

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Bibliothèque du
Parlement

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. III.

MONTREAL, JUILLET 1880.

No. 6

Ordre des Matières.

Le foin.....	81
Culture variée.....	82
Mort aux insectes nuisibles.....	84
Le lait considéré comme nourriture.....	84 à 88
Du bœuf engraisé pour la viande—Ce qu'il est.....	88
Nos gravures.....	90
Phosphates.....	90
La Question Agricole.....	91
Production comparative de la viande, du beurre et du fromage.....	92
Choix de l'étalon.....	92
Conseils pour la saison.....	93
Volailles crève-cœur.....	93
BASSE-COUR.—	
Poulailler.....	94
HORTICULTURE.—Le potager et le parterre en juillet.....	94
Moissonneuses mécaniques.....	95
CORRESPONDANCE.....	95

GRAVURES.

Taureau Normand, p. 90 ; Taureau Hereford, p. 89, Vache et veau Durham, p. 88 ; Céleri trechaussusago dul, 2 grav, p. 95, Hous allemande, p. 95 ; Sarcleur pour fleurs, etc., p. 95 ; Moissonneuse de Cossitt, p. 96 ; Moissonneuse de Frost & Wood, p. 96 ; Lait vu au microscope, 2 grav., p. 85-6 ; Volailles crève-cœur, p. 93 ; Poulailler, grav., p. 94.

LE FOIN.

Voici venir bientôt le temps de faire l'une des opérations les plus importantes de l'année. Tant que nos cultivateurs persisteront à cultiver une aussi petite quantité de légumes qu'ils le font, ils seront forcés de s'en tenir au foin pour hiverner leurs animaux.

Maintenant, qu'est-ce que c'est que le foin ? De l'herbe séchée, répondra quelqu'un, oui, c'est de l'herbe séchée, mais sa valeur dépend entièrement de la manière dont on l'a faite sécher, et du temps où on l'a coupée. Il n'a pas, comme les céréales, une valeur proportionnée à la quantité de graine qu'il contient. Au contraire on ne devrait jamais lui laisser sa graine.

La composition du foin de prairie et de trèfle, suivant Voecker, est la suivante :

	Trèfle.	Prairie.
Eau.....	20 50	16 66
Huile, etc.....	3 59	5 01
Albumine, etc.....	5 00	1 81
Sucre, matière mucilagineuse, etc... ..	13 07	10 98
Fibre digestible, etc.....	16 42	28 88
Matière inorganique soluble.....	4 43	4 37
Composés de protéine insolubles.	8 75	6 25
Fibre ligneuse indigestible.....	25 62	17 64
Matière inorganique insoluble.....	2 62	3 40.
	100 00	100 00
Percentage total d'azote.....	2 20	1 29
Equivalent des composés de protéine.	3 75	8 06

Il est donc certain que, comme il y a un grand danger que les matières albuminoïdes, etc., soient converties en fibre

ligneuse presque entièrement, si on leur laisse suivre leur cours naturel, fibre qui est à peu près aussi digestible qu'une vieille robe d'indienne, l'herbe devrait être coupée le plus tôt possible après que toutes ses substances ont atteint leur entier développement, c'est-à-dire, lorsque la prairie paraît être à peu près entièrement fleurie.

Mais ici s'élève une difficulté ; l'herbe coupée à cette saison ne peut être transportée à la grange dans l'après-midi, ni même le jour suivant. Elle demandera, même dans le plus beau temps, trois jours pour se faire, peut-être plus, mais une fois faite, elle sera aussi supérieure au foin de rebut ordinairement fait, que l'est le blé coupé encore vert, à celui qui est recouvert de son épaisse écorce de son, pour avoir été laissé debout jusqu'à ce qu'il fut absolument mûr. La population des États-Unis a mis depuis longtemps en pratique la bonne méthode, et il y a là d'aussi bon foin que celui fait en Angleterre. En Ecosse, d'où nous sont venus la plupart de nos meilleurs cultivateurs de la vieille école, c'était une chose rare que de voir, dans mon temps, un meulon de foin descent ; on laissait le *rye-grass*, comme ici notre mil, debout jusqu'à ce qu'il fut mûr, de fait la semence pour l'année suivante était le produit de toute la récolte, étant bien souvent fournie par la graine tombée au fond des rateliers, dans l'écurie.

Maintenant, vu que je suis, comme de raison, un Anglais plein de préjugés, je vais citer Mr. Stephens, un écossais, pour prouver ce que j'ai avancé. Dans la dernière édition (1876) de son ouvrage intitulé, "*The book of the Farm*," livre qui est sans contredit l'ouvrage le mieux inspiré et le mieux coordonné qui existe pour l'agriculture, et qui devrait se trouver dans les mains de tout jeune homme qui veut faire de la culture, son occupation, il dit : "On a souvent prétendu que les cultivateurs écossais montrent peu d'habileté à faire le foin. Tout porté que je sois à vanter l'excellence de la culture écossaise, je dois admettre que cette allégation est bien fondée. Elle est prouvée par le fait qu'on retarde la fenaison jusqu'au moment où le foin commence à perdre ses qualités succulentes ; qu'on le laisse sur le terrain jusqu'à ce que la pluie l'ait lavé, que le soleil l'ait grillé, ou bien que le regain l'ait fait pourrir en poussant à travers... Chaque opération de la récolte du foin nous porterait à croire que le temps de le faire est arrivé d'une manière inattendue, et qu'il faut le faire avec la plus grande hâte possible."

Que de fois j'ai vu, dans le district si beau de Compton, du foin laissé debout jusqu'à ce qu'il fut mûr, puis fauché à la faucheuse, et demeurant exposé tel que le laissait la machine, en une mince couche, grillé tout le jour par le soleil, lavé toutes les nuits par les rosées, jusqu'à ce que le peu de matière succulente qu'il contenait en fut sortie ; ou, si le temps le permettait, porté à la grange dans l'après-midi, signe certain qu'il avait été fauché trop tard, sans quoi la grange aurait été certainement brûlée jusqu'à terre, par l'échauffement du foin.

Comme je l'ai déjà dit auparavant, j'ai fait du foin pendant 15 ans dans le voisinage du plus difficile de tous les