que aussi estimée dans les boucheries que les races normandes; elle les surpasse peut-être par la bonté du suif; elle est très-propre au travail, et fournit au port de Bordeaux de puissans moyens de transport.

Ce n'est cependant pas cette race qui est généralement employée aux labours en Languedoc : on y fait servir de préférence des bœufs d'Auvergne ou de Quercy.

Ce furent des animaux de ces deux races qui, après la désastreuse épizootie de 1774, furent introduits le long des Pyrénées; ils y ont fondé trois tribus qui, sous les influences locales, se sont plus ou moins éloignées de leurs types originaires. L'une est grêle, nuancée de blaireau ou isabelle; l'autre est alezan clair; la troisième est alezan foncé. Elles ont beaucoup perdu sous le rapport de l'aptitude au travail, mais elles ont gagné, la première surtout, sous celui des dispositions à l'engraissement. Ce sont plutôt de bonnes bêtes de boucherie que de labour, et comme cette destination est, dans ces pays, la plus importante, on doit les y rendre propres par un bon régime et des croisemens bien combinés.

On rapporte ordinairement à la race de Gascogne celles de l'Angoumois, de la Saintonge, du Périgord; mais ces races se rapprochent bien plus de la limousine, laquelle a des rapports avec la quercinoise qui n'est pas éloignée de l'auvergnate de Salers.

Qui sait si toutes les races de l'ouest et du centre de la France n'ont pas une origine commune, c'est-à-dire une race éminemment robuste qui serait descendue du plateau central de la France, et serait devenue en dégénérant laitière et bête de boucherie?

GROGNIER,
Professeur à l'école vétérinaire de Lyon.

§ VII. — Races nivernaise, morvandaise et bourbonnaise.

Les races nivernaises et Bourbonnaises ont été tellement améliorées depuis quelques années, qu'elles méritent d'être mentionnées ici.

Les bœufs nivernais sont de moyenne taille; leur couleur est café au lait foncé, leur poil fin et luisant, leurs cornes demi-longues, avec la pointe en avant. Ces bœufs travaillent jusqu'à l'âge de six ans, et sont ensuite mis à l'engrais pendant dix-huit mois avant d'être livrés à la boucherie; leur viande est de bonne qualité, mais inférieure cependant à celle des bœufs normands et angevins.

Les bœufs du Bourbonnais ont une robe entièrement blanche et toujours d'une propreté remarquable, quels que soient l'état et la longueur des routes qu'ils ont parcourues; leurs cornes sont grosses et longues, la pointe en est dirigée en avant; on les engraisse comme les nivernais, après six ans de travaux, avec des foins artificiels et naturels.

Grâce à la pratique de la grande culture, le Bourbonnais a fait depuis quelques années d'immenses progrès dans l'éducation et dans l'engraissement des bestiaux; aussi les bœufs de ce pays qui, il y a quelques années, ne pesaient en moyenne que 325 kilogrammes, en pèsent aujourd'hui 375; leur viande est presque aussi délicate que celle des bœufs de Chollet et de Normandie.

Les bœufs du Morvan sont d'une taille moyenne : ils sont lourds, mal bâtis; leur couleur est rousse; une sorte de draperie blanche suit le parcours de leur colonne vertébrale; ils sont méchans, capricieux, sournois, lancent souvent un coup de pied ou un coup de corne aux personnes qui les approchent, au moment même où ils paraissent le plus tranquilles; on ne doit user de leurs services qu'avec précaution, et en redoubler surtout quand il s'agit de les abattre; ce sont d'excellens bœufs de trait, ils travaillent jusqu'à neuf ou dix ans, puis sont engraissés pendant un an avec des fourrages secs ou dans les embouches; leur viande est bonne, mais un peu dure.

§ VIII. — Race cholette.

Après la Normandie, l'Anjou est une des provinces où l'élève et l'engrais des bœufs sont pratiqués avec le plus de succès. Ces bœufs ont pris le nom de Cholets, parce que c'est dans l'arrondissement de ce nom qu'on se livre surtout à leur élève. Leur taille est petite, en général de 4 pieds 5 à 6 pouces, mais ils surpassent toutes les autres races par leur poids relatif de viande nette. Leur couleur, d'un jaune tirant légèrement sur le rouge, est nuancée de noir à l'extrémité des oreilles et de la queue; — poil lisse, — œil noir, — tête large et courte, — cornes longues, blanches à la base, noires à la pointe; — corps long; dos horizontal; — peu de fanon; — queue attachée bas et enfoncée; — cuir léger; — suif abondant et de bonne qualité.

Les bœufs de cette race travaillent jusqu'à l'âge de sept ou huit ans. On les conduit alors à l'engrais où ils passent souvent deux ans; leur chair, qui est fort estimée, se consomme principalement à Paris, depuis avril jusqu'en juillet.

Les bœufs nantais et vendéens ne sont qu'un démembrement de cette race; leur robe est en général plus foncée, et quelquefois entièrement noire, mais les yeux, l'extrémité des cornes, les naseaux et l'anus sont identiques; ils sont bons travailleurs, s'engraissent aisément; leur viande est bonne, mais moins délicate que celle des bœufs Cholets.

Un autre démembrement de cette race se rencontre dans la Mayenne et la Sarthe où elle a pris de la taille par suite de croisemens avec la race normande; ses cornes sont courtes, sa robe est belle, diaprée de larges parties blanches sur un fond jaune roux; elle est souvent jaspée d'une sorte de semis de petites taches blanches circulaires.

On peut considérer comme appartenant à la même race les bœufs de Bretagne qu'on emploie à la culture des terres aux environs de Rennes et de Fougères, jusqu'à ce qu'on les envoie s'engraisser dans les pâturages de la Normandie; et les bœufs des Deux-Charente, nommés *maraîchins*, parce qu'ils sont élevés sur d'anciennes prairies marécageuses desséchées par Napoléon. Grâce à lui, à la place de marais infects, dont les émanations désolaient le pays de fièvres intermittentes, à la place de prairies jonqueuses, où de rachitiques bestiaux s'élevaient à grand'peine pour fournir une viande que la boucherie ne pouvait conserver vingt-quatre heures sans qu'elle tombât en putréfaction, on voit aujourd'hui de vertes et riantes prairies couvertes de beaux et robustes bestiaux.

Ces bœufs se font remarquer maintenant par leur grande et large taille, ils ont conservé l'aspect des bœufs de marais, aspect qui rappelle celui des buffles; leur robe d'un brun noir est jaune aux extrémités; — leur poil est long et très-rude, — leurs cornes grosses et longues, — l'œil farouche et noir. Leur engraissement se fait en deux ans, et leur viande est de bonne qualité; toutefois, par un ancien préjugé que rien ne justifie aujourd'hui, les bouchers de Paris la redoutent, par la crainte qu'ils ont de ne pouvoir la conserver; mais cette crainte est plus souvent le prétexte que la vraie cause d'une demande de rabais sur les prix.

§ IX. — Races allemandes.

L'Allemagne est un des pays où l'on s'est occupé avec le plus de succès de l'élève, de l'engraissement et de l'amélioration des bœufs. Grâce à d'heureux croisemens et à des soins continus, elle possède aujourd'hui des races bovines précieuses pour