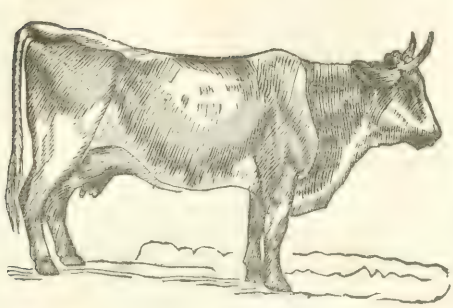
Fig. 263.



et les femelles ne diffèrent point par le volume du corps; les bœufs et les vaches ne pèsent pas moins de 1000 à 1200 livres; — la robe est bigarrée de noir, de blanc et de rouge, cette dernière nuance prédominant le plus souvent sur toutes les parties du corps, à l'exception de la tête qui est ordinairement blanche; — cette partie est courte et grosse; — l'encolure est fort épaisse et empâtée, le poitrail est large, le fanon est lâche et descend fort bas; — le corps est massif, le ventre énorme; — l'origine de la queue fort élevée; — les extrémités et surtout les jarrets n'offrent pas une conformation et un caractère de force suffisans pour supporter facilement une si lourde masse, aussi ces animaux ont-ils une allure lente et lourde et sont-ils peu propres au travail; c'est au point qu'étant attelés ils se couchent dans les sillons, et dans cette attitude sont insensibles au fouet et à l'aiguillon.

Il en résulte que les Suisses, malgré le nombre de leurs bestiaux si renommés, font, depuis quelque temps, venir d'Auvergne et du Charolais des bœufs pour cultiver leurs terres. Cette inaptitude au travail dérive autant de leur constitution nerveuse que de leur conformation; on sait en effet que la force et la faiblesse, l'ardeur et l'apathie des animaux tiennent autant et quelquefois beaucoup plus à la constitution nerveuse transmissible par voie d'hérédité, qu'à la conformation extérieure, qui souvent l'est beaucoup moins.

Les vaches de cette race ont des mamelles énormes d'où découlent des torrens de lait, 24 et souvent 30 litres par jour; mais ce lait est abondant en sérosité, pauvre en caséum et surtout en butirum, et il est le produit d'une énorme quantité de fourrage. Habitués aux pacages luxurians des vallées helvétiques, le bétail qui en sort est grand consommateur et ne peut se maintenir qu'à la condition des pâturages les plus succulens ou de la nourriture à l'étable la plus abondante.

Nous ajouterons que l'engraissement de ces bœufs est peu fructueux; il coûte beaucoup et la viande en est peu estimée.

La race helvétique dite d'Hasli habite les plus hauts pacages des Alpes, non loin des neiges éternelles; elle est petite, et pèse à peine de 450 à 500 livres.

Cette race a peu de disposition à prendre de la graisse, peut-être à cause de la vie active et en quelque façon pénible qu'elle mène dans les Alpes, car dans d'autres conditions elle devient passablement grasse.

Comme cette race vit de peu, qu'elle peut trouver sa subsistance sur des montagnes presque arides et y fournir beaucoup de lait comparativement à sa taille et à son alimentation, nous regarderions comme très-précieuse son introduction dans beaucoup de localités de la France; elle est réellement *de nature*, quoique vivant sur les plus hautes sommités, ce qui caractérise le *haut cru*.

§ II. — Races italiennes, sardes et savoisiennes.

Nous connaissons peu les races bovines italiennes. On avait introduit en France celle de la Romagne, se distinguant par les caractères qui suivent: grande taille; — cornes longues, latérales, relevées au bout; — poil de couleur grise foncée, passant au brun sur la tête et au milieu du dos. Cette race, dépaysée, change de poils, ils deviennent blancs à la tête. — Les veaux naissent avec des poils roux, mais peu à peu leur couleur change et la nuance grise foncée se prononce.

Cette race fut abandonnée, n'ayant pas été trouvée assez bonne laitière. M. Tessier a fait néanmoins observer que c'était à tort, car elle est, selon lui, plus vive et plus forte que nos races françaises, labour avec plus d'activité, fournit beaucoup de chair et surtout s'engraisse bien. Il serait bon de la multiplier dans le midi où les grandes et bonnes races du Nord réussissent plus difficilement.

Les bœufs siciliens ont des cornes remarquables par leur grandeur et leur régularité, elles sont très-peu courbées, et leur longueur moyenne, mesurée en ligne droite, est de 3 pieds et quelquefois de 3 pieds 1/2.

En Sardaigne comme à Malte, les bœufs sont en général petits et maigres.

Ce ne sont pas des vaches indigènes qui fournissent le lait dont on fait le fromage de Parmésan, mais des vaches helvétiques, principalement de la race de Schwitz. On ne conserve dans les vacheries, où se fabrique ce laitage, que le nombre de vaches dont on a besoin pour renouveler les bœufs de travail et pour avoir des veaux dont la viande est fort estimée.

M. Huzard, fils comparant la race italienne du Parmésan à l'helvétique qu'on importe en cette contrée, dit: « La race du pays est plus grande, le corps ou le coffre est moins ample, en sorte que sa hauteur n'est due qu'à la longueur de ses jambes; celles-ci sont plus minces néanmoins, moins écartées, moins d'aplomb; le bassin est plus étroit, la peau est plus fine, le poil plus doux, plus ras; la tête est beaucoup plus petite, les yeux sont grands, l'oreille grande et bien placée, le mufle petit, la corne petite et mal faite ; sa chair est délicate. »

Ce sont bien des vaches indigènes, quoique originaires de la Tarentaise, dont le lait sert à faire le fromage du Mont-Cenis: « Elles n'ont pas, dit M. Bonafous, cette perfection de formes qui caractérise les races de la Suisse, mais elles sont généralement plus frugales; elles ont l'encolure courte, les cornes bien ouvertes, le ventre assez gros, le pied ferme et les mamelles peu volumineuses, les couleurs dominantes de leurs poils sont le noir et le gris ardoisé. Le rouge et le blanc sont des teintes peu recherchées. Les vaches blan-