

# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

### ABONNEMENT :

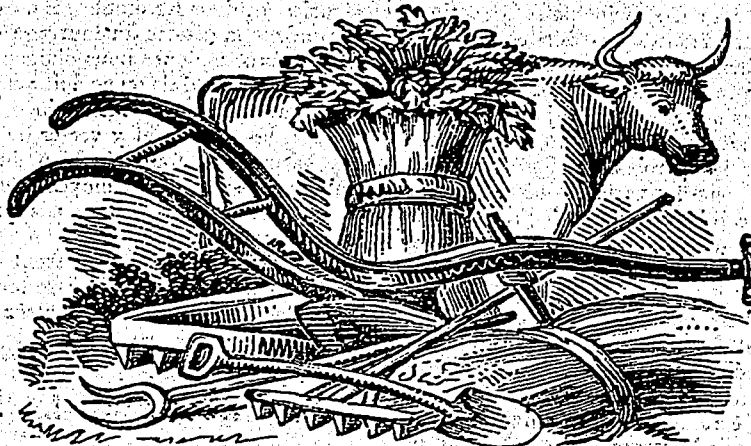
\$1.00, payée invariablement d'avance.

L'abonnement date du 1er avril, 1er juillet, 1er octobre, ou 1er janvier.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Tout avis de cessation d'abonnement devra être donné à ce bureau, par écrit, un mois d'avance.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.



### ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne  
2e " etc. 2 cts. "

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Firmin H. Proulx, Éditeur-Propriétaire, à qui toutes lettres, réclamations, envois, etc., doivent être adressés franco

## CAUSERIE AGRICOLE

### Des prairies naturelles

#### LEUR UTILISATION

(Suite.)

La troisième manière de conserver le foin est le pressage. C'est le mode de conservation le plus parfait.

Le foin est le plus encombrant de tous les produits agricoles ; ainsi dans son état ordinaire avec le tassement qu'il reçoit sur les fenils, 100 bottes occupent un espace de pas moins de 400 à 470 pieds cubes, soit une partie du fenil mesurant 30 pieds de large, 4 pieds de long et 4 pieds de haut ; par conséquent le cultivateur qui récolterait 2000 bottes de foin par année, devrait réserver pour son fourrage un local ayant les dimensions suivantes, ou leur équivalent : 30 pieds de long, 30 de large et 9 de haut. Le cultivateur est donc obligé, pour contenir tous ses produits, de construire d'immenses bâtiments dont le prix de revient est très-élevé. Ajoutons à cet inconvénient qu'en cet état le foin se conserve mal, ce qu'on exprime par ces mots " il vieillit."

En effet, le foin en meules, en granges ou sur les fenils vieillit rapidement, et perd en même temps une proportion considérable de sa valeur nutritive. Mais l'âge n'est pas précisément la cause véritable de cette déperdition, c'est plutôt le mode de conservation.

D'un autre côté, l'expérience prouve que le foin soumis à un tassement considérable et régulier conserve toutes ses propriétés nutritives : et nos lecteurs comprendront la chose facilement. Dans une masse bien pressée, bien tassée, il ne peut y avoir de perte, la couleur, l'odeur, le goût du foin, tout reste ; on ne remarque enfin aucun changement, le foin ne vieillit pas parce que ce n'est pas le temps qui opère cette action, mais plutôt l'air qui circule plus ou moins rapidement par toute la masse.

On peut constater avec facilité cette action de l'air sur le foin en meules particulièremment : la partie extérieure, celle par

conséquent qui a toujours été sous l'influence de l'air, est toute détériorée, elle a perdu son odeur, sa couleur et sa saveur ; elle a à peine la valeur de la paille, car la plupart de ses principes nutritifs se sont échappés. Mais si l'on ouvre la meule, l'intérieur présente un aspect tout différent, et l'odeur qui s'en échappe est un indice des plus certains que ce foin est de première qualité. Cependant ce bon foin n'est pas exempt de toute perte, et pour peu que lors de la consommation il demeure longtemps à son tour sous l'action de l'air, toutes ses qualités si bien conservées jusqu'à présent se perdront avec une étonnante rapidité. D'après cela, nous voyons donc clairement que c'est l'air seul qui fait vieillir le foin, qui lui fait perdre promptement ses propriétés nutritives, et qu'en tenant toujours le fourrage bien tassé, il pourra se conserver presque indéfiniment sans aucune perte sensible.

Ce que l'on doit chercher, avant tout, c'est de bien conserver le foin. On obtiendra plus facilement cela en mettant la plus grande quantité possible dans le plus petit espace, comme nous l'avons dit déjà.

La facilité des transports doit encore entrer en ligne de compte. Dans les fermes, et surtout dans celles qui sont éloignées des centres de populations, on vend de préférence les produits les plus maniables. Or le foin est difficile à transporter au loin. Il faut donc faire une très grande attention au pressage, puisqu'on évite par là tous les inconvénients des transports à distance.

Cette opération, dit M. Eugène Gayot " donne au foin une densité comparable à celle du bois, et réduisant des 5/6 le volume primitif, permet de placer dans le même espace six fois plus de foin."

Ce mode de conservation est employé depuis longtemps en Angleterre, où il procure les avantages suivants : 1o. On conserve tout l'arôme et la force nutritive du foin pendant des années entières.

2o. On le préserve de la poussière et on lui fait garder ses graines.

3o. Lorsqu'il est exposé à la pluie, l'extérieur seul se mouille,