

GAZETTE DES CAMPAGNES

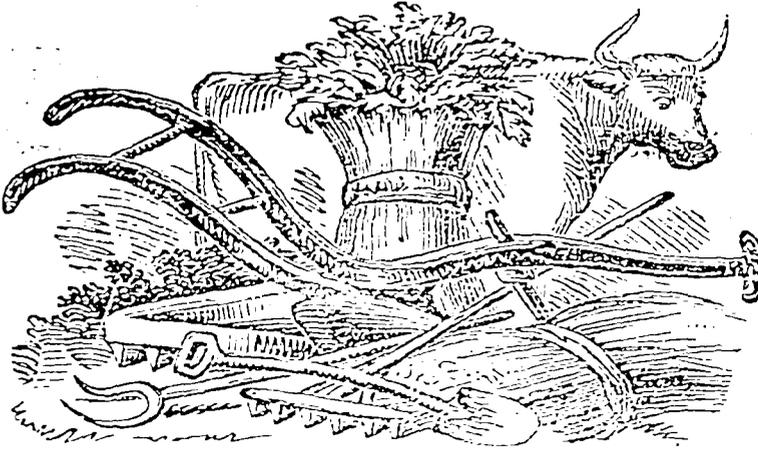
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Editeur-Propriétaire
FIRMIN H PROULX

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement doivent être adressées *fiatco*.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

Les avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau, et les arriérés devront alors avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

J. D. SCHMOUTH

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, doivent être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emprons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

CAUSERIE AGRICOLE

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Cuisson.—De toutes les préparations que l'on fait subir aux aliments avant de les donner au bétail, la plus généralement employée est la cuisson. Il y a quelques années, on ne se servait que très-rarement de la cuisson pour préparer les matières alimentaires; mais aujourd'hui, il n'est peut-être pas un seul cultivateur qui ne soit convaincu des avantages de cette préparation, du moins en ce qui regarde la nourriture destinée aux porcs. Sans se rendre un compte bien exact des effets de la cuisson, on sait que les aliments en sont considérablement modifiés et que leur valeur nutritive est augmentée.

Comment ce résultat peut-il avoir lieu? Cette demande chacun se l'est faite sans doute plusieurs fois; le manque d'étude ou de réflexion a seul empêché de donner une réponse satisfaisante. Pendant la cuisson, l'eau ramollit les plantes, alors celles-ci n'offrent plus aux forces digestives une aussi grande résistance; ou bien les utricules qui contiennent les liquides nourriciers se brisent et laissent échapper ces derniers avec plus de facilité.

Les aliments cuits conviennent à la plupart des animaux de la ferme, mais ils favorisent surtout l'engraissement. Les chevaux consomment ces aliments avec avidité; mais ce genre d'alimentation diminue leur énergie musculaire. Ils s'entretiennent plus gras, à égalité de ration, mais leurs forces diminuent, ils ont moins de nerfs comme on dit. Or, l'exaltation des forces physiques constituera toujours l'avantage le plus précieux du cheval quelle que soit la situation où il se trouve placé, puisque le travail est toujours son unique destination.

Les reproducteurs de toutes races et de toutes espèces sont presque tous dans le même cas. Chez eux l'énergie musculaire est préférable à un embonpoint avancé. Les facultés productives de ces animaux ne se maintiennent dans toute

leur vigueur que lorsqu'ils sont en bon état; à mesure qu'ils engraisent ces facultés diminuent et ils peuvent même devenir tout-à fait stériles.

Les vaches laitières augmentent leur production pourvu que les aliments cuits ne dépassent pas une certaine proportion; mais au-delà elles engraisent et leur lait diminue au lieu d'augmenter.

Dans toutes les contrées, la méthode de la cuisson des aliments est connue et appréciée convenablement. Cependant on ne s'en sert encore que trop rarement. Chez nos cultivateurs, par exemple, il n'y a que les porcs à l'engrais qui reçoivent des aliments cuits. Les porcs sont peut-être de tous les animaux de la ferme ceux qui en profitent le mieux; mais les bœufs, les bêtes à laine que l'on engraisse en hiver devraient recevoir une portion notable de leur nourriture en aliments cuits. Ces bestiaux engraisseront d'autant mieux et plus vite qu'ils pourront digérer plus facilement les matières alimentaires qui leur sont distribuées; or, comme nous venons de le voir, la cuisson a l'effet de rendre les fourrages plus assimilables.

Cette innovation amènerait sans doute de notables modifications dans l'organisation du travail en hiver et exigerait quelques dépenses de plus; mais que l'on relise les chiffres donnés dans notre dernière causerie, qu'on les compare avec l'augmentation des frais de préparation et l'on verra que la cuisson est une véritable économie. Or, économiser c'est produire. Le prix de revient de la viande est plus faible et les profits de cette spéculation deviennent plus considérables.

De tous les genres de cuisson, la cuisson à la vapeur est la plus économique, non pas parce qu'il y a économie de combustible; mais parce qu'on peut agir sur de plus grandes masses à la fois et que l'opération est plus rapide. La vapeur ne forme pas elle-même la chaleur, elle n'est qu'un moyen de la transmettre plus promptement. Elle est produite dans une chaudière pleine d'eau et chauffée jusqu'à ébullition; de là, elle se rend, au moyen d'un tube, dans une