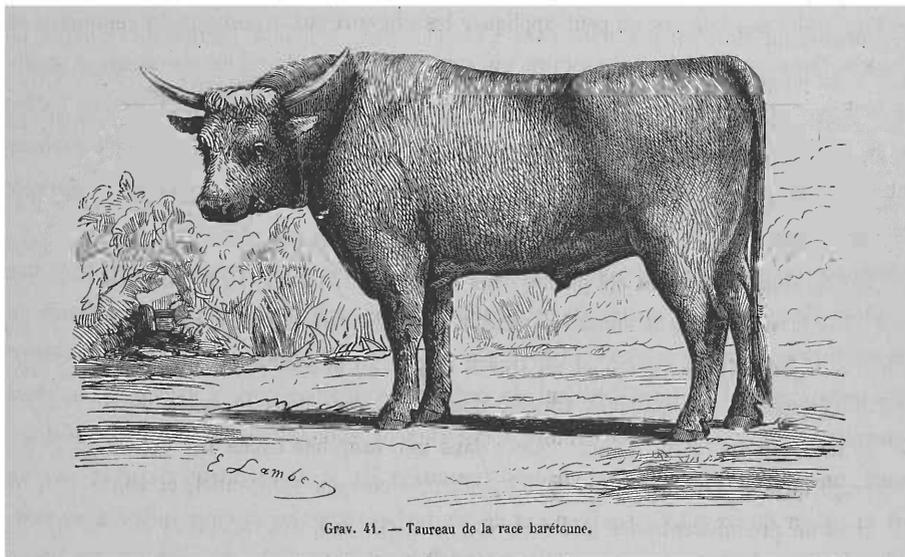
« Nul n'a plus d'admiration que nous pour les races bovine et ovine dont les Anglais sont redevables à un éminent agriculteur appelé Bakewell, né à Dishley, si nous ne nous trompons, en 1725, et décédé en 1795. Voilà un nom qui a droit à la gloire la plus pure, celle qu'on acquiert par un bienfait incontestable pour l'humanité. On ne pouvait mieux prouver la part d'influence que l'homme exerce sur la création qu'en produisant, à l'aide de croisements habiles, des races spéciales pour la boucherie, dans lesquelles on a, pour ainsi dire, supprimé

les os et entassé les chairs. Mais peut-on élever des bestiaux de formes colossales dans tous les pays? dans les contrées arides comme dans les plaines fertiles et dans les gras pâturages? Non, évidemment. Dans les pays de grande propriété, dans de vastes plaines sillonnées en tous sens par de belles routes, on peut produire de préférence ou exclusivement des bestiaux de haute taille, d'une croissance rapide, et qui, grâce à une alimentation industrielle, peuvent atteindre en trois ans tout leur développement. Pourquoi? Parce que dans ces lieux le cheval peut remplacer les vaches et les bœufs pour la culture du sol. Là, il faut se hâter, et aller vite, pour pouvoir remuer les terres d'un immense domaine, et les chevaux seuls, — nous ne parlons pas encore de la vapeur, — permettent d'apporter une grande célérité dans les travaux. Dans l'intervalle des labours, on peut appliquer les chevaux aux transports du commerce et de l'industrie. Dans les localités, au contraire, où, comme en Béarn, le sol est tourmenté et accidenté dans tous les sens, où la propriété est morcelée, où le temps, hélas! n'est pas ce qu'il y a de plus précieux, où le premier besoin est celui de l'économie, l'agriculteur doit rechercher avant tout une race de bestiaux forte, sobre et résolue au travail. Or, la race barétoune répond merveilleusement à cette destination.

« Supposez une propriété de quelques hectares, située sur un coteau, ou même dans une de nos vallées éloignées d'un centre de population quelque peu important, le propriétaire ou le colon ne pourra exécuter ses labours avec des chevaux : les difficultés et les résistances du sol les irriteraient et les empêcheraient de creuser des sillons réguliers. D'ailleurs, les chevaux le pourraient-ils, que ce mode de culture serait ruineux pour le laboureur. Que ferait-il de ses chevaux, une fois les travaux des champs terminés? Ils le dévoreraient. Ce n'est pas tout : pût-il se passer du travail de ses bœufs et de ses vaches, et ne les destiner qu'à l'engraissement et à la sécrétion du lait, qu'il lui serait matériellement impossible de produire des bêtes de grande taille. Les races que nous appellerons *artificielles*, parce qu'elles sont le résultat des combinaisons savantes de l'homme, sont délicates, et ne peuvent prospérer qu'à la condition d'avoir en abondance un fourrage choisi. Dans les pays où l'argile domine, comme en Béarn, le sol produit des herbes toniques et savoureuses qui donnent aux bestiaux des chairs fermes, mais qui sont peu propres à l'engraissement.

« L'essai des grandes races a été tenté dans notre département et n'a pu réussir. Il y a une quinzaine d'années, le général Jacobi fit venir un magnifique taureau durham, et le plaça dans sa propriété, située aux environs de Pau, dans une riche plaine que traverse la route de Bayonne. Nos cultivateurs furent d'abord émerveillés par la taille et par l'ampleur des formes de ce majestueux animal. Un grand nombre de propriétaires du canton se hâtèrent de lui amener

leurs vaches ; mais les résultats ne satisfirent point leurs espérances. Les vaches, médiocrement nourries et appliquées à un travail quotidien, produisirent à peine assez de lait pour nourrir leurs veaux ; d'un autre côté, ces jeunes bestiaux, devenus grands, ne répondirent pas aux besoins du pays. Les races destinées spécialement à la boucherie, et surtout les Durham, ont des cornes courtes, minces et peu fortes. Ce défaut, — car c'en est un dans les localités où le sol ne peut être cultivé qu'avec des vaches ou des bœufs, — se retrouvait naturellement dans les produits. Les métis qu'on obtenait étaient mous, paresseux, ne donnaient qu'un travail insuffisant, et se trouvaient hors d'haleine à la moindre montée qu'ils gravissaient.



Grav. 41. — Taureau de la race barétoune.

« Il ne faut pas croire que la race barétoune ne soit pas susceptible d'un engraissement complet. Un de nos éleveurs les plus distingués, M. Régulé, de la commune de Bordes, voisine de Pau, a amené au concours de Poissy de 1855 un bœuf barétous pur, auquel on a décerné un troisième prix. Cet animal avait huit ans, et pesait 920 kilog. Sans doute, ce poids n'avait rien d'extraordinaire si on le compare à celui des bêtes durham qui, à l'âge de trois ans, peuvent atteindre 960 kilog., comme le jeune bœuf durham-manceau qui a valu à M. de Falloux le premier prix ; mais si l'on compare la taille du bœuf barétous à celle des bœufs des races durham, cotentine, garonnaise et autres de grande stature, on reconnaîtra que, toutes proportions gardées, le bœuf de M. Régulé était parvenu à un degré d'engraissement aussi fini que celui des autres sujets qui ont été couronnés.

« Ce que le général Jacobi avait fait dans l'arrondissement de Pau pour essayer de substituer les bœufs durham aux bœufs barétous, un autre grand éleveur, animé du plus noble dévouement pour l'agriculture, M. de Lioron, l'a fait dans l'arrondissement d'Oleron pour tâcher de remplacer la vache béarnaise par la vache suisse. Il y a fait venir plusieurs vaches de la plus belle race suisse, de celle qui est originaire du canton de Berne. Ses efforts de propagation n'ont pas eu plus de succès que ceux de l'honorable général. M. de Lioron est un homme d'une trop grande sagacité et d'une trop grande pratique pour ne pas en avoir reconnu bien vite la cause. Ne suffit-il pas de considérer les formes de la vache suisse, sa tête lourde et, — il faut bien le dire, — passablement stupide, qui lui donne l'apparence du buffle, afin de reconnaître qu'elle n'est pas faite pour s'associer avec ardeur à l'action de l'homme, pour traîner à de longues distances, et chaque jour, de lourds fardeaux, pour s'irriter contre un sol qui résiste au tranchant de la charrue, pour gravir des côtes rapides; en un mot, pour supporter un pénible travail.*

« Les détracteurs de la race barétoune la calomnient quand ils prétendent qu'elle n'a ni lait, ni fécondité. La vache de laquelle était né le taureau de M. Bidot a eu, en sept années, sept produits, dont quatre ont été primés dans des concours locaux. La fécondité et la sécrétion du lait chez la vache varient considérablement, selon la nature du sol sur lequel on la place et selon le régime d'alimentation et de travail auquel on la soumet. Nous en avons fait nous-même l'expérience. Il y a quelques années, nous achetâmes dans la vallée de Barétous une paire de vaches types. Nous les installâmes dans une propriété située sur un coteau argileux. Le fourrage qu'elles recevaient, quoique abondant, était peu substantiel, et leur travail était rude; aussi ne produisirent-elles que deux fois en quatre ans. Nous les avons retirées du coteau et placées dans une autre propriété, dans une plaine dont le sol est un terrain d'alluvion. Les fourrages y sont peu abondants, mais fortement nutritifs; les labours et les transports y sont faciles. Ce changement de lieu et de régime a suffi pour doubler la fécondité de ces deux vaches. Bien qu'elles aient atteint un âge fort respectable, elles nous donnent un fruit chaque année, et leurs filles sont douées de la même fécondité.

« Quant au lait, une bonne vache barétoune peut, après sept mois de vélage, en produire jusqu'à dix litres refroidi par jour. La vache de M. Bidot en donnait cette quantité. Nous sommes moins heureux; les meilleures des nôtres n'en produisent pas au delà de huit litres; mais elles travaillent, et ne reçoivent pour leur nourriture que du fourrage. Que de vaches suisses soumises au même régime d'alimentation, — nous ne disons pas de travail, elles en sont incapables, — ne rapporteraient pas huit litres de lait refroidi par jour! On peut, sans doute, obtenir de ces

dernières jusqu'à quinze et peut-être vingt litres, mais à quelles conditions ! En leur prodiguant en sus d'une bonne ration de fourrage, de savoureuses racines, telles que raves, pommes de terres, carottes, betteraves, navets (turneps), et en les laissant continuellement à l'étable jouir d'une douce et molle oisiveté.

« A portée de nous, dans les Hautes-Pyrénées, nous avons une race de vaches qui occupe un rang intermédiaire entre celles du nord et la barétoune : c'est la race de Lourdes. Elle est meilleure laitière que la béarnaise, mais quelle différence sous les autres rapports ! Elle est triste, indolente, paresseuse. Cette race convient d'ailleurs aux plaines traversées par des gaves descendant des montagnes, dont le sol est léger, sans résistance et fertile.

« En résumé, la race barétoune est inférieure aux races du Nord pour la précocité de son développement, pour la taille et l'ampleur des formes et pour la production du lait ; mais elle leur est préférable pour la force, pour l'ardeur et la résistance au travail, pour l'agilité dans la marche et pour la sobriété. Les éleveurs du Béarn commettraient une faute impardonnable s'ils ne conservaient pas dans toute sa pureté ce type précieux. Nul ne peut être mieux approprié aux besoins, à la nature du sol, aux accidents de terrain de notre pays et au morcellement prodigieux que la propriété y a reçu. Il ne faut que le perfectionner par le choix intelligent des animaux reproducteurs mâles et femelles. »

RACE TARENNAISE

L'annexion de la Savoie à la France a doté notre pays d'une race nouvelle dont le mérite ne peut être contesté. Les animaux de la race *tarentaise* ou *tarine*, plus généralement connus, mais à tort, sous le nom de race *piémontaise*, étaient déjà répandus sur une partie du midi de la France où les vaches de cette race venaient faire concurrence aux vaches de la Lozère.

Cette race habite une des vallées les plus reculées de la Savoie, la vallée de la Tarentaise, arrondissement de Moutiers. Sa taille ne s'élève pas au-dessus de 1^m.30 à 1^m.40; et, quant à son poids, les bœufs assez bien engraisés fournissent de 200 à 250 kilogr. de viande nette. La tête de la *tarentaise* est courte et fine; son front est large et carré; ses yeux, pleins de douceur, sont à fleur de tête; les cornes fines, blanchâtres à la base et brunes à l'extrémité, sont un peu tournées en avant en forme de croissant; les narines sont dilatées; le cou est puissant; l'encolure est assez large et le fanon est bien développé sans être trop lourd. Le corps est assez cylindrique, signe d'une bonne alimentation; les flancs ont de l'ampleur; les membres sont courts, ce qui donnerait à l'animal un aspect trapu si les jarrets, larges et fins, en même temps bien évidés et droits, n'ajoutaient à la légèreté naturelle. La culotte des taureaux est assez bien descendue pour une race de montagne; les mamelles, bien développées, sont en général écartées; la peau des vaches est fine et se détache facilement, si on la pince sur l'épaule; les allures de la bête sont vives et dégagées. Le pelage est rouge et froment foncé; le col, les cuisses et les jarrets sont noirs; une raie blanchâtre, qui rappelle la race Suisse de Schwitz, va de la nuque à la racine de la queue. L'origine de la *tarentaise*, qui est demeurée inconnue, ne s'expliquerait-elle pas par cet indice assez significatif?

Les nombreux et beaux animaux de la race tarentaise que j'étudiais, en 1862, au concours régional de Moulins, où ils apparaissaient pour la première fois devant les cultivateurs français, m'a confirmé la parfaite exactitude de la description qui précède. Un habile agronome du pays, M. Fleury-Lacoste, président de la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie, a écrit sur l'origine et les mœurs de cette race quelques notes qui doivent trouver place dans ce travail. « L'origine de la race *tarentaise*, dit-il, est encore un mystère. Par ces caractères physiques, elle offre quelque analogie avec la race moyenne du Piémont ; aussi, je crois, avec un de nos honorables professeurs, M. Joseph Sessons, quelle provient de ce pays. Seulement, elle aurait beaucoup acquis en souplesse et en vigueur. Arrondissant ses formes, elle aurait doublé sa robusticité. Perfectionnée par elle-même, elle y aurait été façonnée par le sol sur lequel elle devait vivre. Sa croissance est lente et tardive ; à l'âge de huit ans, elle arrive au terme de son développement. Cette particularité, due au manque de nourriture dans son bas âge, est nécessaire à son existence. En effet, la race tarine, contrainte d'aller pâturer pendant l'*inalpage* sur des montagnes élevées, abruptes, remplies de ravins et de précipices, courrait un danger continuel si elle avait acquis toute sa grosseur. Il est facile de prévoir que, suivant une nourriture plus abondante, son développement serait plus prompt. »

C'est là l'histoire de toutes les races de montagne. Quant à l'origine piémontaise attribuée à la race tarentaise, si j'en juge par les spécimens que j'ai vus à Moulins, elle ne paraît pas devoir être admise sans discussion. La forme, la stature, le pelage et les mœurs de ces animaux se rapprochent beaucoup de la race de Schwitz, topographiquement presque aussi voisine que la piémontaise et habitant les montagnes des Alpes comme la tarentaise. Ce n'est là, du reste, qu'une simple opinion, qui demanderait, pour être affirmée, un examen approfondi, et qui n'a, d'ailleurs, aucune importance réelle.

Les animaux de la race tarentaise sont d'un caractère doux et facile, comme les bêtes élevés par de gens doux et bienveillants ; la sobriété de la race est aussi remarquable. Une légère ration de foin et de paille suffit pour la maintenir dans un embonpoint ordinaire pendant les six ou sept mois quelle passe à l'étable, dans des conditions, du reste, peu hygiéniques. On ne lui donne jamais ni tourteaux, ni céréales. En été, l'*inalpage* la ramène au sommet des Alpes. Là, elle couche souvent en plein air, souvent sur la neige ; et, malgré cette existence assez pénible, elle acquiert rapidement un embonpoint extraordinaire. « La moitié des aliments nécessaires aux races charolaise, limousine, comtoise, de Salers, du Quercy, etc., à toutes les grands races enfin, suffit pour maintenir la tarine dans un état satisfaisant et pour lui faire donner 14 à 16 litres de lait par jour, dit M. Fleury-Lacoste. » En recevant une nourriture plus abondante, elle donne

jusqu'à 16 et 20 litres par jour. Par ce produit, elle égale presque toutes les grandes races françaises, et, à plus forte raison, les races moyennes. »

On trouvera peut-être que le patriotisme local exagère, aux yeux de l'honorable président de la Société centrale d'agriculture de Savoie, les qualités laitières de la race tarentaise, dans la comparaison qu'il en fait avec les autres races françaises ; mais il n'en reste pas moins certain que les vaches de cette bonne race savoisienne, sobres et rustiques, peuvent encore donner de très-beaux produits. Les grandes villes du Midi, Marseille, Lyon, Montpellier, Nîmes, Avignon, connaissent et apprécient depuis longtemps les excellentes qualités des vaches tarentaises, et en importent chaque année un nombre considérable. La chair fine et savoureuse de ces animaux est fort recherchée des bouchers et très-estimée des consommateurs.

Cette race offre enfin un grand avantage. Loin de dépérir comme les races des pays riches en quittant le sol natal, des aliments plus succulents, une nourriture plus abondante l'améliorent rapidement et augmentent d'une manière sérieuse son rendement.

ANIMAUX DE LA FERME
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, Paris

par Victor Boute



Cl. de Penne del.

RACE D'ALGÈRE - BŒUF

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris

RACE ALGÉRIENNE

La race bovine de l'Algérie est encore peu connue en France, bien que plusieurs éleveurs de la colonie expédient chaque année un assez grand nombre de bœufs à Marseille et même aux marchés de Sceaux et de Poissy.

Le bœuf algérien est de petite taille; il est assez rapproché de terre; à part sa robe, qui est généralement de couleur brune plus ou moins foncée, il rappelle assez le bœuf hongrois. Ses cornes assez longues sont effilées et tournées en avant; sa tête est assez grosse, mais ses membres ne manquent pas de finesse.

Voici la description qu'en donne M. Gayot dans *l'Encyclopédie de l'Agriculteur*: « La robe est généralement brune ou mauve, quelquefois fauve ou alezane plus ou moins foncée, très-rarement claire. La taille varie de 1 m. 15 à 1 m. 35. Les animaux les plus petits appartiennent aux montagnes; les plus grands se trouvent dans les plaines et dans les vallées les plus riches. Le squelette est plus gros que petit; la tête manque de finesse, sans être précisément lourde et forte; les membres sont larges, courts et solides dans leurs attaches; les cornes sont grosses, leur couleur est foncée, leur direction les relève en leur faisant décrire un arc. Le corps est court, trapu, arrondi; le garrot est épais, le poitrail est large, les côtes sont bien arquées, la poitrine est suffisamment large, et le fanon très-prononcé; le flanc est court, la peau est lisse, mais plus épaisse que fine; la démarche est aisée et l'allure assez vive. »

En somme, la conformation du bétail algérien n'est pas trop défectueuse. Ajoutons qu'il est très-sobre et d'une grande douceur.

« Le bœuf algérien, dit M. Th. Sambuc, dans une lettre adressée à la Société d'agriculture d'Alger et insérée dans le *Recueil* de cette association, possède de grandes qualités comme bœuf de travail ; il a la rusticité, l'énergie, la vivacité nécessaire dans un pays où il est si souvent employé aux charrois ; il ne lui manque que plus de taille, plus de poids et de force dans l'ensemble de la machine. »

M. Samson, éleveur, au Kroub, dans la province de Constantine, affirme aussi que les bestiaux de l'Algérie égalent en rusticité toutes les races européennes. « J'ose dire, ajoute M. Samson, qu'ils vivent, prospèrent et engraisseront là où toutes les races européennes languiraient et probablement succomberaient, soumises à la même alimentation que les nôtres. »

Au printemps, le bétail a du fourrage vert en abondance ; mais, pendant le reste de l'année, sa nourriture se compose d'herbes sèches, brûlées par le soleil ou altérées par les grandes rosées. Pour boisson, il n'a qu'une eau jaunâtre et en quantité insuffisante.

Telle est l'incurie des Arabes, qu'ils ne songent même pas à faire provision de fourrages pour l'hiver, pendant que la neige couvre quelquefois la terre pendant quinze jours consécutifs. Ils ne cherchent pas davantage à garantir le bétail contre le froid, ni contre les grandes chaleurs de l'été, et les animaux, soumis à toutes les intempéries d'un climat variable comme celui de l'Algérie, supportent neuf mois sur douze une privation plus ou moins complète de nourriture.

Aussi la mortalité est-elle assez considérable parmi la population bovine de l'Algérie. Un vétérinaire, qui a étudié cette question d'une manière particulière, M. Sautrot, évalue à plusieurs millions le nombre de têtes qui ont disparu de la province d'Oran pendant les années 1859 et 1860.

Cette mortalité affecte surtout les jeunes animaux et la raison en est bien simple :

La vache algérienne est mauvaise laitière : elle donne à peine assez de lait pour élever son veau ; et ce lait, dit M. Vallier, la femme arabe le lui dispute pour son ménage : « Sur quatre trayons, un seul est réservé au veau et il ne lui arrive pas toujours intact. Aussi, les veaux, qui ont souffert d'une nourriture insuffisante dès leur premier âge, sont malingres et rachitiques. » La grande mortalité qui frappe l'espèce bovine en Algérie ne doit donc pas nous surprendre.

La chambre consultative d'agriculture d'Alger, consultée par le gouvernement sur les améliorations à introduire dans la race bovine, plaçait en première ligne, parmi les causes

qui ont fait dégénérer la race, le défaut d'alimentation et le défaut d'abri. Elle indiquait ensuite comme perpétuant cette dégénérescence, ajoute M. Vallier, secrétaire de la chambre consultative d'agriculture, l'habitude des indigènes de castrer très-tard le plus grand nombre de leurs veaux. Et, en effet, les Arabes, ayant affaire à des sujets malingres, « craignent que la castration ne nuise encore à leur croissance pendant l'été, et ils diffèrent cette opération jusqu'à l'année suivante.

« A cette époque, on ne castré que les veaux qui donnent l'espoir de devenir de bons bœufs de travail, et les autres restent taurillons jusqu'à ce que l'occasion de les vendre se présente, ou que la force de la constitution se développant en eux avec l'âge, ils deviennent capables de supporter la castration.

« Tous ces taurillons sont envoyés aux champs, mêlés la plupart du temps avec les femelles; de là ces accouplements précoces, ces vaches mères avant deux ans, des veaux plus rachitiques encore que leur père.

« Il résulte de ceci que l'Arabe ne castré pas toujours ses veaux, parce que le veau dans ses mains est chétif, parce que sa mère n'a pas assez de lait pour le nourrir et pour nourrir en même temps le ménage de son maître. En Europe, la vache est la richesse du cultivateur, qui ne lui refuse ni fourrage, ni abri, ni litière; aussi son lait abondant nourrit et son veau et la famille; elle fournit encore du beurre et du fromage qui vont se vendre au loin sur le marché. En Algérie, quatre mois après le part, la vache n'a plus de lait et elle produit un veau de 10 francs.

« Dans le but de forcer les indigènes à castrer les veaux de bonne heure, et d'après les avis de la chambre consultative et de la Société d'agriculture, un arrêté ministériel du 9 septembre 1856 a fixé à 12 fr. le droit d'abatage des taureaux à Alger, tandis que les bœufs ne payent que 9 fr. et les veaux 3 fr. »

Cette mesure contribue à éloigner les taurillons du marché d'Alger; mais elle n'est pas complètement efficace parce qu'elle n'est pas rigoureusement appliquée dans les autres villes ni dans les communes rurales. Elle est préférable, selon le savant secrétaire de la chambre consultative d'agriculture, à une prohibition complète d'abatage des taurillons, prohibition proposée par un propriétaire d'Oran et qui porterait atteinte au droit de propriété.

Ainsi, entre les mains des indigènes, qui laissent faire les accouplements au hasard, qui ne donnent au veau qu'une quantité de lait insuffisante, qui ne prennent aucun souci du bétail, ni pendant l'été, ni pendant l'hiver, la race algérienne ne peut que dégénérer. Comme le fait

remarquer avec raison M. Sambuc, il faut qu'elle ait un bien grand fonds de résistance pour n'être pas tombée plus bas sous l'influence d'un pareil régime.

Si la vache algérienne est mauvaise laitière, en revanche son lait est assez riche. Les Arabes le boivent frais ou aigri et s'en servent aussi pour faire du beurre et des fromages, par un procédé barbare, décrit par M. Hugon dans ses *Observations sur les Animaux domestiques de la province de l'Algérie*. « Leur beurre est toujours malpropre et rance, dit M. Hugon, et n'est pas mangeable pour les Européens. Ils le fabriquent dans une peau de chèvre dont le poil est retourné en dedans; ils y mettent la crème et une grande partie du caséum, suspendent la peau au milieu de la tente et lui impriment un mouvement de balancement. En se séparant, le beurre se mêle au caséum, qui lui donne une teinte blanchâtre et ce goût fade qui lui est particulier. Ils attendent que le lait se caille naturellement, ou ils y jettent quelques fleurons d'artichaut sauvage. »

L'amélioration de la race d'Algérie n'est pas impossible, mais il faut avant tout améliorer le régime, donner des abris aux animaux et assurer leur alimentation pendant l'hiver. D'après M. Sambuc, les colons qui n'ont que du foin à donner à leur bétail ne sont pas encore dans des conditions assurées de succès pour l'élevage. Ce qu'il faut, dit-il, ce sont des nourritures vertes qui viennent à diverses saisons de l'année varier l'alimentation, ranimer l'appétit, rafraîchir et renouveler le sang. « Le nombre des propriétaires qui ont des pâturages *verts* en août, septembre et octobre est bien peu considérable, et encore ceux-là n'en ont guère en janvier et février, car, à cette saison, leurs pacages sont transformés la plupart du temps en marais. Il faut donc en hiver ce que l'on nomme, en Provence, de la *barjolade*, mélange des vesces d'hiver et d'orge en vert; en été du maïs, plus tard du sorgho, dont on peut faire durer la seconde coupe jusqu'en octobre; en toute saison de la luzerne. »

« Le colon possédant ces ressources alimentaires, continue M. Sambuc, et procédant par voie de sélection, peut être assuré du succès. »

La méthode de sélection est sûre, mais elle est longue. Pour atteindre plus rapidement le but, quelques éleveurs ont eu recours aux croisements. On a essayé sans succès les croisements avec les taureaux romains, suisses, charolais, etc. M. Sambuc pense que le croisement avec la race d'Aubrac est de nature à donner de bons résultats, la race algérienne, selon lui, y gagnerait en taille et en énergie, sans rien perdre de sa rusticité. Quant au type améliorateur pour la faculté laitière, c'est dans l'Ariège, d'après M. Sambuc, qu'on doit aller le

chercher. La sous-race de Saint-Girons lui paraît pouvoir s'acclimater facilement en Algérie et se marier avec avantage avec la race indigène. Des expériences ont été faites dans cet ordre d'idées, mais je ne sache pas qu'elles aient donné des résultats bien satisfaisants.

M. Mallet est convaincu que le croisement de la race algérienne avec la race suisse est appelé à un grand avenir, et il cite à l'appui de son opinion un fait qui lui paraît très-significatif.

« J'ai eu le plaisir de voir, dit-il, sur la propriété de M. Schwarz, directeur de la Compagnie genevoise, à Sétif, des produits provenant des croisements de races schwitz par des taureaux arabes, et qui, sous tous les rapports, laissent peu à désirer. La race schwitz, connue depuis longtemps pour ses qualités laitières, est originaire du centre et de la partie orientale de la Suisse; on la retrouve presque pure en Tyrol et en Bavière sous le nom de race de l'Algau. La vache schwitz offre de frappantes analogies avec la vache arabe; même finesse de peau et de membres, mêmes cornes déliées, même manteau gris ou brun. La différence la plus saillante est dans la taille : une vache schwitz moyenne pèse trois fois plus qu'une vache arabe ordinaire.

« Après plusieurs essais infructueux, M. Schwarz a croisé les vaches schwitz avec des taureaux arabes; la mère devant donner aux produits la taille et les qualités laitières, le père, la finesse et la rusticité. Les résultats obtenus ont dépassé ses espérances. Les élèves schwitz-arabes que j'ai vus à Sétif sont d'une bonne taille moyenne, le rendement en lait est très-satisfaisant, la finesse et la structure sont admirables.

« Ce résultat me paraît devoir militer en faveur du croisement de la race arabe avec toute autre race analogue quant à la conformation, mais possédant en outre la taille et les qualités laitières qui manquent aux vaches arabes. »

J'ai cité l'expérience rapportée par M. Mallet, cependant je crois que ceux qui cherchent dans différents croisements l'amélioration permanente de la race algérienne, s'exposent à de graves mécomptes. On peut obtenir des produits immédiats meilleurs, mais les vices originels reprennent rapidement le dessus, et au bout de deux ou trois générations l'amélioration disparaît complètement, si l'infusion du sang améliorateur n'est pas continuée.

Il en est tout autrement si l'éleveur recherche l'amélioration de son troupeau dans un choix intelligent de reproducteurs pris dans la race elle-même. Si l'amélioration est plus lente à se produire, elle se maintient plus longtemps; ou, pour mieux dire, elle dure indéfiniment si les soins donnés aux animaux ne sont point interrompus. Nous en avons la preuve dans les résultats obtenus par les colons, mieux inspirés, qui se sont bornés à faire un bon choix de reproducteurs pris dans la race du pays, et à améliorer le régime des animaux.

Au nombre des agriculteurs qui se sont livrés avec le plus d'intelligence et de profit à l'élevage et à l'amélioration de la race bovine algérienne, il faut citer en première ligne MM. Foacier de Ruzé et Samson.

MM. Foacier de Ruzé et Samson dirigent, dans la province de Constantine, une exploitation considérable, dans laquelle ils engraisent chaque année de 2,500 à 3,000 bœufs et près de 10,000 moutons. Pour assurer en tout temps un débouché à cette grande quantité de viande, M. de Ruzé a établi, à Constantine, une boucherie agricole qui débite à elle seule 1,800 bœufs et 4,000 moutons. Le reste est vendu aux hôpitaux et à l'administration de la guerre, ou exporté à Marseille. Si l'on considère que le prix de transport d'un bœuf de Philippeville à Marseille ne dépasse pas 25 fr., on est amené à reconnaître que ce commerce d'exportation laisse une marge assez large aux bénéficiaires, surtout pendant l'été où les bêtes grasses sont à bas prix en Algérie.

J'ai dit que les bœufs d'Algérie sont de petite taille. Ils ne donnent généralement pas plus de 200 kilog. de viande nette et 25 kilog. de suif. Cependant MM. de Ruzé et Samson sont arrivés à produire des bœufs pesant 500 kilog. et donnant 69 pour 100 de viande nette. Plusieurs de ces animaux ont figuré aux concours de Poissy de 1865 et de 1866 et ils ont excité un vif sentiment de curiosité.

En 1865, MM. de Ruzé et Samson ont exposé au concours de Poissy neuf bœufs de la race algérienne. Ces neuf animaux étaient restés cent seize jours à l'étable, du 24 novembre 1864 au 20 mars 1865. Ils pesaient, au commencement de l'engraissement, 3,432 kilog., soit 381 kilog. par tête; leur poids, à la fin de l'engraissement, était de 4,365 kilog., ou 485 kilog. par tête. — L'augmentation de poids pendant la durée de l'engraissement s'est donc élevée à 933 kilog., ou 104 kilog. par tête; le poids de deux vaches soumises au même régime pendant le même temps s'est accru de 625 à 980 kilog., ce qui donne un accroissement moyen de 177 kilog. par tête en cent seize jours.

Voici quelle a été l'alimentation de ces onze têtes de bétail pendant la durée de l'engraissement :

1° Regain de luzerne, 2 ^e coupe.	7,907 kil.
2° Turneps	48,090
3° Orge concassée et détremée	5,236
4° Tourteaux de lin délayés et mélangés à de la paille hachée.	855
5° Sel administré dans les aliments	117

On voit que les bœufs d'Algérie, soumis à un bon régime, donnent d'excellents résultats. Le jour où les indigènes voudront suivre l'exemple qui leur est donné par les principaux

colons, l'Algérie pourra contribuer dans une certaine mesure à fournir à la métropole une partie de la viande que nous allons demander aux marchés étrangers.

Malgré l'étendue de son territoire, l'Algérie ne possède qu'un nombre relativement très-petit de bêtes à cornes. On s'explique facilement ce fait, si l'on considère que l'Arabe, qui donne tous ses soins à l'élevage du cheval, mange peu ou point de viande, n'en exporte pas du tout et n'utilise guère le bœuf que comme bête de trait ou de somme pour les travaux de sa culture primitive.

RACES ÉTRANGÈRES

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris

par Victor Borie



Cl. de Penne Pinx.

RACE DURHAM - TAUREAU

Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE DE DURHAM

On peut diviser en trois catégories les races bovines de l'Angleterre : races à longues cornes, races à moyennes cornes et races à courtes cornes.

La race qu'on a nommée plus tard race durham appartient à la tribu des courtes cornes. Elle a pour berceau les plaines du Yorkshire, ou mieux toute la partie comprise entre la vallée de la Trent et la rivière de la Tees, d'où lui est venu le nom de race teeswater par laquelle on la désignait autrefois.

De tout temps la conformation des races à courtes cornes et en particulier de la race teeswater était préférable à celle des autres races anglaises. A quoi était due cette supériorité ? Comme le fait remarquer David Low, il n'est pas impossible de supposer que les races du Holstein et du Jutland aient été introduites dans cette partie de l'Angleterre par les Jutes et les Angles, pendant la première période de colonisation saxonne, et aient formé la souche de la race de la Tees ; mais rien ne prouve qu'il y ait jamais eu dans ce même pays d'autre bétail que celui qu'on appelait courtes cornes. Quoi qu'il en soit, il paraît plus certain qu'on y a importé plus tard des vaches de la Hollande, qui ont été croisées avec les races indigènes. « Sir William Saint-Quentin, dit David Low, se procura, dit-on, des taureaux et des vaches de Hollande, pour la reproduction, dans la première moitié du siècle dernier ; et, plus récemment, M. Michael Dobinson visita la Hollande pour y choisir des taureaux de la race hollandaise.

D'autres personnes, enfin, ont eu recours, pour leur bétail reproducteur, au Holstein, d'où proviennent les meilleures races hollandaises elles-mêmes. On ne sait rien de bien précis sur l'extension donnée à ces premières importations, mais on ne peut mettre en doute la grande influence qu'elles ont exercée sur le type indigène, quand on voit que la race formée par ce croisement est communément désignée sous le nom de race hollandaise ou du Holstein, jusque dans le Northumberland et l'Écosse méridionale, où elle s'est naturalisée. Elle était aussi connue sous le nom de race teeswater ou simplement courtes cornes. »

Telle est la première origine plus ou moins hypothétique de la race courtes cornes, que l'on désigne le plus ordinairement aujourd'hui sous le nom de durham, parce que c'est dans le comté de Durham que la race perfectionnée a été tout d'abord répandue.

Des tentatives plus ou moins heureuses furent faites au siècle dernier pour améliorer la race courtes cornes, jusqu'au moment où Charles et Robert Colling, de Darlington, la portèrent à son dernier point de perfection.

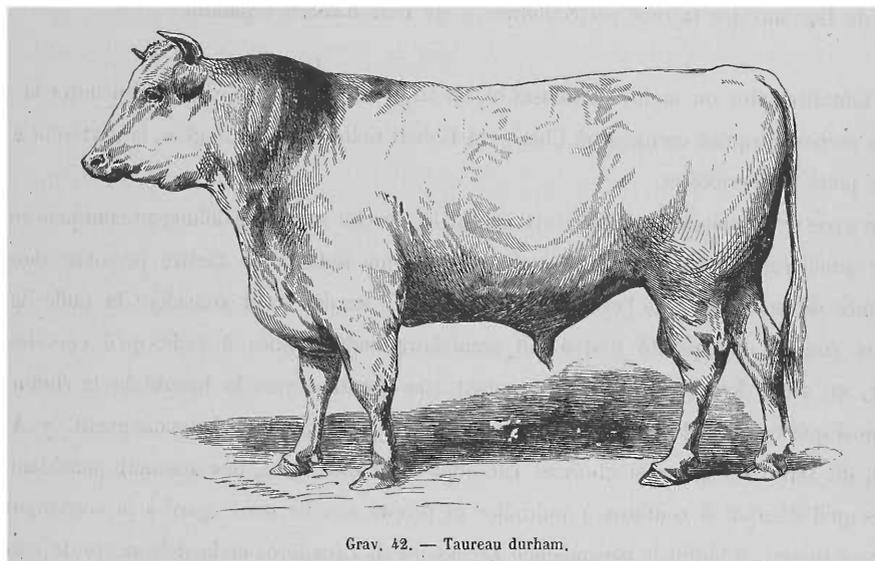
On n'a pas de renseignements bien certains sur la marche suivie par Colling au commencement de son amélioration, car Colling n'aimait pas plus que Bakewell à mettre personne dans la confiance de ses travaux. A l'exemple de Bakewell, il semble avoir considéré la taille de ses animaux comme une qualité tout à fait secondaire, subordonnée à celle qu'il cherchait à obtenir, et avoir dirigé presque exclusivement son attention vers la beauté de la conformation, ainsi que vers le développement de la précocité et l'aptitude à l'engraissement. « Ayant obtenu, dit David Low, par le choix et l'accouplement intelligent, des animaux possédant les qualités qu'il désirait, il continua à multiplier sa propre souche, sans égard à la consanguinité et, par ce moyen, il obtint la permanence nécessaire de caractères et la délicatesse de conformation que ce système d'élevage tend à communiquer. »

Le point de départ des améliorations réalisées par Colling est assez curieux. Cette amélioration, dit David Low, dans son *Histoire naturelle des Animaux domestiques de l'Europe*, fut obtenue au moyen d'un jeune veau trouvé par une sorte de hasard. Cet animal appartenait à un pauvre homme qui nourrissait la vache et le veau sur les berges des grands chemins ; il fut acheté à son propriétaire par MM. Waistel et Robert Colling, qui le cédèrent presque immédiatement à Charles pour le prix qu'il leur avait coûté. Il paraît que Charles Colling avait aussi fait l'acquisition de la vache ; mais celle-ci, se trouvant dans de meilleurs pâturages, devint tellement grasse qu'elle mourut sans reproduire. Le veau hérita de la même faculté d'engraisser, et, lorsqu'il grandit, il demeura constamment plus gras qu'il ne convient à un bon taureau.

Cet animal s'appelait *Hubback*. Il était au-dessous de la taille ordinaire du bétail *teeswater* ; mais sa conformation était admirable. Le taureau *Hubback* est généralement considéré comme le père des courtes cornes améliorés (*Short horned improved*), connus généralement sous le nom de *durham*.

Colling obtint successivement plusieurs taureaux, restés célèbres dans les annales de l'élevage, notamment *Petrarch*, *Bolingbroke*, *Favourite*, *Comet*, etc., qui portèrent la réputation des courtes cornes dans tous les comtés de l'Angleterre et firent la fortune de Colling, car l'intelligent éleveur retirait des sommes considérables de la location de ses taureaux.

La reproduction de la souche de Colling était essentiellement *in and in*. On affirme cepen-



Grav. 42. — Taureau durham.

dant qu'il essaya divers croisements avec les highlands d'Écosse, et les *galloways*. Le croisement *durham-highland* n'eut aucun succès ; il n'en fut pas de même du croisement *durham-galloway*, d'où sont sortis quelques reproducteurs d'élite vendus tout aussi cher que les produits de race pure. David Low blâme cette expérience téméraire : « Le succès de cette tentative, dit-il, ne doit pas diminuer le soin des éleveurs à conserver la pureté d'une famille d'animaux dont les caractères ont été bien établis. »

Le nom de Colling et surtout de Charles, le plus jeune des deux frères et le véritable fondateur de la race perfectionnée de *Teeswater*, était encore inconnu en 1770. Quelques années après, il était déjà célèbre. Trente ans plus tard, les produits de la souche de Colling étaient répandus dans tout le *Yorkshire* et dans les contrées environnantes.

Une circonstance bizarre contribua singulièrement à accroître la popularité de Colling. En 1804, M. Bulmer, de Harmby, acheta de Charles Colling un bœuf connu sous le nom de *Durham ox*, fils du taureau *Favourite* et d'une vache commune. *Durham ox* avait été payé 3,500 fr.; il était âgé de cinq ans, était de taille ordinaire, mais très-gras, et pesait 1,370 kilogr. M. Bulmer se proposait de montrer cet animal comme un objet de curiosité et de parcourir ainsi toute l'Angleterre. Il fit faire dans ce but une voiture pour transporter *Durham ox*, mais bientôt il céda le bœuf et la voiture pour 6,250 fr. à M. Day, qui, le même jour, en refusa 13,000 fr., un mois après 25,000 fr., et deux mois après 50,000 fr. On voit que l'*impressario* avait grande confiance dans le succès de son entreprise, et pour qu'il refusât 50,000 fr. de *Durham ox*, il fallait que *Durham ox* excitât bien vivement la curiosité publique.

Après six années de pérégrinations en Angleterre, *Durham ox* se démit une hanche — l'histoire ne dit pas comment. Il fallut se résigner à l'abattre, et, bien qu'il eût souffert pendant deux mois, il pesait encore plus de 1,186 kilogrammes.

Après quarante ans de travaux — Charles Colling avait commencé son œuvre en 1770, à l'âge de dix-neuf ans — le célèbre éleveur se retira de la vie active. Son étable fut vendue en 1810. Elle comprenait 11 taureaux, 17 vaches, 7 veaux mâles et 12 génisses, soit 47 animaux vendus près de 178,000 fr. Un taureau, *Comet*, fut payé 26,250 fr.; 2 vaches, *Countess* et *Lily*, plus de 10,000 fr.; des veaux et des génisses d'un an, 3, 4 et 5,000 fr.

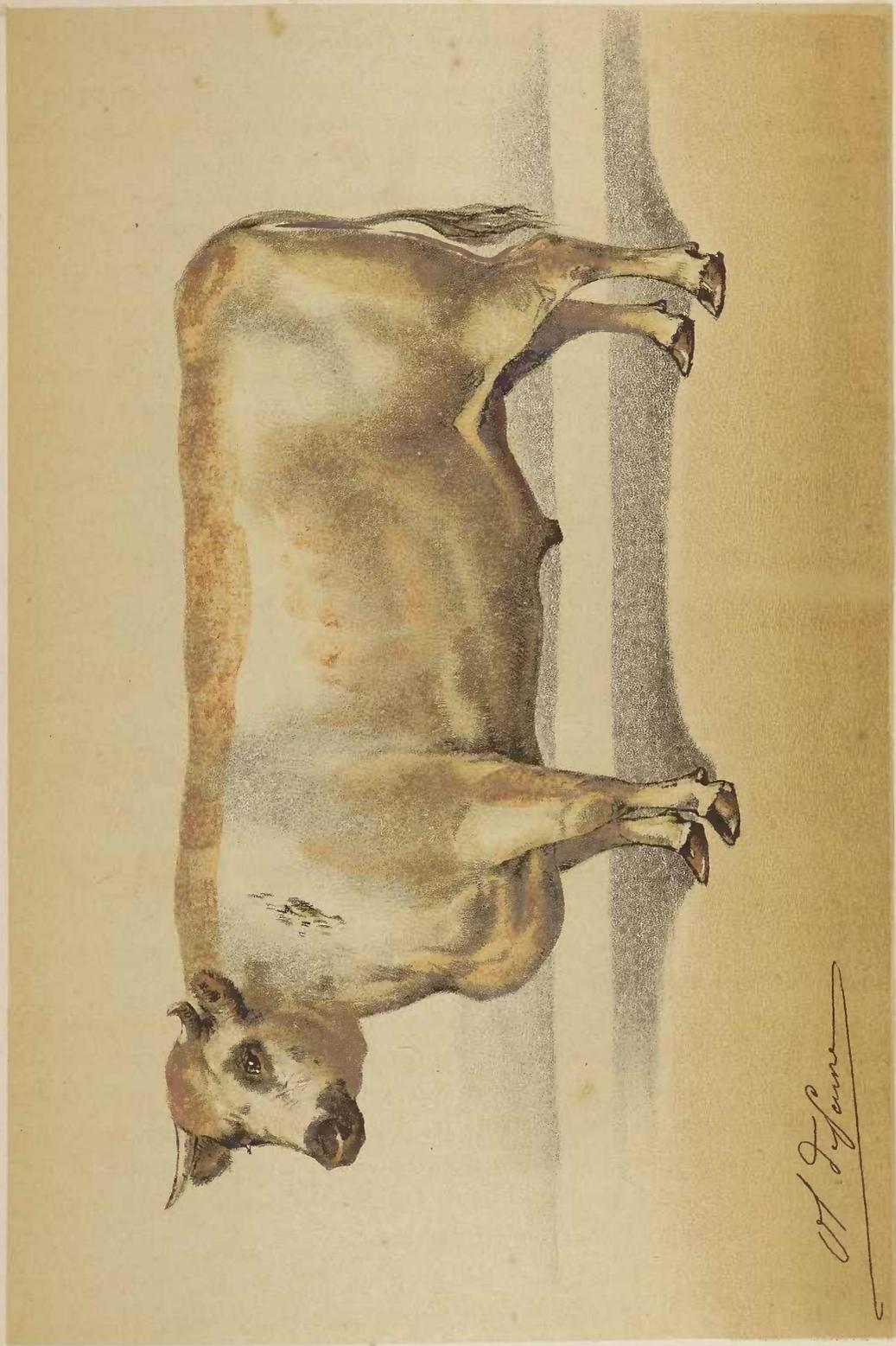
Voici d'ailleurs ci-contre (p. 221), le tableau détaillé de la vente de Charles Colling. On voit, par ce tableau, combien on appréciait, à cette époque, la souche qu'il avait créée, et, en 1818, lorsque Robert Colling, plus âgé que Charles d'un an seulement, vendit à son tour son étable, il obtint 196,000 fr. de 61 animaux.

Grâce aux résultats si brillants obtenus par Colling, la race durham s'est propagée du district de la Tees, où sa valeur s'était d'abord révélée, à travers tout le Durham et le Northumberland, jusque dans la vallée de la Tweed, et s'est étendue successivement, au nord, jusqu'aux basses terres de l'Écosse, et, au sud, jusque dans le comté d'York. Partout, elle a été plus ou moins croisée avec les races indigènes communes. « Elle s'est enracinée dans les comtés de Lancaster, Westmoreland et autres parties, dit David Low, où la race à longues cornes était le plus solidement établie, et on l'a conduite dans les comtés voisins du pays de Galles, où les races voisines des devon étaient précédemment entretenues. Elle a passé dans les comtés plus secs, de terrains calcaires, quoique en plus petit nombre que dans les comtés du Centre et de l'Ouest. » On l'a transportée enfin en Irlande, aux États-Unis, dans les colonies anglaises, en France, un peu partout.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPECE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26 Paris

par Victor Borie



V. Borie

01 de Penne Prix

RACE DURHAM — BŒUF

Imp. Zanote rue des Boulangers 13 Paris

TABLEAU DE LA VENTE DE CHARLES COLLING

NOMS.	NOM DE LA MÈRE.	NOM DU PÈRE.	AGE.	PRIX DE VENTE.
TAUREAUX.				
Comet.....	Phoenix.....	Favourite.....	6	26.250 »
Yarborough.....	Fille de Favourite.....	Cupid.....	9	1.443 75
Major.....	Lady.....	Comet.....	3	5.250 »
Mayduke.....	Cherry.....	Comet.....	3	3.806 25
Petrarch.....	Old-Venus.....	Comet.....	2	9.581 25
Northumberland.....	Comet.....	2	2.100 »
Alfred.....	Venus.....	Comet.....	1	2.887 50
Duke.....	Duchess.....	Comet.....	1	2.756 25
Alexander.....	Cors.....	Comet.....	1	1.653 75
Ossian.....	Magdalene.....	Windsor.....	1	1.995 »
Harold.....	Red-Rose.....	Windsor.....	1	1.312 50
VACHES.				
Cherry.....	Old-Cherry.....	Favourite.....	11	2.478 75
Kate.....	Comet.....	4	918 75
Peeress.....	Cherry.....	Favourite.....	5	4.462 50
Countess.....	Lady.....	Cupid.....	9	10.500 »
Celina.....	Countess.....	Favourite.....	5	5.250 »
Johanna.....	Johanna.....	Favourite.....	4	3.412 50
Lady.....	Old-Phoenix.....	Un petit-fils de lord Brothingbroke	14	5.407 50
Laura.....	Lady.....	Favourite.....	4	5.512 50
Cathelene.....	Une fille de la mère de Phoenix.	Washington.....	8	3.937 50
Lily.....	Daisy.....	Comet.....	3	10.762 50
Cors.....	Countess.....	Favourite.....	4	1.837 50
Daisy.....	Old-Daisy.....	Un petit-fils de Favourite.....	6	3.675 »
Beauty.....	Miss Washington.....	Marske.....	4	3.450 »
Red-Rose.....	Elisa.....	Comet.....	4	1.481 25
Flora.....	Comet.....	3	1.877 50
Miss Peggy.....	Un fils de Favourite.....	3	1.575 »
Magdalene.....	Une génisse par Washington.	Comet.....	3	4.462 50
VEAUX MALES (au-dessous d'un an).				
Ketson.....	Cherry.....	Comet.....	»	1.312 50
Young-Favourite.....	Countess.....	Comet.....	»	3.675 »
George.....	Lady.....	Comet.....	»	3.412 50
Sir Dimple.....	Daisy.....	Comet.....	»	2.362 50
Narcissus.....	Flora.....	Comet.....	»	393 75
Albion.....	Beauty.....	Comet.....	»	1.575 »
Cecil.....	Peeress.....	Comet.....	»	1.462 50
GÉNISSES.				
Phœbé.....	Mère par Favourite.....	Comet.....	»	2.756 25
Young-Duchess.....	Mère par Favourite.....	Comet.....	»	4.803 75
Young-Laura.....	Laura.....	Comet.....	»	2.887 50
Young-Countess.....	Countess.....	Comet.....	»	5.407 50
Lucy.....	Par Washington.....	Comet.....	»	3.465 »
Charlotte.....	Cathelene.....	Comet.....	»	3.570 »
Johanna.....	Johanna.....	Comet.....	»	918 75
GÉNISSES (au-dessous d'un an).				
Lucila.....	Laura.....	Comet.....	»	2.782 50
Calista.....	Cora.....	Comet.....	»	1.312 50
White-Rose.....	Lily.....	Yarborough.....	»	1.968 75
Ruby.....	Red-Rose.....	Yarborough.....	»	1.312 50
Cowsip.....	Comet.....	»	656 25

David Low a donné de la race de Durham, qui diffère, du reste, considérablement de l'ancienne race de la Tees, une description charmante. « Sa hauteur est moindre, mais le tronc est plus cylindrique et plus profond. Les membres sont plus courts en proportion du volume du corps, et la poitrine, le dos et la longe plus larges, de telle sorte qu'avec une masse en apparence plus petite, son poids est ordinairement plus grand. La peau est légèrement colorée et le poil brun rougeâtre ou blanc, tantôt d'une seule de ces couleurs, tantôt des deux mélangées. Le mufle est couleur de chair et rarement noir; l'apparition de cette dernière couleur sur la peau rappelle un caractère des anciennes variétés que les éleveurs modernes s'appliquent à faire disparaître. Les cornes sont plus courtes que dans la race primitive, de couleur claire,

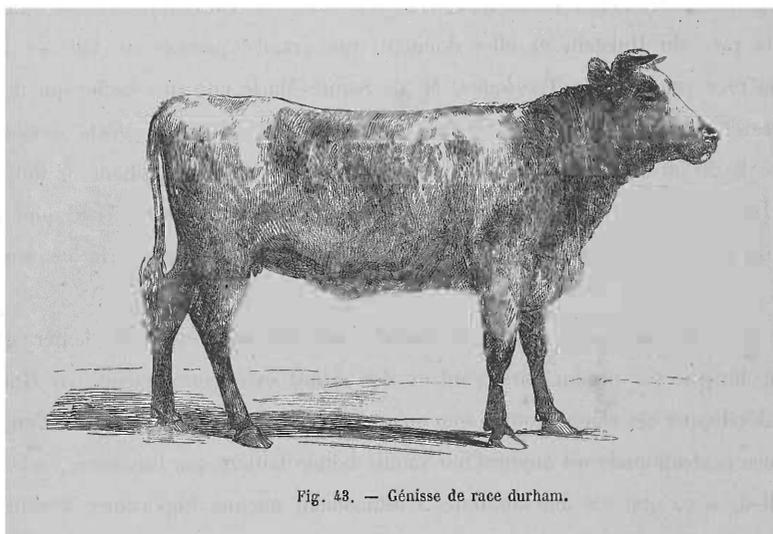


Fig. 48. — Génisse de race durham.

obtuses et quelquefois aplaties latéralement. La peau est douce au toucher, la conformation générale carrée et massive; l'épaule est droite et le quartier postérieur large. La rectitude de l'épaule produit une cavité derrière qui n'existe pas aussi prononcée chez les devon, hereford, et autres variétés analogues. »

M. Lefebvre de Sainte-Marie, qui a fait de la race de Durham une étude complète et sérieuse a dit :

« Les os, surtout ceux des extrémités, sont amincis; la tête est large dans la région du frontal et s'amincit vers le mufle. Le cou est raccourci, léger chez les femelles, épais chez les mâles; l'épaule droite, épaisse, s'unit avec le cou presque sans aucune saillie des os; la poitrine haute, profonde et large, descend parfois jusqu'aux genoux, se projette en avant per-

pendiculairement au point d'attache du cou avec la tête et produit entre les jambes un écartement tel que certains animaux ont peine à marcher. Le garrot *doublé* forme avec le dos et les reins une surface droite horizontale, qui, développée sur ses côtés par la forte courbure des côtes et la dimension extraordinaire des hanches et du bassin, offre l'aspect d'une table en carré long. La masse du corps est profonde, près de terre; la chair descend jusqu'aux genoux et aux jarrets. A l'état d'embonpoint, toutes les saillies du dos sont recouvertes de graisse et le corps présente de nombreuses boursouffures sur le sternum, les épaules, le dos, les côtes, les hanches, la queue. »

Les vaches se distinguent par plus de finesse encore que les taureaux, et elles ont la même aptitude à l'engraissement. Selon David Low, elles ont conservé à un degré considérable les propriétés de la race du Holstein et elles donnent une grande quantité de lait, — moins toutefois que la race primitive de Teeswater. M. de Sainte-Marie cite une vache qui donnait jusqu'à 35 litres de lait par jour, dans le Yorkshire. En France, les plus forts rendements observés ont été de 20 ou 25 litres de lait par jour, mais ce sont là des exceptions; la moyenne, d'après M. de Dampierre, ne va pas au delà de 9 à 11 litres, et c'est beaucoup, car, quoi qu'on dise, la vache de Durham ne passe point, chez nous, pour bonne laitière. On ne peut pas tout avoir.

Selon Royer, la souche durham la plus perfectionnée peut être aussi excellente laitière qu'aucune autre race, lorsque ses producteurs, s'aidant des signes extérieurs fournis par Guënon, s'attacheront à développer ces signes avec le soin qu'a mis Colling à développer ceux de l'engraissement. Si la race perfectionnée est aujourd'hui moins bonne laitière que l'ancienne, cela tient uniquement, dit-il, à ce que ses améliorateurs n'attachaient aucune importance à conserver laitières des vaches qu'ils ne voulaient point traire. Nul doute pour nous, ajoute Royer, « que les qualités laitières les mieux développées ne sont point exclusives de l'aptitude à l'engraissement le plus prononcé; que seulement la fonction de sécréter du lait pendant son activité nuit à l'engraissement; et que l'aptitude à s'engraisser très-prompement, *après* avoir donné une grande quantité de lait, peut se rencontrer chez une souche de vaches parfaites. »

Pour ne pas perdre la trace des diverses souches de durhams qui se sont formées en Angleterre depuis les travaux de Colling, les Anglais ont compris la nécessité d'enregistrer avec soin les naissances de tous les animaux de la race de Durham améliorée nés en Angleterre. Ce travail, dont la première partie fut publiée en 1822, par M. Georges Coates, de Pontefract, sous le titre de *General short horned herd book*, a été poursuivi sans interruption depuis

lors, et comprend aujourd'hui un grand nombre de volumes. C'est l'état civil auquel recourent tous les éleveurs de la race de Durham, soit pour faire inscrire les animaux nés dans leurs étables, soit pour reconnaître la filiation des reproducteurs qu'ils se proposent d'acheter.

Voici, d'après M. Chamard, auteur d'un excellent travail inséré dans la *Connaissance générale du bœuf*, comment l'élevage de la race de Durham est pratiqué en Angleterre.

« L'allaitement des veaux a lieu soit au seau, soit par les mères : ce dernier mode est le plus général : après le sevrage, c'est-à-dire vers l'âge de six ou huit mois, les mâles sont isolés ou groupés par deux ou par trois au plus pendant le jeune âge, dans des boxes où ils sont en liberté. On leur donne une nourriture abondante en fourrages ou racines et particulièrement en tourteaux de lin, farine d'orge, avoine, etc., jusque vers l'âge de dix-huit mois; passé ce terme, l'isolement devient complet, à l'exception toutefois de ceux qu'on met à l'herbage avec les mères pour faire la monte, et auxquels on donne chaque jour une forte ration d'avoine...

« Un grand nombre de propriétaires louent leurs taureaux pour un an, et se font, par ce moyen, un revenu supplémentaire.

« Le traitement des génisses, dont les instincts sont naturellement plus tranquilles, diffère de celui des mâles. On les place par trois ou quatre en liberté dans des boxes, quand ce sont des bêtes de choix; elles y restent jusqu'au printemps et reçoivent pendant l'hiver des fourrages choisis, des turneps, des farineux et des tourteaux. Au printemps, elles sont placées dans des herbages de bonne qualité. Quand le sevrage a lieu immédiatement après la saison d'hiver, elles sont mises directement à l'herbage, sans supplément de nourriture d'aucune sorte. Cependant, quand on veut les pousser à un grand développement, on les laisse même en été dans des boxes avec paddocks, et on joint aux fourrages verts, qui forment la base de l'alimentation, une forte portion de tourteaux et de farineux. On les livre au taureau, suivant leur force, de dix-huit mois à deux ans.

« Les vaches sont traitées à peu près de la même manière que les génisses : dans de bons herbages en été et en hiver, sous des hangars ou dans des étables fermées. Elles sont généralement attachées et reçoivent une forte alimentation en fourrages et racines, mais on s'applique cependant à ne pas les engraisser de peur de les rendre infécondes.

« Les sujets impropres à la reproduction sont conservés dans des boxes, et livrés à la boucherie à peu près vers l'âge de trois ans, quand leur croissance tire à sa fin. Il va sans dire que, jusque-là, ils sont nourris abondamment. Parfois, vers la fin de l'engraissement, on ajoute à leur ration de l'avoine ou des féveroles afin de raffermir les chairs. »

L'œuvre de Colling a trouvé en Angleterre plus d'un continuateur célèbre. On estime par-

ticulièrement les produits de la vacherie de M. Bates, de M. Bolden, de John Booth, de lord Spencer, de M. Whitaker, de lord Radnor, du major Rudd, du capitaine Gunter, du colonel Towneley, de lady Pigot, de lord Ducie, de M. Ambler, de sir Charles Tempest, de M. Fawkes, de M. Marjoribanks, etc. Jonas Webb était aussi un grand éleveur de durhams, et j'ai vu chez lui de magnifiques animaux de cette race.

Les prix élevés attachés aux animaux de bonne race n'ont pas décréu depuis Colling, à tel point que M. Towneley, à la suite du concours de Warwick, a refusé 52,500 fr. pour un jeune taureau, *Royal Butterfly*, et deux génisses d'un an. On cite tel taureau célèbre dont les saillies

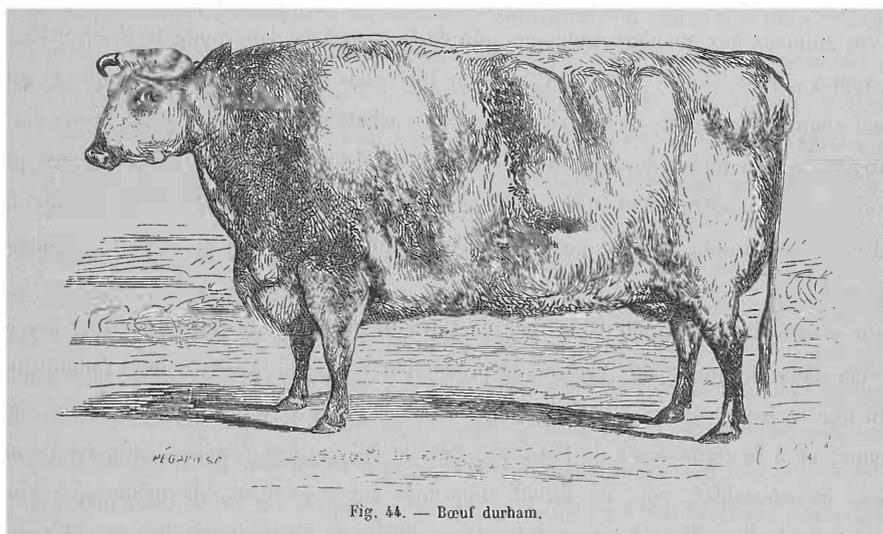


Fig. 44. — Bœuf durham.

se sont payées jusqu'à 1,000 fr. De 1810 à 1848, quarante-huit ventes publiques, comprenant 2,579 têtes de bétail, ont eu lieu en Angleterre; 2,060 femelles ont été vendues en moyenne 1,073 fr. 44, et 159 mâles 1,393 fr. 12. Ces chiffres sont éloquents.

La race de Durham n'a été introduite en France qu'en 1825. La première importation fut faite par M. Brière d'Azy, qui acheta en Angleterre six femelles et un mâle, fils de *Comet* et de *Favourite*. Quelques années après, dit M. Chamard, deux autres importations furent faites par MM. Hunt et Brewster, fermiers anglais, établis dans la Nièvre sur des fermes appartenant à M. Brière d'Azy. Les établissements organisés par eux n'ayant pas réalisé les résultats qu'on en attendait, ajoute M. Chamard, le bétail provenant de ces trois importations fut en partie disséminé dans les localités voisines et en partie vendu à MM. Hervieux, comte de Bouillé et

Tachard; ce dernier a fondé, sur un noyau de plusieurs bêtes qu'il avait acquises, la souche qu'il a perpétuée et qu'il possède encore aujourd'hui.

Vers 1836, le gouvernement français, frappé des progrès réalisés en Angleterre sous l'influence de la race de Durham, confia à M. Yvart, inspecteur général des écoles vétérinaires, le soin d'aller chercher en Angleterre plusieurs reproducteurs de cette précieuse race. M. Yvart ramena ainsi d'Angleterre sept vaches et un taureau qui furent placés à titre d'essai à l'École d'Alfort.

Quelque temps après, une nouvelle importation de la race améliorée de courtes-cornes fut faite par ordre de l'administration, par les soins de MM. Yvart et de Sainte-Marie. Elle comprenait quinze taureaux et vingt vaches destinés à la vacherie du Pin, qui devait revendre plus tard ces animaux aux enchères publiques afin de les propager dans toute la France. En effet, deux ventes eurent lieu en 1839, à Alfort et au Pin; elles eurent un succès tel que le gouvernement continua son œuvre de propagande par des achats multipliés de reproducteurs durhams en Angleterre. En moins de douze ans — de 1836 à 1848 — les importations faites par le gouvernement dépassèrent 200 têtes de bétail. Postérieurement à 1848, dit M. Chamard, il y eut d'autres acquisitions encore, notamment celle qui était destinée à l'institut agronomique de Versailles.

Pour assurer la propagation de la race de Durham, il était nécessaire d'instituer des foyers d'élevage dans les principaux centres de production du bétail. Dans ce but, l'administration établit une vacherie courtes-cornes à Saint-Lô (Manche), à la ferme-école du Camp, dans la Mayenne, et à la ferme-école de Poussery, dans la Nièvre. Ces établissements rendirent des services incontestables, puis ils furent supprimés successivement, de même que l'institut agronomique de Versailles, et les produits de ces différents dépôts furent dispersés. La vacherie du Pin, transportée depuis à Corbon, fut seule conservée; mais l'élan était donné, et la race de Durham était désormais acceptée et acclimatée en France. L'intervention de l'État était d'ailleurs devenue inutile; les éleveurs français qui avaient introduit les courtes-cornes dans leurs étables commençaient à aller chercher eux-mêmes en Angleterre les reproducteurs nécessaires à l'entretien de leur troupeau.

Parmi les éleveurs français qui ont les premiers adopté la race de Durham, et dont les étables sont justement renommées, il faut citer :

MM. Auclerc, à Bruire, près Saint-Amand-Montrond (Cher);

De Béhague, à Dampierre (Loiret);

Benoist d'Azy, à Saint-Benin-d'Azy (Nièvre);

Tachard, dans le Cher;

Le marquis de Torcy, à Durcet;
 Salvat, à Nozieux (Loir-et-Cher).

Depuis lors, des résultats très-remarquables ont été obtenus par un grand nombre d'éleveurs de différents points de la France, notamment par MM. Boutton-Lévêque, comte du Buat, comte de Falloux, Gernigon, Grosourdy de Saint-Pierre, le baron d'Herlincourt, Henry Michel, de Scitivaux de Greische, Tiersonnier, comte d'Andigné de Mayneuf, Balay, Boisteaux, Armand Daubin, de Jousselin, de la Tullaye, Lacour-Lebaillif, etc., etc.

En France, comme en Angleterre, la race de Durham a un état civil régulier, un registre où sont inscrits le nom et la généalogie de tous les animaux de pur sang nés ou importés en France.

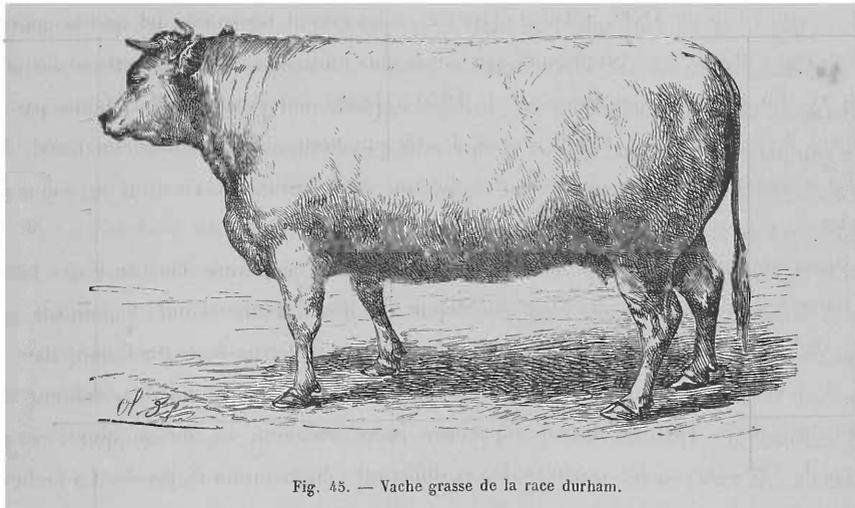


Fig. 45. — Vache grasse de la race durham.

Par un arrêté en date du 21 avril 1853, M. de Persigny, ministre de l'intérieur, dans les attributions duquel était alors comprise la direction générale de l'agriculture et du commerce, chargea M. de Sainte-Marie, inspecteur général de l'agriculture, de recueillir tous les documents concernant les importations, les mutations et les naissances de la race de Durham. Cet arrêté instituait en outre une commission, dite commission du *Herd-book français*, chargée d'examiner les documents recueillis par l'administration, et de prononcer en dernier ressort sur le droit des animaux à l'inscription dans le livre généalogique.

Le premier volume du *Herd-book* a été publié en 1855, sous la direction de M. de Sainte-Marie. Il contient 837 numéros; le second volume a paru en 1858; le troisième en 1862. Les trois volumes réunis comprennent près de 2,300 numéros.

Sans contester en aucune façon le mérite de la race de Durham, il faut reconnaître qu'elle a été pendant quelque temps, en France, l'objet d'un engouement un peu irréfléchi. On a cru qu'elle pouvait être introduite dans toutes les régions et qu'on pouvait s'en servir pour améliorer toutes nos races indigènes. C'était là une double erreur dont l'expérience a fait justice. Sans doute la race de Durham donne des résultats remarquables, mais à la condition qu'elle soit placée dans un milieu qui convienne à ses exigences. Comme l'a dit avec raison M. Tiersonnier, un de nos plus habiles éleveurs de durhams : « Les courtes-cornes améliorés, de même que tous les animaux perfectionnés, sont très-déliçats; ils savent difficilement supporter les privations, et, dans l'état actuel de notre agriculture, il serait fort imprudent de les substituer à nos précieuses races françaises habituées à la misère et rendant vaille que vaille des services, là où l'entretien des durhams serait peut-être onéreux... Mais s'il s'agit d'une culture avancée, à gros capital, nécessitant de gros rendements; si la nature du sol et ses débouchés indiquent une spéculation d'engraissement, alors il ne faut plus hésiter. On peut poser comme principe absolu qu'une bonne nourriture étant donnée, c'est la race de Durham qui payera le mieux cette nourriture. »

La question est ainsi très-nettement posée par M. Tiersonnier. Personne d'ailleurs n'a jamais mis en doute la précocité des durhams et leur aptitude à prendre la graisse; et dans les concours de Poissy, la coupe d'honneur a été attribuée, depuis dix ans, à des durhams ou à des croisements durhams; mais ce qu'on peut nier absolument, c'est que la race courtes-cornes améliorée soit bonne pour le travail, et, quoi qu'en disent les partisans quand même du sang durham, il est difficile d'admettre que l'aptitude au travail de nos races françaises ne soit pas diminuée par le métissage avec la race courtes-cornes. M. de Dampierre l'a dit avec raison, les animaux issus de ce métissage ne peuvent pas être nerveux et légers, qualités indispensables à des bœufs de travail, que leur propre poids ne doit pas fatiguer à l'excès ou faire enfoncer dans les guérets humides, ou essouffler à l'ardeur du soleil du midi. « Dans les pays où la culture est faite exclusivement par le bœuf, ajoute M. de Dampierre, augmenter encore la lenteur du travail si reprochée à cet animal, modifier peut-être, par le croisement durham, la durée journalière de ce travail, c'est porter une atteinte profonde à tout un système économique qui peut avoir ses défauts, mais qui a aussi des conditions de sécurité qui le défendent et le protègent contre de dangereuses innovations. »

Je partage l'avis de M. de Dampierre, je ne crois pas qu'il soit prudent d'introduire le sang durham dans nos races de travail qui répondent à un des besoins les plus urgents de notre agriculture. Ce que ces races y gagneraient en précocité ne vaut pas ce qu'elles perdraient à d'autres points de vue.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Bourie



Imp. Zanoë, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE DURHAM—VACHE.

Il me semble que les éleveurs doivent aussi y regarder à deux fois avant de croiser les races laitières avec les courtes cornes. Cependant, il faut reconnaître qu'un métissage prudent n'altère pas considérablement les facultés laitières. Le fait a été vérifié cent fois avec les races flamande, cotentine et bretonne. M. de la Tréhonnais explique ce fait en disant que, dans la reproduction des animaux, c'est le mâle qui donne au produit la forme extérieure; la mère donne l'appareil respiratoire, les viscères, les membranes muqueuses, les organes de sécrétion, etc. D'où il suit que les qualités laitières, selon M. de la Tréhonnais, venant principalement de la mère, le mâle ne saurait en aucune façon altérer les conditions qui déterminent la transmission de ces qualités, surtout lorsqu'elles sont fortement typifiées, comme dans les races bretonne, cotentine, flamande, etc. C'est là une hypothèse comme une autre, mais c'est une pure hypothèse.

D'autres vont plus loin et prétendent que le croisement durham-cotentin, par exemple, a non-seulement pour effet de donner des produits plus précoces, plus étoffés, mais encore d'augmenter les facultés laitières. Comment une race peut-elle transmettre à ses descendants des qualités qu'elle n'a pas? C'est ce que je ne me charge pas d'expliquer.

Le croisement de la race de Durham avec nos races de travail et nos races laitières, opéré dans le but d'améliorer ces races, produirait infailliblement des résultats désastreux, et donnerait des produits qui ne seraient bons ni pour le lait, ni pour le travail, ni pour l'engraissement. Mais ce n'est pas une raison pour repousser d'une manière absolue l'utilisation du sang durham. Ainsi que l'a démontré avec une autorité incontestable notre regrettable ami Baudement, le croisement de nos races françaises avec la race de Durham, afin d'obtenir des produits immédiats, a sans aucun doute de grands avantages, suivant les circonstances; il ne s'agit pas ici d'améliorer une race à l'aide de croisements, mais d'obtenir des produits améliorés destinés à la consommation. Ainsi une vache normande, saillie par un taureau durham, donnera un produit bien plus disposé à l'engraissement que si elle eût été saillie par un taureau normand. Ces accouplements, je le répète, constituent une opération industrielle en vue d'obtenir des résultats immédiats.

Cependant le monde agricole, a longtemps admiré, dans les concours, les durham-manceaux de M. de Falloux, et de certains éleveurs du Maine et de la Touraine. Ce croisement forme-t-il une exception à la règle posée par Baudement? Nullement. La race manceau n'était apte ni à fournir du travail, ni à produire du lait, mais elle offrait une certaine disposition à l'engraissement. On l'a croisée avec l'animal de boucherie par excellence, avec le durham. Ce croisement a-t-il constitué une race? Pas le moins du monde. La race durham-manceau est surtout une race de Durham; le sang manceau tend à disparaître sous l'infusion ré-

pétée, continue du sang durham. Les taureaux employés à la reproduction sont invariablement des durhams purs. Les femelles mancelles pures n'existent pour ainsi dire plus. Il arrivera de la race durham-mancelle ce qui est arrivé de nos prétendus métis-mérinos, qui, grâce aux béliers purs, sont devenus eux-mêmes des mérinos français.

Il en est de même de la race de Durcet, de M. de Torcy. Le sang durham a absorbé le sang suisse et normand.

J'ai dit que, dans les concours d'animaux gras, les prix d'honneur étaient presque toujours attribués à des durhams ou à des croisements durhams. Au concours de Poissy de 1866, c'est à un bœuf durham, exposé par M. Tiersonnier, qu'est échue la coupe d'honneur ; le prix d'honneur pour les vaches a été décerné à M. Lacour, de Saint-Fargeau, pour une vache de quarante-six mois, également de race durham.

Le bœuf de M. Tiersonnier était âgé de trente-cinq mois et pesait 920 kilog. Voici quel a été son régime :

Pendant les mois d'hiver, sa nourriture était composée en moyenne de 40 kilog. de betteraves, 2 kilog. de tourteaux, 6 litres de grain et 4 à 5 kilog. de bon foin. Tous ces aliments étaient hachés et macéraient ensemble jusqu'à la fermentation alcoolique.

M. Tiersonnier fait cuire le grain préalablement ; il le croit dans cet état plus assimilable que la farine, et le combustible ne lui coûte pas plus cher que le meunier.

Le grain se compose d'un mélange par parties égales d'orge et de maïs. A la fin de l'engraissement, M. Tiersonnier donne à ses animaux un peu de graine de lin et une faible quantité de seigle, le tout également cuit. « Mais, dit M. Tiersonnier, il faut user avec une grande prudence de ces deux derniers aliments qui font développer la graisse au dehors, mais lui ôtent toujours de sa fermeté. » M. Tiersonnier emploie le sel pendant tout le temps de l'engraissement. Il préfère de beaucoup la betterave à la pulpe, et « si les circonstances obligeaient à s'en servir, il faudrait la compléter par une légère addition de mélasse, parce qu'il est impossible de méconnaître le rôle utile du sucre dans l'engraissement. » Tous les animaux, chez M. Tiersonnier, sont en box dans une étable un peu sombre. On les fait promener tous les jours.

La vache exposée par M. Lacour était âgée de quarante-six mois, et pesait 840 kilog. Sa ration était ainsi composée : carottes ou betteraves à discrétion, avec du foin de première qualité ; environ un litre d'avoine par jour et un peu de farine d'orge délayée dans de l'eau et mélangée aux carottes, puis de l'orge cuite, et successivement l'habile éleveur de Saint-Fargeau augmenta la dose des farineux jusqu'aux dernières semaines de l'engraissement.

Conduite à l'abattoir des Batignolles, après le concours, cette vache ne pesait plus que 805 kilog. Elle avait assez bien supporté les fatigues de l'exposition, puisqu'elle n'avait perdu que 35 kilog., soit 4.1 pour 100 de son poids. Le poids des quatre quartiers, cuir et suif compris, était de 659 kilog., soit 81 pour 100 du poids vif; le poids des quatre quartiers seuls était de 535 kilog., c'est-à-dire 66.46 pour 100 du poids vif; elle a donné 83 kilog. de suif (environ 10.30 pour 100 du poids vif), et 41 kilog. de cuir. Ce sont là de beaux rendements. Cependant les rendements d'une vachè charolaise, sa concurrente au prix d'honneur, qui était présentée par M. Massé, ont été bien près de les atteindre.

La race durham est incontestablement la première des races de boucherie, au point de vue de la précocité et du rendement. Donne-t-elle la viande la plus succulente? Malheureusement, non. Baudement a fait à cet égard des études fort intéressantes, qui portent sur 259 bœufs exposés dans les concours. En classant ces bœufs par races, et en exprimant par le chiffre 100 la qualité du groupe qui occupe le premier rang, il en a déduit le tableau suivant :

NOMBRE DE TÊTES.	RACES.	MOYENNE DE QUALITÉ PAR TÊTE.
4.....	Durham-bretons.....	100.0
18.....	Durham-schwitz-normands.....	97.5
17.....	Choletais et nantais.....	97.3
37.....	Durham-manceaux.....	96.1
8.....	Garonnais.....	95.1
24.....	Limousins.....	94.2
24.....	Durhams.....	94.6
6.....	Garonnais-limousins.....	90.7
38.....	Durham-charolais.....	90.6
15.....	Durham-cotentins.....	90.3
4.....	Bretons.....	90.2
9.....	Salers.....	90.1
41.....	Charolais.....	89.5
10.....	Cotentins.....	88.3
4.....	Garonnais-bazadais.....	87.5

Baudement donne ces résultats comme le résumé des faits qu'il a observés à Poissy, sur les animaux primés, pendant sept années consécutives (1853 à 1859). « Je leur crois, dit-il, une grande généralité, parce qu'ils sont assez nombreux déjà, mais je suis loin de les présenter comme faisant loi. »

Ce tableau montre que les courtes cornes, du moins ceux qui sont élevés en France, ne donnent pas la meilleure viande. « Quand il nous a été donné, dit Baudement, dans le *Livre de la ferme*, d'étudier les bœufs nés et élevés dans la Grande-Bretagne, la moyenne de

qualité s'est montrée supérieure à la qualité moyenne des bœufs nés et élevés en France. Mais cette supériorité a paru tenir moins à la nature même des animaux anglais, qu'à la perfection de leur engraissement. Il semble que si l'engraissement eût été moins achevé, la viande des bœufs anglais fût restée plus verte ; celle des bœufs français accuse généralement plus de tendance à se marbrer plus facilement.

« A cette différence de nature paraît devoir être rattaché, comme à sa cause, un fait qui a été presque chaque année constaté pour les bœufs durhams, nés et élevés en France, où l'engraissement de concours est certainement moins parfait et moins complet qu'en Angleterre ; ces bœufs se classent, pour la qualité de leur viande, au-dessous de beaucoup de nos races indigènes, et au-dessous d'un grand nombre de produits issus de croisements. »

C'est là un fait très-curieux. « La race durham — j'emprunte encore ce passage à un rapport de Baudement — qui ne donne pas une viande de qualité remarquable, communique aux croisements qu'on en obtient une qualité généralement supérieure à la sienne et supérieure à la qualité des races auxquelles elle a été mêlée. Cette race, si remarquable par sa conformation comme race spéciale de boucherie, par ses facultés d'assimilation, par son développement hâtif, par sa puissance de transmission, imprime son cachet avec une très-grande certitude à la plupart des produits de croisement qu'elle donne, améliore leurs formes, leur communique quelque chose de ses qualités comme consommateur, et les avance dans la précocité. Elle leur apporte de plus une propension à se charger de graisse, une certaine mollesse, une certaine verdeur qui nuisent à la qualité générale de la viande, mais qui, tempérées par la race à laquelle elle est unie, composent une qualité moyenne plus élevée qu'elle ne se trouve dans les deux reproducteurs associés. »

Ce qui précède met très-nettement en relief le véritable rôle de la race durham, qui est de former des croisements, c'est-à-dire des produits destinés exclusivement à la consommation, des animaux qui arrivent à l'abattoir dans les meilleures conditions de précocité, de conformation et d'engraissement. Mais si la race durham donne par le croisement — et dans les situations où les principes de la zootechnie le conseillent d'ailleurs — de bons animaux de boucherie, on ne doit pas employer les métis à la reproduction, dans le but de former souche d'une sous-race. « En observant les lois de la reproduction, dit Baudement, comme en suivant l'histoire de la formation et de l'amélioration des races, on reste convaincu que le croisement ne peut pas faire de race et qu'il ne doit être employé d'une manière continue que dans le cas où l'on se propose de substituer une race à une autre race qu'on veut détruire comme mauvaise ou insuffisante. »

Baudement a défini ainsi très-exactement le rôle que les courtes cornes améliorés doivent jouer dans la production animale. Je le répète, la race durham a eu ses enthousiastes et ses détracteurs; les uns se sont exagéré le mérite de cette race et ont voulu la croiser sans distinction avec toutes les races indigènes; les autres n'ont vu dans les durhams que des animaux pleins de graisse, fournissant une viande fort ordinaire, des animaux médiocres sous le rapport de leurs qualités laitières et absolument impropres au travail. Les idées si bien développées par Baudement prennent place entre ces deux opinions extrêmes, et montrent les choses sous leur véritable jour. Comme toutes les idées justes, elles ont fait leur chemin, et elles sont aujourd'hui admises par presque tous les éleveurs.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPECE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rusuque, rue Jacob, 20, à Paris.

par Victor Boire.



Imp. Zanote, rue des Boulaugers, 13, Paris.

RACE HEREFORD — TAUREAU.

O. de Penne del.

RACE DE HEREFORD

La race bovine qui habite le comté de Hereford, au sud du pays de Galles, et qu'on désigne sous le nom de race de Hereford, appartient à la catégorie des races à moyennes cornes. On ne possède aucun document authentique sur les modifications qu'ont pu subir les herefords dans l'origine. Lorsqu'on commença à s'en occuper, ils étaient déjà d'assez grande taille, mais de conformation variée. Selon David Low, les laiteries, étant autrefois très-répondues dans le comté de Hereford, y auront fait introduire des animaux de provenances différentes et n'ayant de caractères communs que leur aptitude à donner beaucoup de lait. La population bovine du Hereford était donc autrefois fort mélangée.

En 1769, un jeune homme, nommé Benjamin Tomkins, qui était alors employé chez un éleveur du comté de Hereford, et spécialement chargé du soin de la laiterie, remarqua particulièrement deux vaches dont la tendance à s'engraisser lui parut surprenante. Tomkins avait, paraît-il, remarqué aussi la fille de son maître, car il l'épousa bientôt, et son premier soin, lorsqu'il fut marié, fut d'acheter les deux vaches dont les aptitudes spéciales à prendre la graisse l'avaient si vivement frappé. L'une de ces vaches était blanche, il la nomma *Pigeon*; l'autre, de couleur rouge, avait la face tachetée de blanc, et fut appelée *Mottle*. Comment s'y prit Tomkins pour améliorer la race du pays, ou mieux pour créer la race hereford telle qu'on la connaît aujourd'hui? C'est ce qu'on ne sait pas bien. Tomkins, à l'exemple de son contem-

porain Bakewell, ne mettait personne dans la confiance de ses travaux. C'est à peine s'il montrait à ses amis son bétail que Bakewell, lui, savait si bien faire valoir. « Il semble, dit David Low, que le système de Tomkins consistait à rechercher avec soin les individus les plus convenables pour l'élevage, et qu'après avoir produit, par ce moyen, des animaux qui réunissaient les qualités nécessaires, il se renferma dans son propre troupeau. Lorsqu'il fut parvenu au degré d'amélioration qu'il cherchait, il communiqua aux individus, par leur croisement entre eux, cette permanence et cette uniformité de caractères qui constituent une race. »

Sous ce premier rapport, ajoute David Low, il ne fut pas aussi heureux que Bakewell, car beaucoup de herefords diffèrent considérablement de leur type commun. A la vérité, Tomkins avait ce qu'il appelait ses différentes *lignes* de souches, telles que sa ligne *Mottle* et sa ligne *Pigeon* ou *argent*, lignes tellement distinctes que les caractères distinctifs des deux vaches d'où elles étaient issues pouvaient encore s'observer dans leurs descendants, à l'époque où l'éminent professeur d'Édimbourg écrivait son *Histoire naturelle des animaux domestiques*.

On a trouvé plusieurs points de ressemblance entre la race hereford et la race devon, d'où l'on en a conclu que Tomkins aurait bien pu se servir des devons pour améliorer la race hereford. Rien ne prouve la justesse de cette opinion. D'après David Low, la ressemblance sur laquelle on s'appuie pour articuler cette hypothèse ne va pas au delà de celle qui peut résulter d'une origine commune, fort ancienne, et il n'y a rien dans la race hereford, telle qu'elle existe aujourd'hui, qui autorise à croire que son améliorateur originaire a dû recourir à d'autres races que celles qu'il a trouvées dans son pays natal.

Youatt est d'un avis opposé à David Low. « Sans une certaine ampleur de cou, et la face blanche qui, dit-il, caractérise la race du Herefordshire, il serait fort difficile de reconnaître un petit hereford d'un grand devon. »

Que les herefords soient ou ne soient pas proches parents des devons, il n'en est pas moins vrai qu'ils se sont propagés en Angleterre, sinon d'une manière aussi éclatante que la race durham, du moins assez rapidement, sans bruit, et par le fait seul de leur propre valeur. Aujourd'hui, la race hereford peuple presque exclusivement le Herefordshire, sa patrie; de là, dit M. de Guaita, auteur d'une excellente notice sur la race bovine de Hereford, elle rayonne dans les comtés de Shrop ou Salop, de Radnor, de Brecon, de Worcester, de Stafford. Selon M. Welles, il faudrait parcourir bien longtemps le Caermarthenshire pour y voir du bétail à cornes d'une autre race. Tous ces comtés sont presque exclusivement des pays d'éleve, les

cultivateurs s'y occupent peu d'engraissement; ils vendent leurs produits aux herbagers de toute l'Angleterre, qui les recherchent avec empressement.

Le hereford moderne, dit David Low, appartient à la classe des grandes races. Les bœufs parviennent à un poids que ne dépassent presque jamais ceux d'aucune autre race de l'Angleterre. Leur robe est rouge sombre ou brun rougeâtre, avec la tête blanche et plus ou moins de blanc sur le dos et sur le ventre. Cette particularité, que les éleveurs cherchaient autrefois à produire le plus possible, pour se rapprocher de la *ligne Pigeon*, de Tomkins, n'est cependant pas inhérente à la race, quoiqu'elle soit assez bien fixée pour se reproduire dans les croisements.

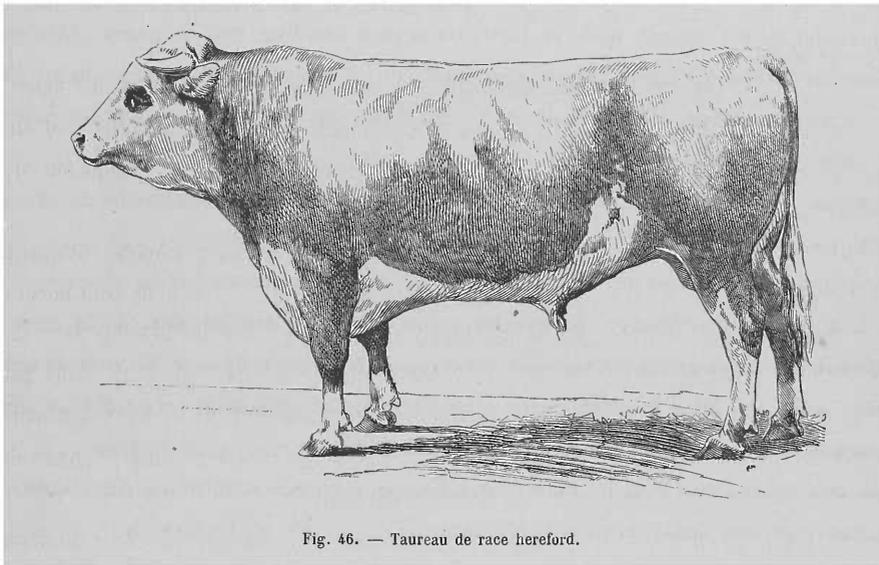


Fig. 46. — Taureau de race hereford.

D'après M. de Guaita, « une variété de la race, parmi laquelle quelques auteurs croient que se trouvent les familles les plus parfaites, a la face mouchetée; on en trouve de zébrés, mais rarement; plus souvent, ils présentent des taches miroitées en forme d'étoiles, qui ont fait comparer leur robe à du cuir gaufré. »

Une bonne description de la race hereford nous a été donnée par M. de Guaita, d'après Marshall. Les animaux du Herefordshire, dit-il, ont une expression douce, gaie, ouverte; le front est large, l'œil plein et vif; les cornes sont luisantes, minces, écartées; la tête est petite, la ganache sèche, le cou long et assez mince, la poitrine profonde, le sternum large, avancé et très-chargé de muscles, l'omoplate mince, plate, peu proéminente; l'épaule bien pleine et moelleuse; la poitrine et le rein

sont larges, les hanches bien développées et de niveau avec l'échine ; les quartiers sont longs et bien remplis ; la queue est mince, bien fournie ; les crins sont fins et doux ; le corps est arrondi et plein ; la carcasse profonde partout et de formes harmonieuses ; la côte large et allongée ; l'os rond, petit et peu proéminent ; la cuisse nette et bien faite ; les jambes sont courtes, bien d'aplomb, et minces au-dessous des genoux et des jarrets ; le pied est moyen ; le flanc large ; maniements excellents, moelleux, surtout sur le dos, sur l'épaule et sur les côtes ; la peau est douce, souple, d'épaisseur moyenne, roulante sur le cou et sur les hanches ; le poil net, brillant et soyeux. La robe est baie et la face presque nue, ce qui, ajoute Marshall, est le caractère de la vraie race du Herefordshire.

En raison de leur grande taille, les bœufs de la race hereford, quoique moins agiles que les devons, ont une force considérable, et sont éminemment propres au travail. Ils sont en général fort dociles. Cependant, au dire de David Low, les taureaux deviennent quelquefois vicieux en vieillissant.

Quoique les bœufs herefords soient propres au travail, on les y emploie rarement, par la raison que les éleveurs ont beaucoup plus d'avantage à les vendre, lorsqu'ils sont encore jeunes, aux engraisseurs des autres districts. Ces bœufs ont, en effet, le mérite de s'engraisser facilement avec une nourriture ordinaire ; ils ont un rendement très-élevé en suif, et ils sont très-recherchés sur le marché de Camden town, à Londres, où ils arrivent ordinairement à l'âge de deux ans. Aussi la demande des jeunes bœufs est si active qu'il n'y a, pour ainsi dire, pas un seul animal engraisé dans le comté de Hereford.

Les bœufs herefords bien engraisés sont présentés sur les marchés de consommation de l'Angleterre comme des types parfaits d'animaux de boucherie, et ils obtiennent, à poids égal, un prix supérieur aux durhams. Les éleveurs du Hereford prétendent naturellement qu'ils possèdent la race la plus fine de l'Angleterre, et ils la placent au-dessus de la race courtes cornes. Tel n'est point l'avis de David Low. Il peut arriver, dit-il, que les herefords donnent plus de profit à l'engraisseur que les durhams, mais « la valeur d'une race ne doit pas être déterminée par le profit qu'elle donne entre l'achat et la vente, mais bien par celui qu'elle procure à l'éleveur et au nourrisseur réunis, depuis sa naissance jusqu'à sa maturité. Or si l'on prend en considération la précocité des courtes cornes et le poids auquel ils parviennent, on peut affirmer sans crainte qu'ils méritent la préférence. »

La vache hereford est petite, comparativement aux bœufs ; elle est mauvaise laitière, et depuis que les éleveurs se sont appliqués à développer, dans la race, l'aptitude à prendre la graisse, les vaches donnent à peine assez de lait pour nourrir leurs veaux.

Au nombre des éleveurs qui se sont occupés, après Tomkins, de perfectionner la race au point de vue de la boucherie, il faut citer M. Price, dont les animaux ont toujours été très-recherchés et vendus fort cher. Ainsi, en 1816, M. Price vendit aux enchères 14 taureaux, 6 veaux mâles et 106 vaches ou génisses de tout âge; il réalisa 171,265 fr., soit 1,359 fr. par tête. Vingt-cinq ans plus tard, une seconde adjudication comprenant 99 têtes eut lieu à la ferme de M. Price, elle produisit 138,000 fr., soit 1,345 fr. par tête. Dans l'intervalle de ces deux adjudications, il avait vendu un grand nombre de reproducteurs à des prix qui ont atteint jusqu'à 5,000 fr. Ce sont des prix presque aussi élevés que ceux qu'obtiennent les durhams des meilleures souches.

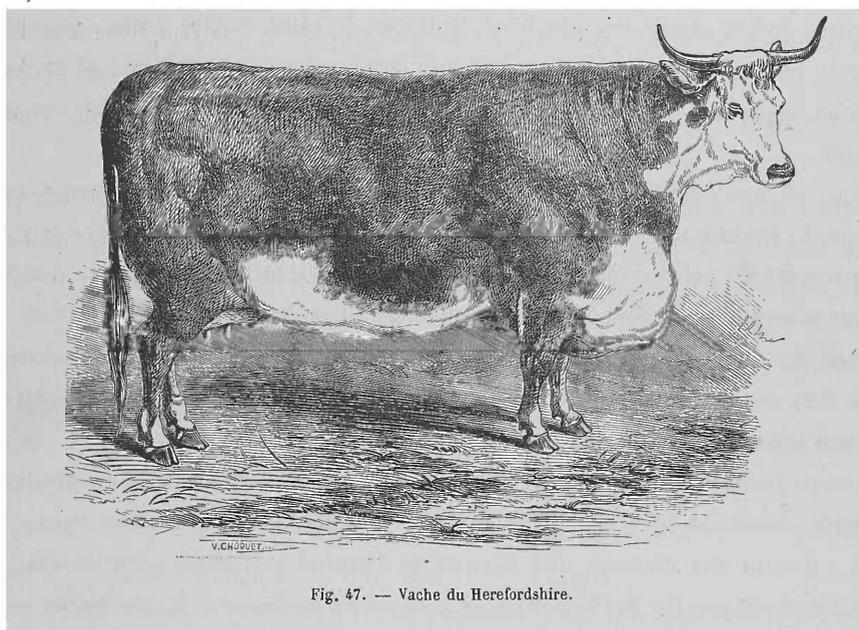


Fig. 47. — Vache du Herefordshire.

On a essayé bien souvent de croiser entre elles les races durham et hereford; on a toujours obtenu ainsi des produits qui, sans être mauvais, ne valaient point les animaux de pur sang. Mieux vaut donc s'en tenir aux races pures qui ont chacune leurs qualités propres. A laquelle des deux races doit-on donner la préférence? M. Hillgard considère les durhams comme préférables à l'étable et les herefords au pâturage. « Dans toutes les foires de l'Angleterre, dit-il, excepté toutefois dans le Herefordshire et dans les comtés environnants, les génisses de race durham sont plus recherchées et se payent plus cher que celles de Hereford; mais il n'en est pas de même des bœufs, car, à part le Lincolnshire et les comtés du Nord, on préfère beaucoup ceux du Hereford. Au reste, à Smithfield, où la qualité de la viande se juge en dernier ressort, le kilo-

gramme de viande de hereford se paye plus cher que le kilogramme de viande de durham. Les bœufs de cette dernière race produisent, au même âge, un plus grand poids de chair, c'est vrai; mais aussi ils consomment plus de nourriture. Je conçois toutefois que dans les magnifiques pâturages du Lincolnshire et de quelques comtés du nord de l'Angleterre, on préfère les courtes cornes, afin de ne pas mettre un trop grand nombre de têtes sur une quantité donnée de terrain; et il se pourrait que les durhams, dans ces conditions, produisissent un plus grand poids de viande par acre (0^h.4046); toutes ces conditions se combattent et rendent très-difficile de décider quelle est, en Angleterre, celle de ces deux races (les deux meilleures du monde entier) qui est la plus profitable pour les éleveurs et pour la communauté. »

On a fait, en 1828, une expérience qui a été souvent citée et que j'emprunte à un article publié dans le *Journal d'Agriculture pratique* par M. de Guaita. Il s'agissait d'essayer la valeur relative des bœufs durhams et herefords au point de vue de l'engraissement sans grain ni tourteaux.

On acheta trois animaux de chacune de ces deux races, et on les mit le 2 décembre dans une cour fermée, où ils passèrent l'hiver, consommant par tête 36 litres de turneps, plus de la paille à discrétion. Le 2 mai suivant, on les pesa, puis on les envoya au pâturage. Ils pesaient alors :

	HEREFORD.	DURHAM.
	kil.	kil.
N ^o 1.....	443.9	482.0
N ^o 2.....	393.2	431.2
N ^o 3.....	355.1	456.6
Totaux.....	1,192.2	1,369.8

Le 3 novembre, on les rentra pour les mettre en stalle; le résultat de la pesée à ce moment fut :

	HEREFORD.	DURHAM
	kil.	kil.
N ^o 1.....	596.1	653.2
N ^o 2.....	532.7	634.2
N ^o 3.....	545.4	646.9
Totaux.....	1,674.2	1,934.3

A partir de ce moment jusqu'au 25 mars suivant, on les nourrit à discrétion. Ils consomment :

	TURNEPS.	FOIN.
	kil.	kil.
Durham.....	26,921	3,070
Hereford.....	21,139	2,294
Différence.....	5,782	776

Le 25 mars, on les pesa une troisième fois et on trouva :

	HEREFORD.	DURHAM.
	kil.	kil.
N° 1.....	665.9	735.6
N° 2.....	608.8	729.3
N° 3.....	608.8	732.0
Totaux.....	1,883.5	2,196.9

Les herefords n'avaient donc gagné que 690 kilog., tandis que les durhams avaient augmenté de 800 kilog., mais aussi ces derniers avaient consommé 5,782 kilog. de turneps et 776 kilog. de foin de plus que les herefords.

Le 30 mars, on vendit les deux lots à Smithfield; les durhams furent payés 2,425 fr. et les herefords 2,400. Il n'y avait donc que 25 fr. de différence entre les deux lots pour payer l'énorme différence de leur consommation; sans compter que les durhams avaient dû coûter plus cher au début, puisqu'ils étaient déjà plus lourds.

Sans doute, comme le fait remarquer avec raison M. de Guaita, une expérience isolée n'est pas concluante; cependant celle qui vient d'être citée mérite d'être prise en très-sérieuse considération. Elle prouve que si la race durham a pour elle une grande précocité, une grande puissance d'assimilation; si elle est meilleure laitière que la race d'Hereford, si elle transmet à tous ses descendants d'une manière plus énergique les caractères qui la distinguent, en revanche la race hereford donne aux éleveurs, dans certaines circonstances, des profits immédiats plus considérables. Pour n'en citer qu'un exemple, rapporté par M. de Guaita, M. Congrève, l'habile herbager qui exploite la ferme de Newbold-Grange, fécondée par les eaux d'égouts de la ville de Rugby, engraisse constamment 500 bœufs de race hereford, dont il trouve le débouché à des prix plus élevés que les durhams. Ceci confirme cette opinion de M. Hillgard

que les herefords, au pâturage, sont préférables aux courtes cornes, tandis qu'à l'étable les profits donnés par les courtes cornes l'emportent sur les profits donnés par les bœufs du Herefordshire.

La race de Hereford est loin d'être aussi répandue en France que la race durham ; les deux races ont cependant été introduites à peu près à la même époque. La première importation de herefords fut faite dans le Nivernais, en 1820, par un fermier de M. Brière d'Azy ; croisés avec les charolais, ils donnèrent des produits bien inférieurs à ceux qu'on obtint trois ou quatre ans plus tard avec les durhams, en sorte que les herefords ne tardèrent pas à disparaître du Nivernais.

ANIMAUX DE LA FERME
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob 26 à Paris.

par Victor Boire



Imp. Zanote rue des Boulangers, 13 Paris

RACE DEVON — BŒUF.

01 de Pemme Finx

RACE DE DEVON

Si nous voulions classer les races bovines de l'Angleterre dans l'ordre chronologique des perfectionnements qu'elles ont reçus, la race de Devon devrait être placée immédiatement après les races durham et de Hereford. Il y a cent cinquante ans, les bestiaux de Devon obtenaient les plus hauts prix à Smithfield. « Depuis lors, dit Lawrence, les acheteurs ont observé que, quoique le *sang* et de belles formes plaisent au gentleman éleveur, cependant le poids et la qualité doivent être au marché la principale préoccupation. » C'est pourquoi la race durham et la race hereford ont primé la race devon, qui a conservé néanmoins un rang très-honorable dans l'échelle de mérite des bœufs de la Grande-Bretagne.

Le foyer d'élevage de la race devon est situé à l'est du comté de Cornouailles, près du canal de Bristol, sur les terres élevées du Devonshire. La variété de bétail qui habite cette contrée, dit David Low, est distinguée par une telle ressemblance générale de propriétés et de conformation, que c'est sans contredit l'une des races les mieux caractérisées des Iles-Britanniques. Elle est ordinairement appelée race du Devon, et quelquefois la North-Devon, parce qu'on la trouve dans sa plus grande pureté dans la partie septentrionale du comté. Ces animaux sont très-répandus, ajoute David Low, mais leur district particulier est le versant septentrional du Devonshire, depuis Barnstaple, à l'est, jusqu'à la rivière d'Exe.

Les bestiaux du Devon atteignent rarement un poids considérable, ils n'en sont pas moins,

cependant, très-remarquables. Aucune race n'a plus de cachet ni de sang, et comme le dit très-justement M. de Dampierre, leur couleur acajou foncé, sans aucun mélange de blanc dans les animaux de race pure, leur petite tête maigre semblable à celle d'un chevreuil, leurs yeux saillants et expressifs, leurs cornes longues, minces à la base, effilées et légères, la vivacité de leur démarche, sont des signes qui distinguent au premier coup d'œil cette race de toutes les autres.

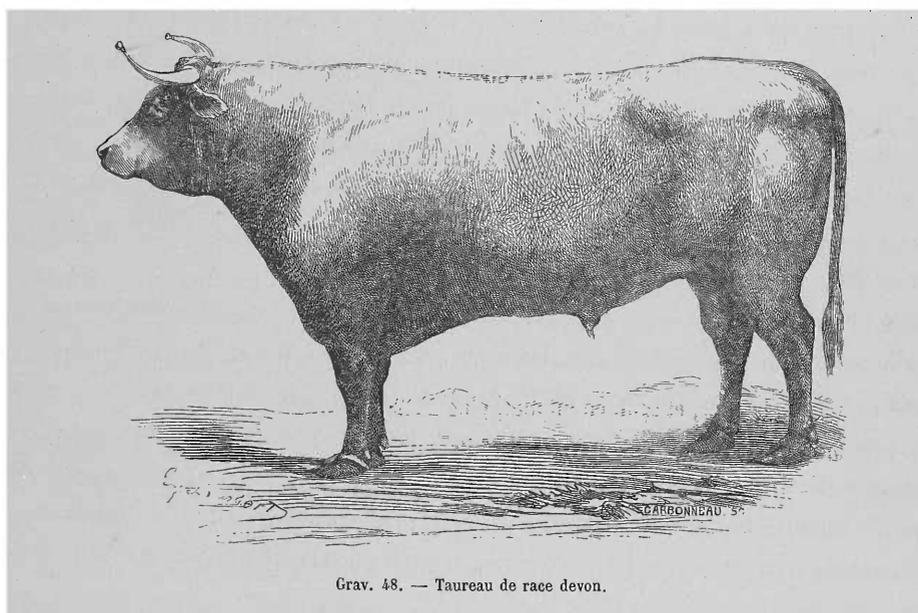
David Low en a donné une description; je ne saurais mieux faire que de la reproduire :

« Leur conformation générale, dit-il, est légère et gracieuse; leur peau est d'une couleur jaune orangé; ils sont caractérisés par leur poil rouge brillant, et leurs yeux entourés d'un cercle de même couleur que la peau. Le nez est aussi de la même couleur, et l'intérieur des oreilles est rouge orange. Les cornes sont de moyenne longueur, très-fines et courbées à la partie supérieure. La peau est onctueuse et douce au toucher, et le poil est fin, avec une tendance à friser, comme celui des autres bestiaux qui habitent un climat humide. Le cou est long et la poitrine médiocrement développée; les épaules sont obliques, les sabots et les os des extrémités sont petits, les membres sont minces et longs, le dos est long aussi, et il y a une grande distance entre la dernière côte asternale et le bassin. »

Tels sont, selon David Low, les caractères les plus prononcés des véritables devons, « en considérant comme type de la race la variété qui est propre au district élevé du Devon septentrional. » Quand on s'éloigne de ce centre, la conformation et la taille du bétail s'écartent du type pur dans des limites plus ou moins étendues; les devons transportés dans des contrées à herbages plus riches que celles où se trouve le type primitif augmentent en taille, mais au détriment de cette délicatesse de formes qu'ils présentent dans leurs pâturages originaires. Ils arrivent alors à ressembler à cette variété d'ancien bétail qui était estimée pour sa couleur blanche et la particularité de ses oreilles rouges.

Quoique le North-Devon ne soit pas classé parmi les districts les plus fertiles, le bétail qui l'habite n'en est pas moins assez exigeant; il lui faut un climat favorable, et surtout d'assez bons pâturages; dans les pays où les pâturages sont maigres, suivant M. le marquis de Dampierre, la race devon a une infériorité marquée sur les races rustiques de montagnes qui exigent moins de nourriture qu'elle, et peuvent acquérir ainsi un degré d'engraissement fort supérieur. Au contraire, dans les pays où la nourriture est très-abondante, il y a plus d'avantage à élever des animaux, qui atteignent, sans plus de dépense, un poids beaucoup considérable. On peut conclure de là que les contrées qui conviennent le mieux à l'élevage des devons sont les plateaux élevés où croissent des pâturages, sinon très-abondants, du moins très-substantiels.

La race devon est une des meilleures races de travail de l'Angleterre, et ne trouve de rivale que dans nos races de l'Auvergne. Quoique les membres des devons soient assez fins, ils sont longs et bien musclés jusqu'au jarret et au genou, et munis de forts tendons; ces animaux possèdent une grande aptitude pour le travail; ils sont agiles, très-énergiques et doués d'un caractère très-doux. « La profondeur moyenne de la poitrine, dit M. de Dampierre, la bonne direction de l'épaule et des membres, le sang qui s'y montre et y communique son énergie, malgré la petitesse des os, permettent parfaitement au bœuf devon de trotter sous le harnais sans s'essouffler, et il est reconnu dans tout le comté de Devon, dans le district surtout où cette race est conservée



Grav. 48. — Taureau de race devon.

dans toute sa pureté, c'est-à-dire depuis Barnstaple jusqu'à Tiverton, que les bœufs font tous les travaux des champs aussi rapidement que les chevaux, et c'est au trot que les conducteurs les mènent au travail. »

Les bœufs sont donc employés au labourage dans tout le comté de Devon; on les attelle ordinairement par quatre et plus souvent au joug qu'au collier. Lord Sommerville affirme que le joug est bien préférable au collier, et que les animaux traînent ainsi des fardeaux bien plus considérables qu'ils ne pourraient le faire par l'autre mode d'attelage, surtout dans un pays où les pentes sont assez rapides, et je suis complètement de son avis.

La docilité et l'énergie des bœufs devons sont bien mises en relief par le passage suivant

emprunté à David Low : « Ces attelages de bœufs, dit-il, labourant dans ce charmant comté, sont l'un des ornements les plus pittoresques du paysage. Un jeune garçon accompagne le laboureur et son attelage pour conduire les bœufs; il chante continuellement une simple mélodie dont les notes s'élèvent progressivement; et, du matin au soir, on peut entendre ce chant bizarre auquel le laboureur, de temps en temps, mêle sa propre voix sur le même ton. Les animaux semblent encouragés par la musique; on les observe, marchant des heures entières, sans que le laboureur ou son jeune compagnon aient besoin de leur adresser une seule parole plus énergique. »

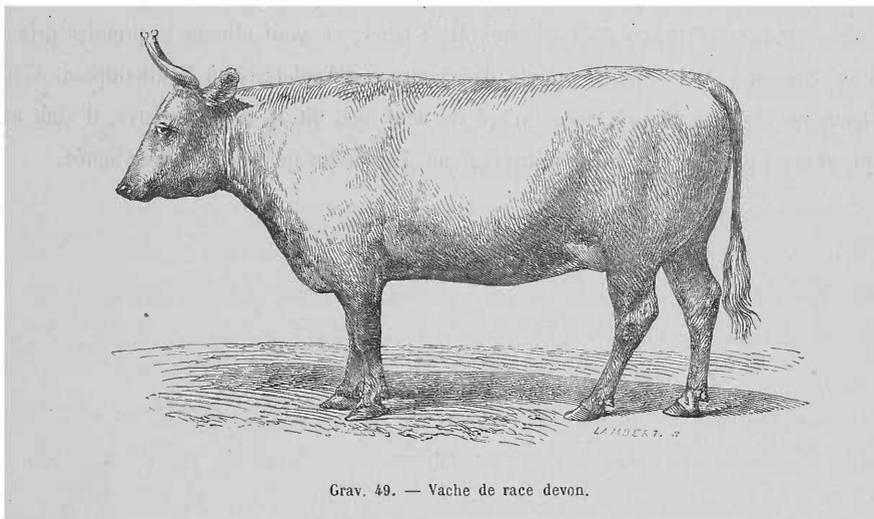
Ce chant monotone et naïf rappelle le *briolage*, chant non moins naïf des laboureurs berrichons.

Les vaches sont de petite taille, comparativement aux taureaux et aux bœufs; elles ne sont pas très-bonnes laitières, et le peu de lait qu'elles donnent, elles le perdent assez facilement. Cependant, comme ce lait est très-butyreux et d'une belle couleur jaune, ceux qui mettent la qualité des produits de la laiterie au-dessus de la quantité préfèrent souvent la race devon aux races dont les qualités lactifères sont très-développées.

On a souvent comparé le bœuf devon au bœuf de Salers; il est certain que ces deux races ont quelque ressemblance par leur pelage et par leur caractère; la race devon est entourée en Angleterre des mêmes soins que la race salers en France. Si les salers se distinguent par leur taille plus élevée et leur poids plus considérable, en revanche les devons sont mieux conformés, ont les membres plus fins, et sont, en un mot, plus distingués que les salers.

Les devons ne sont cependant pas parfaits au point de vue de la boucherie. Leur charpente symétrique, qui plaît à l'œil, ne fait pas le compte de l'engraisneur. On leur reproche d'avoir les membres et le cou trop longs, la poitrine trop étroite, les côtes plates et les cuisses peu charnues. L'attache de la queue est défectueuse aussi; mais tous ces défauts de conformation peuvent être corrigés par une sélection intelligente. Pendant longtemps, les éleveurs du Devonshire ont paru ne pas soupçonner qu'il y eût quelque chose de remarquable dans la race de leur comté; mais au commencement de ce siècle, les demandes des pays environnants ont attiré l'attention des cultivateurs sur le bétail de la race devon. Les éleveurs se sont occupés alors de l'améliorer, en suivant la voie qui avait donné de si brillants résultats pour les durhams et les herefords. Par une bonne sélection jointe à une abondante nourriture donnée aux jeunes animaux, ils sont parvenus à produire des bœufs plus étoffés, moins hauts sur jambes et très-estimés sur les marchés. Leur chair, très-savoureuse, très-fine, est juteuse et tendre; les parties grasses et musculaires y sont en proportions convenables. La graisse a une teinte jaune particulière bien connue dans les marchés où se vendent les devons.

Ainsi les devons, qui sont de bons animaux de travail, sont aussi d'assez bons animaux de boucherie. Cependant leur engraissement n'est pas très-précoce; ce n'est ordinairement qu'après deux ou trois ans de travail qu'on les prépare pour la boucherie. Considérée uniquement comme race de boucherie, la race devon peut cependant rémunérer suffisamment l'engraisseur. En résumé, elle n'est pas aussi rustique que les west-highlands et les galloways, et elle est inférieure, relativement au poids qu'elle atteint communément, aux races durham et hereford; elle ne donne pas généralement un produit aussi considérable que ces dernières pendant la période qui sépare sa naissance de sa maturité. Dans l'opinion de David Low, ce n'est donc point la race à préférer pour produire des veaux, ni pour les spéculations de la laiterie,



Grav. 49. — Vache de race devon.

dans lesquelles le profit dépend de la grande quantité de lait qu'on peut obtenir pendant le plus long temps possible. Elle ne convient pas autant que les races courtes cornes et d'Hereford aux districts qui possèdent de riches pâturages, et où il existe des moyens de produire une nourriture artificielle. Dans de telles situations, les races spéciales plus grandes (durham et hereford) sont préférées par ceux dont le but est l'élevage aussi bien que l'engraissement. Mais la race devon sera toujours recherchée par ceux qui ne se livrent point spécialement à l'engraissement et demandent du travail à leurs animaux. Dans cette circonstance, elle a une valeur incontestable.

La race de Devon, dit David Low, que j'ai si souvent cité, est répandue depuis la partie septentrionale du comté jusque dans le Devon méridional, tout le long de la mer d'Irlande.

Là, la couleur rouge de son pelage, caractéristique de la race la plus pure, devient moins brillante, et les taches blanches que les éleveurs du North-Devon regardent comme un signe de dégénérescence, se montrent fréquemment sur le corps et sur les extrémités. De même les animaux prennent une taille plus grande en rapport avec la fertilité plus considérable de la contrée et acquièrent une conformation plus grossière. Les devons du Sud sont généralement moins estimés pour l'engraissement que ceux qui habitent la contrée plus haute, mais ils sont fort appréciés dans leur propre district, parce qu'ils atteignent un poids considérable.

La race devon n'est pas très-connue en France, du moins elle y est peu répandue. On y a importé cependant plusieurs beaux reproducteurs, notamment, en 1845, un taureau du nom de *Prince of Wales*, qui fut placé au Pin, puis transporté plus tard à l'Institut agronomique de Versailles. *Prince of Wales* était né chez M. Turner, et avait obtenu le premier prix des devons au concours de la Société royale d'agriculture d'Angleterre, à Southampton. C'était, assure-t-on, un superbe animal; bien qu'agé de neuf ans, dit M. de Dampierre, il était aussi énergique et aussi prolifique qu'aucun autre taureau. J'ignore ce qu'est devenue sa lignée.

RACE DE SUFFOLK

On trouve dans le comté de Suffolk une race dépourvue de cornes et qu'on désigne, à cause de cette particularité, commune d'ailleurs à d'autres races anglaises, sous le nom de race de Suffolk à tête nue. Elle n'habite pas seulement le comté de Suffolk, on la trouve aussi dans les comtés de Norfolk et de Cambridge, et même dans celui d'Essex. Mais c'est dans le comté de Suffolk qu'on rencontre les types les plus purs. A mesure qu'on s'éloigne de ce district, les caractères se modifient plus ou moins : « Aux environs d'Ipswich et sur la côte méridionale, dit David Low, les animaux sont plus grands et ont les os plus gros; mais ils conservent toutefois la conformation et la couleur distinctive de la race. Dans le Cambridge et l'Essex, la race s'éloigne de son type primitif à des degrés variables; enfin, dans le Norfolk, elle est croisée avec une race plus ancienne caractérisée par de petites cornes droites, mais qui a maintenant disparu, soit par la substitution des suffolks, soit par l'effet des croisements. »

De tout temps, le Suffolk a dirigé l'élevage de son bétail en vue de la production du lait. Camden écrivait en 1610 : « On fabrique dans le Suffolk une grande quantité de fromages qui, heureusement pour les habitants, sont recherchés dans toutes les parties de l'Angleterre, et même en Allemagne, en France et en Espagne, parce que, dit le médecin Pantaléon, ce sont ceux qui ressemblent le plus aux fromages de Plaisance par leur couleur et leur saveur. » Speed confirme ce témoignage, et il ajoute que le comté de Suffolk, tel qu'il a été décrit par Albo Floricensis, cinq ou six siècles avant Camden, a conservé à peu près la même physionomie.

La race de Suffolk est donc avant tout une race laitière. Autrefois sa robe était brune; aujourd'hui elle est généralement rouge brun plus ou moins mélangé de blanc. Sous le rapport de sa conformation, la race suffolk laisse à désirer; la tête est grosse, les jambes manquent de finesse, le dos est étroit et le ventre large. Aussi Bakewel disait de ces animaux qu'ils ressemblaient au toit d'une maison, et qu'ils seraient très-bien si on pouvait les retourner sens dessus dessous.

Les vaches se distinguent par l'ampleur des mamelles et la grosseur de la veine abdominale sous-cutanée, appelée communément chez nous *veine laitière*, caractère qui indique toujours l'aptitude des femelles à donner beaucoup de lait.

« Les suffolks à tête nue, dit l'éminent professeur d'Edimbourg, sont considérés comme assez rustiques pour se contenter du traitement le moins bon et d'une nourriture grossière, et les vaches, aujourd'hui comme autrefois, sont réputées pour la grande quantité de lait qu'elles fournissent en proportion de leur poids et de la nourriture qu'elles consomment. C'est cette dernière propriété qui donne à la race sa plus réelle valeur, et sans laquelle elle n'aurait pas pu se maintenir dans un district fertile, au milieu des améliorations qu'on a fait subir au bétail de la contrée. Le Suffolk est encore considéré comme un district éminemment laitier; son principal produit est le beurre qui se vend à Londres et sur d'autres marchés. On y produit aussi une grande quantité de fromages faits avec du lait écrémé, ce qui a donné lieu à ce dicton : que le Suffolk produit le meilleur beurre et les plus mauvais fromages de l'Angleterre. Ces fromages maigres sont d'ailleurs ceux qui résistent le mieux aux chaleurs de ces contrées, et ils étaient très-recherchés autrefois pour le ravitaillement de la marine. En raison de cette importance accordée aux produits de la laiterie, il est aisé de voir que les vaches les mieux appropriées à cet usage sont infiniment préférables, dans ce pays, à celles qui ont plus d'aptitude pour l'engraissement. Les fermiers laitiers se contentent d'obtenir des vaches bonnes laitières, et accordent leur principale attention à choisir des taureaux dans les troupeaux renommés comme possédant les meilleures vaches à lait. »

Partant de ce principe, David Low combat cette assertion d'Arthur Young, à savoir : que la race de Suffolk n'a pu être conservée que par un heureux hasard. Les éleveurs du Suffolk, dit David Low, peuvent ne pas avoir été guidés par des principes très-fixes dans le choix des reproducteurs, mais ils ont acquis une certaine expérience pratique qui leur a permis de choisir ce qui convenait le mieux au but qu'ils se proposaient, et ils ont obtenu ainsi une race parfaitement appropriée aux besoins de leur industrie, quelque défectueuse qu'elle puisse être d'ailleurs aux yeux des cultivateurs qui s'adonnent spécialement à l'élevage des animaux de boucherie.

Le Suffolk n'est pas seulement un comté de laiteries, il renferme aussi de bons pâturages, où

les éleveurs peuvent se livrer avec succès à l'engraissement du bétail. Dans cette circonstance pouvait-on conseiller aux agriculteurs de ce comté de chercher à transformer la race de Suffolk, et à lui transmettre l'aptitude, qu'elle n'a pas, de prendre rapidement la graisse? C'eût été porter atteinte aux facultés laitières de la race. Rien ne forçait, du reste, les cultivateurs du Suffolk à accorder toute leur attention à la race originaire du comté; ce qu'ils avaient de mieux à faire, c'était d'élever à côté de la race suffolk une race perfectionnée appropriée à l'industrie de l'engraissement, et de chercher à améliorer la race suffolk pour les besoins de leurs laiteries.

Ces conseils n'ont pas toujours prévalu. Selon David Low, la race a décréu en nombre et en pureté, parce qu'elle a été mélangée avec toutes celles que l'on croyait propres au croisement. Les ayrshires surtout ont été introduits dans une grande partie du district; mais, « bien que ce soit certainement une race supérieure à celle de Suffolk, à divers points de vue, il est douteux qu'elle puisse jamais égaler cette dernière sous le rapport de la quantité de lait qu'elle peut donner avec une nourriture médiocre. »

Quant aux essais qui ont été entrepris à diverses reprises pour faire des suffolks une race de boucherie proprement dite, ils n'ont pas eu de suite sérieuse, ou du moins ils n'ont pas trouvé beaucoup d'imitateurs. On sait que M. Reeve était parvenu à constituer, au moyen d'une sélection sévère, un troupeau précoc; et que son gendre, M. England, continuant les travaux de M. Reeve, avait conservé ce troupeau pendant quelque temps; mais il a dû l'abandonner ensuite et le remplacer par des courtes cornes.

On a comparé la race de Suffolk à la race écossaise de Galloway. A part la couleur de la robe, les deux races ont dans l'aspect extérieur, notamment par l'absence de cornes, plusieurs points de ressemblance. Comme il y a un commerce fréquent entre les éleveurs écossais et les engraisseurs du Suffolk et du Norfolk, il pourrait bien se faire que la race de Suffolk ne fût qu'une variété de la race de Galloway. Tel n'est point cependant l'avis de David Low. « Les suffolks à tête nue ont, dit-il, tout autant des caractères distinctifs d'une race que les galloways eux-mêmes. » Alors ce sont peut-être les galloways qui descendent des suffolks. D'ailleurs, la question a peu d'importance et je ne m'y arrêterai pas davantage.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPECE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26, Paris

par Victor Borie



01 de Penne Pinx†

RACE D'ANGUS — TAUREAU

Imp. Zanote r. des Boulangers 13, Paris

RACE D'ANGUS

De toutes les races perfectionnées, une des plus intéressantes à étudier est, sans contredit, la race d'Angus. Plus qu'aucune autre elle montre combien une race, d'ailleurs peu privilégiée par la nature, peut être transformée par elle-même, grâce aux soins intelligents et constants de l'homme.

Dans les comtés de Forfar (ou d'Angus) et de Kincardine le sol ne présente pas les aspects pittoresques des pays de montagnes, non plus que les horizons sans fin des pays plats, mais il offre un panorama varié, un paysage accidenté de collines et de vallées auxquels le grès rouge, qui se montre presque partout à la surface du sol, donne un caractère particulier.

C'est de ce pays que la race d'Angus a tiré son origine. Longtemps l'agriculture est restée en enfance dans ces deux comtés où le bétail n'était pas moins négligé que la terre.

Mais, peu après la guerre d'Amérique, l'agriculture a pris un vigoureux essor dans cette partie de l'Écosse et est entrée dans la voie des réformes et du progrès.

C'est aussi à la même époque que le bétail d'Angus a commencé à être considéré comme une race particulière dont la spéculation songea à tirer parti en l'améliorant. Dès que les améliorations furent essayées sérieusement, les profits ne se firent pas attendre.

Pendant la guerre de France et d'Angleterre, on s'adonna plus qu'on ne l'avait fait encore au perfectionnement de la race d'Angus. Les vaches et leurs veaux jusqu'alors errant tout l'été,

quelquefois même l'hiver, à travers les champs, furent mis à l'herbe au printemps et rentrés pendant l'hiver dans les étables (straw-yards).

Bientôt après les angus figurèrent sur tous les marchés anglais comme bétail galloway, avec lequel, il est vrai, ils ont quelque ressemblance.

Depuis ce temps, dans le Yorkshire, le Norfolk, le Leicester et d'autres comtés, on n'a pas cessé de se consacrer généralement à l'engraissement du bétail. Smithfield devint un excellent débouché, et le bétail d'Angus contribua, dans la suite, pour une grande part, à l'approvisionnement de la capitale.

La race d'Angus peut être considérée comme une race particulière intermédiaire entre les races de montagne et celles de plaine. Si l'angus est aujourd'hui sans cornes, il ne faut pas en conclure qu'il offrait cette particularité dès son origine. On se tromperait gravement. L'ancienne race avait des cornes. Mais la variété sans cornes fut préférée et devint peu à peu la seule qui attirât l'attention des éleveurs. Bientôt elle devint tout à fait prédominante, et, aujourd'hui, elle est considérée comme la variété améliorée de la race.

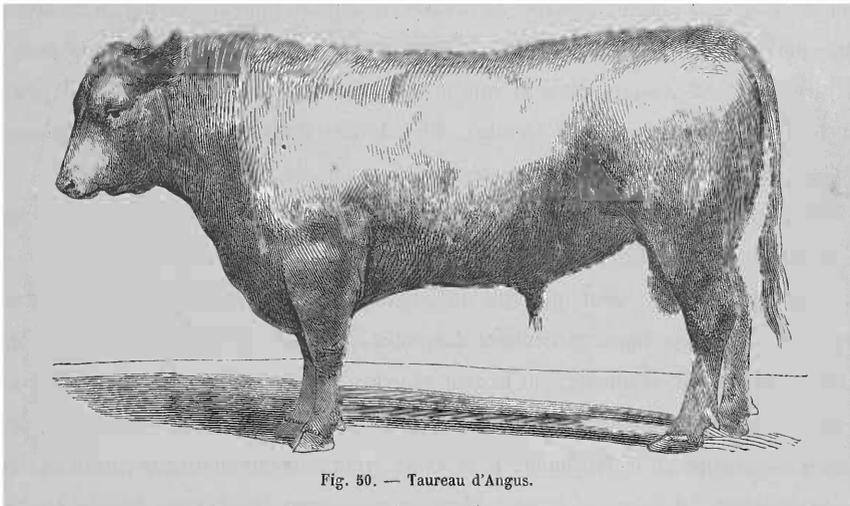
J'ai dit qu'au moment de la guerre entre la France et l'Angleterre, la race d'Angus fut vendue comme race de Galloway. Il ne paraît pas improbable, en effet, qu'à une époque reculée, ces deux races aient pu être mélangées, mais il existe chez les animaux du Galloway une profondeur toute particulière des côtes qu'on ne remarque pas chez les animaux de la race d'Angus, qui, d'ailleurs, ont le poil plus fin et sont d'une conformation plus légère que ceux de la race de Galloway. En somme, chez la race d'Angus, la taille est moyenne et quelquefois au-dessous de la moyenne; la robe est ordinairement noire avec du blanc dans les régions mammaires. Le corps est large à la partie supérieure, la ligne du dos droite, l'arrière-train bien fourni, le squelette est léger, la tête fine, les membres courts. L'ensemble de l'animal est moins lourd, moins compacte que celui du bétail de la race de Galloway. Chez celui-ci on peut moins aisément que chez les animaux de la race d'Angus, constater les résultats du perfectionnement. Il faut bien dire que les angus, vivant dans un pays humide, sont soumis à un traitement moins grossier que celui que subissent les galloways qui, élevés dans un pays d'un climat plus doux, sont plus fréquemment laissés dans les champs.

Dans le Forfarshire, enfin, les vaches sont meilleures laitières que dans le Galloway.

On a prétendu, que les angus descendaient des galloways : il n'y a pas plus de raison pour le supposer que pour penser, au contraire, que les galloways dérivent des angus. Si la race des angus a été connue plus tard que celle des galloways, c'est uniquement parce que le commerce et l'élevage ont pénétré plus tard dans les contrées qu'ils habitent. D'un autre côté, si ces deux

racés offrent, ce qui est incontestable, des caractères de grande analogie, cela peut tenir aux conditions de climat et de sol qui ont été pour l'une et pour l'autre à peu près les mêmes. Il est donc permis de penser que c'est là la seule cause de leur ressemblance; car, d'ailleurs, des points de dissemblance remarquable existent entre elles. L'hypothèse d'une amélioration de ces races l'une par l'autre n'est pas plus sérieuse que celle de l'unité de leur origine.

Quoi qu'il en soit, la race d'Angus rivalise aujourd'hui avec les plus belles races de l'Angleterre. C'est vers 1825 qu'elle a occupé définitivement un rang distingué dans les îles Britanniques. Jusque-là, des efforts, des essais l'avaient amenée à un haut degré de perfectionnement; mais la race n'était pas encore précisément fondée. De beaux résultats partiels étaient obtenus,



mais les grandes familles n'étaient pas encore constituées pour perpétuer le meilleur sang. M. Hugh Watson, de Keillor, de 1825 à 1830, commença à présenter dans les concours publics des animaux qui établirent d'une manière définitive la notoriété de la race d'Angus; aussi cette race fut-elle appelée quelquefois race de Keillor. Longtemps auparavant, M. Watson s'était appliqué à réunir les plus beaux animaux de la race, à développer et à fixer leurs aptitudes, et il avait obtenu d'excellents résultats. Ses succès attirèrent l'attention des éleveurs qui recherchèrent les reproducteurs sortis de son élevage, et dans les comtés d'Angus, de Kincardine, d'Aberdeen, de Banff, de nombreux imitateurs continuèrent l'œuvre d'amélioration commencée par M. Watson.

La race d'Angus fut alors connue, recherchée, sa bonne réputation fut établie. Elle l'a conservée. M. Baudement nous donne une description de cette race qui justifie pleinement la bonne opinion que le public agricole a conçue d'elle. L'exposition de 1856 nous a mis nous-même

en mesure d'apprécier les mérites de ces animaux par les beaux spécimens qu'envoyèrent à ce concours les premiers éleveurs de l'Écosse.

M. Baudement s'exprime ainsi dans l'*Encyclopédie pratique de l'agriculteur* : « La conformation des angus perfectionnés est celle du meilleur type de boucherie. La poitrine et l'arrière-train sont en parfait accord, développés autant que dans les races les plus renommées de l'Angleterre. Le dessus du corps est large, horizontal, bien suivi ; l'ossature est fine, la tête est légère et délicate, élastique, couverte d'un poil soyeux. Tous les caractères qui dénotent une grande aptitude à l'engraissement s'associent à ceux qui annoncent un poids vif considérable et un rendement élevé en viande nette. Les muscles sont partout également développés, compacts et fermes, bien marbrés de graisse, quand l'engraissement est convenable ; ils prennent sur toute la région dorsale, en particulier, une épaisseur qui donne une grande valeur aux animaux dans un pays où le roastsbeef est recherché. La chair des angus est d'un goût exquis, fort estimée en Angleterre, comme l'est, d'ailleurs, celle de toutes les races écossaises, et payée à Smithfield un peu plus cher que l'est celle des autres races. La graisse qui s'étend en couverture épaisse sous la peau ou se dépose entre les masses musculaires, est elle-même d'un tissu serré et fin, pleine de saveur et d'arome.

« Les qualités des angus, comme consommateurs, complètent ces qualités de conformation et de structure. La marche de leur développement est rapide : ils ne le cèdent qu'aux durhams en précocité. Tout en se façonnant comme race spéciale de boucherie, les angus ont conservé une grande fécondité, leur vigueur originelle, ou pourrait presque dire la rusticité compatible avec leurs facultés et leur destination. C'est l'alliance de cette finesse avec cette force, de cette masse avec cette légèreté, de cette délicatesse de forme, de cette distinction en quelque sorte féminine, et de cette énergie de constitution qui frappe tout d'abord dans l'ensemble harmonieux de ces animaux. Ils sont les produits de la civilisation la plus avancée dans un milieu où l'art devait compter avec la nature. Ceux qui demandent la réalisation complète du type le plus irréprochable n'ont rien à désirer ; ceux qui tiennent au respect des convenances locales, n'ont rien à regretter. »

Dans le nord-est de l'Écosse, au centre principal de production des angus, il est rare que l'éleveur fasse lui-même de l'engraissement ; le plus souvent, il garde son bétail, et, après l'avoir employé pendant un certain temps aux travaux de sa ferme, il le vend à des engraisseurs lorsque le travail ou une assez mauvaise nourriture l'ont amaigri. Mais comme ce bétail est par lui-même d'un engraissement facile, il en résulte qu'avec de l'habileté dans les achats et des soins intelligents d'engraissement, les personnes qui achètent les troupeaux maigres font

une spéculation fréquemment très-avantageuse. Aussi ce genre de commerce est-il un des plus répandus dans les îles Britanniques. Les bénéfices réalisés par ces acquéreurs et revendeurs de bestiaux doivent démontrer clairement aux éleveurs qu'ils comprennent mal leur intérêt.

Quelques propriétaires de la contrée commencent à engraisser eux-mêmes leur bétail en l'utilisant, mais aussi en le ménageant et en le soignant ; il faut espérer que leur méthode, recommandée par le succès, ne tardera pas à se généraliser.

Des améliorations nombreuses se sont déjà introduites peu à peu dans le système d'alimentation. L'habitude de ne pas laisser teter les veaux et de leur donner le lait à seau est encore répandue dans quelques régions ; mais, chaque jour, elle tombe en désuétude à mesure que l'élevage s'inspire des soins mieux entendus et mis en pratique par M. Watson. Ainsi, aujourd'hui, dans beaucoup d'exploitations, on consacre à l'état de nourrices les vaches qui mettent bas vers le mois de janvier, et on leur donne à allaiter plusieurs veaux, deux par deux, durant toute la stabulation d'hiver. Quand vient la fin de la mauvaise saison, et que la production du lait diminue, on ne donne plus qu'un veau à la vache, qui, de cette manière, arrive à nourrir cinq veaux pendant l'hiver et avant de tarir. Après le sevrage, pour le premier hiver, on donne aux jeunes veaux des turneps, de la paille et 900 grammes de tourteaux environ par jour. Au printemps, on les met à l'herbe dans de bons fonds, et, à partir du second hiver, ils sont nourris comme le reste du bétail qui est vendu à deux ou trois ans, après avoir été le plus souvent possible changé de pâturage au printemps.

David Low considère la race d'Angus comme une bonne race ; mais il lui préfère celle d'Hereford, qui, assure-t-il, peut arriver, dans le même temps, à un poids supérieur de muscles et de graisse.

Sans vouloir discuter cette préférence du savant professeur d'Edimbourg, je donnerai seulement quelques exemples des poids énormes que peuvent atteindre les angus. Sur 10 bœufs envoyés à Poissy, en 1857, et choisis dans la race d'Angus en vue des concours, 6 furent abattus à Paris et donnèrent comme rendement le résultat suivant :

	POIDS VIF.	POIDS NET.	POIDS DU SUIF.	POIDS DU CUIR.	POIDS DES ISSUES et DU SANG.	POIDS DES INTESTINS, FÈCES, DÉCHETS.
3 bœufs de 36 à 39 mois. . .	801 k.	543 k.	65 k.	47 k.	66 k.	80 k.
3 bœufs de 48 à 56 mois. . .	1,088	742	105	53	70	118

Les rapports de ces divers rendements au poids vif sont exprimés par les chiffres suivants :

	Pour les 3 bœufs de 36 à 39 mois.	Pour les 3 bœufs de 48 à 56 mois
RAPPORT du poids net au poids vif	67.790 pour 100.	68.199 pour 100.
— du poids du suif —	8.115	9.651
— du poids du cuir —	5.868	4.871
— du poids des issues et du sang au poids vif	8.240	6.434
— du poids des intestins, fèces, déchets au poids vif	9.987	10.845

« Ces moyennes, dit M. Baudement, cachent des différences qu'il est intéressant de rappeler. Le plus âgé de ces six bœufs a donné un rendement prodigieux en poids net : il dépassait 72 pour 100 : c'a été le plus élevé de tous les rendements constatés au concours. Un autre, âgé de trois ans et deux mois, a donné plus de 71 en poids net pour 100 de poids vif. Ces nombres attestent à quels poids considérables peuvent atteindre les plus beaux animaux de la race et quelle est leur puissance assimilatrice. »

Lés dimensions que peuvent prendre les angus ne sont pas moins remarquables que leur poids. Au concours international de Paris, en 1856, plusieurs taureaux de la race d'Angus furent exposés; ils avaient de 1 mètre 36 à 1 mètre 48 de hauteur au garrot; de 2 mètres 07 à 2 mètres 45 de longueur de la nuque à la queue; de 2 mètres 04 à 2 mètres 45 de circonférence thoracique.

La race d'Angus a été quelquefois croisée avec la race durham perfectionnée. On a pu remarquer que ces croisements donnent d'abord des animaux plus beaux que ceux de la race indigène; mais cet avantage disparaît ordinairement après le premier croisement. Les animaux deviennent ensuite inférieurs à ceux de chacune des deux races d'où ils sont sortis; inférieurs aux courtes cornes par une taille moins élevée et une moins grande aptitude à l'engraissement; inférieurs à la race indigène par une moins grande force et une moins grande sobriété.

David Low conclut de ce fait, qui a été souvent constaté, qu'il faut renoncer au croisement et que la meilleure méthode à suivre est de conserver les deux races bien distinctes. Les éleveurs d'Angus pensent comme David Low; ils ne veulent à aucun prix mélanger leurs animaux avec les courtes cornes. Ils tiennent à conserver pure leur race d'Angus qu'ils ont amenée à un assez haut degré de perfection pour qu'elle puisse rivaliser, souvent sans désavantage, avec la race durham. Mais s'ils pensent comme David Low, ils ne suivent pas toujours, dans la pratique, les conseils du savant professeur. Tout en se gardant de confondre leur race avec celle de Durham, ils demandent à un premier croisement les résultats avantageux qu'il peut donner.

S'ils ne font pas des reproducteurs par le croisement, ils font du moins des animaux de consommation; et ils s'en trouvent bien.

Comme il est reconnu que le premier produit du croisement réunit, en général, les qualités acquises des deux races mères, sans pouvoir, il est vrai, les transmettre à sa descendance, les éleveurs d'angus tirent parti de cette première production. Ils font ainsi des animaux uniquement consacrés à la boucherie et ils atteignent presque toujours, on doit le dire, le but qu'ils se proposent, en agissant de la sorte; c'est-à-dire qu'ils font une spéculation heureuse. Les chiffres suivants font connaître le poids que peuvent atteindre les métis de la race d'Angus et de la race de Durham.

	POIDS VIF MOYEN DE CHAQUE BŒUF	POIDS NET.	POIDS DU SUIF.	POIDS DU CUIR.	POIDS DES ISSUES et DU SANG.	POIDS DES INTESTINS, FÈCES, DÉCHETS.
3 bœufs de 36 à 42 mois.	887 k.	605 k.	83 k.	49 k.	64 k.	86 k.
3 bœufs de 45 à 60 mois.	1,043	726	110	51	63	93

Le poids net, le poids du suif, du cuir, des déchets, etc., comparés au poids vif, donnent les résultats suivants :

	Pour les 3 bœufs de 36 à 42 mois.	Pour les 3 bœufs de 45 à 60 mois.
RAPPORT du poids net au poids vif.	68.207 pour 100.	69.607 pour 100.
— du poids du suif —	9.358	10.547
— du poids du cuir —	5.524	4.890
— du poids des issues et du sang au poids vif.	7.215	6.040
— du poids des intestins, fèces, déchets au poids vif.	9.696	8.916

En résumé, les angus bien engraisés atteignent ordinairement 500 à 570 kilogrammes, quelquefois 760 kilogrammes. La viande qu'ils fournissent est excellente et très-estimée en Angleterre. « La race d'Angus approche donc beaucoup, dit Baudement, de la race durham, et si elle lui reste un peu inférieure pour le rapport du poids des quatre quartiers au poids vif, et pour la précocité, elle s'accommode si bien aux conditions du pays producteur, pour l'avenir comme dans le passé, qu'elle ne la craint pas comme rivale sur son terrain. » A l'étal du boucher, la viande fournie par les bœufs d'Angus n'est pas au-dessous de sa réputation. Elle

est, dit Baudement, « magnifique de graisse, de maturité, de finesse et de couleur. » Elle a surtout le mérite d'être uniforme pour toutes les parties de l'animal abattu. En d'autres termes, la viande est toujours bonne, quel que soit le morceau d'où elle provient. C'est ce qui fait dire aux bouchers de Londres que les bœufs d'Angus ne sont pas faits de pièces et de morceaux, et ce fait explique la préférence que les détaillants accordent à ces bœufs, dont toute la viande trouve un débit facile.

Mais ce n'est pas sans altérer les facultés laitières primitives de la race, qu'on a ainsi développé chez elle les aptitudes de boucherie. Les meilleures vaches laitières d'Angus donnent, par exception, de 20 à 23 litres de lait par jour; cependant on doit les considérer déjà comme assez bonnes productrices pour leur race, quand on obtient d'elles 9 à 14 litres.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob, 26, Paris

par Victor Borie



01 de Pierre Pinxé

RACE WEST-HYGLAND - BŒUF

Imp. Zanote r. des Boulangers, 13, Paris

RACE DES WEST-HIGHLANDS

Autant dans les contrées où la nourriture du bétail est abondante, les animaux de l'espèce bovine sont gros, grands et forts, autant dans les régions où la nature est peu prodigue de ses dons et où les soins de l'homme ont le moins développé la fécondité du sol, le bétail est maigre, faible et de petite taille. Cette différence est générale et, pour s'en rendre compte, il suffit de comparer les animaux de l'Algérie et ceux des Highlands d'Écosse, nourris la plupart du temps de bruyères, qui sont presque l'unique végétation des montagnes qu'ils habitent, avec le bétail mieux pourvu de la riche campagne de l'Ukraine, des fertiles vallées du Danube ou des frais pâturages de la Hollande.

Mais il est un fait non moins certain, non moins constant, que la différence naturelle dont nous venons de parler, c'est que l'art vient souvent suppléer aux insuffisances de la nature, et modifier grandement les influences des climats et partant leurs conséquences.

Ainsi, pour ne parler que de la race qui nous occupe en ce moment, si nous nous transportons dans le nord et le centre des Highlands, dans ces contrées où la terre peu productive est, en outre, mal cultivée, où le bétail abandonné à lui-même vit presque à l'état sauvage, nous rencontrons des animaux d'une si petite taille qu'ils ne sont souvent pas plus hauts qu'un veau d'une autre race. Or, dans ces régions montagneuses, les conditions d'existence où sont placés les bestiaux peuvent être, en grande partie, la cause de leur petitesse extraordinaire; mais s'ils ne se déve-

loppent pas davantage, cela tient beaucoup aussi au défaut de soin, à la négligence qu'on a pour eux, à l'abandon complet où ils sont laissés. Allons maintenant à l'ouest des Highlands, là où les pâturages sont fertiles, où les soins donnés aux animaux sont bien entendus, nous reconnaissons bien dans le bétail de ces régions les caractères généraux de la race des Highlands, mais nous voyons alors des individus plus grands, plus forts et plus beaux. On comprend aisément que cette amélioration est due, pour une bonne part, à la qualité supérieure des pâturages. Mais elle est due surtout aux efforts intelligents des habitants du pays qui s'emploient avec une égale ardeur à la culture de la terre et au perfectionnement de leur race bovine.

La race des Highlands est petite, elle a les cornes tournées la pointe en haut, le fanon est développé, les membres sont courts, bien musclés et abondamment couverts de poil. A la nuque, le poil est frisé et forme crinière. Sa couleur est souvent noire, surtout au mufle, quelquefois elle est brune ou brune et noire ou semblable à la couleur des mulots. C'est la plus rustique des races des îles Britanniques.

On pense qu'elle descend de l'ancienne race qui occupait autrefois les immenses forêts de l'Écosse, remplacées depuis par des bruyères et des marais.

Il existe, sans doute, bien des différences entre cet ancien bétail et le bétail moderne; mais la nature a tellement changé en Écosse depuis la disparition des forêts, qu'il n'est pas étonnant que les bestiaux aient subi quelques changements sous des influences qui ont bien pu modifier même le climat.

D'ailleurs la race des Highlands, devenue aujourd'hui domestique et privée, redevient sauvage et farouche dès qu'elle est rendue à la liberté. Tous les instincts, toutes les habitudes de l'état sauvage reparaissent immédiatement chez l'animal rendu à lui-même. Je n'avancerai pas ce fait sans l'appuyer d'une citation empruntée à David Low :

« Dans quelques rares forêts de pins qui subsistent encore dans le nord de l'Écosse, les vaches abandonnées deviennent aussi sauvages que les bêtes fauves, et on les chasse de la même manière. Quelquefois même la couleur blanche de l'Urus reparait, et la presque totalité des caractères se trouve ainsi reproduite. Dans les troupeaux du nord des Highlands, il naît quelquefois des individus blancs parfaitement semblables à la race sauvage, et qui présentent jusqu'aux marques des oreilles. Dans les Hébrides extérieures, la couleur du bétail est assez généralement d'un brun blanchâtre analogue à celle du bétail du parc d'Hamilton; ce qui est remarquable, en outre, c'est que les habitants de ces îles parlent toujours dans leurs contes et leurs ballades d'un bétail des fées (Fairy Cattle) qui était de couleur blanche. »

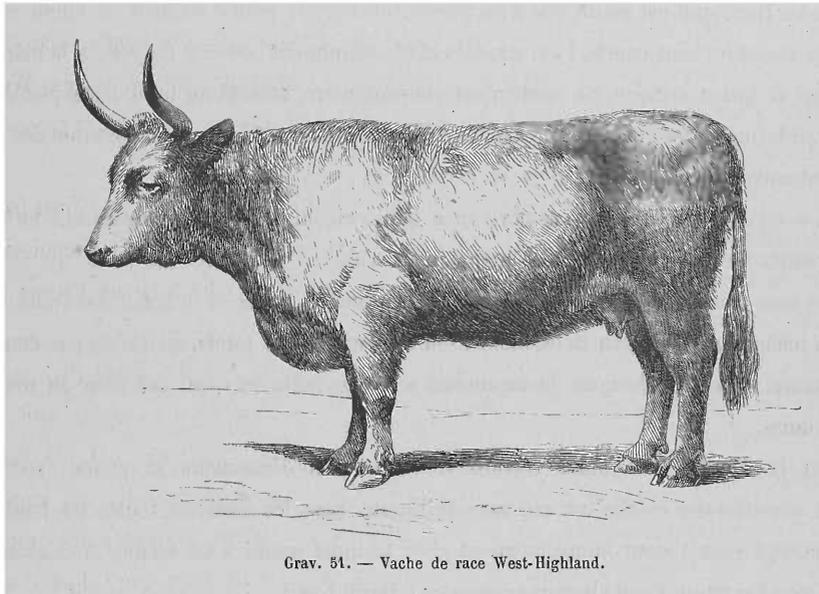
La race sauvage des Hébrides a donc eu, on le voit, ses bardes et ses poètes. La race perfec-

tionnée des West-Highlands n'a pas été moins privilégiée qu'elle à cet égard. Walter Scott, dans l'un de ses plus beaux romans, *la Jolie fille de Perth*, vante souvent les grands troupeaux de l'exploitation si célèbre d'Inverary.

Inverary, domaine d'un grand seigneur, Archibalde, duc d'Argyle, fut, en effet, vers le milieu du dernier siècle, le foyer principal de production de la race améliorée des West-Highlands.

Inverary est situé dans le comté d'Argyle.

Le patriotisme si connu du duc d'Argyle ne lui inspira pas seulement le désir de servir sa patrie dans la politique bien difficile alors de l'Angleterre et de l'Écosse, mais il lui fit un devoir



Grav. 51. — Vache de race West-Highland.

d'enseigner, en outre, à ses compatriotes encore à demi sauvages, à cultiver la terre et à soigner leurs bestiaux pour se créer une source de commerce et de richesse.

C'est à l'exemple du duc d'Argyle que beaucoup d'autres gentilshommes s'adonnèrent au perfectionnement de la race des West-Highlands et, comme cette race est mauvaise laitière, on s'appliqua surtout à développer chez elle les aptitudes à la boucherie.

Nous trouvons encore dans les résultats obtenus par les efforts tentés alors pour l'amélioration de la race des West-Highlands, une preuve que l'art peut bien exercer certaines modifications sur la nature d'une race, mais qu'il ne lui appartient pas de la changer complètement.

Le type qui, selon la théorie admise, indique chez le bœuf le plus d'aptitude à l'engraissement, est une tête fine un peu longue et amincie vers le mufle; des cornes légères et pointues au som-

met de la tête; des oreilles fines, des yeux vifs et saillants; le cou ample à la naissance de la poitrine et s'amointrissant vers la région de la tête; le poitrail ouvert; les épaules et le tronc derrière les épaules larges; le dos et les cuisses droits et plats; les os des hanches écartés; les jambes courtes charnues au jarret, minces au-dessous; les sabots étroits; la peau souple, la panse soutenue; les flancs arrondis. Or, en considérant la race perfectionnée des West-Highlands, voyons en quoi les améliorations qu'elle a subies l'ont rapprochée de ce type parfait du bœuf propre à l'engraissement. On est bien parvenu à développer quelques-uns des caractères de ce type chez les animaux des West-Highlands qui, à leur origine, ne les possédaient pas ou fort peu, mais on ne les a pas développés tous.

La courbure des côtes, un corps à forme cylindrique, une peau souple, une ample poitrine, se rencontrent, en effet, assez fréquemment aujourd'hui chez les individus bien choisis des West-Highlands. Mais, chez ces individus mêmes, le poil est resté frisé, la nuque est forte et grossière, la tête est massive, le fanon est développé, les cornes sont grosses et longues.

L'art n'a pas pu tout refaire. Contre la rusticité native qu'ont donnée à la race un climat froid, humide et inconstant, un pays inégal et montagneux, l'effort de l'homme est resté impuissant.

Si la vache de la race des West-Highlands est médiocre laitière, comme nous l'avons fait remarquer, nous devons ajouter que, du moins, son lait est riche en crème.

Il reste une question qu'il importe de résoudre à propos de la race des West-Highlands, c'est celle qui concerne les croisements. Obtient-on de bons résultats des croisements de cette race avec d'autres races? La réponse est toute prête. Des expériences ont été faites avec la race d'Ayr, et elles ont prouvé que dans cette race, comme dans celle des angus, comme dans toutes les races possibles, on ne peut attendre de sérieux avantages des croisements au point de vue de l'amélioration. Ces croisements ne peuvent faire que l'objet d'une spéculation industrielle. Le premier croisement donne ordinairement un bel animal, réunissant les qualités des deux races mères, mais ne pouvant les perpétuer dans sa descendance.

RACE DE GALLOWAY

Nous venons de parcourir une partie de l'Écosse, nous voici maintenant au Sud, dans le comté de Galloway, pays humide dont le climat tempéré dispose le sol à produire des graminées et des joncs, plutôt que ces bruyères sèches et arides qui étaient autrefois presque l'unique végétation de certaines contrées que nous avons quittées. Le district de Galloway, situé à l'extrémité ouest des coteaux de Greywacke, se compose aujourd'hui des comtés de Wigton et de Kirkcudbright, depuis que ceux d'Ayr et de Dumfries ont cessé d'en faire partie.

Comme la race d'Angus et celle de North-Devon, la race de Galloway est une race de montagne plutôt qu'une race de plaine. Elle est intermédiaire, pour la taille, entre les highlands d'Écosse et les animaux des terres basses. Elle atteint, comme poids moyen, à trois ans, environ 315 kil. et, à quatre ans, elle varie, en moyenne, de 385 à 420 kilogrammes. Chez cette race, la peau est épaisse, mais moelleuse et offrant une assez grande élasticité au toucher, ce qui est, on le sait, un des indices les moins trompeurs d'une grande facilité à l'engraissement. La race de Galloway a généralement la robe noire. Les éleveurs préfèrent de beaucoup cette couleur, qui est aussi la plus répandue.

Les bestiaux de Galloway ont le corps plein et bien conformé, les os sont fins aux extrémités. Chez eux, les membres sont courts, charnus, les articulations sont petites, le poil est long et soyeux, la poitrine n'est pas très-profonde. On peut regretter, dans leur conformation, un fanon

trop développé dont il serait préférable de voir le cou dépourvu. Le cou lui-même n'est pas assez léger ; il est, au contraire, un peu grossier. Enfin, le caractère particulier spécifique de la race est la longueur des côtes. Les côtes forment, au reste, chez l'animal, le morceau qui donne la viande la plus fine, celui qui est le plus estimé des consommateurs et du boucher.

Une grande douceur, une parfaite docilité se rencontrent fréquemment chez les animaux de la race de Galloway.

Dans les contrées humides, probablement parce que les plantes sont aqueuses et grossières, les animaux sont obligés de manger beaucoup pour se rassasier. Les galloways sont, en effet, assez bons mangeurs. Mais, bien nourris, ils s'engraissent facilement et dans de bonnes conditions, c'est-à-dire que leur graisse s'entremêle au tissu qui sépare les fibres, les filaments, les faisceaux. A l'engraissement, les galloways compensent donc assez vite ce que leur nourriture peut coûter.

Comme un grand nombre de races remarquables par leur précocité à prendre la graisse, la race de Galloway est assez médiocre laitière. Les races appropriées au service de la boucherie sont constamment travaillées dans le but exclusif d'être rendues plus précoces à l'engraissement, par conséquent, elles perdent souvent peu à peu leurs facultés laitières. La nourriture que les animaux reçoivent est absorbée presque entièrement par la production de la graisse.

Si la vache de Galloway est médiocre laitière, comme la vache des régions montagneuses de l'Écosse, comme elle aussi elle produit, du moins, un lait très-riche en crème; mais la qualité ne compense pas la quantité.

L'absence de cornes, que nous avons déjà remarquée chez les angus et les suffolks, est aussi une des particularités des galloways. Chez les uns comme chez les autres, on peut expliquer ce fait de la même manière. Dans une race dont le perfectionnement est absolument dirigé vers l'engraissement ou vers la production du lait, les cornes sont un appendice absolument inutile et doivent être considérées comme un parasite. Tout ce que le corps produit demande une dépense quelconque à l'économie générale. Or, chez les individus destinés à la boucherie, par exemple, on veut, avant tout, éviter les dépenses improductives. Ce principe établi, une variété sans cornes se présente dans une race; c'est le résultat d'une fantaisie de la nature; les engraisseurs s'en emparent, la reproduisent, et elle devient la souche d'une famille qui se multiplie, s'étend et devient peu à peu prédominante.

Londres est le marché où le commerce du bétail de Galloway trouve son principal débouché. Depuis plus de cent cinquante ans, tous les marchés anglais reçoivent une quantité considérable de ces animaux, qui entrent pour une grande part dans la consommation de la capitale. Les éleveurs ne font pas l'engraissement eux-mêmes; ne comprenant pas le véritable intérêt qu'ils

pourraient trouver à demander moins de travail à leurs bestiaux et à mieux les nourrir, en s'adonnant plus particulièrement à l'engraissement précoce, ils les conduisent à Norfolk et à Suffolk, où, après les avoir épuisés par un travail trop pénible, ils les vendent à des engraisseurs anglais. Ceux-ci, connaissant l'aptitude de l'animal à prendre la graisse, ne s'effrayent pas de son apparence souvent misérable; ils s'en félicitent, au contraire, profitant de cette circonstance pour le payer un prix moins élevé. Ils savent bien que, par un engraissement habile, il leur sera aisé de ramener promptement l'animal à un état d'embonpoint qui compensera et au delà les frais de nourriture nécessaires pour obtenir cette transformation.

Depuis Noël jusqu'au mois de juillet, c'est au marché de Camden-town que sont vendus les galloways. L'élevage de cette race était aussi fort répandu dans le vaste comté de Dumfries. Mais la race d'Ayrshire et les courtes cornes lui font une redoutable concurrence. Le fait s'explique. Dans le comté de Dumfries, les qualités laitières sont fort recherchées. Or, l'on cite certaines jeunes vaches de la race d'Ayr qui ne donnent pas moins de 3,000 à 3,800 litres de lait, en moyenne, d'un vêlage à l'autre. Elles doivent avoir facilement la préférence sur les vaches de la race de Galloway qui, nous l'avons déjà dit, produisent fort peu de lait.

Dans les comtés de Wigton et de Kirkcudbright, le jeune bétail est soumis à un régime rustique approprié à l'agriculture de la contrée.

« Les veaux, dit M. Gayot, tettent leurs mères qui n'ont rien de trop à leur offrir; ils vivent ensuite des herbes grossières des pacages, et la mauvaise saison se partage entre le séjour aux champs et un régime stabulaire où la crèche ne reçoit habituellement que de la paille et du foin médiocre ou tout au moins grossier. Bien que les fermiers aiment et recherchent volontiers les occasions d'aller acheter et vendre du bétail sur les marchés, comme vont à la Bourse des spéculateurs d'une autre espèce, le grand commerce des produits de l'élevage est néanmoins aux mains des bouviers de Norfolk, qui règlent leurs achats en billets. C'est une source d'inquiétude pour les vendeurs qui enregistrent plus d'un mécompte. »

Dans le Galloway, les génisses qui ne sont pas destinées à la reproduction, et qu'on soumettait autrefois à l'opération de la castration à l'âge d'un an, sont châtrées aujourd'hui ordinairement à deux mois. Elles n'atteignent jamais la taille du bœuf, mais leur engraissement est considéré comme plus aisé et elles fournissent une viande beaucoup plus estimée et d'une vente très-lucrative. Quel que soit le bénéfice que promette cette spéculation, elle n'est pas sans danger. La castration, à moins qu'elle ne soit pratiquée sur des vaches âgées ou stériles, diminué déjà par elle-même le nombre des femelles; faite prématurément, elle ne permet pas à l'éleveur de juger sûrement, parmi des animaux trop jeunes, quels sont les meilleurs à conserver pour la reproduc-

tion, et la race peut ainsi se trouver abandonnée à des reproducteurs défectueux. C'est du moins l'opinion de David Low, qui dit que cette pratique, si lucrative qu'elle puisse être, ne doit pas être continuée parce qu'elle nuit à l'amélioration de la race en limitant le choix des femelles. Et en effet, autant cette pratique est fâcheuse, appliquée indistinctement aux génisses, autant il est utile, au contraire, de pratiquer la castration — surtout depuis la découverte de l'ingénieux procédé de M. Charlier — sur les vaches de six à huit ans, qui ont vêlé trois ou quatre fois. La bête a suffisamment attesté ses qualités et contribué au développement de l'espèce sans avoir été épuisée; aussi engraisse-t-elle avec une grande rapidité fournit-elle une viande de première qualité.

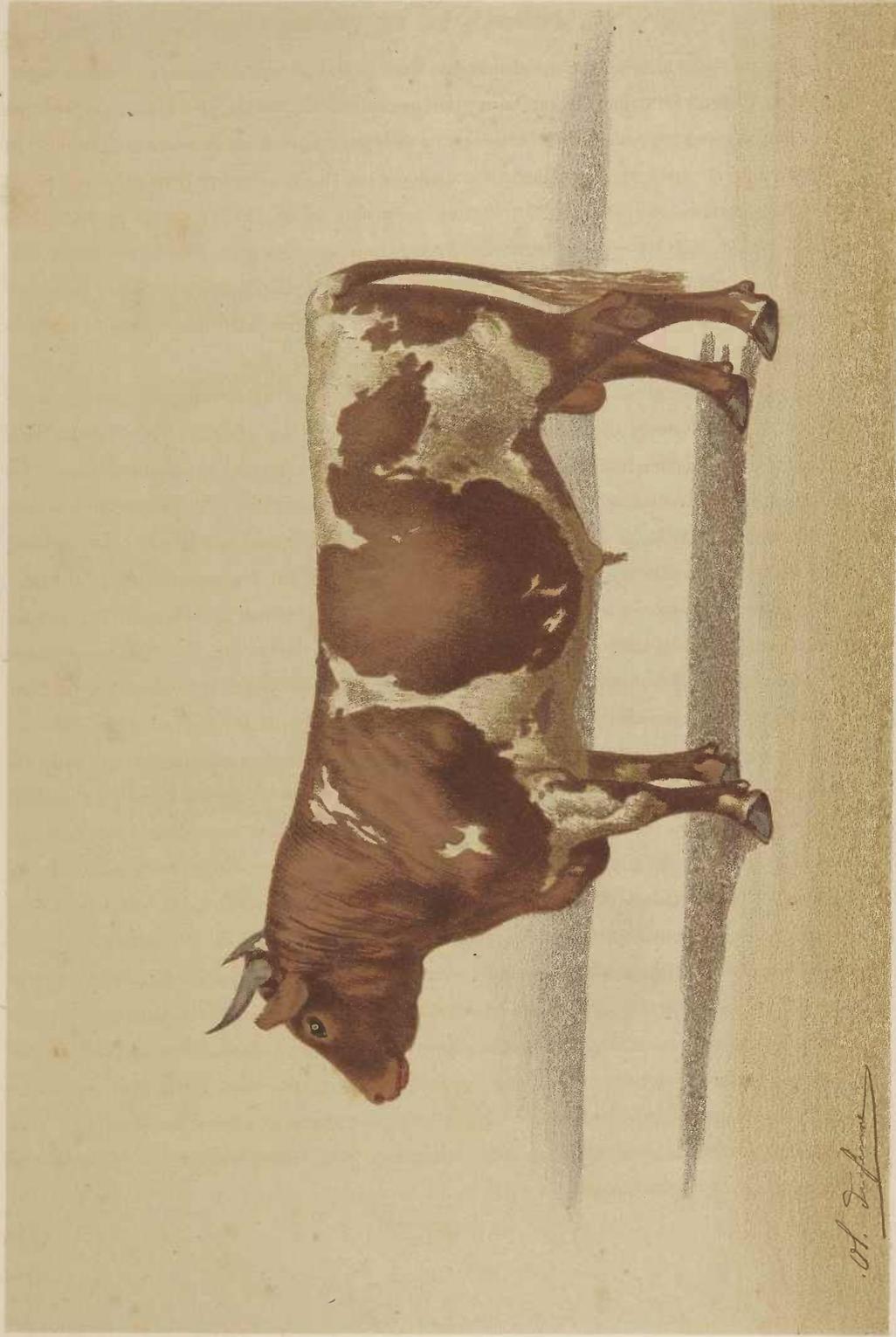
Au reste, la castration des génisses n'est pas la seule cause de détérioration qui frappe le bétail de Galloway. Les éleveurs de ce comté ont aussi le tort de ne pas attacher assez d'importance à la nourriture des jeunes animaux. Il faut attribuer, en outre, la dégénérescence de la race à des mélanges inconsidérés avec les longues cornes de Dishley, avec la race d'Ayrshire et avec la race de Durham. Ces mélanges causent peu à peu de graves altérations dans la race, sans amener cette amélioration illusoire rêvée par les partisans absolus du croisement. La force toute-puissante de l'atavisme se remarque ici comme ailleurs. Le croisement peut donner des produits industriels immédiats; mais on n'améliore pas une race par des croisements. Les essais tentés en dehors de la loi naturelle de la sélection sont condamnés d'avance à un insuccès constant.

« De temps en temps, dit à cet égard David Low, on a fait des efforts pour croiser les galloways avec les longues cornes de Dishley, avec la race d'Ayrshire et celle à courtes cornes; mais ces essais, à ce que l'on croit, ont tous été sans succès, en tant qu'ils ont été faits pour l'amélioration de la race existante. Tout est donc à faire à cet égard, et si un système rationnel est suivi avec persévérance, il ne peut manquer de procurer à la fin des résultats avantageux. La race de Galloway a des caractères parfaitement fixes et distincts, très-bien appropriés à la nature du pays, et tout ce qui manque pour avancer son amélioration progressive, c'est un choix très-soigné des mâles et des femelles, les plus convenables pour la reproduction, avec l'attention de donner aux jeunes produits une nourriture abondante et de bonne nature, qui est indispensable toutes les fois que l'on veut former des animaux d'une qualité supérieure. Si, dans quelque ferme particulière, une autre race de bétail peut être élevée, comme, par exemple, celle à courtes cornes, il n'y a pas d'inconvénient à faire cette substitution; mais ce serait rétrograder, au lieu d'améliorer, que d'essayer un mélange de sang chez une race acclimatée depuis si longtemps, et si excellente par elle-même que celle du Galloway. »

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPECE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26 a Paris

par Victor Pointe



Old Penne Pmx^t

RACE D'AYR — TAUREAU

Imp Zanote: rue des Boulangers. 15, Paris

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, a Paris

par Victor Borie



V. la Ferme

01 de Ferme Prix 1

RACE D'AYR — VACHE

Imp Zanone rue des Boulangers, 13 Paris

RACE AYRSHIRE

Le comté d'Ayr, que longe la rivière de la Clyde et qui est baigné à l'ouest par le golfe de Clyde, n'est pas un des plus riches comtés de l'Écosse, il s'en faut de beaucoup. Si l'on y trouve quelques parties fertiles, le reste est d'une fécondité très-médiocre. Cependant le comté d'Ayr, de même que la Bretagne, possède une excellente petite race de bétail, remarquable par sa rusticité, par ses qualités laitières.

Cette partie de l'Écosse est restée longtemps dans un état d'infériorité très-marquée comparativement aux autres comtés de l'Angleterre. Selon le colonel Fullarton, il y avait à peine, au siècle dernier, une route praticable dans l'Ayrshire; les maisons de ferme étaient des cabanes couvertes en chaume, construites en argile, avec foyer au centre correspondant à une simple ouverture pour le dégagement de la fumée; elles étaient entourées de fumiers. Les terres étaient couvertes de mauvaises herbes de toute espèce. On n'y voyait ni jachères, ni récoltes vertes, ni prairies ensemencées. On y cultivait à peine quelques racines potagères, et aucun légume, à l'exception de quelques choux d'Écosse, qui formaient, avec du lait et de la farine d'avoine, toute la nourriture de la population. La terre n'était occupée que par des récoltes successives d'avoine sur avoine, jusqu'à ce qu'elle fût complètement épuisée. Après quoi, elle restait dans un état absolu de stérilité, en attendant qu'on pût en tirer de nouveau une misérable récolte de grain. La rente se payait géné-

ralement en nature sous le titre de moitié-fruit. Le bétail et les instruments étaient fournis en commun par les parties intéressées ou par l'une d'elles, selon les conventions; une moitié de la récolte appartenait au propriétaire à titre de fermage, et l'autre restait au tenancier pour faire vivre sa famille et cultiver sa ferme. Il y avait quelques mauvais enclos; les chevaux et le bétail étaient entravés pendant l'été ou abandonnés à la distraction du pâtre et de son chien; ceux-ci les tenaient dans une agitation perpétuelle pour les empêcher d'obéir à la faim qui les poussait à chaque instant à commettre des dégâts sur les récoltes voisines. Le bétail mourait de faim pendant l'hiver, et pouvait à peine se lever sans qu'on l'aidât quand le printemps arrivait. Jamais il n'était assez gras pour pouvoir se présenter sur un marché.

Tel est le tableau un peu sombre qu'a tracé le colonel Fullarton du comté d'Ayr et de son bétail. Quelles transformations successives a subies la race d'Ayr avant d'arriver à sa conformation actuelle? C'est ce que l'on ne sait pas. David Low constate que M. Culley, qui écrivit vers 1790 un traité sur l'éducation du bétail, ne fait aucune mention de la race ayrshire, ce qui fait supposer qu'elle n'avait encore absolument rien de remarquable.

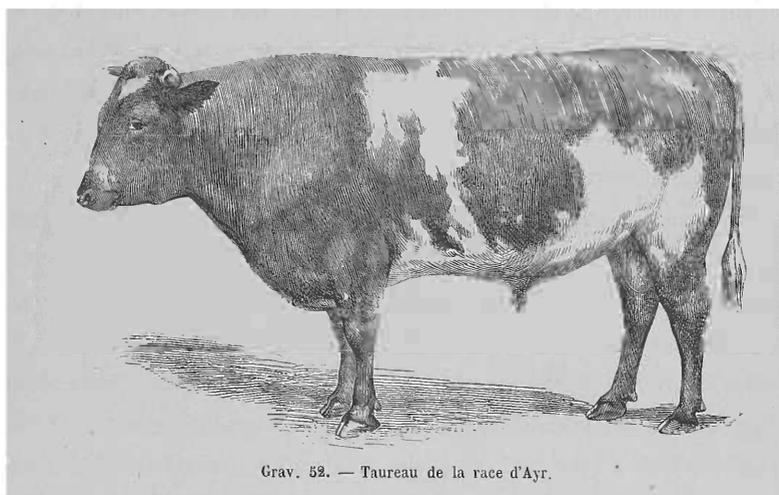
Dans son *Traité sur l'agriculture laitière du comté d'Ayr*, publié en 1825, M. Ayton affirme à son tour que la race d'Ayr était autrefois chétive et mal conformée. « Les animaux étaient généralement, à ce qu'il nous apprend, de couleur noire avec des marques blanches sur la face, le dos et les flancs. Peu de vaches donnaient après le vêlage plus de 9 à 10 litres de lait par jour, et pesaient, lorsqu'elles étaient grasses, plus de 20 stons (127 kil.). Mais, depuis cette époque, le sang des ayrshires primitifs a été mélangé avec d'autres races. »

Dès le milieu du siècle dernier un propriétaire du Berwickshire importa dans son domaine un taureau et plusieurs vaches de la race teeswater, connue alors sous le nom de race hollandaise ou du Holstein. D'autres propriétaires introduisirent aussi dans leurs propriétés des vaches étrangères, probablement de même race. « On ne peut dire avec certitude, continue David Low, à qui j'emprunte ces détails, quelle fut l'influence exercée par ces importations accidentelles sur la race primitive d'Ayrshire, et la tradition rapporte même, à une importation antérieure de vaches de la race alderney, les premières améliorations remarquables qui eurent lieu sur les vaches de ce pays et sur leur produit en lait. Cette opinion est justifiée par la ressemblance qui existe entre la race alderney et les ayrshires modernes, et qui est telle que, même sans la tradition, on serait tenté de croire que le sang de ces deux races a été fortement mélangé. On remarque en effet, dans les deux races, la même espèce de cornes et la même couleur de la peau; enfin, la conformation générale offre tant d'analogie, que souvent on peut confondre une vache de Jersey avec une ayrshire. Aussi, malgré l'absence de documents authentiques à cet égard, on peut affirmer

que la race laitière d'Ayrshire doit les caractères qui la distinguent de l'ancienne race à son croisement avec les races du continent anglais et avec la race d'Alderney. »

Comme le fait remarquer M. le marquis de Dampierre, la race d'Ayr aurait ainsi pour origine l'importation dans un pauvre comté d'Écosse de vaches de race hollandaise et normande, car, dit-il, la race d'Alderney n'est autre chose que la race normande naturalisée dans les petites îles anglaises qui sont en vue des côtes de France.

La race d'Ayr a été étudiée, en France, d'une manière toute particulière par M. le marquis de Dampierre, qui en possède un très-beau troupeau, par M. Chazely, professeur de zootechnie à Grand-Jouan, et par Baudement. Selon M. Chazely, qui a donné un travail assez complet sur cette



Grav. 52. — Taureau de la race d'Ayr.

race, il n'est pas facile de décrire avec précision les caractères extérieurs de la race d'Ayr, à cause du peu de ressemblance qu'ont entre eux les divers sujets; toutefois, voici ce que l'on pourra observer le plus souvent :

« Chez la plupart des animaux, dit-il dans l'*Encyclopédie pratique de l'agriculteur*, la tête sèche et un peu longue plaît par son ensemble et par son expression. L'œil est bien ouvert, à fleur de tête; le front est légèrement excavé et les cornes se dirigent en avant : tantôt elles forment le croissant; tantôt, au contraire, la pointe se relève en se contournant; elles sont d'une longueur moyenne. On pourrait les croire courtes et fines, mais il faudra se rappeler qu'on a pris la précaution de les écourter et de les gratter fortement. L'oreille est assez petite et hardie. Quelquefois la tête est grosse, sans perdre jamais un caractère féminin bien prononcé, fait constant, du reste, dans les vaches laitières. Le cou est long, mince, moyennement fourni chez le

taureau, déprimé supérieurement chez la vache, fréquemment muni d'un fanon. Les plus jolis sujets sont ce qu'on appelle étranglés, c'est-à-dire qu'ils n'ont que très-peu ou point de fanon. Les épaules sont minces, souvent portées en avant. Le garrot est tranchant, la poitrine profonde, mais étroite, serrée derrière les épaules; le ventre est volumineux, la ligne dorsale régulière, le sacrum quelquefois proéminent, mais très-exceptionnellement dans les animaux de choix. Le bassin est large aux hanches, rétréci aux ischions, très-court chez les individus qui ne présentent pas de trace de croisement récent avec les durhams. La culotte est peu fournie, trop dure; les jambes sont assez fines, mais les aplombs fréquemment défectueux. La peau est généralement épaisse et sa finesse m'a toujours paru une exception, ce qu'explique suffisamment, du reste, le climat du pays natal. Elle a une teinte orangée, comme on le remarque chez les bonnes beurrières. Le poil est plutôt rude que doux, même chez les animaux ayant de l'embonpoint. La mamelle est très-bien faite, peu charnue, ordinairement carrée, peu souvent pendante. Les trayons sont petits, et assez pour rendre plus longue l'opération de la traite. »

A cette description très-complète, M. Chazely ajoute que la robe présente, dans cette race, des nuances très-diverses. Souvent elle est rouge, mais avec la diversité des nuances depuis le rouge foncé jusqu'au froment clair, sans aucune marque de blanc; souvent aussi elle est blanche et rouge, mais selon David Low, la couleur dominante est le rouge brun mélangé plus ou moins de blanc, ce qui est vrai.

La race d'Ayr est rustique, sobre et remarquable par ses qualités lactifères. « Elle n'est pas difficile à nourrir, dit M. Chazely, et s'accommode des régimes les plus variés. Mais, comme on le pense bien, on n'obtiendra d'elle de forts rendements en lait qu'autant que la nourriture sera abondante et bien appropriée. On peut dire que, comme laitière, elle n'a aucune comparaison à redouter, soit que l'on tienne compte de la quantité ou de la qualité des produits, soit que l'on cherche le rapport qui existe entre le fourrage consommé et le lait recueilli. »

David Low estime que les vaches en bonne santé, sur de gras pâturages, peuvent donner de 3,600 à 4,000 litres de lait par an; en tenant compte des plus jeunes et des moins productives, 2,750 litres peuvent être considérés comme un bon produit moyen pour l'ensemble d'un troupeau dans les contrées basses. Dans les vacheries à lait des montagnes, le rendement est quelquefois moins élevé.

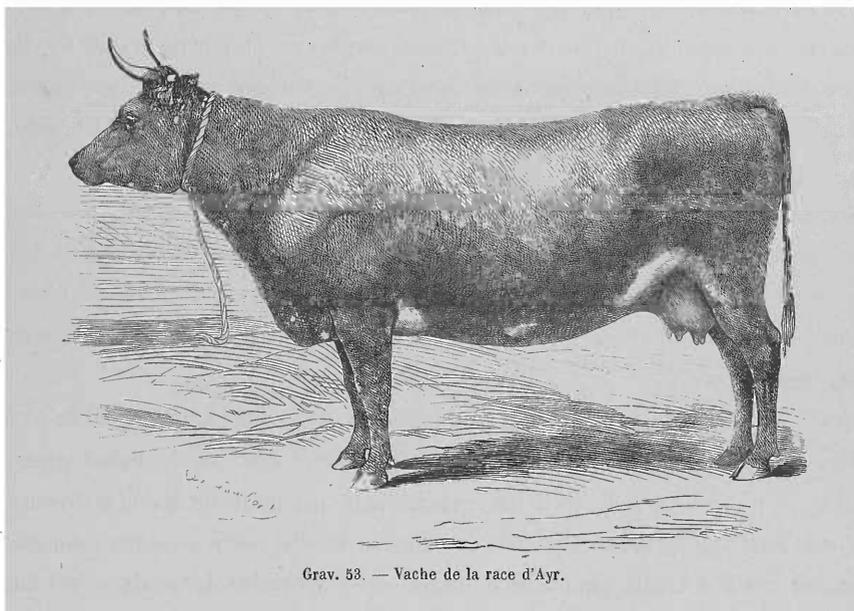
Dans la vacherie de M. le marquis de Dampierre, plusieurs vaches donnent 23 litres de lait par jour, aucune ne donne moins de 16 litres, — au moment du plus grand rendement, bien entendu. « De plus, dit M. de Dampierre, ces vaches conservent leur lait d'une manière remarquable, et j'ai obtenu plusieurs fois, de vaches différentes, 10 litres de lait un mois avant le

vêlage; mais ceci est une expérience que je regarderais comme un abus de faire passer dans la pratique. »

A Grand-Jouan, M. Rieffel a observé sur huit vaches, pesant chacune de 330 à 480 kilog., des rendements qui variaient de 1,900 litres à 3,800 de lait d'un vêlage à l'autre.

M. Chazely a eu l'occasion d'observer en 1850 quatre vaches placées dans les parcs de la ménagerie de Versailles et qui donnèrent de 18 à 24 litres de lait par jour.

En raison de ses qualités spéciales, la race d'Ayr s'est répandue en Angleterre dans tous les comtés voisins de son pays originaire où l'on entretient des laiteries. Comme on élève peu de



bœufs de cette race pour l'engraissement, les veaux mâles sont livrés aux bouchers, soit sous le pis de la mère, soit lorsqu'ils ont été nourris avec du lait pendant un temps plus ou moins long.

Lorsque les vaches tarissent, elles s'engraissent promptement. Selon David Low, elles ont aussi une plus grande tendance à s'engraisser et éprouvent une diminution correspondante dans la production du lait, lorsqu'elles sont transportées dans des herbages plus riches que ceux qui leur sont habituels. On les a essayées dans les grandes laiteries de Londres et on les a toujours abandonnées en faveur des plus grandes races.

La race d'Ayr, qui dérive peut-être un peu, comme on l'a vu, du bétail courtes cornes et

beaucoup du bétail d'Alderney, si l'on en croit David Low, a été souvent croisée, en Angleterre, avec les durhams. En France, on l'a croisée avec les races laitières notamment avec la race bretonne, et on a obtenu ainsi des produits plus étoffés, sans rien sacrifier des facultés laitières. M. Rieffel a obtenu aussi par le croisement ayr-durham-breton des animaux remarquables à divers titres.

RACE D'ALDERNEY

Les îles normandes, situées à quelque distance des côtes de France, dans la baie formée par le Cotentin et la Bretagne, appartiennent aujourd'hui à l'Angleterre; c'est tout ce qui lui reste de l'ancien duché de Normandie, mais ces petits coins de terre perdus dans l'Océan ne sont pas à dédaigner : au point de vue stratégique, ce sont des positions importantes; au point de vue agricole, ils méritent une mention toute particulière.

Ces îles sont au nombre de quatre, sans compter les îlots qui en dépendent. La plus méridionale, qui est en même temps la plus grande, la plus peuplée et la plus riche, compte 56,000 habitants et a environ 12,000 hectares de superficie. C'est Jersey, éloignée de la côte de France de 25 kilomètres.

Au nord de cet archipel, à 15 kilomètres de la côte, est Alderney ou Aurigny. Entre Jersey et Alderney, se trouvent Guernesey et Serk ou Gers.

L'ensemble de ces îles constitue, je le répète, une position importante, défendue par des roches et des courants fort dangereux. Le nom de détroit de la *Déroute*, donné au bras de mer qui sépare Jersey du département de la Manche, dit assez que ce passage n'est pas précisément des plus faciles.

Quoique les îles normandes soient une possession anglaise, elles ont un gouvernement qui leur est propre, et les institutions de la Grande-Bretagne n'y sont point en vigueur. Les paroisses

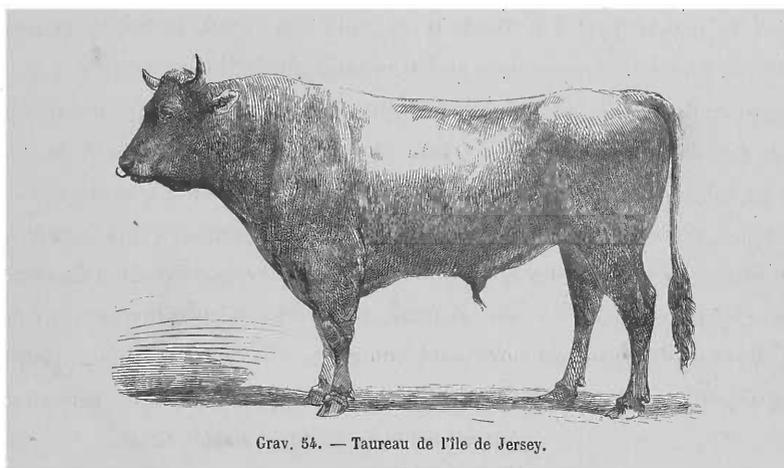
sont administrées par des officiers municipaux soumis à l'élection. Les habitants de Jersey ont toujours conservé la loi du partage égal des héritages, importée dans l'île par les Normands il y a plus de neuf cents ans. « Cette loi, dit David Low, est chérie de ces insulaires comme la plus vénérable de leurs institutions. » Elle a eu pour effet de réduire tout le sol du pays en petites possessions. « A peine pourrait-on trouver dans l'île entière une seule propriété de 20 hectares, le plus grand nombre a moins de 6 hectares d'étendue. On pourrait croire que la tendance et l'effet d'une telle institution, continuée d'âge en âge, doivent être un morcellement indéfini de la propriété, mais l'expérience a prouvé que, même dans une île aussi petite et aussi peuplée que Jersey, ce morcellement se limitait de lui-même. Les enfants qui ont à partager des héritages morcelés prennent entre eux des arrangements conformes à leurs intérêts, et ce moyen, joint à la loi de la mortalité qui réunit de temps en temps en une seule quelques propriétés divisées, met un frein à la division indéfinie du sol. »

A l'exception des parties montagneuses — j'emprunte encore ce passage à David Low — la surface de l'île offre la vue d'une riche forêt d'arbres fruitiers, de jardins et de petits champs cultivés, au milieu desquels s'élèvent les villas et les châteaux des riches, ainsi que les habitations plus modestes, mais non moins élégantes des classes peu fortunées, habitations tapissées de vignes et de myrtes, et entourées de vergers de pommiers à cidre. Vue de près, toute la surface du pays semble entrecoupée par d'innombrables éminences couvertes d'arbres, que les buissons et le lierre rampant ornent de leur verdure.

Tel est l'aspect de Jersey vu à vol d'oiseau. L'agriculture y est prospère, parce que la propriété très-divisée est pour ainsi dire exploitée comme un jardin. Aussi les terres ne sont pas affermées moins de 300 fr. par hectare; aux environs de Saint-Hélier, la principale ville, la location s'élève même jusqu'à 700 ou 800 fr. par hectare. Sous l'influence d'un climat doux et humide, le sol, naturellement fertile, produit des herbages très-riches. Indépendamment du trèfle et de la luzerne, les Jersiais cultivent les carottes, les panais et les choux pour la nourriture des animaux, et ils arrivent à pouvoir entretenir ainsi plus d'une tête de bétail par hectare. Ils exportent en Angleterre du cidre, diverses espèces de fruits et des pommes de terre précoces que les Anglais achètent lorsqu'elles ne sont pas encore mangeables, ainsi que l'a rapporté M. Jamet.

Mais c'est le bétail qui constitue la principale richesse des îles normandes. Dans l'herbe jusqu'au ventre pendant la belle saison, chaudement renfermée pendant les nuits d'hiver, la vache d'Alderney — qui serait bien mieux nommée vache des îles normandes — paye largement les soins qu'on lui donne.

« Aucune race peut-être n'a été dépeinte sous des couleurs plus défavorables par les auteurs anglais, a écrit Baudement dans l'*Encyclopédie de l'agriculteur*. Il est bien vrai que si l'on y cherche la conformation et les proportions des types de boucherie, on trouve bien des imperfections à blâmer. La poitrine est étroite et légère; les épaules saillantes et élevées laissent derrière elle une dépression qui *sangle* le thorax; l'échine s'infléchit dans la région lombaire, et semble comme abaissée par le poids d'un ventre volumineux dont on a exagéré l'amplitude en l'évaluant, chez quelques animaux, aux quatre cinquièmes du poids total du corps; la croupe est courte, oblique et pointue; les masses musculaires, peu développées, laissent se dessiner à l'œil les saillies de la colonne vertébrale, aux côtes, aux membres, à tous les angles de l'avant-main et du bassin.



Grav. 54. — Taureau de l'île de Jersey.

« Mais si, parmi ces défauts, il en est qui déprécient les animaux quelle qu'en soit la distinction, on découvre aussi dans la race des îles normandes des qualités acquises ou en germe, quand on l'apprécie au point de vue de la production du lait. La finesse de l'ossature se révèle par la petitesse de la tête, l'étroitesse du mufle, la légèreté même des épaules et des membres. La peau mince et souple, les cornes courtes et grêles donnent des signes parfaitement en harmonie avec ceux que fournit le système osseux. Le volume disproportionné de la région abdominale, la réduction relative de l'avant-main, la forme de l'encolure renversée, fine et transparente comme celle d'un cerf, l'émaciation générale du corps accusent, bien qu'en les exagérant, des caractères favorables à la constitution laitière. Le développement considérable que présentent les mamelles et tout l'appareil de la sécrétion lactée, la douceur féminine des animaux, leur délicatesse confirment cette présomption.

« C'est en prenant pour but exclusif de leurs tentatives d'amélioration le type des animaux laitiers, en profitant des qualités que possédait déjà la race à ce point de vue, en atténuant ou en effaçant les défauts qui la déparaient, que les éleveurs des îles normandes sont parvenus à obtenir des produits qui peuvent souvent rivaliser avec les meilleures élèves de la race d'Ayr.

« Comme dans cette dernière race, les cornes de la race des îles normandes s'incurvent généralement en dedans à leur extrémité; la peau se montre aussi d'une couleur orange partout où on la voit à nu, autour des orifices du corps et aux mamelles. Comme dans la race d'Ayr encore, la couleur de la robe est variable, et elle affecte dans les deux races les mêmes teintes semblablement disposées. Le rouge clair et les nombreux tons du fauve s'y mêlent le plus ordinairement au blanc, de manière à former des robes pies, tigrées ou rouanes; la teinte rouge se fonce quelquefois jusqu'au noir, en s'associant encore au blanc; des robes zain, de toutes les nuances du noir, du rouge pâle et du fauve, se rencontrent parfois, de même que des robes grises et des robes de couleur café au lait blanchâtre que les Anglais désignent sous le nom de couleur de crème. »

Il n'y a rien à ajouter à cette description donnée par Baudement; elle est parfaite.

Les vaches des îles normandes se distinguent plutôt par la richesse que par l'abondance de leur lait. John Lawrence cite une vache qui donna pendant trois semaines plus de 25 kilogrammes de beurre. Les bonnes vaches donnent 8 kilogrammes de beurre par semaine. Baudement parle d'une vache appartenant à sir William Collings, qui donna pendant deux années consécutives 179 kilogrammes de beurre, ce qui correspond à un rendement moyen et continu d'environ 3 kilogrammes et demi de beurre par semaine, et il évalue à 125 kilogrammes en moyenne la quantité de beurre que des vaches bien nourries peuvent produire pendant l'année.

Ce beurre est d'une belle couleur jaune, fort appréciée en Angleterre. Cette couleur est due sans doute aux facultés particulières de la race et aussi à la nature des herbages dans lesquels les animaux pâturent au piquet pendant neuf à dix mois de l'année; mais pendant l'hiver où la ration du bétail est composée de foin et de racines, le beurre devient quelquefois plus pâle. « Alors, dit M. Jamet, on va chez le *pharmaceutical chemist* qui vous délivre des petits paquets de safran pour donner à la denrée la couleur aimée du public. »

En raison de ses aptitudes spéciales, la race des îles normandes donne lieu à un commerce actif d'exportation en Angleterre. Elle a été introduite surtout dans le Dorsetshire et le Hampshire, et on l'a croisée avec les races hereford et devon. Mais ce sont les vaches seulement qu'on exporte. Selon M. Jamet, il est sorti de l'île de Jersey, en 1864, près de 3,000 vaches; dans la même période on n'a pas exporté plus de 30 taureaux.

« L'exportation élève singulièrement le prix des femelles de tout âge, ajoute M. Jamet : les

jeunes vèles se vendent 52 fr. dès les premiers jours de la naissance, tandis que les mâles de trois semaines à un mois ne valent que 15 à 20 francs. » Quant aux vaches ou aux génisses en état de gestation, elles ne valent pas moins de 400 à 500 francs.

Pour conserver la pureté de la race, l'importation du bétail étranger dans les îles normandes est prohibée par une loi sévère.

Voici, d'après M. Jamet, un extrait de la loi votée à ce sujet le 18 mars 1826 :

Préambule. — « Le transport des vaches de Jersey en Angleterre étant une branche de commerce avantageuse au pays, et la *supériorité de leur qualité à celle de la France* ayant démontré la nécessité d'en empêcher le mélange étranger, etc.

« Art. 1^{er}. — L'importation des vaches, génisses et taureaux de France est prohibée. Quiconque sera convaincu d'en avoir introduit dans cette île, ou d'y avoir assisté ou participé, subira une amende de mille livres par chaque pièce de bétail ainsi introduite, et tel bétail sera confisqué, ainsi que le navire ou bateau qui l'aura apporté avec ses agrès et appartenances. »

L'article 3 prononçait les mêmes amendes et les mêmes confiscations pour tous navires ou bateaux ayant à bord du bétail français, dans un rayon de deux lieues autour de l'île. Les détenteurs d'animaux français étaient également soumis aux mêmes peines, s'ils ne pouvaient prouver que ceux-ci avaient été importés avant la confirmation de la loi. Afin d'en assurer l'exécution, les deux tiers de l'amende étaient délivrés à l'*informateur* (dénoncateur).

« Le préambule, dit M. Jamet, démontre évidemment qu'on avait introduit des reproducteurs de races françaises avant 1827; mais, avec une pareille loi, on doit supposer qu'il n'en est pas entré depuis cette époque. »

Une nouvelle loi édictée en 1864, par suite du traité de commerce avec la France, a un peu modifié les conditions de l'ancienne législation, mais toute importation du bétail français n'en reste pas moins prohibée. L'amende n'est plus aujourd'hui que de 250 fr. au lieu de 1,000 fr., et l'*informateur* n'en reçoit que le tiers au lieu des deux tiers.

David Low dit que le véritable alderney a une grande ressemblance avec certaines races de Norvège, ce qui peut faire supposer que pendant les communications avec le Nord, qui ont précédé la conquête de la Normandie et de ses dépendances, le bétail scandinave fut importé dans les îles de la Manche. M. Jamet croit que la race alderney provient d'un croisement opéré jadis entre la race bretonne et la race normande. Baudement incline à penser que la race alderney et la race bretonne ont une communauté d'origine.

Quelle que soit l'hypothèse que l'on admette, il faut reconnaître avec Baudement que la

race des îles normandes s'appartient depuis des siècles, et qu'elle ne doit en définitive qu'à elle-même ses améliorations de plus en plus marquées.

Introduite en France, particulièrement en Bretagne, la race d'Alderney n'a pas donné d'aussi bons produits que ceux qu'on en obtient à Jersey. A tort ou à raison on lui reproche d'être vorace. A coup sûr elle n'a pas la sobriété de la race bretonne, avec laquelle on l'a croisée quelquefois sans beaucoup de succès. La race bretonne, quoi que dise le *préambule* de la loi de 1826, possède, elle aussi, des qualités remarquables, et, toutes choses égales d'ailleurs, il ne me paraît pas qu'elle ait rien à envier à la race des îles normandes.

RACE DU KERRY

Le comté du Kerry, situé à l'ouest de l'Irlande, a donné son nom à une variété de bétail qui, selon David Low, paraît avoir une origine commune avec les races des montagnes de l'Écosse et du pays de Galles.

Le bétail des montagnes du Kerry, dit David Low, est ordinairement noir, avec un sillon blanc le long de l'échine, ce qui est conforme à la description que d'anciens auteurs ont donnée de l'ure des bois de Pologne. On trouve souvent aussi des animaux ayant une raie blanche sur le ventre. Quelquefois le pelage est brun, ou bien noir et brun, ou bien encore noir mélangé de blanc. Les bêtes bovines du Kerry ont généralement les cornes fines, longues et dirigées en haut vers la pointe. Leur poil est un peu rude, mais leur peau est molle et onctueuse et d'un beau ton orangé, qui est visible dans la région des yeux, des oreilles et du mufle. Leurs yeux sont vifs et beaux, et, quoique leur taille soit petite, leur conformation générale est bonne.

« Ce bétail est rustique et capable de subsister de la plus pauvre nourriture, dit David Low. Quoique rabougri de taille, quand il est amené des bourbiers et des pâturages stériles où on l'élève, il fait des progrès merveilleux en augmentation de volume, eût-il même déjà sept ans, s'il est pourvu d'une nourriture convenable. Le gras de sa viande est bien mêlé aux parties musculaires, en d'autres termes, la viande est bien marbrée, et les animaux prennent beaucoup

de suif à l'intérieur, caractère qui les fait estimer par les bouchers et les distingue à un degré remarquable des races à longues cornes des pays bas. »

L'exigüité de la taille des bœufs du Kerry dépend en grande partie de la pauvreté de leur régime, à tel point que dans le Connaught, où la culture est un peu plus avancée que dans le reste de l'Irlande, la race a une taille plus grande que partout ailleurs, et a conservé toutes les qualités qui la distinguent. Ses formes se sont même améliorées, dit M. de Guaita; elle est plus près de terre, les hanches sont plus larges, et quoique le poil ait conservé sa rudesse originelle, la peau est douce et souple, et aucune race ne prend la graisse avec plus de facilité.

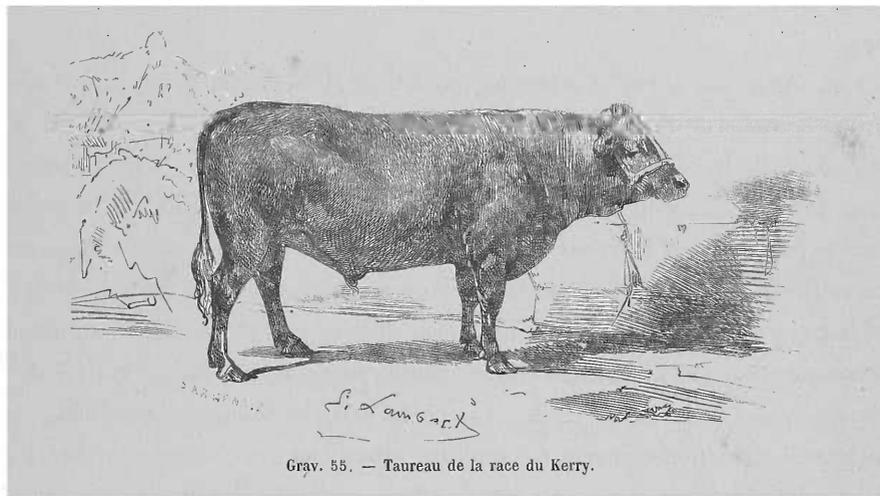
Ce qui distingue surtout la race du Kerry, c'est sa faculté laitière. Voici, du reste, ce qu'en a dit mon ami M. de Guaita, dans une excellente notice publiée dans le *Journal d'Agriculture pratique* :

« Petite, légère, sobre, vive et même un peu sauvage, la vache du Kerry, surnommée à si juste titre la vache du pauvre, est la providence des malheureux sous-locataires des petites closeries de l'Irlande, qui n'ont pour nourrir leur bétail que le parcours de la montagne et le périlleux pâturage des fondrières de tourbe si communes dans ce pays. Dans ces circonstances, la rustique petite race du Kerry est parfaitement florissante; ses lèvres minces lui permettent de pincer l'herbe courte qui croît sur ses montagnes natales, et son instinct merveilleux et son agilité la préservent des dangers qu'elle court journellement en cherchant sa vie au milieu des fondrières recouvertes de fétuques qui couvrent plus du vingtième de la superficie totale du pays. Sur la montagne comme sur la tourbe, la vache du Kerry se distingue comme laitière parmi toutes les vaches des trois royaumes, et fournit aux pauvres tenants la seule nourriture animale qu'ils puissent se procurer. Il n'est pas rare de trouver des vaches de cette race donnant par an de 1,800 à 2,000 litres de lait et plus, ce qui est un rendement fabuleux, eu égard à leur petite taille. Low déclare que, dans toutes les îles Britanniques, il ne connaît aucune race supérieure à celle-ci sous ce rapport....

« Les bêtes bovines du Kerry ne connaissent pas l'étable, elles vivent été et hiver sur leurs pâturages, aussi sont-elles comme les west-highlands protégées par un poil rude et long. Elles n'ont pas toutefois à supporter les mêmes intempéries; le climat de l'Irlande est plus doux qu'on ne pourrait le croire eu égard à sa latitude; le myrte et le laurier y croissent assez abondamment pour être employés à plusieurs usages domestiques; ainsi, dans le comté de Wicklow, on en fait des balais d'écurie. La seule cause physique de l'infériorité agricole de l'Irlande, dont les terres sont en moyenne meilleures que celles de l'Angleterre, était l'humidité permanente du sol; mais depuis que ce pays est sillonné de canaux d'écoulement, qui ont rendu le drainage des terres

une opération facile, et qui ont transformé en riches pâturages les tourbières et les fondrières qui rendaient le pays impraticable, on a vu s'introduire rapidement dans le pays, avec de meilleurs assolements et de meilleures méthodes de culture, les races de bétail perfectionnées, que les améliorations exécutées sur toute l'étendue de la contrée permettront désormais d'y élever avec avantage, et qui ont sur la race du Kerry, comme sur toutes celles qui n'ont pas encore été transformées, l'immense avantage de la précocité. »

Aussi est-il à craindre que la race se perde bientôt, du moins comme race pure, ajoute M. de Guaita. Déjà il est difficile de la trouver sans mélange, ailleurs que dans la montagne. Dans la plupart des districts les plus favorisés de l'Irlande, elle a déjà subi de fréquents croisements



avec les leicesters, les herefords, les devons, et a perdu une partie de ses qualités lactifères. Aussi les fermiers de ces districts vont-ils remonter leurs vacheries dans la montagne.

Cette remarque est tout à fait conforme à ce qu'a écrit David Low. Dans presque toutes les parties de l'Irlande, dit le professeur d'Édimbourg, une grande partie des vaches du pays, connues sous le nom de vaches du Kerry, sont le résultat de croisements.

« Le comté de Kerry est un pays de grande propriété, continue M. de Guaita; quoique les ventes forcées aient dû naturellement y apporter quelques modifications, il s'y trouve encore, dit-on, des domaines rapportant 750,000 francs de rente. Les fermiers payent ordinairement leur fermage par la vente du beurre et des porcs, et aussi de la tourbe qu'ils extraient pour la transporter à Limerick. Ils afferment pour la plupart de grandes étendues de terres vagues, sur lesquelles ils placent un certain nombre de vaches dont ils louent le produit à l'année à des

marchands de lait. L'agriculture y est fort misérable; le pays a en général un air de tristesse et de misère pénible à voir. Les haies n'y sont presque pas connues; elles sont remplacées par des sortes de fortifications élevées en pierres sèches ou en terre, qui, du reste, ne sont pas très-efficaces contre les déprédations du bétail, car les vaches du Kerry franchissent les barrières les plus élevées et les fossés les plus larges; aussi est-il assez habituel de les entraver avec des liens de paille; quelques fermiers les accouplent deux à deux au moyen d'un joug; cette habitude est tellement générale dans quelques parties du pays, que l'on y accouple même les volailles et les dindons. »

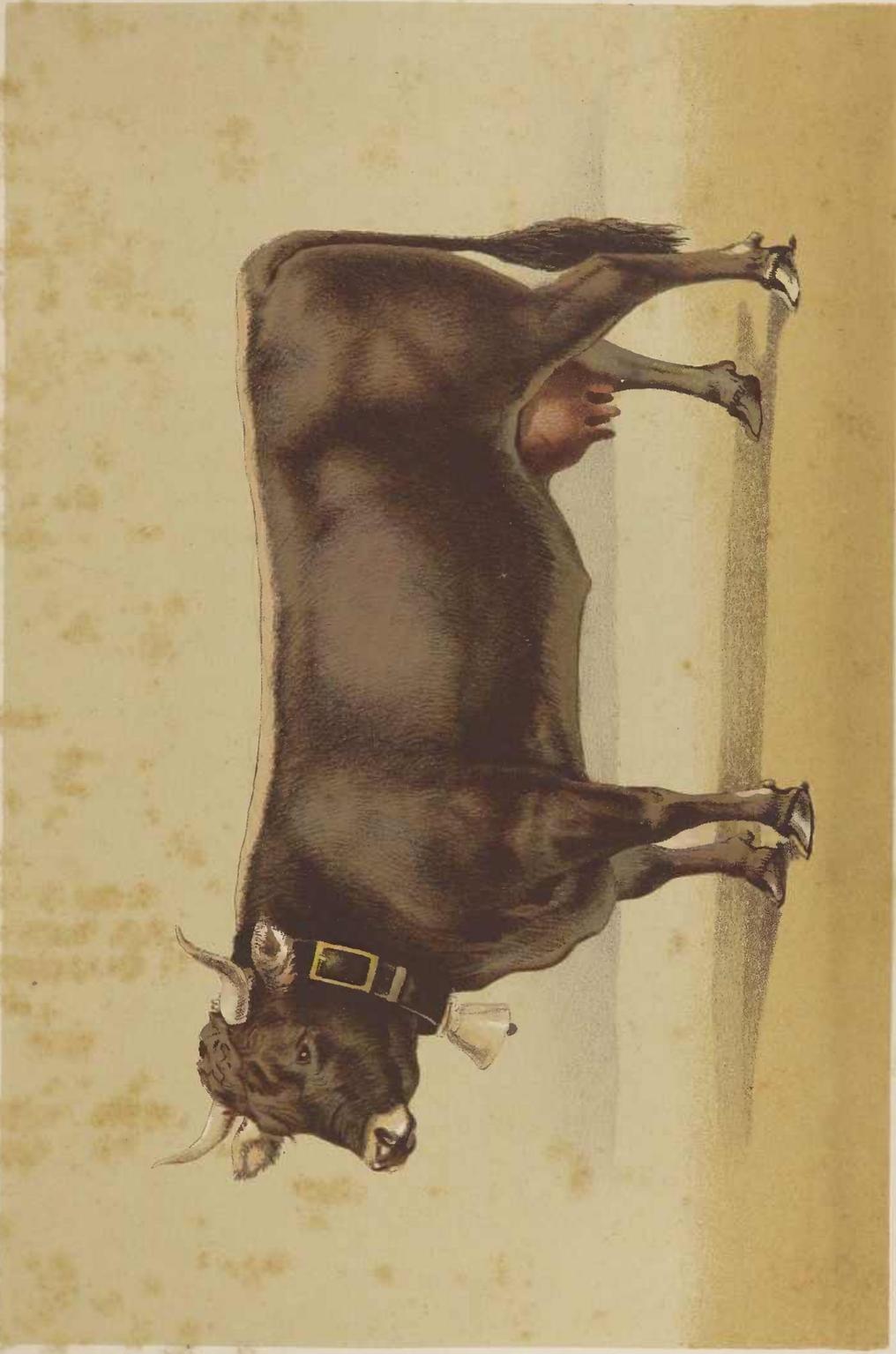
Nous venons de voir que la race du Kerry avait été fréquemment croisée avec les races anglaises. Quelques éleveurs, cependant, l'ont conservée parfaitement pure et ont cherché à l'améliorer par la sélection. M. Dexter, notamment, était parvenu à constituer une étable d'animaux remarquables par l'ampleur des formes et la petitesse des membres. David Low nous apprend que les produits de cette vacherie d'élite étaient fréquemment désignés sous le nom de *race de Dexter*, et que les paysans ne manquaient pas d'appeler un *dexter* tout animal de la race du Kerry ayant le corps cylindrique et les jambes courtes. L'évêque de Killaloë a essayé aussi de conserver et d'améliorer la race du Kerry, mais il paraît que son exemple n'a pas trouvé beaucoup d'imitateurs.

Aujourd'hui on croise fréquemment les animaux du Kerry avec les courtes cornes, et l'on obtient ainsi des métis plus précoces, d'un engraissement facile et lucratif. David Low assure qu'ils sont également très-convenables pour la laiterie. Le profit de ce système est tellement immédiat, ajoute-t-il, qu'on y recourra plus fréquemment qu'à une amélioration progressive de la race mère.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique, rue Jacob 26, à Paris

par Victor Bonne



Ol. de Pennes Pinx^t

RACE SWITZ — VACHE.

Imp. Zanote, rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE DE SCHWITZ

Le canton de Schwitz est situé au pied du mont Mythen, dans les Alpes suisses. Une partie du territoire du Rigi appartient au canton de Schwitz. Aussi la race bovine de Schwitz est-elle souvent désignée sous le nom de race de Rigi. Ce n'est pas seulement dans le canton de Schwitz que se trouve la race qui porte ce nom; les cantons de Zug et de Glaris peuvent être considérés aussi comme centre de production de cette race. Le sol, au reste, dans les trois cantons de Schwitz, de Zug et de Glaris est à peu près de la même nature, et les conditions physiques sont les mêmes dans les trois contrées voisines, en ce qui concerne les productions de la terre et le climat.

Zug est le canton le moins considérable. Il est divisé en deux parties bien distinctes. Celle du Sud-Est, couverte de montagnes, s'étend depuis le Rowberg jusqu'à la capitale; celle du Nord Est est composée de plaines fertiles. Le canton de Glaris est un pays très-montagneux, comprenant deux grandes vallées, celle de Sernft et celle de Linth, auxquelles viennent se réunir un grand nombre de petites vallées transversales. Dans ces trois cantons c'est bien la même race, la race de Schwitz, que l'on aperçoit paissant en nombreux troupeaux dans les vallées quand commencent les beaux jours, sur le flanc des montagnes quand sont venus les jours plus chauds du milieu de l'été.

Chez les animaux de Schwitz, la couleur est généralement bai marron ou brun très-foncé ou quelquefois grisâtre, avec une raie claire sur le dos. Le tour de la bouche, l'intérieur des

oreilles, le ventre, l'intérieur des cuisses sont blanchâtres ou jaunâtres. Le corps est large, musculeux et volumineux. Ce ne sont certainement pas là les caractères recherchés chez les animaux destinés à la boucherie. On préfère généralement chez ceux-ci un squelette délicat et des os minces. Mais la race de Schwitz a la tête plus légère, plus fine, plus allongée, la croupe moins relevée que la plupart des autres races de montagnes.

La taille, sans être élevée, est assez variable. Il est fréquent que les plus grands individus aient le défaut d'être sanglés.

Voici la description que M. Gayot donne de cette race dans l'*Encyclopédie de l'Agriculteur* :

« Son manteau, bai marron ou noir mal teint, est généralement d'une nuance plus foncée sur les parties antérieures que vers le train de derrière ; il montre aussi, tout le long de l'épine dorsale, une large raie fauve clair ou grisâtre ; la même teinte se reproduit aux faces internes des membres, autour du mufle et jusque dans l'intérieur des oreilles. Sa taille est trop variable pour devenir un caractère de race ; elle semble avoir une sorte de corrélation avec le volume proportionnel du squelette, lequel augmente ou diminue en raison de l'élévation du corps. La tête est plutôt étroite que large, ce qui la différencie des autres races montagnardes chez lesquelles on remarque l'opposé ; elle est aussi relativement petite ; le mufle est large, l'œil vif ; les oreilles sont grandes, les cornes fortes et noires ; le cou n'acquiert pas ces dimensions excessives qui le rendent disgracieux et lourd, dès lors le garrot ne s'élève pas outre mesure ; le corps est long, très-légèrement fléchi dans sa ligne ; mais sa forme est bonne et pleine. Ainsi la poitrine est ample, arrondie dans la côte et large au poitrail ; les épaules sont couvertes de muscles épais ; les hanches sont très-écartées ; les quartiers de derrière sont convenablement descendus et fournis ; la queue n'offre pas, à sa naissance, cette hauteur exagérée dont on avait fait autrefois une beauté, et que l'on considère plus justement aujourd'hui comme une grave imperfection, puisqu'elle a pour cause un prodigieux développement des os et que l'exubérance du squelette n'existe pas sans une réduction correspondante des masses charnues. Les extrémités sont courtes, les membres postérieurs sont remarquables par la régularité de l'aplomb ; toutes les articulations sont nettement dessinées ; la mamelle est bien faite et bien placée ; le poil est généralement fin et luisant. Les vaches donnant 18 litres de lait par jour, au plus fort de la lactation, ne sont pas rares ; il en est qui en produisent, exceptionnellement, 25 et 28 litres. Elles ne sont pas très-exigeantes sous le rapport de la nourriture, s'engraissent assez facilement, et, en cet état, pèsent de 500 à 460 kilogr., chair nette. »

J'ai dit qu'on nomme quelquefois la race de Schwitz, race du Rigi ; on la désigne aussi sous le nom de race d'Appenzel et race de Zug. On appelle en outre, assez souvent dans le pays, la race

de Schwitz simplement la race bai noir. La fréquence de cette couleur chez la race de Schwitz explique aisément cette dernière dénomination. Comme le remarque M. Gayot, et comme nous l'avons dit nous-même, la taille est excessivement variable chez les animaux de la race de Schwitz. C'est dans les cantons d'Uri et d'Unterwalden que sont les plus petits individus. A mesure que sa taille diminue, la race devient plus forte et plus rustique; elle gagne aussi en rusticité et se montre moins exigeante pour la nourriture; mais aussi, à mesure que sa taille diminue, elle perd, avec ses exigences, une partie de sa puissance de production. Ainsi, chez les petits animaux, 5 à 9 litres constituent la production ordinaire de lait; 250 kilogrammes le maximum du poids en viande nette. Ce poids s'arrête même souvent à 140 kilogr.

Ces observations faites sur le rendement des animaux de petite taille des cantons d'Uri et d'Unterwalden ne doivent cependant rien faire préjuger relativement à la taille des animaux. Je crois, en effet, qu'il est impossible de poser, dans cette circonstance, aucune règle absolue. Il est vrai qu'un bœuf ou une vache de grande taille sont toujours vendus plus cher que des animaux de plus petite taille; mais cela ne prouve rien. C'est une préférence à peu près aussi fondée que celle que manifestent quelquefois les éleveurs pour telle ou telle couleur du poil.

D'abord la taille s'accroît plus ou moins dans des sujets de même provenance, selon la manière dont ils sont nourris pendant leur développement.

Cline, David Low, Crud et bien d'autres, ont préféré les petites races. Thaër et M. de Domabasle ajoutent, pour leur part, peu de foi aux avantages vantés des petites races.

Selon moi, une préférence absolue pour la grande ou la petite taille n'a pas de raison d'être. On peut, dans certains cas, avoir à préférer les grands animaux; on peut, dans d'autres circonstances, avoir intérêt à choisir de petits animaux.

Les vaches doivent-elles travailler? est-on à même de les bien nourrir? On doit, avec Vecckherlin, donner la préférence aux grandes races.

« Les grands animaux de trait, dit Vecckherlin, conviennent mieux pour le service, parce que le travail le plus fréquent et le plus important, celui de la charrue, peut se faire avec deux bêtes, tandis qu'il en faudrait trois ou quatre plus petites. »

La grande production de lait est-elle, au contraire, l'avantage qu'on veut tirer de l'animal, et tient-on surtout à la quantité plutôt qu'à la qualité: il faut, dans ce cas, se procurer des animaux de grande taille.

Mais si l'on veut un lait particulièrement riche en beurre, on rencontrera plus souvent dans les races de moyenne et de petite taille cette qualité du lait.

Dans tous les cas, les petites races doivent toujours être choisies toutes les fois que les pâ-

turages et les autres ressources fourragères dont on peut disposer ne sont pas suffisantes pour répondre largement aux besoins des animaux de taille plus élevée. Les petites races doivent donc être réservées aux contrées pauvres en fourrages. Aussi est-ce dans le canton de Schwitz et de Zug qu'on voit les animaux atteindre leurs plus grandes proportions, parce que ces cantons sont les plus riches en pâturages.

L'engraissement de la race de Schwitz est assez facile. C'est dans une partie des Grisons et dans l'Entlibach particulièrement, que les vaches semblent présenter les meilleures aptitudes à la graisse.

On sait que la race de Berne peut atteindre un poids fort élevé. M. Moll dit même que c'est là sa seule qualité. Eh bien, il n'est pas rare de voir les animaux de la race de Schwitz rivaliser de poids avec ceux de la race de Berne.

On prétend que les animaux de Schwitz ne rebutent pas, comme ceux de Berne, un grand nombre d'aliments, et qu'au contraire ils se montrent peu difficiles sur le choix de la nourriture.

Sur la rusticité vantée des uns, sur la délicatesse d'appétit des autres, il est malaisé de se prononcer. Beaucoup d'éleveurs reconnaissent chez les vaches de Berne une exigence d'appétit fâcheuse. M. Moll, d'autre part, dit en parlant de la race de Berne : « On assure qu'elle est plus rustique et moins difficile sur la nourriture que la race du Schwitz. » « On assure ! » cette forme dubitative est bien, il est vrai, de la part du savant professeur, une manière de mettre le lecteur en garde contre l'assertion qu'il rapporte. Toujours est-il que je ne puis ni ne veux pour ma part décider entre ces deux races laquelle est plus exigeante pour la nourriture. Je suis porté à croire d'ailleurs qu'elles doivent l'être l'une et l'autre beaucoup, et cela pour deux raisons :

La première, c'est qu'il est d'observation constante que les grandes races sont très-exigeantes.

La seconde, c'est que tous les animaux accoutumés aux bons et gras pâturages supportent difficilement la nourriture médiocre.

Les vaches de Schwitz sont bonnes laitières. On dit que, eu égard à la quantité de fourrage consommé, la production du lait est plus considérable chez elles que chez celles de Berne. Je suis tout prêt à admettre le fait. Mais je ferai remarquer que, d'autre part, on dit que le lait des vaches de Schwitz est de moins bonne qualité que celui des vaches de Berne. Il contient, affirme-t-on, plus de parties aqueuses et moins de principes butyreux.

Ces distinctions entre les races suisses ont eu, sans doute, beaucoup de raison d'être autrefois.

En les admettant aujourd'hui trop facilement, on court grand risque de tomber dans des distinctions qui ne sont plus fondées que sur des rivalités, je ne dirai pas de clocher, mais de canton.

De jour en jour, l'unité s'établit entre les races suisses, et les différences disparaissent entre ces races sœurs.

M. Robert d'Erlach, l'un des délégués de la Suisse à l'Exposition universelle d'animaux de 1855, à Paris, fut désireux de se rendre compte lui-même de ce qu'on devait penser de ces prétendues différences. Il pria un de ses amis, M. Cornaz, de Montet, canton de Vaud, de faire des expériences comparatives sur un nombre de cinquante vaches, dont dix-huit de Schwitz. M. Cornaz procéda pendant un mois et constata qu'il n'y avait absolument aucune différence dans la qualité du lait des deux races. Un fait du moins qui n'est mis en doute par personne, c'est que le lait d'une vache qui produit beaucoup sera toujours moins substantiel que celui d'une autre qui, dans les mêmes conditions d'entretien, produit moins. Et cette qualité moindre de lait ne tient pas à la race ; le plus souvent elle peut être constatée dans la même race par tous les éleveurs attentifs. Je suis, à cet égard, en parfaite conformité d'opinion avec M. d'Erlach. Ce n'est pas à dire certainement qu'il n'existe pas de distinctions fondamentales entre les races. Il est établi que les animaux de certaines races produisent plus de caséine que de principes butyreux, et cela tient bien évidemment à des conditions vitales plus particulièrement développées chez certaines races que chez d'autres. Mais on ne doit pas pour cela admettre les distinctions établies à l'infini par les rivalités des éleveurs.

Pour le travail, les animaux schwitz ont des qualités de force et de docilité qui les rendent très-utiles. Suivant l'avis de M. de Dampierre, qui en a fait travailler, ils sont un peu mous. Grogner dit d'eux : « Ils sont éminemment propres au travail. » Je serais néanmoins porté à être plutôt de l'avis de M. de Dampierre que de celui de Grogner, car il est à remarquer que tous les animaux qui offrent d'assez grandes aptitudes à l'engraissement, et ceux de Schwitz sont de ce nombre, ont un tempérament lymphatique qui les prive d'une grande énergie.

Un ensemble de qualités, rarement unies au même degré que chez elle, se rencontre dans la race schwitz :

L'aptitude laitière ;

L'aptitude à l'engraissement ;

L'harmonie et la puissance des formes.

Il paraît, en outre, que, croisée avec certaines races de travail peu laitières ou trop grossières, elle donne d'assez beaux résultats.

Je suis convaincu que la misère, le défaut de soin et de nourriture, sont les causes fréquentes des détériorations qu'éprouvent quelquefois les races. Je suis persuadé qu'en améliorant les soins et la nourriture, en changeant en un mot les conditions d'un mauvais élevage en conditions d'un élevage mieux entendu, on obtiendrait souvent un meilleur résultat que celui qu'on obtient du croisement. N'est-il pas bien dangereux d'aller chercher au loin des races étrangères, possédant sans doute des qualités particulières, mais qui les perdent souvent sous un climat nouveau, et qui même après avoir perdu leurs propres aptitudes, font perdre en outre les siennes à la race avec laquelle on la croise ? n'est-ce pas bien dangereux, dis-je, de tenter un croisement qui peut amener d'aussi fâcheux résultats, quand on peut, au lieu de cela, soigner, perfectionner, améliorer par elle-même une race passable que l'on possède et qu'on a d'autant plus de chance de pouvoir mener à bien qu'elle est tout acclimatée ? Voici ce que dit M. Schattenmann, directeur des mines de Bouxwiller, à propos des croisements des races suisses.

« Je suis personnellement partisan de l'amélioration des races par elles-mêmes, et je ne veux pas qu'on abuse des croisements trop fréquents. Mais je ne vois pas pourquoi les races suisses de pays limitrophes de la France seraient rejetées comme races étrangères, et en quelque sorte comme hétérogènes aux races françaises et impropres à les améliorer ou à être introduites ou acclimatées en France. D'après ces principes, il faudrait de même exclure la transplantation d'une race française d'une province à l'autre. Il y a évidemment erreur à vouloir établir de pareilles lignes de démarcation ; car tout le continent européen, et surtout les pays qui se touchent, peuvent échanger entre eux les races bovines soumises généralement aux mêmes modes d'élevage et de nourriture. Il n'en est peut-être pas de même des races anglaises, pour lesquelles il y a un si grand engouement, notamment pour les races à chair, qui conviennent moins à beaucoup de contrées de France que les races à lait.

« Les races anglaises, qui ont été poussées à une grande perfection, ne sont pas sans mérite ; mais on ne considère pas assez que beaucoup d'entre elles vivent dans des conditions d'alimentation qu'on ne peut leur offrir partout en France. Je crois donc que les races suisses laitières, comme celle de Simmenthal et de Schwitz, s'offrent naturellement à des conditions beaucoup moins onéreuses que les races anglaises pour les améliorations des races françaises laitières ; et je ne regarde pas comme sérieuses les observations faites contre les races étrangères, et uniquement parce qu'elles ne sont pas du pays. »

Les observations de M. Schattenmann ne sont pas sans fondement en ce qui concerne l'importation des races suisses dans les pays de France limitrophes de la Suisse, tels que les Vosges, le Jura, la Comté, où les conditions physiques, où le climat et la végétation diffèrent

peu du climat et de la végétation de la Suisse. L'expérience, du reste, comme on l'a vu quand nous avons parlé des races françaises de l'Est, justifie pleinement cette observation.

Mais il n'en est pas de même dans l'intérieur de la France. Les échecs éprouvés par les croisements dans les parties centrales de notre pays ont démontré que, volumineuses, exigeantes, habituées aux pâturages abondants des vallées alpestres, les races suisses perdent une partie de leurs aptitudes partout où elles ne sont pas placées dans des conditions physiques analogues à celles de leur pays natal. Les influences du sol, du climat et des aliments sur la constitution et les formes des animaux peuvent-elles être contestées lorsque, en Suisse même, dans le même pays, elles se manifestent quand on fait passer les animaux de la plaine à la montagne? On peut, en effet, constater chaque jour que, quand les vaches des hautes vallées sont transportées dans les plaines où le fourrage est plus abondant, elles engraisent rapidement et leur production de lait diminue, mais que, quand les grandes vaches de la plaine sont laissées sur la montagne, elles y dépérissent.

M. A. de Tourdonnet dit : « Les pâturages alpestres sont si aromatisés, l'air y est si pur, que les vaches exportées semblent prises de nostalgie, et que, sans dépérir positivement, elles sont loin de répondre aux soins qu'on leur prodigue. Comme leurs rustiques gardiens, les vaches suisses aiment la liberté, l'air du ciel et les montagnes. Aussi leur importation en France ne doit être encouragée que dans les montagnes qui se rapprochent des Alpes par le climat et par la végétation. Ailleurs, l'importation des races suisses ne peut constituer que de rares exceptions, et, dans aucun cas, elle ne peut être considérée comme base de l'amélioration du bétail dans les petites propriétés. »

Cette opinion est confirmée par celle de M. de Dampierre qui s'exprime ainsi :

« La race schwitz est certainement d'un engraissement facile, et les succès de M. de Torcy au concours de Poissy ne peuvent laisser aucun doute à cet égard. M. de Torcy, qui, pendant toute sa vie, a remporté les premiers prix à tous les concours de boucherie, et qui devait ses succès à un remarquable esprit d'observation, a créé, en Normandie, une race à lui et dont les animaux viennent chaque année, par leur précocité et merveilleux engraissement, par la puissance et la régularité de leur conformation, exciter l'admiration publique. Eh bien, cette race a pour premier principe le sang schwitz, il l'a nommée durham-schwitz-normande; et c'est avec des vaches schwitz et des croisements normands, et surtout durhams, qu'il a opéré.

« Un autre éleveur normand, de l'arrondissement d'Avranches, M. de Verdun de la Crenne, a opéré aussi des croisements des races de Schwitz et du Cotentin, et n'a pas obtenu des résultats moins intéressants que ceux de M. de Torcy. Voici le résultat du pesage, à la bou-

cherie, d'un lot de trois bœufs schwitz-cotentins abattus à Avranches, il y a peu d'années :

1 ^{er} BŒUF SCHWITZ-COTENTIN		
Poids net des quatre quartiers.	902 kilog.	} 1.172 kilog.
Suif.	201	
Cuir.	69	
2 ^e BŒUF SCHWITZ-COTENTIN		
Poids net.	845 kilog.	} 1.102 kilog.
Suif.	182	
Cuir.	77	
3 ^e BŒUF SCHWITZ-COTENTIN		
Poids net.	700 kilog.	} 959 kilog.
Suif.	200	
Cuir.	59	

L'exemple de M. de Torcy cité par M. de Dampierre demeure sans valeur contre ce que nous avons dit des croisements des races suisses. Les succès de M. de Torcy sont dus à des causes particulières, et le sang suisse n'y figure guère que pour mémoire ; le sang durham l'emporte et de beaucoup sur les deux autres. On peut aussi, par une hygiène large et prodigieuse, perpétuer de magnifiques produits ; mais ces produits obtenus de la sorte sont ruineux. Qu'on cesse un instant pour eux la nourriture préparée à grands frais par la main de l'homme, qu'on les rende au traitement que subissaient leurs auteurs dans les montagnes de la Suisse, et on verra comment, n'ayant pas atteint au plus haut degré les qualités de la race avec laquelle on les a croisés, ils ont perdu leur qualité propre : la rusticité.

« Si c'est une faute, dit M. Tisserand, d'introduire dans une localité où les fourrages sont médiocres ou peu abondants des animaux exigeants et précoces, des grandes laitières consommant nécessairement beaucoup, c'en est une aussi d'y importer pour des croisements des types améliorateurs qui communiqueront à leurs produits, avec des aptitudes utiles, ces besoins qui deviennent des défauts relatifs. »

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26 à Paris

par Victor Borre



Ol. de Penne Pinx.

RACE SWITZ - TAUREAU.

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris.

RACE DE FRIBOURG

De tous les cantons de la Suisse, Fribourg est un des plus importants par son agriculture. Les soins habiles donnés aux champs dans une contrée où chacun presque est cultivateur, la culture des fourrages artificiels et des racines ont diminué beaucoup pour ce canton la disproportion notable existant presque partout, en Suisse, entre la nourriture de l'hivernage et celle de l'estivage. Cette disproportion considérable est un des plus graves obstacles que rencontre l'élevage dans les régions helvétiques.

Les bêtes bovines de Fribourg ont été longtemps beaucoup plus recherchées que celles de toutes les autres races suisses. Les autres avaient déjà perdu de leur réputation, qu'elles restaient encore triomphantes, attirant l'attention générale des éleveurs. Mais l'heure de la décadence vint aussi pour elles. Ce n'est pas, il est vrai, une race sœur qui détrôna la race de Fribourg, ce sont les races anglaises qui vinrent lui retirer la faveur universelle qu'elle avait su conserver.

En 1859, le seul canton de Fribourg comptait encore 48,600 bestiaux.

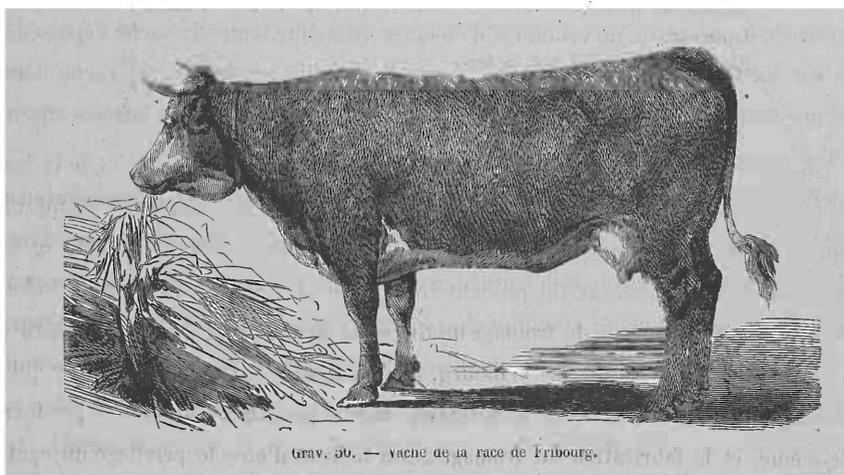
La race de Fribourg est fort belle dans ses formes. La couleur est pie rouge ou presque rouge, quelquefois noire; les côtes sont fréquemment marquées de taches brunes. La taille est haute, le poids considérable. Le poitrail est ouvert, les hanches sont larges, les jambes écartées; le système musculaire est fort développé aux bras et avant-bras particulièrement. Les extrémités sont fines, les aplombs sont fort beaux. La charpente osseuse est fortement bâtie.

Une grande docilité, une intelligence remarquable caractérisent les animaux de cette race. Ces deux qualités, au reste, sont fréquentes dans les races suisses et elles montrent combien l'homme, quand il le veut, peut aisément établir entre lui et les animaux une espèce de rapport d'intelligence. La douceur obtient facilement ce résultat que la brutalité ne donne jamais. Je citerai, à cette occasion, un usage qui existe à peu près partout en Suisse et qui est assez curieux. Les bergers ont l'habitude de choisir dans chaque troupeau la vache qui leur semble la plus intelligente et de l'accoutumer à être la maîtresse des autres. On lui suspend une clochette au cou et elle devient la directrice, le guide du troupeau. C'est elle qui, dans les grandes chaleurs, quand le bétail vit complètement en plein air, ramène ses compagnes deux fois par jour au chalet pour la traite; c'est elle qui les reconduit ensuite aux pâturages, elle qui les dirige vers les abris quand il fait mauvais temps. On affirme que quand la clochette est retirée à une vache et donnée à une autre, on est obligé d'éloigner en même temps la vache dépossédée du troupeau sur lequel elle ne domine plus, ou que, sans cette précaution, la vache détrônée dépérit d'une manière visible. Il est au moins certain que les deux rivales, laissées ensemble, se livrent de rudes combats.

Deux défauts de conformation peuvent être remarqués, à première vue, chez les animaux de la race de Fribourg : la queue est trop relevée à son origine, la peau est rude et le poil grossier, surtout lorsqu'il est noir. A ces deux défauts bien visibles, se joint un autre défaut moins apparent, il est vrai, mais non moins commun chez les bestiaux fribourgeois : ils sont très-grands mangeurs. L'amélioration, le perfectionnement peuvent vaincre ou diminuer du moins les deux premiers défauts dont je viens de parler. En effet, dans certains districts où la race a été l'objet d'un élevage bien entendu, ils ont à peu près disparu, la peau s'est amincie, le poil est devenu moins rude. Est-il aussi facile d'avoir raison du dernier défaut reproché à la race de Fribourg ? Il est permis d'en douter. Des opinions bien diverses existent à cet égard. « Les grandes vaches suisses du canton de Fribourg, dit Schwälz, rebutent certains aliments que le bétail mange ordinairement. Elles souffrent la faim plutôt que de manger de la paille : elles sont très-grandes mangeuses. » D'autre part, M. de Dampierre cite un taureau de race fribourgeoise qu'il possédait : cet animal avait une très-grande propension à la graisse et pendant un assez long séjour en Saintonge, malgré la fatigue d'une grande route, la médiocre qualité des fourrages, un changement complet d'habitudes et de nourriture, il a pu cependant se maintenir dans un état excellent. Fort de son expérience, M. de Dampierre affirme d'une manière générale que les animaux des races suisses, y compris la race de Fribourg, bien acclimatés, ne mangent pas plus que ceux de nos races françaises.

En contradiction sur ce point avec la manière de voir d'hommes fort habiles et fort compétents, M. de Dampierre s'interroge lui-même sur les causes de ces divergences d'opinions ; il se demande à quoi elles peuvent être attribuées.

« Est-ce, dit-il, à de l'engouement d'une part ou à de l'injustice de l'autre ? Ni à l'un ni à l'autre, mais seulement à l'irrésistible penchant qu'ont les habitants du Nord à juger la production des bestiaux avant tout au point de vue de la boucherie ; à ce qu'ils ne se rendent pas assez compte de la nécessité absolue d'avoir de bons animaux de travail dans un pays où l'espèce bovine est seule chargée de la culture des terres ; à ce qu'ils n'aperçoivent pas la perturbation profonde qu'apporterait l'usage irréfléchi de reproducteurs aux os minces et au tempérament lymphatique, quand il nous faut des travailleurs énergiques et puissamment membrés. »



Mais il y a une chose que M. de Dampierre ne dit pas et qui nous semble faite pour trancher la question qu'il se pose et expliquer parfaitement ces différences d'opinions d'ailleurs sincères, c'est qu'elles sont formées non sur l'examen d'ensemble qu'on devrait faire pour juger d'une race, mais sur l'examen particulier de quelques animaux choisis, envoyés à des concours comme spécimen. Les mérites de quelques individus pris à part dans une race égarent l'opinion. C'est en voyant de près une race, en étudiant chez un grand nombre d'individus les qualités, les défauts qui paraissent les plus fréquents, qu'on peut à bon droit se former une opinion. Quand on s'est ainsi rendu compte de la juste valeur d'une race, on ne devra pas s'étonner de voir une tout autre opinion se former dans une exposition parce que là l'examen ne portera que sur quelques sujets pris à part.

M. Moll, dans son exploration en Suisse, a jugé la race de Fribourg supérieure à celle de Berne ; il n'en est pas moins vrai qu'à la grande exhibition de Paris, le jugement contraire a été établi. On y a estimé la race de Berne préférable à celle de Fribourg. Quant à moi, je suis tout disposé à me ranger à l'opinion de ceux qui pensent que les animaux de Fribourg sont grands mangeurs parce qu'il est d'observation générale, ainsi que je l'ai dit à propos de la race de Schwitz, que les animaux de grande taille sont de grands mangeurs.

Les bœufs de Fribourg sont de bons travailleurs. La rapidité de la démarche leur est inconnue, mais leur force est remarquable. Ils doivent, en grande partie, leur force à leur grande taille. M. de Dampierre nous fait connaître la hauteur d'un bœuf de Fribourg qu'il avait dans ses étables :

Hauteur au garrot.	1 mètre 85
Longueur.	2 — 80
De la pointe de l'épaule à la fesse.	2 — 20
Tour de la poitrine.	2 — 65
Mesure dombasle.	2 — 80

C'est dans les environs de Gruyères, de Bull, de Château-d'Œx, dans les vallées de la Saane et de Simmenthal que les éleveurs ont commencé à s'adonner à l'engraissement. Cette spéculation est longtemps demeurée inconnue au reste de la Suisse. Dans le canton de Fribourg même, l'unique profit tiré des bestiaux fut pendant de longues années la fabrication du fromage et la production du lait. La vente du fromage de Gruyères était alors la spéculation toute particulière des habitants du canton de Fribourg, et c'est même la grande exportation qui se fit de ce fromage qui mit en vogue les races suisses. Mais la production du lait est peu lucrative par elle-même, et la fabrication du fromage cessa bientôt d'être le privilège du canton de Fribourg. Elle se répandit d'abord dans les autres cantons de la Suisse, puis en France, dans les Vosges, le Jura, la Comté. Le commerce de Fribourg et des cantons voisins devint moins lucratif à mesure qu'il cessa d'être un privilège. Puis vint le succès des races anglaisés ; l'industrie de l'engraissement se développa. Faire de la viande rapportant plus que de faire du lait ou du fromage, tous les éleveurs se mirent à engraisser.

A la suite de l'Exposition de 1856, M. Vogel Saluzzi adressait au conseil fédéral un rapport où il disait que, bien que les animaux envoyés du canton de Fribourg se fissent remarquer comme véritable type de la race, on en critiquait, à juste titre, la trop forte charpente osseuse, qui n'est plus appréciée par aucun connaisseur, et qu'on leur reprochait pareillement l'épaisseur de la peau et la rudesse du poil ; qu'on ne saurait donc trop recommander aux éleveurs d'abandonner leur système pour la production d'animaux plus fins.

Le conseil était déjà mis en pratique quand M. Vogel Saluzzi le donnait. Déjà quelques éleveurs convaincus, avec Bakewel, que tout ce qui n'est pas viande doit être, autant que possible, amoindri, employaient tous leurs efforts à diminuer la proportion de la charpente osseuse.

Que l'animal soit bas sur jambes ;

Que l'épine du dos soit horizontale et le dos large et plat ;

Que le corps soit arrondi et cylindrique autant que la direction parfaitement droite du dos peut le comporter ;

Que la poitrine soit large de manière que la partie antérieure du tronc soit aussi considérable que la partie postérieure :

Tels furent les principes, enseignés par Bakewel et qui présidaient déjà à l'amélioration de la race de Fribourg, lorsque M. Vogel Saluzzi les recommandait au conseil fédéral.

Mais il reste à savoir s'il avait raison de les recommander, si ils sont applicables avec profit à toutes les races, si l'on fera jamais une bonne race d'engraissement d'une race dont l'ossature est grossière, la charpente volumineuse et qui présente, en un mot, à peu près le type le plus opposé à celui qui est à rechercher dans les animaux destinés à l'engraissement. C'est, sans doute, parce qu'on s'est aperçu que les races suisses étaient mauvaises pour l'engraissement, qu'après les avoir recherchées plus qu'aucune autre, on les a complètement délaissées.

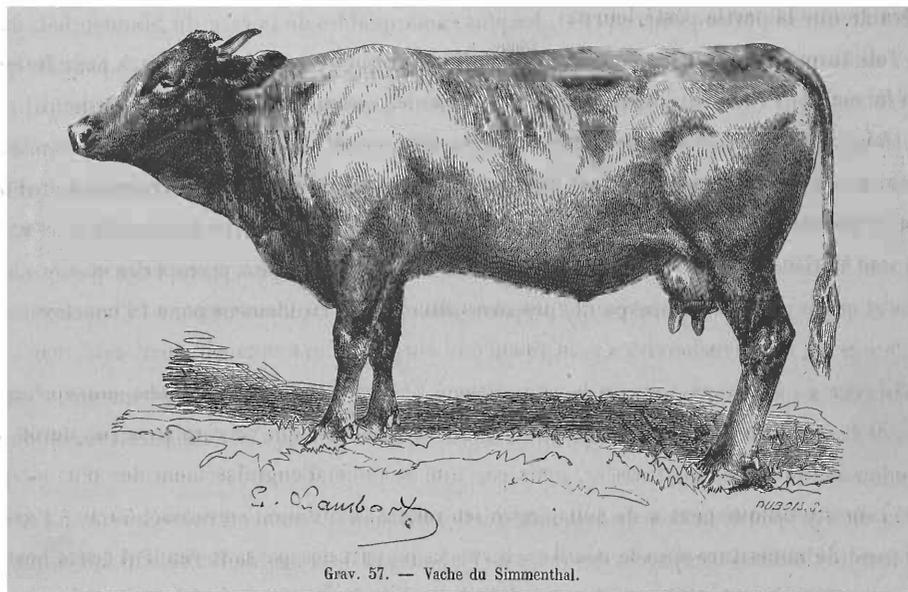
La race de Fribourg offre un bon rendement ; les vaches atteignent assez souvent de 350 à 400 k., chair nette. Les vaches réformées ou les génisses qui ne paraissent pas devoir être bonnes laitières sont engraisées, mais par une méthode d'engraissement des plus simples, qui consiste uniquement à ne plus traire les vaches. D'ailleurs, en Suisse, où il y a grande pénurie de nourriture pour le bétail en hiver, la plupart des paysans vendent leurs bestiaux au commencement de l'hiver. A cette condition, l'engraissement n'est jamais sérieux.

Quant au croisement de la race de Fribourg avec des races étrangères, on a remarqué généralement qu'il n'a donné que de fort mauvais résultats. La faculté laitière diminue bien vite, en effet, chez les animaux fribourgeois dès qu'ils sont soumis à une nourriture moins substantielle que celle des pâturages alpestres, ils ne sont d'ailleurs jamais bons pour l'engrais.

En somme, la race de Fribourg est, on l'a remarqué, d'un assez mauvais rapport partout ailleurs que chez elle. Les races suisses, en un mot, sont parfaitement faites pour leur propre climat. Les importer dans des régions où le climat est différent de celui de la Suisse, l'expérience a constaté que c'est un mauvais calcul.

Mais je passe dans un autre canton de la Suisse, dans le canton de Simmenthal, arrosé par

l'Aar qui traverse le lac de Thun. Ici se présente une autre race bovine moins forte relativement à sa taille que la race de Fribourg. Il ne faut pas croire cependant que ce soit la plus petite des races suisses. Les bêtes d'Adelborn, vallée latérale du Simmenthal, sont encore moins grandes que celles de la race du Simmenthal proprement dite. Les animaux du Simmenthal ont la tête légère et d'apparence féminine ; les cornes petites, blanches, fines, aplaties à la naissance, recourbées d'une manière gracieuse et courtes ; le cou effilé ; l'avant-train léger ; le dos uni, rarement déprimé ; les hanches un peu hautes, les os fins aux extrémités. Ils sont ramassés dans leur ensemble ; leur peau est mince ; leur poil fin, quelquefois long et crépé. Ils occupent le pays haut des cantons de Berne et semblent être les mieux pourvus en aptitudes laitières.



Grav. 57. — Vache du Simmenthal.

Beaucoup de vaches qui ne sont pas précieuses de Simmenthal sont vendues comme telles. Ce sont des animaux qui appartiennent bien au même groupe et qui présentent, en effet, beaucoup des caractères généraux du type de la race du Simmenthal. Ces animaux sont originaires des cantons de Gessenay, d'Erlenbach, de l'Emmenthal. On ne devra pas s'étonner de voir renaître à l'occasion de la race du Simmenthal toutes les rivalités ; tous les préjugés dont j'ai parlé à propos des autres races de la Suisse. De nombreuses divergences d'opinions divisent les éleveurs au sujet des qualités particulières à la vraie race du Simmenthal et aux races adjacentes des cantons de Gessenay et autres contrées voisines. Je ne puis ni ne veux entrer dans ces distinctions, toujours fondées sur des rivalités d'éleveurs plutôt que sur des obser-

ventions sincères ; je ferai remarquer seulement que quand on rencontre en Suisse une vache donnant jusqu'à 30 litres de lait par jour, elle est presque toujours du Simmenthal ; mais d'autres débats s'engagent encore entre les éleveurs, au point de vue de la qualité de lait, au point de vue des principes différents qu'il renferme. J'ai dit ailleurs ce que je pense à ce sujet : le lait des animaux qui produisent beaucoup présente toujours beaucoup plus de parties aqueuses que celui des animaux qui produisent peu, et cela, sans distinction de race.

La vraie race bovine du Simmenthal est rouge ou rouge et blanc, quelquefois rouge pâle. Ses formes extérieures, comme on a pu le remarquer à la description que j'en fais plus haut, annoncent plutôt des facultés laitières que des aptitudes à l'engraissement.

Les facultés laitières sont, en effet, les plus remarquables de la race du Simmenthal, mais elles diminuent tous les jours, la souche même de la race pure disparaît peu à peu. De quel intérêt est pour l'éleveur aujourd'hui une race dont la production du lait est le principal rapport ? La méthode anglaise n'a-t-elle pas remplacé toutes les autres ? Faire de la viande ne rapporte-t-il pas davantage que faire du lait, du beurre ou du fromage ? On néglige aujourd'hui toutes les races suisses, la race du Simmenthal comme les autres, on leur préfère des races qui sont laitières et qui, d'autre part, offrent un développement plus prompt des masses charnues et qu'on peut, par conséquent, préparer aisément et rapidement pour la boucherie.

Mais il y a encore une race suisse importante, dont je n'ai parlé qu'incidemment, c'est la race de Berne. Je ne lui consacre pas un chapitre spécial parce qu'elle me paraît se confondre avec la race de Fribourg.

J'ai dit à propos de la race de Fribourg quelles divisions existent entre les éleveurs à l'égard des facultés laitières comparées des races de Fribourg et des races de Berne. J'ai fait connaître à ce sujet l'opinion de M. d'Erlach que je partage. Je puis donner aussi celle de M. Moll, qui n'est pas du tout en faveur de la race de Berne : M. Moll pense que le principal mérite de cette race gît dans sa taille, qui est énorme ; il constate qu'elle fournit, en effet, des bœufs de 6 à 700 kilogr. chair nette. Mais il fait remarquer que leur viande passe pour être d'une mauvaise qualité et d'une proportion excessivement faible de suif. M. Moll assure que les bœufs s'engraissent difficilement ; et à l'égard des qualités laitières des vaches de Berne, il s'exprime ainsi : « Les vaches de Berne passent pour être bonnes laitières, toutefois il paraît prouvé, d'après des expériences comparatives, qu'une quantité donnée de nourriture produit chez elles moins de lait que chez d'autres vaches considérées cependant comme abâtardies. » M. de Dampierre ne traite pas mieux les animaux de cette race.

On peut s'en convaincre à la lecture de l'anecdote suivante qu'il raconte :

« Le dernier duc de Deux-Ponts avait fait venir un troupeau de très-belles vaches suisses pie noire ; la séduction fut générale, chacun voulut avoir quelques-unes de ces vaches, et l'espèce se propagea bientôt dans tout le pays.

« Ce n'est qu'au bout de quarante ans qu'on s'aperçut que si ces bêtes étaient très-belles, elles n'étaient pas bonnes ; qu'il était difficile de les nourrir et de les engraisser, et surtout qu'elles se tuaient mal, ce que, du reste, Chabert avait depuis longtemps constaté dans son *Traité de l'engraissement*. Les plaintes des bouchers à cet égard étaient unanimes, et il fut si bien reconnu que cette race ne valait rien, qu'aujourd'hui, lorsque dans une commune on adjuge la fourniture d'un taureau, il ne sera pas de la race suisse pie noire, tandis qu'autrefois on ne manquait pas de stipuler qu'il serait de cette race. »

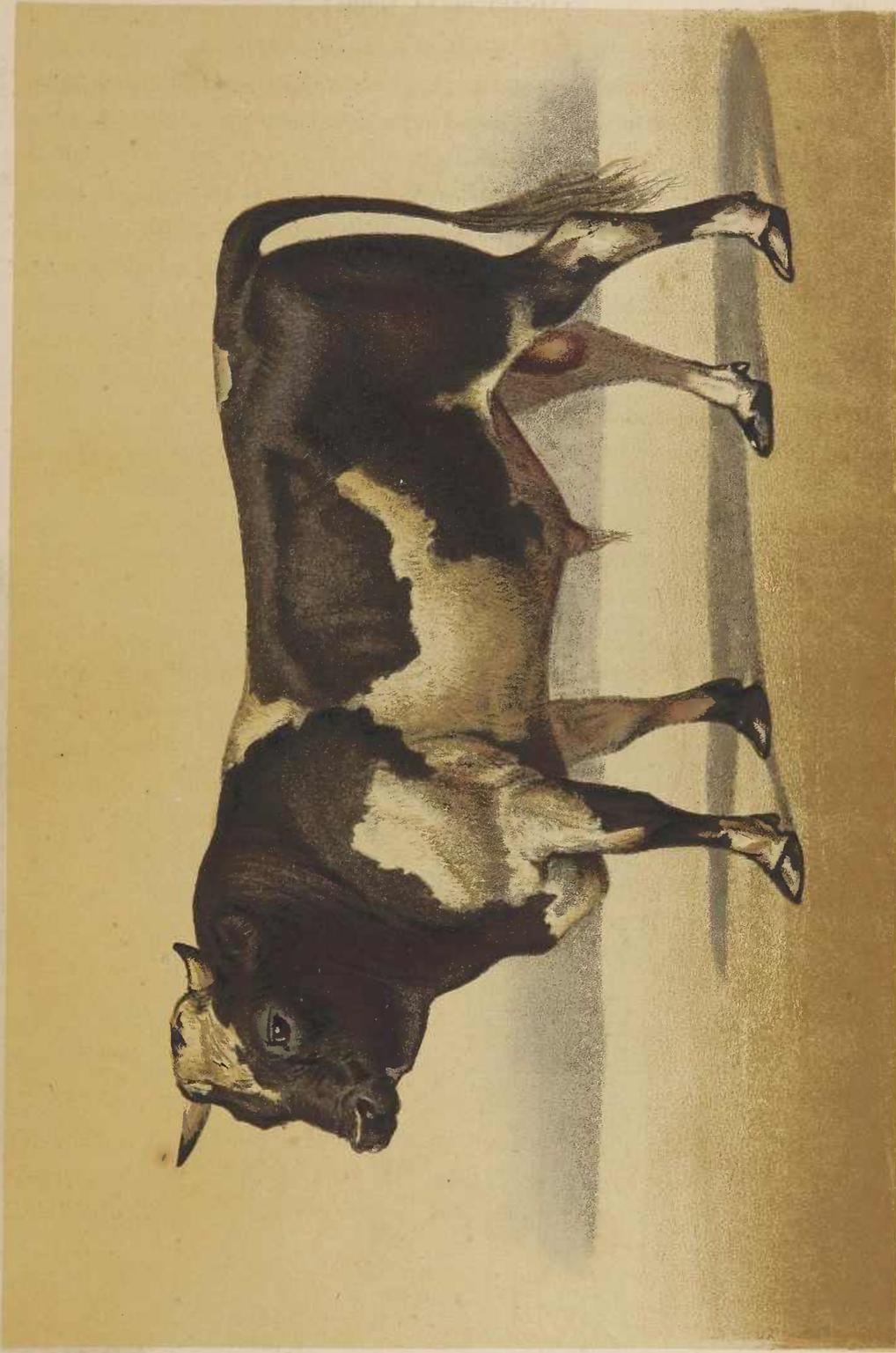
Cette anecdote ne prouve, au reste, qu'une seule chose, c'est que la race pie noire importée dans le pays des Deux-Ponts était mauvaise. En conclure que la race de Berne est absolument détestable serait, à mon avis, une erreur ; j'ai tenu à faire connaître l'opinion d'hommes compétents peu favorables à cette race ; mais, pour ma part, je ne pense pas qu'elle doive être condamnée d'une manière aussi absolue. C'est bien, il est vrai, une race exigeante pour la nourriture, mais, en cela, elle est comme toutes les races de grande taille, je ne vois pas d'ailleurs entre elle et la race de Fribourg une bien grande différence. Une particularité distingue sans doute ces deux races, c'est la couleur. Les animaux de Fribourg sont le plus souvent pie rouge ou presque rouges, tandis que ceux de Berne sont généralement pie noir ou presque noirs ; mais, à part cette dissemblance tout à fait extérieure, je vois entre la race de Fribourg et celle de Berne assez d'analogie pour n'en faire qu'une seule et même race, ou du moins un même groupe ; ce que j'ai dit de la race fribourgeoise peut, selon moi, s'appliquer entièrement à la race bernoise.

ANIMAUX DE LA FERME

ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, à Paris.

par Victor Borie



Oil de Pennes peint

RACE HOLLANDAISE — TAUREAU.

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris

RACE HOLLANDAISE

De toutes les races originaires des contrées riveraines de la mer du Nord, la race hollandaise est sans aucun doute la plus connue. Les gras pâturages de Hollande, si fidèlement reproduits dans les frais et riants paysages de Paul Potter et d'Hobbéma, sont le centre de production où le type naturel de la race s'est conservé dans sa plus grande pureté.

A première vue, un système osseux gros et saillant donne aux animaux de cette race une apparence peu séduisante. Mais une peau souple et moelleuse révèle bientôt au connaisseur attentif une aptitude précieuse à prendre la graisse et d'autres éminentes qualités. Un front large, la partie inférieure de la tête longue et étroite, des cornes courtes dirigées en avant, peu d'ampleur dans l'encolure, point de fanon au poitrail, le corps grand et fort, le rein étendu, la croupe large, les hanches fortement accusées et rebondies, la queue bien attachée, tels sont les caractères distinctifs de la race hollandaise. La robe est noire, pie le plus souvent ; quelquefois, cependant, elle est toute blanche : quelquefois aussi elle est toute noire ou, enfin, grise. L'aptitude laitière est très-remarquable chez les animaux de cette race. On peut obtenir d'une vache 35 à 40 litres de lait en vingt-quatre heures et quelquefois davantage. Mais cette abondante production demande, il faut bien le dire, une non moins abondante nourriture. La sobriété n'est pas, tant s'en faut, une des qualités de cette race.

Ancien et bien affermi, le type hollandais peut se reproduire dans des régions lointaines et différentes. Les nombreuses variétés qui en proviennent gardent toujours certains caractères spéciaux qui dénotent leur première origine. L'importer, toutefois, n'est pas toujours sage; on ne peut le faire sans une grande prudence et sans bien considérer que dans le cas où l'on n'aurait que de maigres prairies et des fourrages peu abondants pour remplacer les riches herbages de la Hollande, il vaudrait mieux renoncer complètement à cette importation dont on n'aurait qu'à se repentir. « Les races hollandaises, dit M. le comte A. de Tourdonnet, dans une savante étude sur l'espèce bovine, ne produisent pas à l'étranger autant de lait que chez elles, et les fromages qui en résultent ne sont pas aussi bons que les fromages de Hollande si universellement estimés. C'est au milieu des brumes et des fourrages alcalins des polders de son industrielle patrie qu'elle arrive à un maximum de rendement vraiment extraordinaire, et qu'on ne saurait atteindre ailleurs, si ce n'est dans des circonstances exceptionnelles et avec de grands frais de nourriture. »

La race hollandaise occupe, cependant, des régions très-diverses où ses formes ont beaucoup varié sous les influences différentes de climat et de nourriture auxquelles elle s'est trouvée soumise. Mais soit qu'elle se présente ensellée, avec une charpenté osseuse trop développée comme dans l'Oldenbourg, ou plus trapue, plus ramassée dans ses formes, les jambes courtes, la poitrine large, les côtes arrondies comme dans les vertes prairies qui bordent le Rhin : dans les deux cas, la faculté laitière reste une propriété dominante et spéciale qui est, on peut le dire, le caractère fondamental de la race hollandaise.

M. Lefour, dans son travail si remarquable sur la race flamande, nous a fait connaître les variétés de la race hollandaise qui ont été le plus souvent importées en France :

« Elles nous viennent, dit-il, de Nord-Hollande, où elles occupent la vaste étendue du littoral, depuis le Rhin jusqu'au détroit qui réunit le Zuyderzée à l'Océan. Ce sont des races à taille élevée, un peu grêles de membres, étroites de poitrine, généralement pie noire, à tête noire. On voit également des sujets complètement noirs et blancs, ou quelques-uns dont le corps, noir dans les autres parties, est comme enveloppé, entre les épaules et les reins, d'un large manteau blanc. Les éleveurs du Welde-Laken et du Lakenfeld tiennent à reproduire cette particularité de robe dans la variété qu'ils élèvent. En se rapprochant de Rotterdam et d'Utrecht, vers les polders de Hoorn, Beemster, Purmerend, le coffre prend plus d'ampleur, la taille est moins élevée, les membres sont plus forts : c'est de

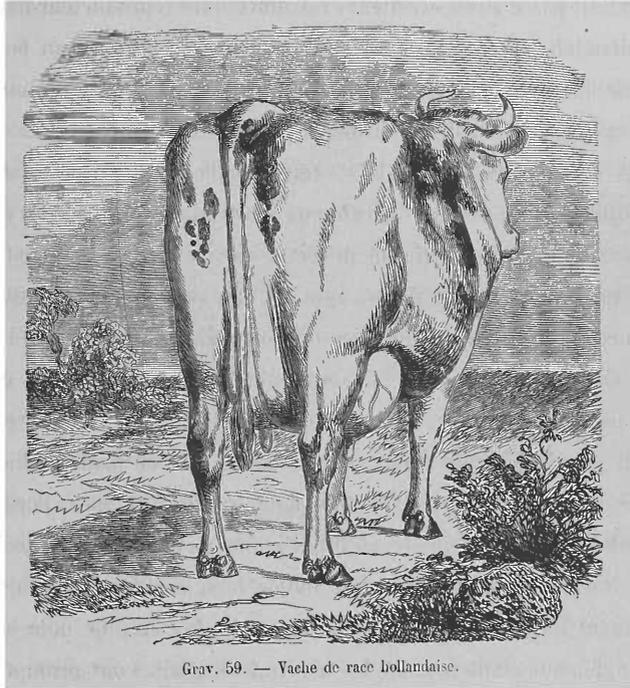
avec la race flamande? C'est qu'il lui apportera un tempérament lymphatique, exigeant, peu propre à résister aux maladies. Mais ce n'est pas là, sans doute, ce qu'on désire. On veut, au contraire, qu'il donne à son jeune produit des dispositions particulières à devenir gros, corpulent, large, épais, rond, charnu: ne sont-ce pas des dispositions qu'il serait plus naturel et plus sage de demander surtout au régime, à l'abondance de la nourriture? Ces qualités, d'ailleurs, le taureau hollandais ne peut les transmettre lui-même qu'à la condition d'être grassement nourri; or, croit-on qu'avec un régime fortifiant on n'obtiendrait pas d'aussi excellents résultats d'un reproducteur flamand que d'un reproducteur hollandais? Nous pensons, au contraire, que prendre un beau et bon sujet dans la race même qu'on veut améliorer et en surveiller avec soin le régime, la nourriture, c'est se placer dans les meilleures conditions d'amélioration de la race.

Il y a plusieurs siècles, des Néerlandais, venus en Poitou pour dessécher des marais, ont introduit, dit-on, une colonie d'animaux hollandais. De là, on a pensé pouvoir attribuer à la race hollandaise l'origine de cette variété de la race parthenaise connue sous le nom de race maraichine. Cette opinion me paraît très-aventurée, quoiqu'on retrouve bien encore aujourd'hui quelques-uns des caractères de la race hollandaise dans les bœufs maraichins, dont les os sont volumineux et saillants, dont la tête est grosse dans la partie supérieure, d'une couleur noirâtre le plus souvent, et dont les cornes, quoiqu'en général longues, sont, comme celles des animaux hollandais, presque toujours dirigées en avant. Il paraît moins douteux que la race bordelaise doit son origine à la race hollandaise. A quelle époque l'importation a-t-elle eu lieu? Nous n'avons retrouvé aucune trace bien précise, aucun indice bien certain à ce sujet. Les paysans du Bordelais donnent le nom de Queen à cette famille laitière. Ce nom anglais dans un pays assez peu anglo-mané d'ailleurs, où les habitudes anglaises ont promptement disparu, a donné à penser que l'importation datait de l'invasion de la Guyenne par les Anglais. Quoi qu'il en soit, la combinaison a été heureuse, car cette sous-race a emprunté à la race hollandaise sa remarquable faculté laitière, sans cependant devenir aussi exigeante qu'elle pour la nourriture. Il est bien vrai de dire qu'elle produit d'autant plus abondamment qu'elle est mieux nourrie, mais on la voit s'accoutumer assez bien aux misérables conditions d'existence que lui offrent les maigres pâturages des landes stériles dont il lui faut souvent se contenter. En Angleterre, on croit que la race Durham doit sa création à une importation d'animaux hollandais. On trouve encore les traces de l'importation hollandaise en Belgique.

« Sur notre littoral, dit M. P. van den Putte, l'espèce bovine ne diffère guère de la race hollandaise, avec laquelle elle est dûment supposée être d'antique parenté. Comme cette dernière, elle a en soi peu de chose d'artificiel.

« Les circonstances naturelles des deux localités sont analogues; elles doivent engendrer des effets semblables : qu'on ne s'étonne donc pas de ce que la bête des polders belges ressemble si bien à la bête hollandaise.

« Cette analogie est surtout saisissable au nord de Bruges, aux environs de Blanken-



Grav. 59. — Vache de race hollandaise.

berg; les importations qui se font sur une large échelle avec sa voisine batave, les croisements qui en résultent et un système cultural assez semblable ont contribué à fondre les caractères spéciaux des deux races.

« La population bovine de l'ouest de Bruges jusqu'à Ostende a encouru un certain avilissement par suite de malencontreuses circonstances; telles sont le défectueux mélange produit par leur voisine ravalée, du pays boisé, et l'aquosité de la majeure partie des pâturages. Mais toute la région poldérienne belge s'étendant à l'ouest d'Ostende, formée presque exclusivement du Furnes-Ambacht, exhibe une nombreuse population

bovine modelée sur un plan architectural plus uniforme, beaucoup moins amalgamée que sa congénère d'au delà d'Ostende. »

D'autre part, « la race des bêtes à cornes la plus répandue en Belgique, dit M. L. Moll, est issue de la race hollandaise. Elle a conservé de celle-ci les formes, la robe, les dispositions lactifères et une certaine aptitude à l'engraissement; mais elle a un peu perdu de sa taille, surtout dans les contrées pauvres, inconvénient racheté du reste par une grande sobriété. Cette race est surtout très-belle et très-pure dans les deux Flandres et dans les polders de la province d'Anvers, de même que dans une partie de Limbourg. Dans ces contrées, on rafraîchit fréquemment le sang par le moyen de taureaux et de jeunes bêtes importées de Hollande. »

Voyageons à présent à travers l'Allemagne, nous retrouverons de même la race hollandaise, répandue, disséminée un peu partout. On la rencontre en Westphalie. Toujours on la voit se modifier dans sa taille, dans sa force, dans ses formes, suivant les conditions de nourriture plus ou moins abondante où elle se trouve placée. Est-ce au nord de la Prusse rhénane que nous l'envisageons? Là elle est mélangée à la race frisonne et si, au mélange, elle a gagné en sobriété, elle a perdu en force, mais si nous voulons la considérer dans les luxuriants pâturages des bords du Rhin, nous la revoyons plus puissante, plus trapue, les reins larges, la poitrine ouverte et développée, les côtes arrondies, les jambes courtes. Partout où nous voudrions suivre cette race dans ses nombreuses pérégrinations, nous la verrions varier suivant les conditions diverses de fertilité du sol. Malgré de très-notables différences, on retrouve encore chez des sous-races excessivement nombreuses d'incontestables analogies qui témoignent, d'une manière certaine, l'importation de la race hollandaise à une date plus ou moins reculée. C'est ce qui explique comment M. Villeroy peut considérer à bon droit cette race hollandaise comme la souche de toutes les sous-races riveraines de la mer du Nord, quoiqu'un grand nombre aient de celles-ci perdu bien des caractères extérieurs du type primitif. Nous serions portés en effet à donner avec M. Villeroy une origine hollandaise aux races de Frise; aux races connues sous le nom de geest, dans le Schleswig-Holstein; à la race du Zeteland; à la race du pays de Dantzig; aux sous-races qui se rapprochent des races des bas-fonds.

Mais cessant de poursuivre la race hollandaise des contrées riveraines de la mer du Nord aux contrées riveraines de la mer Noire, arrêtons-nous maintenant pour la considérer dans les provinces septentrionales de la Hollande, dans le Groningue, foyer principal de sa production. « Prise dans son propre centre et bien choisie, dit M. E. Gayot, dans

son traité sur *la Connaissance du bœuf*, elle se montre régulière dans ses formes et bien moins appauvrie dans sa musculature que ne le sont en général les grandes laitières; le caractère souple et moelleux de la peau décèle des qualités de premier ordre; c'est la variété de l'espèce dont l'appareil mammaire a le plus d'activité. »

« L'appareil mammaire, dit encore ailleurs M. E. Gayot, apparaît comme une manière de filtre à travers lequel toute la partie aqueuse de l'alimentation passe en se colorant en blanc et en se chargeant de caséum, la matière du fromage. C'est là qu'est la spécialité de la race, dont le lait n'est pas moins remarquable par sa pauvreté en principe butyreux que par sa richesse en caséine. L'élaboration de ce dernier produit impose sans doute moins de travail à l'économie animale que celle des molécules du beurre, car la quantité de celui-ci est souvent en raison inverse de l'abondance du lait, tandis que la quantité du fromage recueilli est toujours en raison directe de la proportion de lait obtenu. »

Dans cette particularité d'être essentiellement fromagère, on peut reconnaître une spécialité tout-à-fait propre à la race hollandaise, de même que d'autres races se montrent, au contraire, particulièrement beurrières. La race cotentine, par exemple, à laquelle cependant M. de Wecherlin donne une origine hollandaise, est entretenue surtout pour la production du beurre, et le beurre du Cotentin n'est pas devenu moins célèbre que le fromage de Hollande.

Sans contester d'une manière trop absolue l'opinion de M. de Wecherlin au sujet de l'origine de la race cotentine, nous nous bornerons à dire simplement: « Les influences locales ont tellement agi sur elle plus complètement que sur toutes les autres races, elle s'est si bien appropriée aux lieux et au climat, l'homme est si peu intervenu dans la formation de l'élève, que cette race a complètement perdu les caractères de son origine et est devenue exclusivement cotentine. »

Nous disons que la race hollandaise est remarquable par son aptitude laitière, et que c'est plutôt pour l'abondance que pour la qualité du lait que cette aptitude est recherchée, un fait rapporté par M. de Tourdonnet, que nous avons déjà cité, en est la preuve :

« Un nourrisseur a été saisi sur le marché, comme vendant du lait mêlé d'eau; il a allégué et prouvé que son lait était pur, mais qu'il provenait d'une vache hollandaise, qu'il était conséquemment très-caséeux et qu'il avait commencé à tourner pendant la vente. On l'a reconnu, mais la condamnation de la police correctionnelle a été maintenue, la loi ne reconnaissant que ce fait: une certaine portion d'eau contenue dans le lait vendu. »

Si les vendeurs de lait de Paris avaient connaissance de cette histoire, combien mettraient leur honneur à couvert derrière un pareil exemple !

La viande des animaux de la race hollandaise manque de délicatesse, ce qui est, sans contredit, un grand défaut au point de vue de la vente des animaux de boucherie. Elle offre une faible quantité de suif. Cet inconvénient est moins grand que le premier, puisque chaque jour de nouvelles matières viennent remplacer le suif dans ses différents usages. Aussi chaque jour, en effet, on prend moins de soin de réunir sur un seul point de l'économie animale une masse de graisse, qu'il vaut mieux s'efforcer de répandre dans la chair, afin d'améliorer la viande. C'est qu'en effet, tandis que le prix du suif a diminué, celui de la viande a beaucoup augmenté.

Jusqu'ici nous n'avons parlé à peu près que de la vache hollandaise ; du taureau et du bœuf, il en a à peine été question. Nous pouvons établir à cette occasion une différence remarquable qui existe entre les races élevées pour la boucherie et celles élevées pour la production du lait. Dans les premières, on ne s'occupe que du bœuf, dans les secondes on ne remarque que les vaches. Devons-nous nous en étonner ? Au contraire, ce qui nous causerait de l'étonnement, ce serait qu'il en fût autrement. Les raisons de la spéculation expliquent ce fait aisément. Mais de notre silence à l'égard des bœufs hollandais, il ne faut pas conclure, cependant, qu'ils sont absolument indignes d'une certaine estime. Ils sont forts et présentent quelquefois un assez beau type ; mais leur tête est lourde et massive, leur squelette osseux est énorme et fait contraste avec le peu de développement des chairs, leur croupe est courte ; ils manquent de finesse.

Quant au reproche qu'on leur fait d'être tardifs, nous le croyons sans fondement. Ils sont, au contraire assez précoces, mais à la condition toutefois d'être nourris convenablement.

En somme, ces animaux ne sont employés comme reproducteurs que lorsqu'on a pour but d'augmenter les qualités laitières d'une race.

ANIMAUX DE LA FERME
ESPÈCE BOVINE.

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, a Paris

par Victor Borie.



Ol de Penne pnx

RACE HOLLANDAISE — VACHE.

Imp. Zanote rue des Boulangers, 13, Paris

RACE DU GLANE

La Glane est une rivière de la Bavière rhénane qui prend sa source près de Hombourg, se dirige vers l'est, dans la vallée qui porte son nom et va, ensuite, grossir une autre rivière nommée la Nah, qui se jette dans le Rhin entre Coblenz et Mayence, à Bingen.

Le centre de production de la race du Glane se trouve près de Roussel et de Saint-Wendel, dans la vallée de la Glane. Cette race occupe parmi les races bovines allemandes un rang assez distingué, et, ce rang, elle le doit surtout à l'estime toute particulière que lui a consacrée un célèbre cultivateur, M. F. Villeroy, dont l'opinion est certainement du plus grand poids en pareille matière.

M. F. Villeroy a adopté cette race, l'a fait connaître, et a constaté ses remarquables qualités.

Selon MM. A. de Tourdonnet et Tisserant, elle ressemble beaucoup à notre sous-race agenaise ou, pour nous servir d'un mot plus exact, à notre race garonnaise.

En effet, près d'Agen et de Marmande, la race garonnaise offre un type plus beau et plus complet que sur aucun autre point de la vallée de la Garonne; il en était résulté que cette belle et bonne race du Midi, la race garonnaise, qu'on retrouve dans toutes les prairies depuis Montauban jusqu'à Bordeaux, avait été nommée race agenaise dans les environs d'Agen. Cette distinction avait l'avantage d'attirer l'attention des éleveurs

sur le foyer principal de production des animaux les plus perfectionnés de la race entière. Pourquoi a-t-elle disparu? Qui pourrait expliquer les bizarreries de l'usage?

C'est à la race agenaise proprement dite que nous comparerons la race du Glane, pour rechercher si des ressemblances manifestes existent entre ces deux races, comme l'ont signalé MM. A. Tourdonnet et Tisserant.

Chez la race agenaise la taille est élevée, sans que l'animal cesse pour cela d'être près de terre; le corps est allongé, la poitrine large; la couleur la plus fréquente est brun très-clair, l'arrière-train est avalé, les cornes sont grosses et dirigées en bas; c'est une race également propre au travail et à la boucherie; elle est d'une douceur et d'une force peu communes.

Chez les bêtes de la race du Glane, comme chez celles de la race agenaise, le corps est long et bien descendu, la poitrine est développée, la robe est baie ou isabelle, jamais noire et l'arrière-train est avalé. Les cornes sont grosses et dirigées en bas. C'est une race propre au travail et qui fournit aussi d'excellente viande; elle est docile et forte.

Voilà bien des ressemblances entre la race agenaise et la race du Glane. Mais nous n'irons pas plus loin dans cette comparaison; ce que nous avons dit suffit pour justifier l'opinion de M. A. de Tourdonnet, qui dit en parlant de ces deux races : « C'est le même pelage, le même cornage, la même taille à peu près et presque les mêmes formes extérieures. »

En continuant d'ailleurs d'étudier comparativement ces deux races, on peut encore, il est vrai, trouver entre elles plusieurs points de ressemblance, mais on remarque aussi entre elles d'assez grandes dissemblances. Chez les bêtes de la race agenaise, par exemple, la queue est très-bien attachée; chez celles de la race du Glane, il s'en faut de beaucoup qu'elle le soit aussi bien, car elle sort en saillie, à sa naissance, entre les deux ischions. On n'a pas signalé que le manque de constance, si regrettable chez les animaux de la race du Glane, le soit autant chez ceux de la race agenaise.

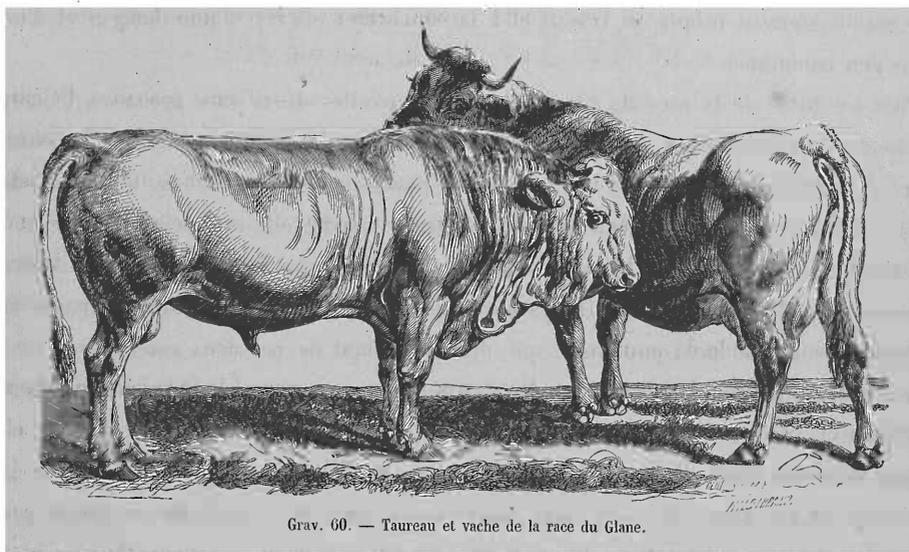
La sobriété des animaux agenis est remarquable; leur engraissement dans une contrée où les pâturages sont remplacés par des cultures de chanvre, de tabac et de blé est, pour ainsi dire, problématique. Les animaux du Glane, au contraire, vivant dans un pays de vallées fertiles, réclament une nourriture abondante. Peu difficiles sur la qualité, ils se montrent plus exigeants sur la quantité.

La production du lait n'est pas non plus la même chez les deux races. La vache du Glane est meilleure laitière que la vache agenaise.

L'aptitude à la production du lait est, en effet, chez les vaches de la race du Glane, assez remarquable pour mériter d'être signalée. Nous sommes d'autant plus autorisés à le dire que M. Moll cite une vache qu'il a vue « pouvant peser 260 kilogrammes, et qui, pendant tout le mois de mars 1842, a donné journellement 27 litres de lait. »

Quelques mots de M. Villeroy viendront encore confirmer l'opinion que nous émettons sur les qualités laitières des vaches du Glane :

« Les vaches sont bonnes laitières, dit-il, et j'en ai une du poids d'environ 250 kilogrammes, qui, fraîche et nourrie de trèfle vert, a donné par jour jusqu'à 24 litres de lait



Grav. 60. — Taureau et vache de la race du Glane.

de bonne qualité, et il n'est pas rare de trouver des vaches de cette race qui donnent 18 litres de lait par jour. »

M. Villeroy ajoute : « Ces vaches, lorsqu'elles sont fraîches, deviennent maigres, quoique très-bien nourries, et, lorsqu'elles avancent dans la gestation, elles reprennent de l'embonpoint à mesure que le lait diminue, de sorte qu'elles sont ordinairement grasses lorsqu'elles mettent bas. »

En effet, la vache du Glane, au moment où elle donne sa plus grande quantité de lait, maigrit tout d'un coup rapidement et, quelle que soit la nourriture qu'on prenne soin de lui donner, on ne peut arrêter la progression de sa maigreur, qui cesse seulement lorsque la production du lait devient moins abondante. Mais aussi l'embonpoint revient à mesure que la gestation avance, et la vache est grasse au moment de la mise bas.

Cela lui permet de supporter les fatigues considérables que doit causer aux parties mammaires la reprise immédiate de la sécrétion du lait après le part.

« Les bœufs du Glane, dit M. Gayot, s'engraissent facilement tout en travaillant. Ils atteignent le poids moyen de 550 kilogrammes de viande nette. Mais ce n'est pas ici qu'il faudrait chercher la sobriété. Produit d'un sol riche, la race a ses exigences; tout ce qu'on lui demande, c'est d'utiliser avec profit des rations abondantes et substantielles. » La race du Glane remplit-elle la condition que lui impose M. Gayot? Il convient de se le demander. Selon moi, elle la remplit parfaitement; elle est bonne laitière, elle est propre au travail, et fournit d'excellente viande; elle se prête donc à trois destinations et compense largement les frais de son abondante nourriture.

Cette dernière opinion sur la race du Glane, je ne la donnerai pas sans l'appuyer d'une nouvelle citation de M. Villeroy, qui lui a voué une estime toute particulière :

« Le pays où existe cette race est très-montueux, coupé d'une multitude de petites vallées; il était, il y a quelques années, presque entièrement privé de voies de communication, et, par l'élève du bétail, il a acquis un haut degré de prospérité. Les terres y sont arrivées à un point de fertilité remarquable, et la vente du bétail y appelle une quantité considérable de numéraire.

« Tandis qu'ailleurs beaucoup de cultivateurs ont un nombreux bétail en bêtes de travail, très-peu de bêtes de rente, chez ceux du Glane, au contraire, tout le bétail est réellement bétail de rente, dont le travail n'est qu'un produit accessoire. Le travail est exécuté par les vaches et les bœufs; mais les vaches donnent du lait et elles font des veaux. Seulement, quand elles travaillent, elles donnent un peu moins de lait, ou mangent un peu plus; la rente est alors un peu diminuée, mais les vaches restent toujours bêtes de rente. Les bouvillons sont attelés dès que leurs cornes sont assez grandes pour y fixer le joug, c'est-à-dire avant l'âge de deux ans; on les ménage, on les nourrit bien, et le travail qu'on leur demande ne retarde pas trop leur développement, de sorte que ce sont des élèves qui, tout en travaillant, augmentent chaque jour de valeur. Aussi ces éleveurs ne les gardent-ils qu'aussi longtemps qu'ils grandissent, et à l'âge de cinq ans, après avoir souvent appartenu à deux ou trois maîtres, ils sont rendus aux fermiers et aux engraisseurs. Le cultivateur du Glane n'a donc réellement pas de bêtes de travail; il exécute ses travaux avec des bêtes de rente qu'il laisse à l'étable le plus possible, parce qu'il sait qu'ils n'y perdent pas leur temps; elles y font du fumier, les vaches lui donnent du lait et des veaux; les élèves gagnent en taille et en poids, et augmentent tous les jours de valeur. »

RACE HONGROISE

Un territoire immense distribué, au gré des caprices de la nature, tantôt en plaines sans fin, tantôt en collines sans nombre, tantôt en gigantesques montagnes qui ne s'élèvent pas à moins de 2,528 mètres au-dessus du niveau de la mer : telle est la Hongrie.

Il semble que dans un pays où la nature s'est plu à se montrer sous des aspects aussi variés, il doit exister des différences de climat et de sol qui changent complètement les conditions d'existence et de nourriture des animaux. Cela est incontestable. Mais si l'on en venait à penser, ce qui paraît bien naturel au premier abord, que les bêtes de la race bovine hongroise n'ont pas, dans toute la Hongrie, un type constant et bien caractérisé; si l'on en concluait que les animaux de la plaine, sans égale en Europe, qui sépare de sa vaste étendue le Danube et la Theiss, n'appartiennent pas au même type que ceux qui vivent dans les montagnes escarpées de la partie septentrionale de la Hongrie; en cela on se tromperait gravement. Les quatre ou cinq millions de bêtes bovines, qui forment à peu près le contingent de la Hongrie, portent toutes, à ne s'y pas tromper, les signes caractéristiques de la même race. Quelques différences existent, sans doute, dans les proportions du corps entre les animaux de la plaine et ceux de la montagne, mais, chez les uns et les autres, le type est bien le même; on reconnaît aisément entre eux les membres d'une même famille.

C'est dans cette vaste étendue de pays comprise entre le Danube et la Theiss qu'est le

centre principal de production de la race hongroise. Deux branches considérées comme également pures l'une et l'autre divisent cette grande tribu. La première a le pelage d'un blanc parfait, la seconde est d'un gris cendré. Csaky ou Kœrmæsd sont les noms [par lesquels on désigne la première; kis-jenoe est le nom de la seconde.

Csaky, Kœrmæsd, d'où proviennent ces noms?

Csaky est le nom du comte Csaky, qui le premier a commencé le perfectionnement des animaux blancs. Kœrmæsd est le domaine sur lequel ils vivent et qui est situé dans le comitat de Bihar. Kis-jenoe est le domaine situé dans le comitat d'Arad, où l'élevage des animaux gris cendré est particulièrement en faveur.

Ces deux domaines, sont pour les deux branches de la race bovine hongroise, comme deux haras où l'on ne conserve, dans l'intérêt de la reproduction, que les sujets qui offrent le type le plus pur. On ne s'étonnera pas de voir les Hongrois prendre les plus grands soins pour maintenir dans une intégrité absolue un type assez particulier, assez accusé, assez constant pour être considéré par un grand nombre d'éleveurs comme le prototype de l'espèce bovine.

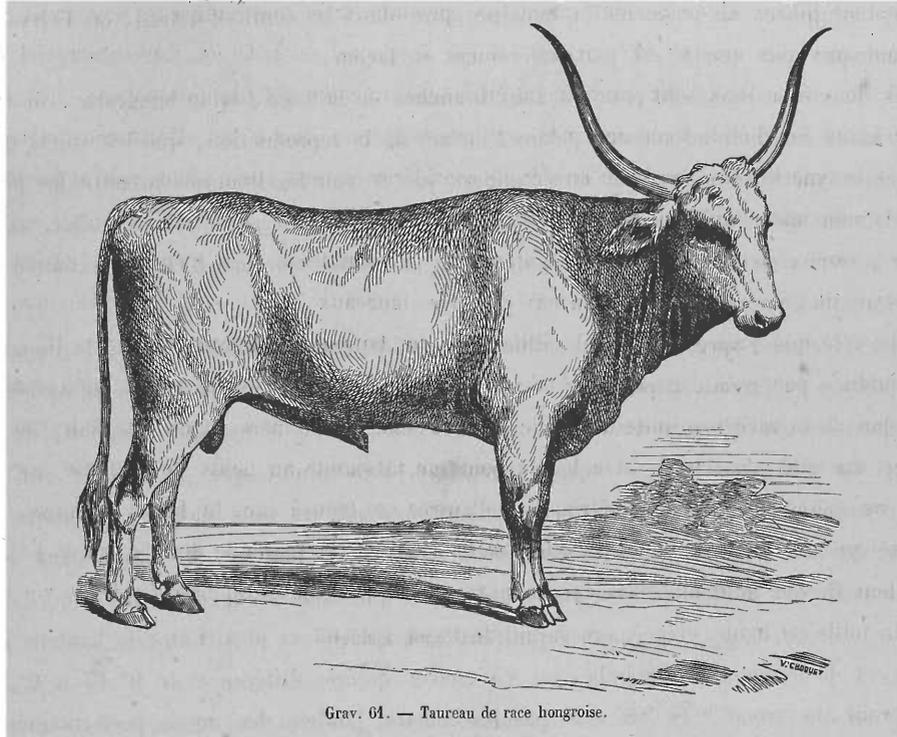
« Le rôle que joue la race arabe dans l'espèce du cheval, le bétail noble de Hongrie le remplit à peu près dans l'espèce bovine. » C'est ainsi que l'on s'exprime en Autriche à propos de la race qui nous occupe en ce moment. Mon avis est que l'on fait, de la sorte, une part trop belle à la race hongroise. Mais plutôt que de discuter sur le plus ou moins d'exagération de cette prétention d'ailleurs sans danger, écoutons ce qu'en dit un homme des plus compétents en pareille matière, M. Gayot dans son excellent livre : *la Connaissance générale du bœuf* que nous avons déjà cité :

« La taille est haute, élancée, mesurant de 1^m,60 à 1^m,65 et plus. Entre la hauteur du tronc et la longueur des jambes on ne trouve qu'une différence de 0^m,13 à 0^m,18 au profit du tronc : ce ne sont pas les courtes jambes des races perfectionnées; encore cette différence n'est-elle aussi considérable que chez les animaux bien conformés et bien en chair. En la condition de travail ou dans l'état maigre, le corps est moins descendu et les membres montent plus haut. Les pieds et les cornes sont ordinairement longs; la longueur de ces dernières est particulière, typique en quelque sorte, de 0^m,95 à 1^m,26, avec un écartement de 1^m,58 à 1^m,89 d'une pointe à l'autre. « Dans toutes les familles de la race, la tête est assez bien et la conformation générale régulière. »

Ajoutons à la description de M. Gayot que la poitrine est large, les reins sont forts, les cornes sont longues et écartées, le fanon est peu développé, les côtes sont

plates, la croupe est élevée et étroite, le dos droit le plus souvent; généralement dans sa grande taille, dans son allure décidée, dans sa manière de porter la tête haute, le bétail hongrois offre un aspect de vigueur et de force, et son œil ouvert annonce l'énergie et le courage.

Ces qualités extérieures ne sont pas, du reste, les seules que possède le bétail hongrois; il se distingue par d'autres encore. La chair est d'un goût excellent et remarquablement nutritive. Il est d'un engraissement aisé et sa chair est excellente. J'ai pu



Grav. 61. — Taureau de race hongroise.

m'en assurer en goûtant la chair d'une vache hongroise, âgée de onze ans, castrée par le procédé de M. Charlier et parfaitement engraisée par M. Giot, cultivateur de Seine-et-Marne. Malgré son âge avancé, la chair de cette vache était persillée, tendre et succulente. Enfin il a pour le travail des allures si rapides, des aptitudes si particulières que l'on peut, dit le docteur Hubeck « avec deux bœufs hongrois labourer dans un jour profondément de 36 à 40 ares. »

De bons chevaux de labour ne feraient pas beaucoup mieux.

Voici donc un bétail bien privilégié; il fournit de bonne viande, il travaille utilement,

mettant une agilité et une vigueur exceptionnelles au service d'une énergie et d'un courage non moins remarquables; c'est bien lui sans doute, on a eu raison de le dire, qui est le vrai type digne d'attirer l'attention des agronomes. Mais n'existe-t-il pas un défaut chez cette belle race? n'est-il pas une aptitude bien importante qu'on réclame de toutes les races bovines et dont nous n'avons pas encore parlé en ce qui concerne le bétail hongrois? La capacité laitière, en effet, qu'est-elle chez les vaches de la race hongroise? Celle-là, il faut bien le dire, n'est pas brillante chez le bétail hongrois. « Les vaches hongroises ne se laissent traire que pendant trois mois après le sevrage et ne donnent par jour que 1^{re}, 115 de lait. Il est vrai que ce lait est très-substantiel et que M. le comte Csaky est parvenu à en augmenter un peu la production chez les animaux de Kœrmæsd. Mais une médiocre augmentation due à des efforts constants de perfectionnement ne permet pas encore de considérer la race bovine hongroise autrement que comme une excellente race de boucherie et de trait.

Les taureaux de cette race sont réputés bons reproducteurs. On a constaté, en effet, que des génisses couvertes sans succès par des taureaux indigènes de la Styrie étaient devenues fécondes après avoir été saillies par des taureaux hongrois.

L'aptitude au travail, l'aptitude à l'engraissement, l'aptitude à la productivité : telles sont donc les qualités incontestables de la race hongroise; mais en ce qui concerne le rapport du suif à la viande, et celui du poids de la viande au poids de l'animal vivant M. le conseiller des finances Koritzmies et d'autres ont trouvé chez le bétail hongrois des qualités qui probablement sont tout à fait exceptionnelles. La moyenne donnée par M. Gayot pour le poids des animaux de la race hongroise m'a paru plus rapprochée de la vérité.

Pour le bœuf	{	à l'état réputé maigre	218
		id. id. gras	281
Pour la vache	{	maigre	140
		grasse	198

Il faut conclure de ce qui précède que si la race hongroise ne peut pas être sérieusement considérée comme la souche mère à laquelle on doit ramener tous les autres types, ainsi qu'on le fait pour la race arabe dans l'espèce chevaline, elle n'en est pas moins excellente pour la boucherie lorsqu'on veut bien l'engraisser, et pour le travail lorsqu'on se décide à retirer les bœufs des steppes, où ils vivent en innombrables troupeaux, pour les soumettre au joug.

RACE PODOLIENNE

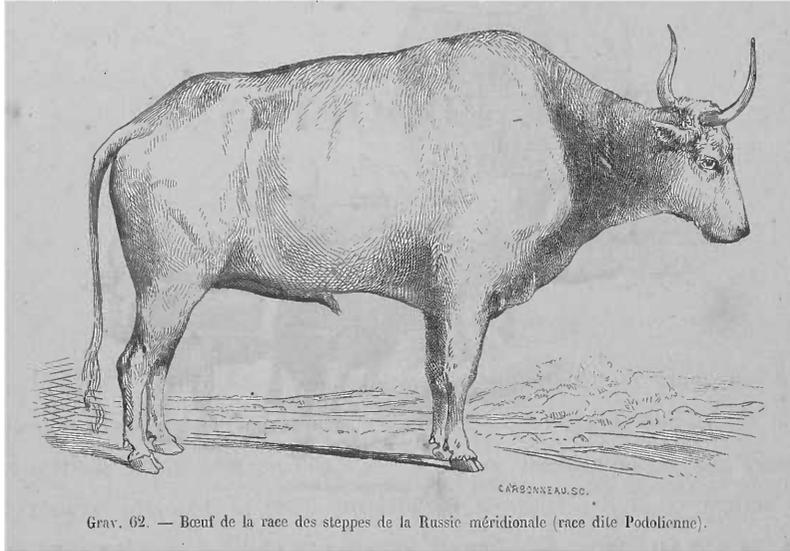
La race podolienne est nombreuse, on estime que sa population s'élève à plus d'un million de têtes. Elle occupe toute la Galicie, sauf la partie des districts montagneux des Carpathes qui ont leur bétail particulier et d'ailleurs peu connu. Cette race dérive des races hongroises et des races de la Moldavie et de la Bessarabie croisées avec les races indigènes de la Galicie. Elle fournit tous les ans à l'Autriche beaucoup de bœufs pour la boucherie. L'exportation n'enlève pas moins de 150,000 têtes de bétail par an à la Galicie, c'est dire, en un chiffre, combien la reproduction est active.

La robe chez cette race est gris clair, la taille est élevée, toutes les proportions du corps annoncent la force.

« Cette race, dit M. Gayot, reproduit dès l'âge de deux ans; les taureaux servent jusqu'à neuf; les vaches sont employées jusqu'à seize; elles ne travaillent point; à partir du sevrage du veau elles donnent en moyenne 725 litres de lait par an. »

On retrouve dans la race podolienne les caractères généraux qui distinguent toujours les races énergiques. Le système osseux et musculéux est grossièrement bâti, le squelette est volumineux. Les membres sont forts, les articulations larges, les jarrets robustes. Les proportions de la poitrine sont d'une ampleur prodigieuse et, tandis que l'avant-train est fort développé, l'arrière-train, au contraire, est étroit, serré, pointu. Si le type ordinaire

de toutes les races de bons travailleurs se retrouve chez la race podolienne, il est un type qui s'y reconnaît non moins bien, c'est celui des races des steppes de Russie. Mais, pour achever de donner une peinture exacte de la forme extérieure des animaux de la Podolie, nous devons ajouter qu'outre ces types empruntés, ils en offrent un qui leur est absolument particulier et que l'on retrouve dans certaines parties de leur conformation. Ainsi ils ont la tête et le cou allongés et dirigés en bas et la nuque est, chez eux, entièrement au-dessous de la ligne du garrot, ce qui leur donne l'aspect le plus étrange. Les cornes sont



Grav. 62. — Bœuf de la race des steppes de la Russie méridionale (race dite Podolienne).

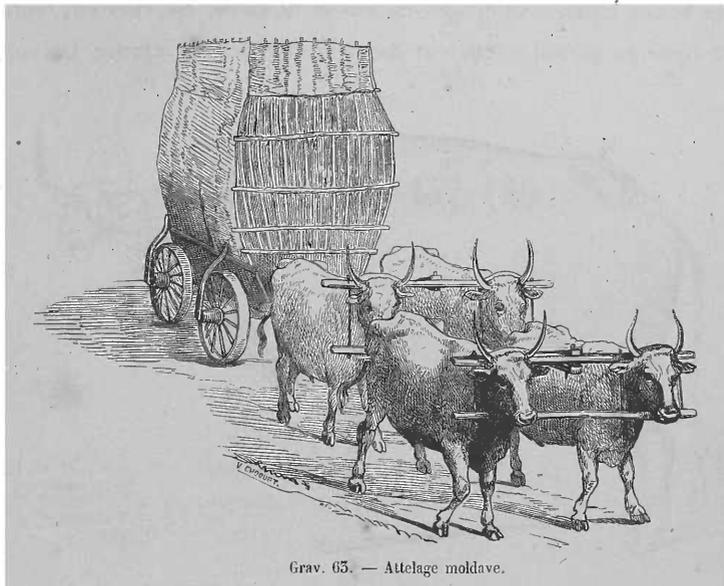
effilées et en forme de lyre ; la croupe est très-anguleuse. Au garrot le corps est d'une hauteur extraordinaire, à la partie inférieure de la croupe, il est tout à fait bas.

C'est à trois ans que l'on commence à les atteler ; ils prolongent leur carrière de travail jusqu'à quatorze ans. On les fait travailler généralement douze heures et, tandis qu'un travail aussi long rebuterait le meilleur cheval, ces bœufs poursuivent avec ardeur, pendant leur longue journée, des labours profonds et fatigants. Mais on doit songer que l'animal longtemps surmené par un trop rude travail, devient beaucoup plus difficile à engraisser. Aussi remarque-t-on que le bétail de la race podolienne qui s'engraisse ordinairement assez aisément en cent jours, demande quelquefois cinq ou six mois pour arriver à un état satisfaisant d'engraissement quand il a été soumis à un travail trop pénible pendant trop longtemps. Ce fait se présente malheureusement assez souvent pour qu'on ait pu le constater d'une manière irréfutable.

La bonne spéculation, pourtant, si on calculait mieux, serait de ménager l'animal, pour que son engraissement fût facile.

Un renseignement emprunté à M. Gayot donnera une juste idée du rationnement des diverses catégories d'âge de ce bétail :

Les veaux consomment par jour 4 kil. 48 de foin ou leur équivalent ; le jeune bétail



Grav. 65. — Attelage moldave.

de 5 kil. 54 à 7 kil. 71, suivant l'âge ; les vaches laitières et les bœufs de travail, 9 kil. 92 ; enfin les bœufs à l'engrais, 17 kil. 92.

En été, quand le régime du pâturage est possible, la quantité de nourriture, librement prise, est certainement plus grande.

L'usage du sel est général et habituel dans les proportions suivantes :

Veaux et jeune bétail, 8 grammes 50 ; vaches laitières et bœufs de travail, 17 grammes ; bœufs à l'engrais, 52 grammes.

En moyenne, le poids net du bœuf est de 225 kilogrammes, y compris 20 kilogrammes de suif environ.

ANIMAUX DE LA FERME,
ESPECE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob, 26, Paris

par Victor Borie



Imp. Zanote rue des Boulangers 15, Paris

YACK — MALE

01. de Penne Pinx.

L'YAK

L'yak est originaire de l'Asie. C'est un animal fort curieux qu'on voit aujourd'hui dans tous nos jardins zoologiques, mais qui n'a pas encore pénétré dans la ferme. Je n'en parlerais pas dans cet ouvrage, s'il n'avait donné lieu à de nombreuses tentatives d'acclimatation plus ou moins couronnées de succès.

Dans son ouvrage ayant pour titre : *Acclimatation et domestication des animaux utiles*, M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire nous a laissé sur l'yak un travail très-complet auquel j'emprunte la plupart des renseignements contenus dans cette notice.

L'yak ou bœuf à queue de cheval (*Bos grunniens*), habite le Thibet et la Tartarie; il habite surtout les étages les plus élevés de l'Himalaya. « Il ne descend pas au-dessous de 1,500 mètres, encore n'est-ce que dans la saison froide; il monte sur quelques points jusqu'à 6,000 mètres, et dans ces hautes régions, il supporte les froids les plus rigoureux. »

Cette assertion de M. Geoffroy Saint-Hilaire est confirmée par tous les voyageurs qui ont parcouru le Thibet. « L'yak, dit M. l'abbé Fage dans le *Bulletin de la Société zoologique d'acclimatation*, supporte difficilement la chaleur, et n'est à son aise que dans les pays élevés. On dirait qu'il se plaît dans la neige, et il paraît être à l'abri des intempéries des saisons; aussi les Thibétains le laissent-ils exposé au bel air même pendant les plus grands

froids de l'hiver. On rapporte qu'il dépérit à l'étable et perd ses longs poils, tandis que, exposé au froid, à la neige, même pendant la nuit, il est gras, fier et orné de magnifiques poils fort longs d'ordinaire et propres au tissage. »

C'est grâce à ces longs poils qui constituent une épaisse fourrure que les yaks peuvent supporter ainsi sans souffrir les froids les plus vifs. Ces poils, de couleur blanche ou noire, tombent presque jusqu'au sol ; la queue surtout en est très-fournie, et peut être comparée à la queue du cheval. « En général les poils de l'yak, — c'est M. Geoffroy Saint-Hilaire qui parle, — sont droits ou peu contournés, sans souplesse, un peu brillants et comparables à ceux des chèvres à longs poils. »

Les yaks — ceux du moins que M. Geoffroy Saint-Hilaire a pu étudier en France — « sont de petite taille, surtout les vaches dont les dimensions se rapprochent de celles de notre petite race bretonne. Leur tête et leurs membres sont plus courts, leur corps proportionnellement un peu plus long que chez la vache ordinaire. Leur croupe est arrondie et rappelle un peu celle du cheval. » Le garrot est élevé, et forme une assez forte proéminence. Les cornes, chez les animaux qui en sont pourvus, diffèrent peu de celles de plusieurs de nos races bovines, mais elles sont implantées plus haut et plus en arrière de la tête.

Outre l'yak, le Thibet possède une race bovine analogue à celles que nous avons en France. On croise fréquemment les deux races et on obtient ainsi des métis qui se recommandent par des qualités particulières.

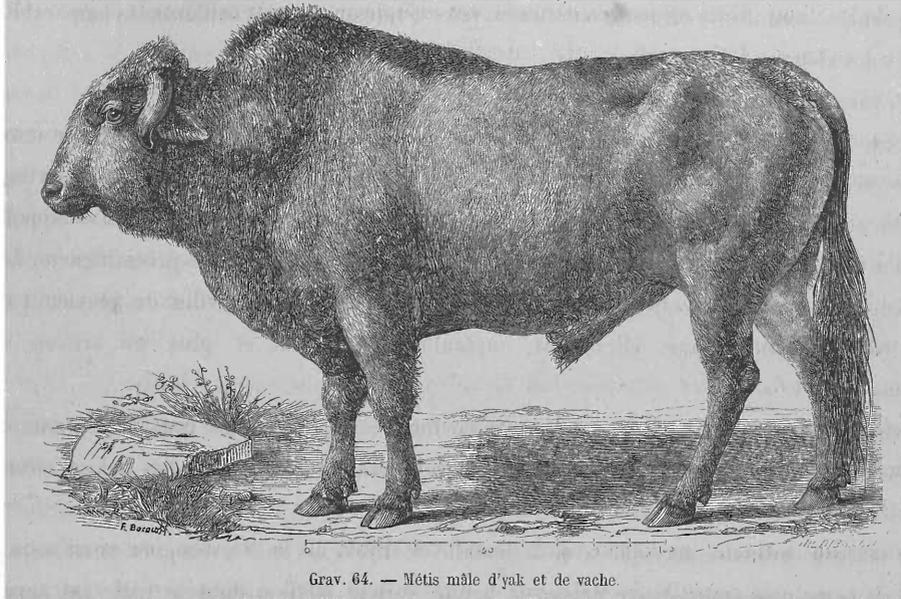
Le taureau ordinaire accouplé avec la femelle de l'yak, ou la *dre*, désignée aussi sous le nom de *vache grognante*, donne naissance à une variété métisse dont le mâle est appelé *dzo*. C'est un animal très-vigoureux que les Thibétains emploient de préférence aux travaux de l'agriculture. Il est stérile, tandis que la femelle provenant du même croisement du taureau et de la *dre*, ne l'est pas ; cette femelle nommée *dzomo* donne beaucoup de lait de bonne qualité.

On obtient une seconde variété analogue à la première, mais moins estimée, en croisant l'yak avec la vache ordinaire. Ici, le mâle se nomme *pa-dzo* et la femelle *te-dzo*. Comme dans le croisement du taureau avec la *dre*, le mâle n'a pas la faculté de se reproduire ; la femelle, au contraire, peut être de nouveau accouplée avec le taureau ou avec l'yak.

Les produits obtenus par l'accouplement de la *dzomo* et de la *te-dzo* avec le taureau commun s'appellent *te* ; ceux que donne le croisement des mêmes femelles avec l'yak se nomment *telsé*. « Ces deux derniers métis, dit M. l'abbé Fage, sont loin d'atteindre la valeur

des bœufs-mulets; aussi les Thibétains ne les élèvent pas d'ordinaire, ils les tuent quelques jours après leur naissance. »

Quant aux bœufs ordinaires du Thibet, ils ne présentent rien de remarquable; ils sont de beaucoup inférieurs à ceux que nous possédons en France, et on ne les utilise pour les travaux des champs, qu'à défaut du bœuf-mulet (*dzo*). Ce dernier, de même que l'yak, supporte mal la chaleur; les pays humides lui sont également défavorables, et il faut prendre des précautions pour l'acclimater sur le bord des fleuves ou dans les pays marécageux.



Grav. 64. — Métis mâle d'yak et de vache.

« L'yak, dit M. Geoffroy Saint-Hilaire, rend aux Thibétains et aux Tartares des services très-variés. Son poil sert à fabriquer un drap très-épais et très-résistant dont la qualité, à en juger par un échantillon rapporté par M. de Montigny, pourrait offrir de grands avantages pour l'habillement de nos paysans. Les crins ou poils de la queue sont très-recherchés en Asie et s'exportent au loin. La toison frisée qui recouvre les très-jeunes individus reproduit la plupart des caractères de celle du mouton d'Astracan, et peut être, comme elle, qualifiée de fourrure. La chair de l'yak est très-bonne, assurent les voyageurs. Son lait, d'une composition fort analogue à celle des laits de vache, et surtout de chèvre, est excellent. C'est tout à fait à tort que Malte-Brun l'accuse de sentir le suif. Un grand nombre de personnes l'ont goûté au Jardin des plantes, et il n'y en a pas une qui ne l'ait trouvé aussi bon, aussi agréable au goût que le lait de nos vaches. Le père Huc avait déjà

relevé l'erreur de Malte-Brun, dans son ouvrage intitulé : *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Thibet et la Chine*.

« Si utile, comme animal industriel et alimentaire, l'yak ne l'est pas moins comme auxiliaire. Dans les lieux abruptes, son adresse et la sûreté de son pied le rendent supérieur à tout autre animal, il traîne, il porte des fardeaux, et, dans plusieurs pays même, il est employé avec avantage comme bête de selle. Il trotte assez rapidement et sa réaction est douce, son allure agréable, d'après le témoignage de divers voyageurs, et en particulier de M. de Montigny. Cette allure est parfaitement en rapport avec la conformation de l'yak, dont la croupe relativement longue, arrondie, horizontale, ressemble à celle du cheval. »

La queue, ajoute M. Richard, s'attache de la même manière, et lorsque l'animal marche ou qu'il court, il la relève comme le fait un cheval arabe.

C'est cet animal qu'on a voulu acclimater en France, non point pour le substituer dans toutes les fermes à nos races bovines, mais pour le placer dans les parties les plus hautes et les plus froides de nos grandes chaînes de montagnes où le bœuf ordinaire ne peut pas vivre pendant l'hiver.

A-t-on réussi dans cette entreprise? M. Geoffroy Saint-Hilaire va nous le dire.

L'yak a été introduit en France, en 1854, par M. de Montigny, consul général de France à Chang-haï. A l'aide des renseignements recueillis au Thibet par le père Huc, M. de Montigny put se procurer douze individus, cinq mâles et sept femelles, et leur faire traverser sans accident la distance qui sépare le Thibet de la France, en passant par Chang-haï, siège du consulat français, puis par les Açores, où il fallut séjourner cinq mois à cause des avaries du navire. Enfin, les yaks débarqués en France au mois de mars, étaient installés le 1^{er} avril 1854 dans les pères de la ménagerie du Muséum.

« Grâce aux excellents soins que M. de Montigny a fait donner aux yaks par quatre Chinois embarqués avec eux, écrit M. Geoffroy Saint-Hilaire, le difficile transport du troupeau s'est achevé beaucoup plus heureusement qu'on n'était fondé à l'espérer en de telles circonstances. Pendant le séjour de cinq mois qu'il a fallu faire aux Açores, un taureau mourut, mais une naissance a compensé cette perte, et M. de Montigny, parti de Chine avec douze individus, a eu la satisfaction d'en amener un pareil nombre... »

« A son arrivée en France, le troupeau a paru souffrir beaucoup de notre climat. Quoiqu'on fût alors au commencement du printemps, les yaks, particulièrement les taureaux, semblaient accablés par la chaleur, dès que la température s'élevait à 12 ou 15 degrés.

Dans le milieu de la journée, ils étaient haletants, et ne se déplaçaient guère que pour chercher, à défaut de l'ombre des arbres encore dépourvus de feuilles, celle de leur cabane. Il me parut prudent, et il le parut aussi à M. de Montigny, de hâter le partage du troupeau que le gouvernement avait l'intention de faire entre diverses localités et de hâter le départ pour les montagnes de ceux des yaks qui ne devaient pas rester au Muséum.

« Ce partage eut lieu vers la fin du printemps, et fut ainsi réglé : Les yaks noirs sans cornes étaient au nombre de quatre, un mâle et une femelle adultes, un mâle et une femelle jeunes. Le premier de ces couples, concédé au comice de Barcelonnette, fut placé dans les Alpes; le second, remis à M. de Morny, fut envoyé dans une des propriétés de M. le président du Corps législatif, située sur les confins des départements de l'Allier et du Puy-de-Dôme.

« La race la plus admirée du public, la mieux caractérisée zoologiquement, l'yak blanc à cornes, était représentée dans le troupeau par un taureau et une vache : ces deux individus furent attribués à la ménagerie du Muséum. Le même établissement reçut aussi une femelle métisse.

« Les yaks blancs sans cornes, au nombre de trois adultes et d'un jeune, et un autre jeune yak à cornes, furent remis à la Société d'acclimatation, qui les envoya immédiatement sur deux points de la chaîne du Jura, en les confiant aux soins de deux de ses membres, MM. Cisenot de la Malcôte et Jobez. Plus tard, une Société d'acclimatation ayant été fondée à Grenoble, et la Société impériale d'acclimatation ayant créé, sur un point élevé du Cantal, un dépôt d'animaux reproducteurs, les yaks qui avaient d'abord été placés dans le Jura ou qui étaient nés de ceux-ci, furent transportés en partie dans les Alpes du Dauphiné, notamment à la grande Chartreuse, en partie sur le Cantal.

« L'yak a été ainsi depuis cette époque, continue M. Geoffroy Saint-Hilaire, l'objet de tentatives parallèlement entreprises et poursuivies sur des points très-variés de notre sol, et dans des conditions climatologiques très-diverses. Je suis heureux d'avoir à dire que les résultats de ces tentatives ont tous été dans le même sens : si l'on n'a pas également réussi partout, on n'a du moins échoué nulle part. Dans tous ceux de nos départements où des yaks ont été placés, on les a vus s'habituer plus ou moins promptement aux conditions nouvelles, au milieu desquelles on les avait transportés : partout ils ont continué à bien se porter, ils se sont reproduits, et les jeunes ont été, pour la plupart, élevés sans difficulté.

« Mais ici, s'est présenté un résultat sur lequel nous n'avions pas osé compter. Sur aucun point le succès n'a été aussi complet qu'au Muséum d'histoire naturelle, quoique nulle part

assurément l'yak ne se trouvât placé dans des conditions aussi défavorables... Des individus qui nous ont été remis, pas un seul n'a succombé, et chacune des familles, l'hybride aussi bien que la vache yak de race pure, a régulièrement donné chaque année un petit qui a été presque toujours facilement élevé, et est devenu sensiblement aussi beau que ses parents. »

Tels sont les faits rapportés par M. Geoffroy Saint-Hilaire. M. de Quatrefages les regarde comme très-convaincants; en 1857, l'honorable savant disait en parlant de l'yak : « On peut dès à présent considérer son acclimatation comme effectuée. »

LE BUFFLE

Comme l'yak, le buffle est originaire de l'Asie; l'yak est resté cantonné jusqu'à présent dans le pays où il a pris naissance, tandis que le buffle a été domestiqué en Perse, en Hongrie, en Grèce, dans les Provinces danubiennes, en Italie, en Espagne et en Égypte.

On distingue deux espèces de buffles : le buffle ordinaire (*Bos Bubalus*) et l'arni (*B. Arni*) ou l'arnée gigantesque, remarquable par la longueur de ses cornes qui ont quelquefois jusqu'à 3 mètres d'envergure; mais le buffle ordinaire est de beaucoup le plus répandu, et c'est le seul dont je m'occuperai dans cette courte notice.

M. Albert Geoffroy Saint-Hilaire en a donné, dans la *Connaissance générale du bœuf*, une bonne description à laquelle j'emprunte le passage suivant : « Il a les membres gros et courts, le corps massif, la tête grande, le front bombé, le chanfrein droit et étroit, le muffle très-large; ses cornes, bas placées, sont triangulaires et marquées à intervalles réguliers d'empreintes peu profondes. Elles se dirigent d'abord obliquement en dehors et en arrière, puis se relèvent vers la pointe. Elles sont de couleur noire, et cette couleur est aussi celle des sabots, des ergots, des poils et de la peau. Les poils sont rares sur le corps et assez épais sur le front, où ils forment une sorte de touffe. Les genoux sont aussi d'ordinaire assez velus et le bas des jambes est, quelquefois garni de poils longs et frisés. Le fanon est en général peu développé.

« Le buffle d'Italie est toujours complètement noir; celui de l'Europe orientale présente quelquefois une étoile blanche sur le front.

« La rareté des poils sur la peau n'est pas un caractère qui convienne toujours au buffle, car, dans le jeune âge, cet animal est couvert de poils abondants et grossiers, plutôt roux que noirs. La taille varie peu dans cette espèce; elle est à peu près égale à celle de nos bœufs ordinaires. Le port du buffle est gauche; en courant, il allonge le museau comme pour flairer; sa voix ne ressemble pas du tout à celle du bœuf, c'est une sorte de cri sonore qui ne rappelle aucune des voix des animaux domestiques de notre pays. »

David Low a consacré quelques pages intéressantes à l'histoire du buffle. « Quoique de mœurs indépendantes, dit-il, il se réunit en troupes pour paître et se défendre. Il préfère les plantes grossières des bois humides et des plaines marécageuses à l'herbe fine des coteaux. Il aime l'eau, et traverse sans hésiter les rivières les plus larges et même les bras de mer.

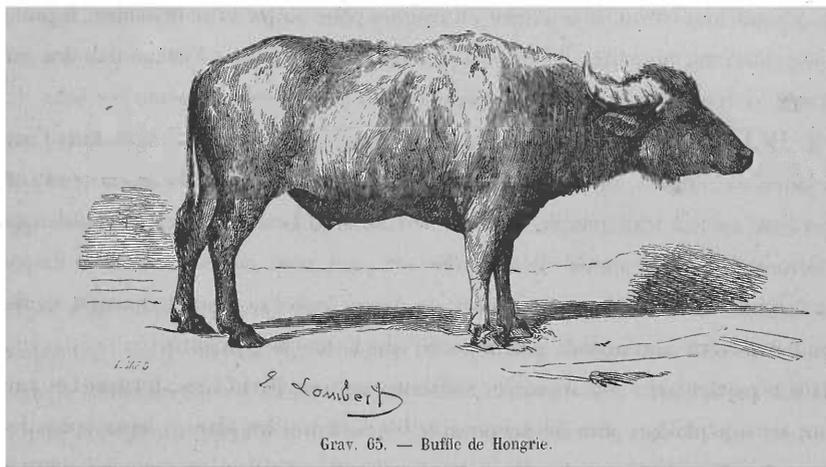
Selon M. Albert Geoffroy Saint-Hilaire, les buffles restent volontiers plongés dans l'eau pendant des journées entières, ne laissant émerger que leurs naseaux. « Leur corne est creusée de cellules énormes qui sont remplies d'air; c'est même à l'existence de ces cellules que les buffles doivent la forme bombée de leur tête. On peut aussi rapporter à cette disposition des sinus frontaux la faculté qu'a l'animal de rester dans l'eau la tête baissée, et de pouvoir dormir dans cette incommode position sans que la tête se plonge. »

C'est là une particularité remarquable. Souvent, continue David Low, lorsque ces animaux nagent, on les voit plonger pour déraciner avec leurs cornes les plantes aquatiques dont ils se nourrissent. « Ils conservent dans la domesticité cette prédilection pour les lieux humides; ils recherchent le bord des rivières, aiment à se vautrer dans les étangs et les marais, et restent souvent couchés dans la boue pendant des heures entières, ou enfoncés dans les étangs, n'ayant que la tête hors de l'eau. On peut en voir des troupeaux entiers traversant l'Euphrate et le Nil et que leurs gardiens dirigent en marchant de l'un sur l'autre comme sur un radeau flottant. Leur odorat est très-fin et leur persévérance infatigable quand ils poursuivent un ennemi. Ils sont d'ailleurs braves et très-méchants lorsqu'ils sont irrités, et le tigre lui-même redoute leurs attaques. »

A l'appui de cette assertion David Low fait remarquer que dans les combats du cirque, qui sont un des passe-temps favoris des princes indiens, le tigre semble perdre tout courage quand il voit le buffle pénétrer dans l'arène, tandis que ce dernier marche droit à son adversaire et lutte vigoureusement sans se laisser arrêter par les blessures qu'il reçoit pendant le combat. Courageux et méchant à la fois, il cherche à enlever l'ennemi avec ses cornes,

et lorsqu'il en est devenu maître, il mutilé sa victime en la foulant à diverses reprises avec ses genoux, comme pour mieux savourer sa vengeance.

La force du buffle est prodigieuse et on utilise cet animal, dans l'état de servitude, à porter ou à traîner des fardeaux. Mais il ne faut pas exiger de lui une tâche au-dessus de ses forces ni le maltraiter. Vindictif à l'excès, le buffle n'oublie pas les mauvais traitements auxquels on le soumet, et il ne laisse pas échapper l'occasion de se venger de son gardien. Ce fait est affirmé par David Low, et j'ai d'autant moins de peine à le croire que des exemples de vengeances analogues nous sont donnés à chaque instant par des chevaux qui n'ont, hélas ! que trop de raison de garder rancune à leur charretier.



Quoi qu'il en soit, le buffle domestiqué est un précieux auxiliaire de l'homme. Il est, selon David Low, bien supérieur à tous ses congénères ; au joug, il traîne des chariots chargés, dans des chemins impraticables, avec une force dont aucun autre animal, excepté l'éléphant, ne serait capable ; mais il convient de ne le charger que d'objets qui peuvent être mouillés impunément, car, dit M. A. Geoffroy Saint-Hilaire, « si un convoi de buffles rencontre une rivière ou un étang, le convoi tout entier, quoi qu'on puisse faire pour l'en empêcher, ira s'y précipiter et se baigner. »

Comme le fait remarquer David Low, le buffle est en quelque sorte le chameau des pays marécageux : transporté dans un pays sec, il périrait de soif.

Lorsqu'il est réduit à une domesticité complète, il ne perd pas tout à fait son allure un peu sauvage, et il est prudent d'employer pour le conduire un anneau passé dans la cloison nasale. D'ailleurs, sa docilité est en raison directe des bons soins qu'on lui donne. « Dans

les contrées méridionales, où on le traite avec douceur, il manifeste une intelligence au moins égale à celle de tous ses congénères, et il devint si doux qu'un enfant peut le conduire à tous les travaux des champs. »

On ne sait pas exactement à quelle époque le buffle a été introduit dans les divers pays où il est aujourd'hui acclimaté. Il est probable qu'il a été conduit de l'Orient en Occident par les invasions barbares, et c'est ainsi qu'il a pénétré en Hongrie, dans les Provinces danubiennes et jusqu'en Italie où il a été importé, dit-on, vers la fin du sixième siècle. Il a disparu de l'Espagne et de la Barbarie où il avait été introduit au temps des conquêtes arabes, mais on le retrouve encore en Égypte. Le buffle est fort apprécié en Italie; on le rencontre dans les plaines humides de la Calabre, dans les Marais Pontins dont le séjour serait mortel pour d'autres animaux; là, il est dans son élément et il rend de grands services aux habitants de ces malheureuses contrées.

« Suivant M. Davelouis, — je cite M. A. Geoffroy Saint-Hilaire, — la première introduction de buffles en France aurait été faite au douzième siècle. Les moines de Clairvaux les employaient alors au labourage. Mais cette importation n'a pas réussi plus que celle qui a été faite en 1807 par ordre de l'empereur. »

Si ces tentatives sont restées sans résultat, c'est peut-être parce que le buffle a été trouvé inférieur à notre bœuf domestique. Cependant M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire fait remarquer que le buffle ne serait pas venu se placer chez tant de peuples à côté du bœuf, si, même à côté de lui, il ne pouvait rendre des services. Il n'a pu en être ainsi, dit-il, que parce qu'il est des circonstances et des localités où le buffle reprend la supériorité. Partant de là, M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire se demande si la Camargue, la Dombes, les Landes ne pourraient pas recevoir le buffle avec avantage, et la question lui paraît d'autant plus digne d'être examinée sérieusement, que cet animal est à notre portée, qu'il se reproduit facilement en France, et qu'il supporte le froid de nos hivers, même les plus rudes.

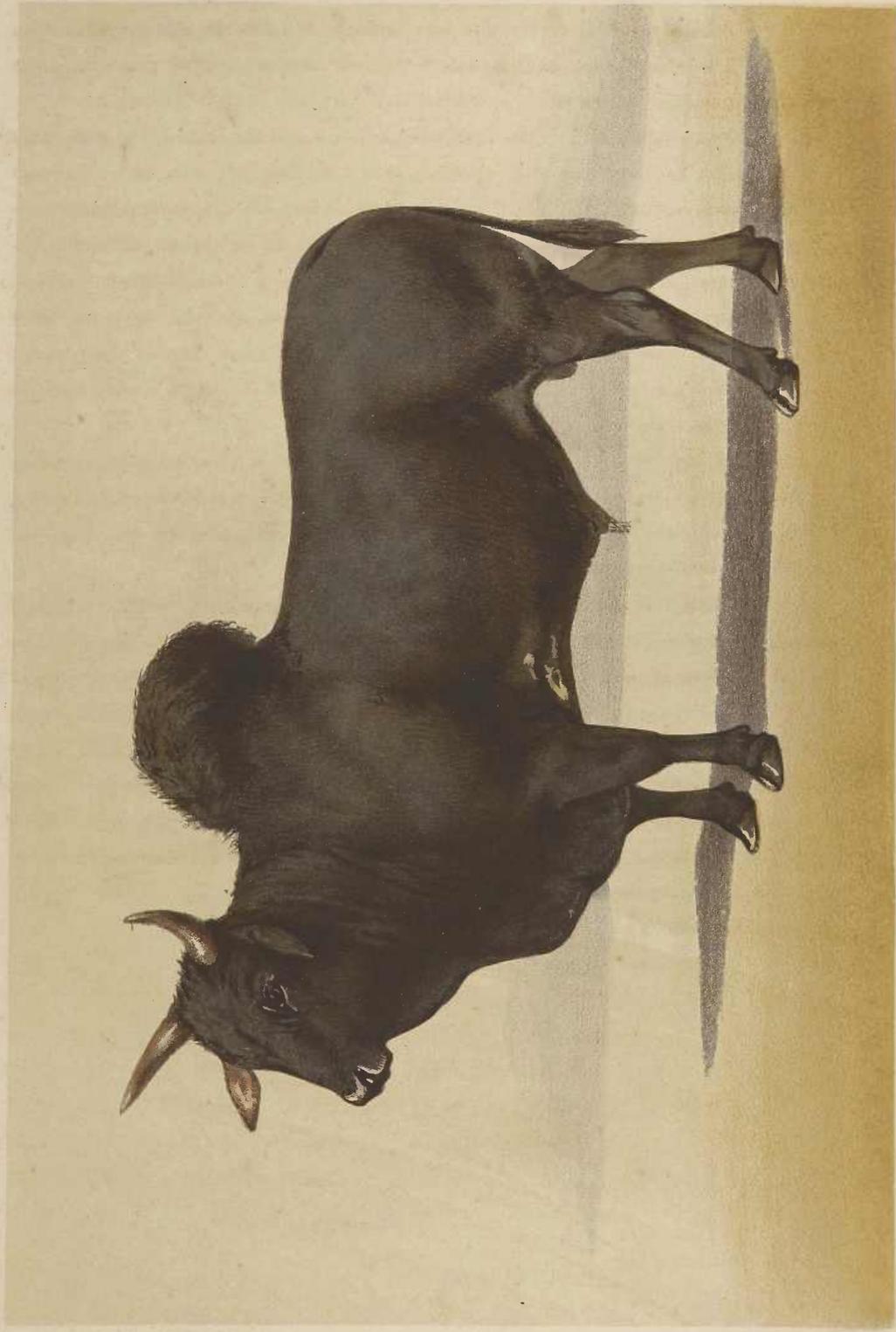
Ce vœu du savant n'a pas été, que je sache, réalisé de nos jours.

ANIMAUX DE LA FERME,

ESPECE BOVINE

Lib. Agricole de la Maison Rustique rue Jacob 26, Paris

par Victor Barre



Oil de Peintre Pinx

ZÉBU — MALE

Imp Zanote, rue des Boulangers 13 Paris

LE ZÉBU

Le zébu habite les contrées chaudes de l'Asie. On le trouve dans l'Inde, en Chine, au Japon; on le rencontre aussi en Égypte, en Afrique, notamment en Abyssinie, dans le Soudan et à Madagascar. Il a la tête plate, le front oblique, les cornes assez courtes et souvent dirigées en arrière. Sa peau est souple et ses membres sont fins. Il porte un fanon pendant et plissé assez volumineux. Son garrot est pourvu d'une bosse charnue, sorte de loupe grasseuse dont le poids atteint quelquefois 30 et 40 kilogrammes. Malgré ces caractères bien définis, le zébu a été longtemps confondu avec le bœuf ordinaire de l'Asie.

La taille du zébu varie beaucoup selon le pays qu'il habite. M. Geoffroy Saint-Hilaire nous apprend que dans l'Inde on trouve deux variétés : l'une un peu plus grande que la race française bretonne, d'un pelage blanc ou noir; l'autre, atteignant à peine la taille d'un veau de deux mois, généralement blanche et ne servant qu'à trainer de petits chars légers. Selon David Low, la taille du zébu diminue à ce point qu'à Corea et dans les îles du Japon, qui sont la limite de la demeure naturelle de l'espèce, il n'est pas beaucoup plus grand qu'un cochon.

« Les plus belles races du zébu oriental, dit David Low, paraissent être produites

dans les provinces du nord de l'Indostan. Là, ce sont de grands animaux, très-gracieux et beaucoup plus agiles que toutes les races de bœufs dont nous nous occupons en Europe. On les emploie pour la selle, pour les charrois, pour porter des fardeaux et pour tous les travaux des champs. Les armées indiennes en ont toujours des milliers à leur suite qui portent tout leur matériel de guerre. Enfin les princes indiens les font figurer dans leur procession d'apparat. On les dirige au moyen d'une corde passée à travers le cartilage de leur nez et à laquelle sont attachées les guides, qui reposent sur la bosse de l'épaule quand elles ne sont pas employées. Leurs mouvements sont aisés, et ils trottent et galopent presque aussi librement que les chevaux. Ils sont infatigables et font fréquemment jusqu'à soixante et quatre-vingts milles par jour. Au chariot ou à la charrue, ils tirent au moyen d'un joug fixé sur leurs épaules. Ils sont très-doux, faciles à soigner et fort attachés à leurs gardiens. »

C'est parmi les zébus qu'on choisit les taureaux et les vaches de couleur blanche pour les consacrer à Siva; ces animaux, tenus en grande vénération par les Indous, sont affranchis de toute servitude, ils broutent dans les jardins et dans les champs ensemençés sans qu'on ose les en chasser. Ils deviennent tellement familiers qu'ils pénètrent sous les boutiques des pâtisseries et des marchands de fruits pour y prendre tout ce qui est à leur convenance. C'est, dit David Low, un véritable fléau pour les villages des Indes.

La viande du zébu est estimée, particulièrement la bosse dorsale qu'on fait fondre et qu'on emploie en guise de beurre dans les usages culinaires.

Les vaches ne donnent qu'une faible quantité de lait, mais ce lait est de bonne qualité.

TABLE DES MATIÈRES

Races françaises

Race flamande.	5	Race garonnaise.	141
Race normande.	21	Race bazadaise.	157
Race bretonne.	45	Race landaise.	165
Race parthenaise.	61	Race de Mezenc.	169
Race charolaise.	77	Race gasconne.	175
Race limousine.	93	Race du Gévaudan.	181
Race mancelle.	103	Race de la Montagne noire.	187
Race comtoise.	109	Races des Pyrénées.	189
Race du Villars de Lans.	121	Race tarentaise.	203
Race de Salers.	125	Race algérienne.	207
Race d'Aubrac.	137		

Races étrangères

Race de Durham.	217	Race de Schwitz.	285
Race de Hereford.	255	Race de Fribourg.	295
Race de Devon.	243	Race hollandaise.	301
Race de Suffolk.	249	Race du Glane.	309
Race d'Angus.	253	Race hongroise.	313
Race des West-Highlands.	261	Race podolienne.	317
Race de Galloway.	265	Le yak.	321
Race Ayrshire.	269	Le buffle.	327
Race d'Alderney.	275	Le zébu.	331
Race du Kerry.	280		

TABLE DES PLANCHES COLORIÉES

RACE FLAMANDE.	Taureau.	5	RACE BAZADAISE.	Taureau.	157
—	Vache.	5	RACE LANDAISE.	Bœuf.	165
—	Bœuf.	13	RACE GASCONNE.	Taureau.	175
RACE NORMANDE.	Taureau.	21	—	Vache.	175
—	Vache.	29	RACE BARÉTONNE.	Taureau.	189
—	Bœuf.	37	RACE BÉARNAISE.	Vache.	197
RACE BRETONNE.	Taureau.	45	RACE D'ALGÉRIE.	Bœuf.	207
—	Vache.	45	—	Vache.	215
—	Bœuf.	53	RACE DE DURHAM.	Taureau.	218
RACE PARTHENAISE.	Taureau.	61	—	Bœuf.	221
—	Attelage de Bœufs.	69	—	Vache.	229
RACE CHAROLAISE.	Taureau.	77	RACE DE HEREFORD.	Taureau.	235
—	Bœuf.	85	RACE DE DEVON.	Bœuf.	245
RACE LIMOUSINE.	Taureau.	93	RACE D'ANGUS.	Taureau.	255
—	Bœuf.	101	RACE WEST-HIGHLANDS.	Bœuf.	261
RACE MANCELLE.	Vache.	105	RACE D'AYR.	Taureau.	269
RACE COMPOISE.	Vache.	109	—	Vache.	269
RACE FEMELINE.	Taureau.	114	RACE DE SCHWITZ.	Taureau.	285
RACE BRESANE.	Bœuf.	119	—	Vache.	292
RACE DE SALERS.	Taureau.	125	RACE HOLLANDAISE.	Taureau.	501
—	Bœuf.	133	—	Vache.	508
RACE GARONNAISE.	Taureau.	141	YAK.		325
—	Attelage de bœufs.	149	ZÉBU.		351

TABLE DES GRAVURES NOIRES

INTERCALÉES DANS LE TEXTE

GRAV.	PAGES.	GRAV.	PAGES.
1. — Vache flamande, type d'une bonne laitière.	14	22. — Vache parthenaise.	66
2. — Vache berguenarde.	12	23. — Taureau maraichin.	69
3. — Bœuf durham-flamand.	15	24. — Table-châssis pour l'écémage du lait.	71
4. — Plan général de la laiterie de Canisy (Manche).	27	25. — Fermeture des bassines.	71
5. — Coupe de la laiterie.	27	26. — Vache de race charolaise.	85
6. — Coupe de la banquette à cuvette pour le refroidissement du lait.	27	27. — Taureau de race charolaise.	86
7. — Plan du haut-jour extérieur de la laiterie de Canisy.	28	28. — Taureau de race mancelle.	104
8. — Coupe du jour extérieur de la laiterie.	28	29. — Taureau durham-manceau.	106
9. — Coupe verticale du haut-jour de la laiterie.	28	30. — Taureau de la variété touache.	111
10. — Seau à traire en fer battu étamé.	29	31. — Vache féminine.	115
11. — Terrine normande pour le lait.	29	32. — Taureau bressan.	118
12. — Baratte de M. Fouju.	51	33. — Taureau et vache de la race de Salers.	150
13. — Coupe intérieure de la baratte Fouju.	51	34. — Coupe d'une grange de la hute Auvèrgne.	155
14. — Veau de race cotentine.	52	35. — Taureau de la race d'Aubrac.	158
15. — Appareil pour empêcher les vaches d'atteindre les branches des pommiers.	52	36. — Taureau de la variété agenaise.	147
16. — Vache durham-normande.	55	37. — Taureau bazadais.	159
17. — Vache schwitz-normande.	35	38. — Taureau landais.	167
18. — Sarlabot, bœuf de race normande, sans cornes.	42	39. — Taureau gascon (variété ariégeoise).	176
19. — Taureau breton (Ille-et-Vilaine).	48	40. — Vache du Gévaudan.	184
20. — Broyeur d'ajoncs de MM. Cassart et Têrolle.	58	41. — Taureau de la race barétonne.	199
21. — Broyeur d'ajoncs de M. Wedlake.	58	42. — Taureau durham.	219
		43. — Génisse de race durham.	222
		44. — Bœuf durham.	225
		45. — Vache grasse de la race durham.	227
		46. — Taureau de la race hereford.	257
		47. — Vache de Herefordshire.	259
		48. — Taureau de race devon.	245
		49. — Vache de race devon.	247

TABLE DES GRAVURES NOIRES.

GRAV.	PAGES.	GRAV.	PAGES.
50. — Taureau d'Angus.	255	58. — Taureau de race hollandaise.	303
51. — Vache de race west-highland.	265	59. — Vache de race hollandaise.	305
52. — Taureau de la race d'Ayr.	274	60. — Taureau et vache de la race du Glane.	314
53. — Vache de la race d'Ayr.	275	61. — Taureau de race hongroise.	315
54. — Taureau de l'île de Jersey.	277	62. — Bœuf de race des steppes.	318
55. — Taureau de la race du Kerry.	285	65. — Attelage moldave.	319
56. — Vache de la race de Fribourg.	295	64. — Métis mâle d'ayk et de vache.	325
57. — Vache du Simmental.	298	65. — Buffle de Hongrie.	329

903

636

903

BORIE, Victor

Autor

Animaux de la ferme

Título

Nº Cons.	Assinatura	Data
-------------	------------	------

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital – com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (dtsibi@usp.br).