

TRAITEMENT PENDANT LA PREMIÈRE SAISON.

Le premier été est une période critique dans la végétation de la luzerne.

Sur sol nu.—Les jeunes plantes de luzerne sont très délicates et doivent être traitées avec précaution jusqu'à ce qu'elles aient bien pris racine, mais il faut faucher, et faucher souvent, pour réussir la première année. On ne doit jamais laisser les fleurs se former. On doit couper chaque fois que la récolte atteint une hauteur de 8 à 10 pouces. Les coupes fréquentes empêchent les mauvaises herbes de pousser, provoquent le développement des racines et stimulent la végétation. Toutes les coupes, ou presque toutes, doivent être laissées sur le champ même pour servir de paillis. On doit se servir d'une faucheuse aussi longue que possible et relever la faux afin de ne pas faucher trop ras.

Sur sol ombragé.—Il n'y a pas de soins à donner pendant la végétation de la céréale. Mais vers l'époque de la moisson on fera bien de surveiller attentivement pour s'assurer que les jeunes plantes de luzerne ne sont pas étouffées par le grain qui verse. Si l'on tient à établir une luzernière, on ne doit pas laisser la luzerne plus de deux ou trois jours sous une récolte versée. Quand on coupe le grain la faux doit être relevée pour faucher à cinq ou six pouces de terre. Il ne faut pas laisser les quintaux de grain plus de deux jours au même endroit car ils étoufferaient la luzerne.

On ne doit pas laisser paître les bestiaux sur un champ de luzerne la première saison, mais il ne faut pas non plus laisser une luzerne très haute pour être égrasée par les neiges. Coupez-la à une hauteur d'environ cinq pouces de terre en septembre et n'y touchez plus de la saison. C'est là la meilleure méthode.

VALEUR ALIMENTAIRE.

La luzerne peut être employée de différentes manières dans l'alimentation du bétail. Pour sa composition exacte et sa valeur alimentaire, voir partie II.

Pâturage.—La luzerne est souvent utilisée en pâturage et à en juger par nos expériences à Ottawa, son goût savoureux, la quantité de nourriture qu'elle fournit à l'acre et sa valeur nutritive la mettent au-dessus de toutes les autres plantes fourragères. Toutes les catégories de bétail y prennent bientôt goût et s'en portent fort bien. Comme plante à pâturage pour les vaches laitières, elle n'a pas d'égale. Elle convient particulièrement aux moutons. Les pores en sont très friands et s'en contentent très bien comme unique ration. Les chevaux la mangent avec avidité et reprennent des forces sur un pâturage de luzerne. Dans un essai d'alimentation que nous avons fait sur des vaches laitières la luzerne nous a paru avoir une valeur alimentaire plus grande qu'aucune des herbes ou aucun des trèfles essayés en même temps (trèfle rouge, trèfle d'Alsike, mil (fléole des prés), bromes et dactyle pelotonné.

Mais certaines précautions sont nécessaires. Il ne faut jamais à aucune époque la laisser pâturer très ras. Ce traitement est surtout à redouter la deuxième saison. Les moutons qui la broutent de très près lui font beaucoup de mal. En outre, le piétinement du bétail durcit le sol et lentement mais sûrement détruit la pousse.

De même la météorisation, c'est-à-dire l'indigestion gazeuse qui se traduit par un gonflement de la panse, est parfois à craindre chez les bêtes à cornes et les moutons qui mangent de la luzerne humide de pluie ou de rosée. Il faut prendre des précautions pour éviter cet accident. Ces bestiaux ne doivent être mis au pâturage que lorsque la luzerne est sèche ou qu'après avoir fait un repas d'autres fourrages. La météorisation est très rare, mais elle se produit parfois et il vaut mieux ne pas en courir le risque. Les pores et les chevaux n'y sont pas sujets.

Ensilage.—Mélangée avec du maïs (blé d'inde) ou du trèfle rouge, la luzerne fait un excellent ensilage. Nous n'avons jamais fait d'ensilage de luzerne sèche, mais cet essai a été tenté ailleurs et a donné de bons résultats. Dans les districts où le mois de juin est généralement pluvieux, le moyen le plus pratique de garder la récolte sous une forme savoureuse et nutritive est d'en faire de l'ensilage.