

et se sèche par conséquent avec facilité.

40. Lors des incendies, sa densité le rend moins combustible et on a plus de chance de diminuer les pertes.

50. Economie dans la construction des bâtiments et dans les transports.

Tous ces avantages sont précieux, mais il en est un sur lequel nous voulons appeler particulièrement l'attention de nos lecteurs, parce qu'il touche à une des principales questions économiques de l'agriculture : la facilité des débouchés. Cet avantage est l'économie et la facilité des transports. Dans les grands centres de population le fourrage est toujours à un prix très-élevé ; mais les cultivateurs des paroisses adjacentes seuls peuvent tirer parti de cette situation et réaliser des profits considérables ; tandis que ceux des paroisses éloignées en sont privés. Pourtant nous connaissons des paroisses où le foin est le produit le plus abondant et celui qui paierait le mieux, mais la difficulté des transports fait qu'on ne peut le vendre bien. Avec la compression ou le pressage la plus grande difficulté serait levée.

Maintenant on conçoit très-bien qu'avant de presser le foin, il est nécessaire qu'il soit dans de bonnes conditions ; autrement l'opération perdrait beaucoup de ses avantages. Ainsi il doit être très-sec pour éviter toute fermentation.

Le foin pressé ne doit pas être donné aux animaux dans l'état de dureté qu'il acquiert par la compression. On doit au contraire lui rendre toute son élasticité première, en le soulevant avec la fourche et le soumettant ensuite pendant quelque temps à l'air.

Emploi du sel. Les anciens, nos maîtres en bien des choses, nous enseignent qu'ils nourrissaient parfaitement leurs bœufs en hiver, avec de la paille arrosée d'une légère saumure et séchée ensuite. Mais de nos jours, on a reconnu que le sel n'agit pas seulement sur la paille, mais encore sur les foins dont il améliore la qualité et aide à la conservation.

En Angleterre et en Ecosse, l'usage de saler le foin s'est très répandu depuis quelques années, et certes les bestiaux des Anglais et des Ecossais sont bien les plus beaux et les plus améliorés que l'on puisse trouver dans le monde civilisé. L'exemple que ces pays nous donnent pour la préparation de la nourriture pourrait donc être bon à suivre.

Là, on répand le sel en poudre sur le foin dans la proportion de deux livres de sel par 10 bottes de foin ; l'épandage se fait à la main ou mieux avec une toile métallique fine. Ce sel est disposé par lits alternatifs avec le foin, dans la quantité voulue et là se borne tout le soin de la préparation. Le foin s'échauffe en tas, l'eau qu'il contenait s'échappe et dissout peu à peu le sel qui alors se trouve très-régulièrement répartie par toute la masse et le fourrage ne peut plus s'altérer.

Lors de l'engrangement du foin, il n'est pas toujours possible d'attendre sa parfaite dessiccation, et même lorsqu'il paraît bien sec, il contient toujours une certaine quantité d'humidité qui ne tarde pas à se dégager lorsque le foin est en masse considérable et que la chaleur s'élève au milieu du tas. Alors le tout s'altère, une forte fermentation se produit, et une moisissure assez avancée en est la conséquence rigoureuse. Par le salage on a un moyen efficace d'empêcher cette altération.

L'usage du sel est encore plus à recommander lorsque les foins sont vasés, sablés ou moisés par suite de pluies abondantes, qui arrivent dans nos régions à l'époque de la récolte du foin ; ou encore lorsqu'il est rouillé.

Il s'échappe des foins vasés et sablés, une poussière noire, épaisse qui pénètre dans les poumons avec l'air aspiré et peut avoir des conséquences très-fâcheuses sur la santé du bétail. D'un autre côté, une certaine partie de la terre reste adhérente au fourrage et étant ainsi introduite dans l'estomac, détermine

d'autres accidents également graves. Les funestes conséquences de l'emploi de ces fourrages sont encore plus à redouter, si les foins sont rouillés ou s'ils n'ont pu être entrés parfaitement secs, car dans ce dernier cas la moisissure s'en empare très-souvent. Le foin alors exhale une odeur fétide et repoussante et les animaux ne le consomment que poussés par la faim. Arrivé à ce point d'altération, il ne devrait jamais entrer ni dans les écuries, ni dans les étables, il n'est bon qu'à faire du fumier.

Cependant la disette du fourrage et certaines autres circonstances de force majeure nous obligent souvent à faire usage de ces foins avariés. Mais on ne doit les employer qu'après en avoir atténué autant que possible les inconvénients. Pour cela il faut les battre, les secouer et y verser de l'eau salée.

Les battages se font très bien au fléau, les secouages à la fourche, et l'aspersion au moyen d'un bouchon de foin ; mais dans ces opérations, il ne faut pas que la poussière retombe sur d'autres fourrages.

Ainsi préparés ces foins peuvent être consommés sans trop d'inconvénients et le sel rehausse leur saveur à un point tel que le bétail les mange même avec assez de plaisir.

REVUE DE LA SEMAINE

Nous sommes encore aujourd'hui dans le même embarras que nous signalions il y a quelque temps : la semaine qui vient de s'écouler n'offre presque rien de saillant à noter. Au point de vue de ceux qui aiment les nouvelles et surtout les nouvelles à sensation, c'est une bien maigre semaine. Mais, à un autre point de vue, peut-être vaut-elle beaucoup mieux que bien d'autres où les événements se pressent de telle façon que les journaux ont à peine assez de place pour les enregistrer tous. Le bien ne se produit pas d'ordinaire au milieu du bruit : il lui faut le calme et la tranquillité. C'est bien là ce qui se vérifie par rapport à ces derniers jours que le monde a probablement trouvés fades et insipides. Ils ont été des jours de prières, de ferventes supplications adressées au ciel pour le salut des âmes et la plus grande gloire de Dieu. Les prêtres et curés des différents diocèses de la province ecclésiastique étaient plongés dans le silence et la retraite, et ils priaient pour eux et pour ceux qui leur sont confiés. Le monde n'a guère fait d'attention à ces exercices spirituels, et cependant toutes les nobles et grandes choses, qui s'opèrent parmi nous dans le cours de cette année, auront pour la plupart été préparées et amenées par ces jours de prière et de retraite. Bon nombre de maux aussi, qui nous menaçaient, auront été détournés par l'effet des mêmes prières. Ah ! si l'on connaissait bien le prix, la prompte efficacité de la prière bien faite, on ne compterait pas tant sur les calculs de la prudence humaine ; au contraire, on s'appuierait d'avantage sur les secours de Dieu et on l'implorerait chaque jour avec confiance. C'est la prière qui fait tout ce qui est bon et durable ; le mal ne gagne du terrain en ce monde que parce que les hommes ne veulent pas prier.

Vendredi de la semaine dernière était l'anniversaire de l'accession de Sa Grandeur Mgr. Baillargeon, au trône archiepiscopal. Il a été célébré à la cathédrale de Québec, en présence d'un grand nombre de prêtres et de fidèles. Puisse cet anniversaire se célébrer pendant de longues années encore, et notre premier pasteur se conserver dans l'heureux état de santé dont il jouit, malgré le poids de ses soixante-dix ans.

On annonçait, il y a quelques jours, que Sa Grandeur, Mgr. Cook, évêque des Trois-Rivières, était gravement malade d'une attaque de paralysie.

Plusieurs fois déjà on a parlé de lord Mayo comme devant bientôt remplacer lord Monk au poste de gouverneur-général