

dangereuses que les mâles et dans la saison des veaux les gardiens, souvent victimes de leur aventureux métier, se défient autant des mères que des taureaux.

Je vous ai cité ces deux faits sail-lants, ces deux points extrêmes, parce que nulle part, je crois l'influence des procédés de l'homme envers les ani-maux domestiques n'a été aussi palpa-ble, aussi décisive. Quand, pour répa-rer les désastres d'une épouvantable épizootie qui emporta au milieu du XVIII^e siècle presque tous les bœufs de la Camargue, on y introduisit la race auvergnate, les individus de cette race étaient d'un caractère doux et inoffen-sif. S'ils avaient trouvé dans leur nouvelle patrie des gardiens patients et affectueux, ils auraient sans nul doute conservé leurs précieuses qua-lités ; ils ne viendraient pas tous les ans rougir de leur sang et de celui des toréadors provençaux les arènes d'Arles et de Nismes.

LES GALLOWAYS.

Revenons maintenant à ma vache sans cornes. Cette race, originaire d'Asie, mais répandu en Angleterre et commune en Ecosse, mériterait sous tous les rapports d'être adoptée en France, où il n'existe en ce moment qu'un très-petit nombre d'individus de cette espèce, descendant d'un trou-peau de vaches sans cornes que le gouvernement fit acheter en Angleter-re vers 1800, et conduire à la ferme expérimentale de Rambouillet. Les habiles directeurs de cet établissement reconnurent promptement que, tandis que chaque tribu de cette nombreuse famille bovine n'offre ordinairement qu'une seule qualité vraiment remar-quable, et ne mérite la préférence que par une spécialité quelconque, telle que l'abondance du lait, l'aptitude au travail, la facilité d'engraissement, la race sans cornes est à la fois bonne laitière, fort travailleuse, et fournit d'excellentes bêtes de la boucherie.

LA VACHE SUISSE.

CHARLES.—De quel pays vient donc la vache qui se trouve à côté de la va-che écossaise ? Ses formes sont admi-rables et son port a quelque chose de majestueux.

M. DE MORSY.—C'est la vache suisse de Schwitz. Cette race produit sans contredit les types les plus parfaits et les mieux conformés de toute l'espèce bovine. Deux taureaux de Schwitz, attelés à un chariot, traînent facile-ment un poids de huit milliers. Mal-heureusement ces colosses exigent une énorme quantité de nourriture, et ne peuvent être introduits que dans les pays riches en herbages succulents partout ailleurs ils dépérissent, et leur entretien devient une lourde charge pour le cultivateur.

LE DURHAM.—LE MOUTON DISHLEY OU LEICESTER.

Voyez-vous cette vache de taille moyenne, au poil moëlleux et nuancé de larges taches rouges et blanches ? Remarquez sa petite tête portée par un col large et musculeux, ses cornes courtes, polies, et formant un arc ré-gulier, la ligne horizontale de son dos, ses jambes fines et nerveuses, c'est la fameuse vache de Durham, la plus estimée en Angleterre sous le double rapport du lait et de la chair. On doit cette race au célèbre éleveur Bakewell qui, à force de patience et de génie, est parvenu à modifier peu à peu et dans un but déterminé la structure et le tempérament des animaux do-mestiques. Au moyen d'appareille-ments exécutés avec un tact, une sa-gacité au-dessus de toute idée, au moyen d'un régime approprié au ré-sultat qu'il se proposait d'atteindre, il a élargie le coffre des bœufs, des porcs et des moutons, diminué le volume de leur charpente osseuse, et les a rendus aptes à s'engraisser d'une ma-nière étonnante. En choisissant tou-jours pour la reproduction les ani-maux sur lesquels son système d'éle-vage avait le plus complètement réus-si, Bakewell finit par créer la race des vaches de Durham, des porcs anglo-chinois et des moutons Dishley, races distinctes, bien tranchées, et trans-mettant invariablement à leur descen-dants la conformation et les aptitudes de leurs pères. Un bœuf de Durham, en état d'être livré à la consom-mation, donne ordinairement mil-deux-cent à mil-quatre-cents livres de viande nette ; un mouton de Dishley, de cent-quatre-vingt à deux-cent-cin-quante livres. Mais remarquez bien que ce n'est pas seulement le poids brut de l'animal qu'il faut envisager, mais la promptitude avec laquelle il a pris graisse et les proportions existan-tes lors de l'abatage entre les déchets et la viande. Or, d'après ce que je vous ai dit de l'exiguité de la char-pente osseuse, caractère principal des races de boucherie améliorées, vous comprendrez facilement combien le déchet dans les individus de ces races est minime en comparaison du déchet que donnent les espèces communes. Aussi Bakewell considérait-il moins la taille elle-même que la constitution d'une bête destinée à l'engraissement, ayant reconnu que l'éleveur, vendant à tant la livre un bœuf de deux mille livres pouvait très-bien se trouver en perte si ce bœuf avait consommé une énorme quantité de nourriture, et re-tirer au contraire un bénéfice réson-able en livrant au même prix un bœuf de mil-quatre-cents livres.

Le boucher, de son côté, est tou-

LES DÉCHETS.

jours disposé à payer à poids égal un

bœuf de Durham beaucoup plus cher qu'un bœuf commun, par la raison qu'il trouve dans le premier moins de déchet et plus de viande.

AUGUSTIN.—Mais, Monsieur, j'ai lu dans un ouvrage que toutes les parties d'un animal tué s'utilisaient ; il n'y aurait donc point de déchet propre-ment dit ?

M. de MORSY.—Oui sans doute, mon ami, toutes les parties d'un bœuf d'un porc, d'un mouton s'utilisent ; mais les bouchers considèrent avec raison comme déchets celles de ces parties dont la valeur vénale n'égale pas la valeur de la viande. Un bon bœuf pesant en vie mil-huit-cent li-vres donne ordinairement de mil-deux-cent à mil-trois-cent livres de viande nette. Restent donc de déchets, cinq-cents livres estimés à une ba-gatelle. La différence entre le poids de viande et le poids des déchets serait encore beaucoup plus forte, si je ne comptais pas comme viande net-te les os eux-mêmes ; mais il faut bien dans mon calcul les faire figurer comme viande ; puis les bouchers ont trouvé le moyen de forcer leurs pra-tiques à leur payer ces os au même prix que la chair.

AUGUSTIN.—Je regrette bien de n'a-voir pas mieux examiné cette année le bœuf gras. On devait avoir choisi un véritable type de perfection.

M. de MORSY.—Voilà ce qui vous trompe l'animal promené en grande pompe dans la capitale de la France, n'avait d'extraordinaire que sa taille gigantesque ; c'était un colosse, voilà tout. Permis aux badauds de l'admi-rer ; mais si un connaisseur le rencon-tra il dut hausser les épaules.

SUGGESTION.

Tous les agronomes regrettent que l'on ne transforme point l'inutile et ridicule parade du bœuf gras en une exhibition solennelle des plus belles bêtes de boucherie, soit bœufs, soit porcs, soit moutons, que les éleveurs aient obtenu. Il serait très-facile de donner à cette fête un caractère essen-tiellement agricole, en composant le cortège de laboureurs conduisant des charrues, des semoirs, des batteurs mécaniques, en un mot tous les ins-truments nouveaux et perfectionnés, sur lesquels les noms des inventeurs seraient inscrits au milieu d'un écus-son orné de fleurs, de couronnes et de rubans.

Cette hommage rendu à la plus no-ble des professions aurait le double avantage, et de récompenser les ef-forts d'hommes aussi utiles que mo-destes, et de modifier insensiblement l'opinion du peuple des villes pour qui cultivateur est synonyme de rustre et de lourdaud.