

La pratique de tenir les bêtes d'engrais dans les étables mal aérées n'est pas sans danger. La propreté des habitations est une règle d'hygiène indispensable pour prévenir la formation, la concentration d'effluves méphitiques que développent l'accumulation des excréments et la stagnation des urines; mais la propreté ne suffit pas pour obtenir un air salubre. Dans l'étable la mieux située, la plus proprement tenue, l'air est vicié, s'il ne se renouvelle pas. Les animaux renfermés dans un lieu clos se nuisent réciproquement, et en dépouillant l'atmosphère de son principe véritable, et en l'altérant par les éléments dont il se charge dans la poitrine pendant la respiration. Les vapeurs exhalées par la poitrine rendent l'atmosphère très-putrescible; à cette cause puissante d'altération, il faut ajouter l'influence de toutes les matières qui s'élèvent du corps des animaux et du fumier. Ces émanations diverses se décomposent dans l'air, et, portées dans les poumons par la respiration, nuisent à la digestion, et deviennent le germe des plus graves maladies.

L'usage de tenir les animaux d'engrais dans une complète obscurité est également à rejeter. Si les plantes sont en grande partie redevables de leurs propriétés savoureuses et odorantes à la lumière, l'influence exercée par ce fluide sur les animaux n'est pas moins favorable. Dans les écuries basses et étroites, où l'air circule à peine, où la lumière ne pénètre pas, les animaux ont une mauvaise mine, sont languissants, ont l'œil terne, les chairs blanches, molles, peu savoureuses; ceux au contraire qui reçoivent l'influence vivifiante des rayons solaires sont dispos, vifs et robustes, ont les tissus fermes, et fournissent de la viande moins blanche, mais lourde et savoureuse. D'ailleurs, l'air pénétré de rayons lumineux est plus propre à la respiration que celui qui en est privé. Le bœuf dont le poumon est malade nous le prouve: il respire avec beaucoup de difficulté dans les lieux complètement obscurs.

Le sel marin, convenablement employé, peut souvent contribuer à rendre l'alimentation des herbivores domestiques plus avantageuse.

Un aliment, abstraction faite de ses qualités nuisibles, peut être contraire aux habitudes ou à la constitution des animaux, être de difficile digestion, ou peu nutritif; mais l'engrais et l'éleveur ont dans le sel commun un moyen facile pour obvier en partie à ces désavantages.

On voit quelquefois des animaux des espèces bovine et ovine prendre impunément les plus grandes quantités de plantes légumineuses et crucifères vertes, tandis que chez d'autres la plus petite quantité de ces fourrages semble agir à la manière des poisons. Cette diversité des effets provient sans doute de ce que l'habitude, qui, selon un antique proverbe, est une seconde nature, modifie l'organisation des animaux. Or l'engrais peut, par l'emploi du sel, rendre presque innocents pour les ruminants, les fourrages ou légumes si souvent nuisibles à ces espèces animales. Le sel n'agit que comme réactif à l'acide carbonique, mais comme un stomachique qui en prévient la formation, en activant les forces digestives.

Nous pouvons encore retirer un grand avantage du sel dans les années pluvieuses et humides pendant lesquelles la partie ligneuse des plantes devient prédo-

minante, et les rend de médiocre qualité; dans les années de sécheresse, et après la grêle ou les inondations, alors qu'ayant peu de fourrages il faut recourir à la paille d'avoine, d'orge ou de blé.

L'utilité du sel commun, du reste, n'est pas seulement démontrée par l'expérience qui en a été faite par nombre de cultivateurs, mais par les expériences précises des agronomes et des savants.

Dans l'emploi de certains aliments, le sel commun est un condiment utile et un puissant moyen hygiénique: c'est un condiment utile qui donne à l'aliment un goût salé, une saveur qui est recherchée des animaux; c'est un puissant moyen hygiénique, puisqu'il provoque une sécrétion de salive plus abondante que les aliments fadés et de mauvaise qualité. Or la salive est le menstrue principal de la digestion, notamment pour les aliments riches en fécula. Sous l'influence du sel, la matière alimentaire devient plus homogène dans les premier et deuxième estomacs; les sécrétions de ces deux organes deviennent plus copieuses et la digestion plus facile.

Tout cultivateur peut déterminer avec assez d'exactitude la quantité du sel qui doit être donnée à chaque animal d'après son espèce. La pratique a suffisamment prouvé que, dans les circonstances ordinaires, la dose de sel et de tout autre remède doit être d'un tiers plus forte pour le bœuf que pour le cheval, et d'un tiers de moins pour le mouton que pour ce dernier. Enfin la dose du condiment doit encore être subordonnée à l'état de santé ou de maladie, à la constitution, à l'âge et au sexe.

La dose de sel doit varier aussi selon les qualités des aliments, et doit être déterminée avec exactitude, car une petite quantité infructueusement consommée sur beaucoup d'animaux peut constituer une dépense assez importante. Ainsi, si on avait à saler les diverses espèces de pailles, il ne faudrait pas la même quantité de sel à chacune.

Dans l'administration du sel, il ne faut pas oublier que, donné pur, il occasionne des effets qui diffèrent de ceux qu'il détermine quand il est mêlé aux aliments. À l'état de pureté, il produit une sensation forte, désagréable, se dépose dans le premier estomac, et n'imprègne que peu les aliments: tandis que des aliments assaisonnés au sel se prêtent mieux à la macération, occasionnent une sensation agréable, uniforme, qui se répand sur toute la surface des estomacs, en excite les fonctions, et rend ces organes aptes à bien accomplir le grand phénomène de la digestion. Le cheval refuse le sel pur; mais comme tous les autres herbivores, il recherche les fourrages salés.

Sagement employé, le sel a de nombreux avantages; mais il produit des accidents si on le donne à trop fortes doses. Un aliment trop salé resserre la surface interne des organes digestifs, en arrête les sécrétions, détermine une soif ardente, et rend la digestion imparfaite; continué à hautes doses, il surexcite les sécrétions du foie et de la muqueuse stomacale, détermine la fièvre, une soif ardente et des sueurs froides.

Comme préservatif, le sel peut être fort utile; mêlé aux fourrages, il en facilite la conservation, tout en les améliorant: c'est la meilleure manière de l'employer. Les fourrages verts, qui déterminent des indigestions, sont moins dangereux s'ils ont été arrosés