

Tout cultivateur véritablement digne de ce nom doit employer son industrie pour retarder autant que possible la dénudation des terrains en pente qui se trouvent sur sa propriété par les moyens suivants :

Si le cultivateur veut tirer profit d'un terrain un peu en pente, il fera un fossé à sa partie la plus élevée afin d'empêcher les eaux pluviales qui, pendant les averses, descendent en torrents de la partie supérieure d'entraîner la terre; et pour détruire les effets de la chute de la pluie sur ces terrains mêmes, il les labourera toujours de manière à remonter la terre.

Si la pente est plus considérable il plantera des haies dans la direction transversale afin de retenir les terres. Si la pente est encore plus considérable il plantera en bois, ou laissera le terrain en pâturages permanents.

Les terrains en pente ont encore deux avantages que nous devons citer : 1o. que les bois qu'on y plante étant étagés, jouissent mieux des avantages de l'air et de la lumière et peuvent être rapprochés avec moins d'inconvénients; 2o. que les prairies qu'on y sème conservent plus longtemps, à raison de ce que la terre entraînée par les eaux recouvre annuellement le collet des plantes qui les composent.

Il est bon que les cultivateurs sachent que, quelle que soit l'inclinaison d'un terrain, il ne doit pas contenir plus d'arbres que si la surface était de niveau, parce que le diamètre de la tête des arbres est le même dans les deux cas. Ils gagnent même à y cultiver des plantes d'une petite stature, surtout des fourrages.

La fenaison.

(Suite.)

(Extrait du "Traité populaire d'agriculture" par M. A. C. P. R. Landry.)

Conservation du foin.—Il ne faut pas l'oublier, le fanage est une des opérations les plus importantes, car c'est de la manière dont elle est pratiquée que dépend la bonne conservation des fourrages et par conséquent la bonne nourriture des bestiaux.

Aussitôt que le foin a acquis ce degré de dessiccation que l'expérience nous fait connaître comme le plus convenable à sa conservation, on procède immédiatement à l'engrangement du fourrage ou à sa mise en meule. Ce sont en effet les deux modes de conservation auxquels on a recours.

En Canada, notre hiver rigoureux commande la construction de bâtisses spéciales destinées à loger les animaux de la ferme, pendant les six ou sept mois que la neige couvre les pâturages. Les écuries et les étables qu'il nous faut élever ne sont néanmoins qu'une partie de tout un système de constructions auxquelles nous donnons le nom de grange. Nos granges, et il y en a sur toutes les fermes, contiennent à part le logement destiné aux animaux, l'espace nécessaire au logement du grain et du fourrage.

Toutes les granges sont ainsi construites, et généralement elles sont assez spacieuses pour recevoir toutes les récoltes, les racines exceptées.

La conservation du foin en grange est donc le mode le plus généralement adopté et il n'y a à proprement parler, que dans les années d'abondance où il faille et par nécessité, recourir à la construction des meules pour y conserver le fourrage.

Nous traiterons donc dans cet article de la conservation du foin en grange et en meules, chacun pouvant se trouver dans la nécessité de recourir à ce dernier moyen, lorsque le premier ne peut plus, après avoir été épuisé, lui donner davantage.

1o. *En grange.*—On y conserve le foin sous trois formes différentes.

Avant d'en parler et de choisir celle qui convient le mieux, faisons connaître tout d'abord à quoi tient la bonne conservation du foin.

Le point important, c'est que le foin soit bien tassé partout également, qu'on ne laisse aucun vide, et surtout qu'il n'y ait pas de courant d'air.

S'il n'y a pas de vide dans la masse, si l'air ne peut y pénétrer, le foin pourra peut-être fermenter, suer, s'échauffer à devenir brun, mais il ne s'enflammera pas, ni ne moisira.

On trouve quelquefois dans les fenils du foin moisi, mais la plus simple observation nous prouve que c'est seulement dans les endroits où le tassement n'a pu avoir lieu, comme dans les angles des murs ou sous les pièces de charpente, que le foin perd de sa couleur et de ses propriétés. Ajoutons que dans les fenils, la surface du tas de foin est généralement plus ou moins gâtée; cette circonstance s'explique aisément et tient à ce que les vapeurs qui sortent de la masse se condensent au contact de l'air, restent à la partie supérieure qui alors se détériore.

Le moyen le plus simple de prévenir cette détérioration de la surface c'est de reconvrir le tas de foin d'une couche de paille qui absorbe l'humidité et en préserve ainsi le foin placé au-dessous. On peut enlever cette paille qu'on donne en litier, dès qu'on n'a plus à craindre de la fermentation.

La toiture de la grange exerce aussi sur la conservation du foin immédiatement placé au-dessous, une influence qu'on ne saurait nier et qui dépend du matériel de construction. C'est ainsi qu'un toit en chaume est préférable à un toit en bardeaux pour la conservation du fourrage: cela tient à ce que la paille est bien plus mauvais conducteur de la chaleur que les autres matériaux.

En donnant ces quelques explications nous avons en même temps laissé entrevoir la première forme sous laquelle on conserve le foin: en tas.

C'est la forme la plus générale, celle que l'on retrouve presque partout. Elle a pour la recommander sinon la perfection de l'ouvrage, du moins sa grande promptitude; son emploi économise sur le temps, ce qui est d'un incontestable avantage à l'époque si précieuse de la fenaison.

Lorsqu'on a une récolte considérable et que le temps est incertain, on ne doit pas craindre de rentrer du foin qui n'est pas parfaitement sec; mais il faut alors avoir la précaution de saler ce fourrage.

C'est une pratique adoptée presque universellement en Angleterre.

On y répand le sel en poudre, au moyen d'un tamis, dans la proportion de quinze lbs. par cent bottes de foin. Ce sel se dissout peu à peu dans l'eau qu'exhale le foin pendant qu'il s'échauffe en tas, et il se trouve, de cette manière, réparti très-également dans la masse du fourrage. L'emploi du sel empêche la moisissure, modère la fermentation et assure la bonne conservation du foin. La petite dépense de sel est donc plus que compensée parce que le fourrage gagne en poids et en valeur.

Et d'ailleurs, le sel étant nécessaire dans l'alimentation animale, cette méthode est sans contredit une excellente manière de l'administrer aux bestiaux.

Quelques cultivateurs ont l'habitude de botteler le foin et de le conserver dans cet état: c'est la seconde forme, adoptée surtout dans les environs des villes. Elle a ses avantages et ses inconvénients. Botteler le foin sur le champ, avant de le rentrer, fait perdre un temps précieux, exige un surcroît de travail et d'ouvriers; en outre, beaucoup de petites feuilles, les fleurs et les parties les plus délicates se détachent et restent sur le pré.

Il faut de plus, pour avoir recours à cette méthode, que le foin soit parfaitement sec, autrement il est exposé à moisir, parce qu'on ne peut pas le tasser régulièrement dans les fenils.

Enfin le foin bottelé occupant un volume plus considérable, nécessite un local plus spacieux.

D'un autre côté, le foin bottelé est d'un transport plus facile, d'une distribution plus régulière: il y a moins de gaspillage.

On peut obtenir ces avantages du bottelage, en évitant les inconvénients en adoptant la méthode suivante:

"On ne met le foin en bottes que lorsqu'il est engrangé; le bottelage se fait alors successivement, au fur et à mesure du besoin; on y consacre les journées pluvieuses où l'on ne peut travailler dehors."

Enfin, la troisième manière de conserver le foin est le pressage: c'est sans contredit le mode de conservation le plus parfait.

La compression du foin s'obtient au moyen de fortes presses qui réduisent le fourrage en masses compactes et serrées.

Il est essentiel que le foin soit parfaitement sec, avant de le presser, c'est le seul moyen d'éviter la fermentation.

Cette méthode, adoptée en Angleterre depuis longtemps,