LES REGAINS,

RÉCOLTE, CONSERVATION, AMÉLIORATION ET EMPLOI.

On entend par regains les secondes coupes des prairies naturelles, et les troisièmes coupes des luzernes et des trèfles.

Dans les années pluvieuses, les regains ont besoin d'être améliorés pour que leur emploi ne soit pas nuisible à la santé des animaux. Ils jouent un très grand rôle dans l'alimentation de ceux-ci durant l'hiver. On doit donc s'en occuper sérieusement dans le but de prévenir les maladies épizootiques qui sont presque toujours les suites d'une nourriture malsaine ou peu riche en substances nutritives.

Nous dirons dans cette occasion aux cultivateurs : Prenez garde à vos bestiaux ! mieux vaut prévenir que guérir ; cela est plus facile et moins dispendieux.

Il s'agit de rechercher avant tout le meilleur mode de récolter les regains pour qu'ils puissent se conserver assez longtemps ; le mode de les améliorer viendra ensuite, et l'on reconnaîtra qu'il est entre les mains de chacun et que chacun peut en disposer à son gré.

Dans les années humides, où la dessication des plantes est difficile, on doit recourir au procédé suivant. On met l'herbe, aussitôt qu'elle est fauchée, en meulons d'environ 400 livres, dans le but que la fermentation s'en empare le plus promptement possible. Cette fermentation doit être surveillée, et aussitôt que la main introduite dans le tas peut y constater une grande chaleur, il faut saisir le moment, étendre le fourrage, qui est sec et bon à être rentré dans l'espace de deux heures.

Ce mode de fermentation est généralement pratiqué avec le plus grand succès dans les contrées humides du nord de l'Europe, et principalement en Allemagne.

Le *fourrage fermenté par cette méthode* est de couleur brun, tirant sur le noir.

On assure que tous les animaux préfèrent ce fourrage ainsi fermenté à celui obtenu par la simple dessication ; et il leur est plus salutaire.

Dans l'espace d'environ trente heures, et en supposât-on les trois-quarts et demie avec pluie ou brouillard, le reste sans soleil, on obtient néanmoins un fourrage sec et bon à être rentré, sans redouter la moisissure, et propre à se conserver longtemps.

Les différents regains ne sont pas considérés à juste titre comme d'une digestion aussi facile ni comme aussi nourissants que les foins proprement dits. La science a cherché à savoir pourquoi et par quelles causes les regains, quoique bien recoltés, appétissants, ayant une odeur suave, semi-aromatique, étaient néanmoins peu recherchés des animaux, moins nourrissants, *plus indigestes et plus difficiles à conserver* dans les greniers. Elle a trouvé dans les foins le chlorure de sodium (sel marin) dans de certaines proportions ; tandis que dans les regains il y a absence de ce sel, ou les proportions en sont si minimes qu'elles sont insignifiantes et sans résultats sur l'économie animale.

Pour rendre les regains propres à constituer une nourriture d'une facile diges-