ches sont ordinairement moins robustes et leur lait moins substantiel; — les plus grosses vaches n'excèdent pas 600 livres. Elles ne donnent, terme moyen, que 5 à 6 litres de lait par jour. »

§ IV. — Race hollandaise.

Formée sur les rives herbeuses de l'Escaut, cette race (*fig.* 264) s'est répandue dans le nord

Fig. 264.



et l'ouest de la France. Elle est caractérisée par une taille élevée,—un poids moyen de 8 à 900 livres, — la robe le plus souvent pie,—la tête allongée, effilée, — les cornes noires, longues, minces, en demi-cercle, — l'encolure grêle, — le corps allongé, haut sur jambes, — les jarrets et les genoux minces, — tempérament lymphatique; — est toujours maigre, quoique consommant beaucoup.

Une race bovine ainsi conformée est peu propre à supporter de rudes travaux, elle est éminemment laitière : c'est au point de donner communément 15 à 18 litres de lait par jour, et cela même deux ans après le part. Mais il en est de ce lait comme de celui des vaches helvétiques, il ne fournit pas du beurre et du fromage en proportion de son abondance ; leur chair est excellente ; le suif est abondant, le cuir estimé.

La population bovine est immense en Hollande comparativement à l'étendue du territoire; elle fournit les élémens d'une industrie qui constitue l'une des principales richesses du pays, celle de la fabrication de ces fromages si estimés qui, plus que tous autres, supportent la mer et sont exportés dans toutes les parties du monde.

§ V .— Race normande.

On en connaît deux principales, celle du Cotentin et celle du pays d'Auge; l'une et l'autre remarquables par leur corpulence.

La taille de la première est d'environ 5 pieds, le poids brut de 15 à 1600 livres, ce qui suppose un millier de viande à consommer (la différence entre le poids brut et le poids net d'un bœuf est d'environ un tiers, lequel tiers se compose du cuir, du sang, du suif, des issues; généralement de ce qui ne se débite que dans les basses boucheries); ses formes contrastent avec celles de la race de Salers; elle offre, en effet, en outre de la grande différence de taille et de poids : couleur tantôt brunâtre avec des teintes noires en quelque sorte bronzées, tantôt rougeâtres, marquées de blanc;— tête longue, mince, cornes allongées, pointues; — structure peu massive, corps long, dos voûté, ventre volumineux; — membres menus, jarrets étroits, queue attachée bas et enfoncée entre les fesses qui sont minces.

Les fermiers qui élèvent les bœufs normands ne se sont pas attachés à une couleur, car on voit de ces bœufs pies de rouge et de blanc, on en voit de noirs; les habitans du Cotentin (Manche) préfèrent les bœufs à poil truité, ce qu'on appelle dans le pays *bringi*.

Le meilleur bœuf normand pour la chair est le Cotentin, ce qui peut dépendre autant de la constitution de l'animal que de la qualité du pâturage dans lequel on l'engraisse. Peu propre au travail, ne donnant pas du lait dans la proportion de son volume et de sa consommation, le mérite de cette race est de fournir abondamment une chair succulente et beaucoup de suif excellent.

La race du pays d'Auge, nommée encore *race de Hollande*, est le produit d'une importation qui n'est pas ancienne; elle se propage dans des limites étroites, car dans de riches pâturages comme ceux de la Normandie, il convient d'engraisser, non d'élever du bétail.

Elle diffère de la précédente par les caractère suivans : taille un peu moins élevée, poids moins considérable;—couleur différente, étant bigarrée de rouge, de blanc, de noir, etc.; — tête plus courte et plus large, cornes courtes, grosses, blanches, arrondies au bout; — dos moins courbé, ventre moins volumineux, extrémités moins menues, cuir plus épais.

S'il est vrai que ces deux belles races bovines aient pour origine la race hollandaise, il faut convenir qu'elle n'a pas dégénéré dans sa nouvelle patrie; elle a conservé sa taille en acquérant de l'embonpoint, et ses formes sont devenues plus belles. Elle a changé de destination : ce n'est plus pour l'abondance du lait, mais pour la boucherie qu'on la recherche. Comme cette race ne travaille pas du tout, les chevaux étant presque partout, en Normandie, les agens de la culture, on doit engraisser et envoyer le plus tôt possible à la boucherie les bœufs normands; ils y arrivent à l'âge de trois ou quatre ans, et c'est une opinion parmi les herbagers que, si on gardait ces animaux jusqu'à huit ans, leur chair serait beaucoup plus savoureuse ; mais elle coûterait trop cher, s'il fallait la payer au prix d'un si long entretien.

On y conserve beaucoup de taureaux pour l'exportation; c'est de la vallée d'Auge qu'ils sortent pour améliorer les races voisines.

§ VI. — Races de Gascogne, etc.

Après celle de Normandie, la plus élevée en France : — couleur ordinairement grise avec des teintes brunâtres, particulièrement à la tête ; — tête volumineuse dans toutes ses dimensions; — cornes grosses et longues; — fanon descendant fort bas; — épaules épaisses; — garrot bas; — corps long; — peu de ventre; — dos courbé; — peu de hanches; — queue attachée bas; — jarrets larges; — cuir fort.

Cette belle race tient le milieu entre celles *de haut cru* et celles *de nature;* elle est pres-