L'ALIMENTATION DU BETAIL EN ANNEE DE DISETTE

Nombre de cultivateurs ont été éprouvés, l'été dernier, par la rareté des pluies et ont eu de grandes difficultés à se procurer le fourrage nécessaire à l'alimentation de leurs animaux. Il n'est donc pas sans intérêt pour eux de lire l'article suivant emprunté à l'Industrie Laitière, et oui traite cette question de l'alimentation du bétail en temps de sécheresse:

A défaut de grives, dit un vieux proverbe, on mange des merles. Quand nous n'avons pas de foin, ou du moins quand nous n'en avons pas assez, donnons de la paille à nos animaux. Nous économiserons la litière, nous la distribuerons avec parcimonie, afin d'utiliser la paille comme nourriture; il faut se dispenser de tous frais inutiles et chercher à éviter les achats de fourrages.

On pourra recueillir de la litière dans les bois, ramasser des bruyères, des fougères, des aiguilles de pin, mettre sous les animaux de la sciure de bois, de la tannée, en un mot toutes les substances susceptibles de donner au bétail un coucher passable et d'absorber les urines.

La paille de blé et la paille d'avoine conviennent tout spécialement comme nourriture. Il y a lieu d'ajouter que la paille d'avoine restée longtemps en contact avec la terre a pu sous l'influence de la fraîcheur du sol et de la rosée se convrir de moisissures; les pailles javelées données au bétail, ont quelquefois causé des désordres.

Certes la paille est loin de valoir le foin; pour remplacer une livre de foin, il faudrait employer environ deux livres de paille. On ne saurait donc avoir la prétention de nourrir le bétail avec de la paille; son tub digestif ne se prêterait pas à l'ingestion du volume nécessaire pour subvenir à ses besoins. Si l'on donne à un animal 17 à 22 livres de foin, on le remplacera par un même poids de paille, mais petit à petit; on donnera d'abord un peu de paille mélangée avec le foin. On augmentera peu à peu la quantité pour arriver à la suppression complète du foin.

La paille donnée en nature est peu appréciée du bétail; il y à lieu de la préparer, de faire une sorte de cuisine. On la passe au hache-paille, on la divise, puis on l'arrose avec de la mélasse, on v ajoute du son, des racines coupées, des tourteaux, un peu de sel. Les animaux finissent par s'habituer à cette nourriture, si l'on agit avec prudence et avec ruse. Il est bon de laisser fermenter le mélange pendant vingt-quatre heures; il a une saveur alcoolique, excitante, qui plaît au bétail; les tissus de la paille se ramollissent et les éléments nutritifs deviennent plus assimilables.

Nous ne parlerons pas des balles de blé et d'avoine que l'on recueille partout

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL. TEL. BELL, MAIN 2143.

BANQUE DE MONTREAL

(FONDER EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé...... 14,400,000.00 Fonds de Réserve...... 11,000,000.00 Profits non Partagés..... 159.831 8

BUREAU DES DIRECTEURS

Le, Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
E. S. Clouston, Vice-Président
A. T. Paterson, Ecr.
Hon. Robt. McKay R B. Angus, Ecr, · Sir W. C. Macdonald Edward B. Greenshields. Ecr., R. G. Reld, Ecr.
E. S. Clouston—Gerant Général,
A. Macnider. Insp. chef et Surint. des Succursales,
H. V. Meredith. Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
C. Sweeny, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise.
W. E. Stavert. Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes.
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Contesio

E. P Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

New York 31 Pine St., R. Y. Hehden, W. A. Bog et J T Molineux, Agents.

Chicago-J. M. Greata, Gérant. Spokane, Wash-Bank of Montreal.
St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles),
Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres - The Bank of England. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd. ol—The Bank of Liverpool, Ltd. The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New York—The National City Bank. The Bank of New York, N. B. A. The National Bank of Commerce A. N. Y. Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore Boston—The Merchants National Bank, & B. Moore & Co.

Buffalo—The Marine National Bank, San Francisco—The First National Bank, The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE - \$329.515.00 RESERVE 75,000.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES,
J. R. BRILLON,
L. P. MORIN,
M. ARCHAMBAULT,
JOS. MORIN,
F. PHILIE, Inspecteur. Président.
Vice-Président.
V. B. SICOTTE,
Dr E. OSTIGUY,
W. A. MOREAU,
Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - H. St-Amant, Gérant.
St-Césaire, - - M. N. Jarry, gérant.
Farnham, - - - J. M. Bélanger, gérant.
Iberville, - - - J. F. Moreau, gérant.
L'Assomption, - - H. V. Jarry, gérant.
Correspondants: — Canada: Eastern Townships
Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York,
The First National Bank, Ladenburg, Thalman &
Co. Boston: Merchants National Bank.

avec un soin jaloux, pour les mélange aux racines et qui sont beaucoup plus nu tritives que la paille.

La paille ne peut, à elle seule, alimenter convenablement le bétail; c'est pou cette raison que nous recommandons d'adjoindre à la ration des aliments con centrés [le son et surtout les tourteaux]. qui apportent sous un petit volume un grande quantité de matières azotées et de matières grasses.

C'est aussi le moment de distribuer defeuilles vertes ou de les récolter et de les dessécher en vue de l'alimentation hi vernale. L'emploi des feuilles d'arbres dans la nourriture du bétail a fait en 1893 l'objet d'une importante étude de M. A. C. Girard; le résumé de cette étude a été porté à la connaissance des professeurs d'agriculture, par une circulaire de M. Viger, alors ministre de l'Agriculture en France. Il y a lieu de rappelér ici quelques passages de cette circulaire.

"Qui n'est pas frappé, disait M. Viger. de la verdure luxuriante du feuillage de nos arbres, verdure qui forme un si sai sissant contraste avec le pâle gazon de nos prés et avec l'herbe de nos prairies. brûlées par un soleil implacable?

"Ce feuillage est une véritable prairie suspendue, toujours arrosée par les eaux puisées dans les couches profondes de la terre au moyen des racines."

On peut substituer poids pour poids les feuilles vertes des arbres à la luzerne et au trèfle vert; à l'état sec, les feuilles peuvent remplacer un poids éga' de foin. Elles sont même plus riches que le foin; alors que le foin de qualité ordinaire contient 9 à 10 p. c. de ma tières azotées, 2 à 3 p. c. de matières grasses, 50.63 p. c. d'extraits non azotés. les feuilles contiennent en moyenne 13 p. c. de matières azotées, 3.95 de matières grasses, et 43 p. c. seulement d'extractifs non azotés.

Un grand nombre d'essences forestières fournissent des feuilles comestibles: robinier faux-acacia, bouleau, charme chêne [feuilles adultes seulement, en été et en automne], érable, châtaignier. marronnier d'Inde, noisetier, orme, frêne pin, platane, mûrier, tilleul, peuplier sorbier, vigne.

Rappelons que certains arbres ou arbustes ont des feuilles vénéneuses: ai lante, cytise, nover, if, laurier-rose et laurier-cerise, daphné.

Pour récolter les feuilles on coupe les branches, on émonde les arbres; on en détache les feuilles à la main ou bien on coupe les ramilles et l'on met le tout à sécher sous un hangar, en attendant le moment de la rentrée en grange.

Les ramilles [0.19 à 0.78 pouce au plus de diamètre] peuvent servir à la nourri ture du bétail, à la condition d'être fine ment hachées; elles ont à peu près la même valeur alimentaire que la paille