

qui ne sont, en résultat, qu'une avance à faire, le travail restant toujours le même, veulent récolter eux-mêmes, eux seuls, leurs produits, soit blé ou autres grains. De cette fausse spéculation, il résulte qu'au lieu de faire le travail en une semaine, comme le commande la nécessité, ils mettent quinze à vingt jours, sans s'inquiéter de la trop grande maturité des grains, des influences atmosphériques soit par la pluie, la grêle, etc., qui peuvent, pendant ce retard, enlever le quart, le tiers, la moitié et quelquefois la presque totalité de la récolte.

Lorsque la chaleur se fait vivement sentir et que la maturité des grains est trop grande, l'épi laisse échapper, en pure perte, une grande partie de son grain, soit par l'ébranlement de la faucille, soit pendant le transport des gerbes. De tels inconvénients, joints à ceux que venons de parler, sont assez majeurs pour mériter que l'on y fasse attention et que l'on essaye de les prévenir. Cependant ils passent inaperçus, parce que de la part de ces cultivateurs imprévoyants qui visent toujours à une fausse économie, ce n'est pas la perte que ces inconvénients doivent leur occasionner, car ils ne se doutent pas même de cette perte: ce qui les touche vivement, disons le mot, ce sont les cinquante centins, l'écu qu'ils doivent sortir de leur poche pour payer la journée de l'ouvrier; ils sont bien loin de se douter que la journée faite par eux ou les leurs coûte plus de huit à dix piastres, par les pertes qu'a fait éprouver le retard de la moisson.

Nous la savons, ce que nous disons ici ne sera pas lu et par conséquent ne profitera pas à ces faux économistes qui ne comprennent pas ce qui est dans leurs véritables intérêts; car ceux qui pour ménager cinquante centins, la journée d'un travailleur, consentent à perdre cinq à dix piastres, ne sont pas loin de croire que s'est gaspiller son argent que de payer une piastre par année pour recevoir un journal d'agriculture qui leur ferait apercevoir les nombreux défauts dont ils se rendent coupables par une fausse économie. Il leur en coûtera de dépenser une piastre pour recevoir un journal d'agriculture et ils ne feront aucun scrupule d'en dépenser quatre à cinq en folles dépenses.

Quand donc ces cultivateurs reconnaîtront-ils les pertes immenses que leur occasionnent les fausses et parcimonieuses pratiques! Il faut espérer que l'enseignement agricole et l'exemple des bonnes méthodes données par ceux qui ont vivement à cœur le progrès agricole amèneront ces cultivateurs insouciantes à des idées pratiques plus rationnelles et plus conformes à leurs véritables besoins.

Avoines et foins nouveaux comme cause de maladies.

C'est un fait aujourd'hui reconnu par tout médecin vétérinaire que l'usage prématuré des avoines et foins nouveaux, pour l'alimentation des animaux, est une cause de nombreuses maladies.

Voyons pourquoi et comment.

Le foin n'est pas autre chose que de l'herbe sèche, c'est une conserve alimentaire pour les bestiaux, voilà pourquoi il faut veiller à ce que cette conserve renferme tous ses sucs nutritifs ou au moins tous ceux qui pourront lui être laissés après la dessiccation

ou le dessèchement, et pourquoi aussi il faut attendre, avant de l'employer, que le foin soit fait et ne contienne plus aucun des gaz, que la mort de la plante, tombée sous la faux du moissonneur, fait dégager de son sein et qui sont pour les animaux qui les respirent et qui mangent la plante en cet état, des causes infaillibles de maladies et souvent de maladies graves.

Cent livres d'herbe venant d'être fauchées ne produisent généralement que vingt cinq livres de foin narfait et bon. Il y a donc 75 livres d'eau et de gaz à faire évaporer ou mieux à laisser s'évaporer en aidant le travail de la nature par le fanage.

Quand on rentre les foins, ils ont encore vingt-cinq pour cent à perdre, principalement composé de gaz, produit par l'espèce de fermentation spéciale qu'ils subissent surtout quand ils sont tassés ou pressés, en meules, en tonnes, ou emmagasinés dans des greniers et que nul courant d'air libre ne peut circuler dans l'intérieur de leur masse.

Il est facile de comprendre que, dans ce cas qui est très fréquent, les foins s'échauffent, et d'autant plus vite qu'ils sont, dans certaines années surtout, récoltés à la hâte après avoir été lavés par les nombreuses pluies qui ont entravé leur récolte.

Les foins de cette qualité et récoltés ainsi, ne peuvent en aucun cas, être considérés comme salubres. Ils sont en fermentation, ils ne sont pas faits, et leur usage entraîne après lui des diarrhées, des inflammations d'intestins, des fourbures, appelées vulgairement coup-d'eau, coup-d'avoine; des colliques et d'autres accidents plus ou moins graves. Ainsi donc, pour parer à tous ces accidents, le cultivateur doit conserver assez de foin de l'année précédente pour le besoin qu'il en aura pendant deux mois, au moins, après la rentrée des foins nouveaux, afin de n'employer ceux-ci qu'alors qu'ils seront faits et bons.

Disons maintenant quelques mots de l'avoine nouvelle.

L'avoine est généralement coupée avant sa complète maturité. Cette pratique a pour but d'éviter la perte des grains qui se détacheraient trop facilement de l'épi et se perdraient si on agissait autrement. Pour remédier à ce défaut de maturité, on laisse les épis coupés jonchés sur le sol pendant un certain nombre de jours, selon les lieux et les temps.

Cette pratique appelée javelage, a pour but de laisser s'évaporer une partie de l'eau que les tiges contiennent encore, et par là, de faire gonfler les grains et de leur donner le volume nécessaire à un bon rendement à la mesure; mais ce grain n'est pas pour cela plus sec et plus sain, au contraire. Ce que j'ai dit du foin retrouve ici sa place, et plus d'un cultivateur a payé du prix d'un beau cheval mort de colliques ou d'une indigestion, pour ne pas avoir connu ces quelques préceptes ou pour ne pas les avoir mis en pratique.—LOUIS P. LORRAIN, médecin-vétérinaire à Longueuil.—*Le Sorelois.*

Avantage des plantes fourragères.

Pour arriver à entretenir un nombreux bétail, qui nous semble être l'exploitation la plus payante dans les circonstances dans lesquelles nous nous trouvons actuellement, il faut chercher à se procurer sur le sol