

PERTES AU COURS DE LA FENAIISON

On peut perdre jusqu'à cinquante pour cent de la récolte de foin de luzerne ou de trèfle si le fanage est mal fait.—Ce n'est pas tout, les feuilles, qui forment la plus grande partie de cette perte, contiennent environ les deux tiers de la quantité totale de protéine et de gras qui se trouvent dans le foin. Même avec les méthodes de fanage, les plus soigneuses on peut perdre jusqu'à quinze à vingt pour cent de la récolte totale.

La pluie et la rosée sont une autre cause de perte; elles enlèvent les principes nutritifs importants du foin, dont beaucoup sont dans un état très soluble. Les fortes pluies causent de grosses pertes de protéine, de gras, d'hydrates de carbone et de matière minérale et augmentent dans la même proportion le pourcentage de fibre. Le lavage expérimental à l'eau de la luzerne sèche a enlevé la moitié de la protéine.

Le blanchiment du foin par le soleil et la décoloration par la rosée et la pluie abaissent le prix de vente, surtout pour le foin offert en vente sur les marchés des villes.

Si l'on veut avoir du foin odorant, savoureux, d'une bonne couleur verte naturelle et très nourrissant, il faut le traiter avec soin et bon jugement. Il faut le couper et le rentrer au bon moment et bien le faner dans l'intervalle. Ces choses sont dans une large mesure sous le contrôle du cultivateur.

Il est impossible de poser des règles précises au sujet du fanage. La méthode à suivre dépend beaucoup de la température qui sévit à l'époque de la moisson. Aucune autre récolte ne dépend autant des conditions de température. Pour la coupe, le fanage et la rentrée, on pourra se guider jusqu'à un certain point sur les rapports météorologiques, sur la faculté que l'on peut avoir de prédire la température, mais il faut de l'expérience, beaucoup d'expérience, surtout lorsque le fanage se fait pendant un temps peu favorable.

Les bons cultivateurs savent qu'il est nécessaire d'agir promptement, tant que la température est favorable à la fenaison. En d'autres termes il faut "faire les foins lorsque le soleil brille."

On coupe le mil immédiatement après la deuxième floraison, qui se produit après la période de floraison ouverte. Le foin que l'on coupe à cette phase se fane plus facilement et rapporte plus et il vaut mieux pour l'alimentation des chevaux que s'il était coupé plus tôt.

En général le mil n'est pas difficile à faner. Lorsque le temps est beau on le fane généralement en andains et on le rentre le lendemain de la coupe. Cependant quelques bons producteurs fanent le mil en veillottes.

On coupe le trèfle rouge juste après la pleine floraison, lorsque quelques têtes sont devenues brunes. Nous savons par des expériences récentes que la luzerne

LE MIRACLE CANADIEN-FRANCAIS CONTINUE



1904-1924.—SEIZE ENFANTS, TOUS VIVANTS, APRÈS VINGT ANNEES DE MARIAGE.—

Monsieur et Mme Adalbert BOURGAULT, de Saint-Pamphile de l'Islet, photographiés avec leurs 16 enfants, Conrad, Gabrielle, Germaine, Evelina, Gérard, Adélaïde, Albertine, Joseph, Joseph-Paul, Albert, Marie-Paule, Médéric, Olivier, Noël, Lorette, et J.-Alf.-Odilon.—Monsieur Bourgault est cultivateur-colon. Il est marié depuis le 5 juillet 1904.

coupée lorsqu'elle est en pleine floraison a rendu un peu plus, mais la qualité du foin n'est peut-être pas tout à fait aussi bonne.

Si la luzerne ou le trèfle exposés aux rayons directs du soleil lorsqu'ils sont en andains, l'évaporation par les feuilles est tellement plus rapide que par les tiges, que les feuilles se dessèchent tandis que les tiges sont encore vertes. Les feuilles constituent au moins quarante pour cent du poids total des plantes, et si on râtelé ce foin en rouleaux dès que les feuilles sont bien fanées, ces feuilles restent en vie, attachées aux tiges, pour enlever l'humidité des tiges par transpiration. D'ailleurs si le foin restait trop longtemps en andains, il en résulterait un blanchiment excessif par le soleil. Lorsque la récolte de trèfle est épaisse, il faut généralement la secouer à la faneuse afin qu'elle puisse sécher d'une façon plus uniforme.

Lorsqu'il est à moitié sec, le foin peut être mis en veillottes hautes et étroites pour qu'il fane lentement et parfaitement. Si l'on construit ces veillottes par couches, en tenant le centre élevé, elles rejettent beaucoup mieux la pluie que si le foin était roulé en

tas. Enfin si la veillotte est juste assez grosse pour que un ou deux hommes puissent la charger d'une fourchée, les manutentions seront encore bien réduites.

Pour les récoltes de luzerne et de trèfle, l'emploi de capuchons en toile, chargés aux coins, pour recouvrir au moins un certain nombre de veillottes peut être une bonne mise de fonds. Les capuchons d'une verge carrée, faits de coton non blanchi, imperméabilisés au moyen de paraffine dissoute dans de la gazoline (une once et demie de paraffine pour une pinte de gazoline) coûtent à l'heure actuelle environ vingt cents chacun. Les capuchons empêchent la pluie de pénétrer dans la veillotte et le soleil de blanchir le foin sur le dessus. Les capuchons bien entretenus devraient durer plusieurs années, surtout si on les fait sécher après les avoir employés.

Quelques heures avant de rentrer, on ouvrira les veillottes partiellement pour que l'humidité qu'elles contiennent à l'intérieur puisse s'évaporer. On aura soin en ce faisant d'éparpiller aussi peu de feuilles que possible.

W. C. HOPPER,

Agriculteur.

La discussion.—Le juge au témoin.— Vous affirmez avoir entendu la querelle entre le prévenu et sa femme?
Le témoin.—Oui, Votre Honneur.
Le juge.—Que faisait-il?
Le témoin.—Il écoutait.

LE "BULLETIN DE LA FERME"

Rédaction et Administration
111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Revue publiée par un comité de techniciens.
Imprimée par "Le Soleil", Ltée.
Téléphone 4297 - - Case Postale 129

BREVETS D'INVENTION

En tout pays. Demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit.

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal
72 1/2 rue St-Pierre, - Québec
et Washington, D. C.

BREVETS

Liste des inventions requises par les manufacturiers, et toute autre information fournie gratuitement sur demande.

THE RAMSAY CO. Dpt. B. F.
273 rue Bank, Ottawa, Ont.



Colonisation en Abitibi.—M. et Mme Théophile Trudel, colons d'Amos, Abitibi, et une partie de leur famille.