

224 lbs. de navets *coupés* :

7 lbs. de tourteaux oléagineux ;

(gâteaux huileux)

3 lbs. de graine de lin ;

Un peu de farine d'orge ;

12 lbs. de paille de blé *coupée*.—En tout 246 lbs. de nourriture *par jour* pour chaque bœuf. (On peut remplacer les 224 lbs. de navets par 80 lbs. de patates—Dans ce cas, 102 lbs. de nourriture *par jour* suffiraient, les patates valant comme nourriture 2 7/10 de fois plus que les navets.)

M. Mechi nous apprend que les *navets* étaient donnés crus ; la graine de lin, bouillie et mêlée avec la farine d'orge ; la paille coupée, une partie passée à la vapeur et l'autre partie à l'état sec, et qu'ainsi nourris ses bestiaux engraisaient rapidement.

Les fourrages et les racines ainsi subdivisés, dit-il encore, permettent à l'estomac de contenir au moins 25 pour cent plus de nourriture que si ces aliments étaient distribués entiers ; les animaux en font leur repas plus promptement ; il leur reste en conséquence plus de temps pour se reposer et ils engraisent plus vite.

On voit par ce qui vient d'être dit que les navets étaient *coupés* ainsi que la paille.

Si cette recette est bonne, comme je n'en ai aucun doute, le cultivateur ne devrait-il pas s'imposer quelque sacrifice pour se procurer un *hache-paille* et un *coupe racines* ?

Ysabeau, auteur bien estimé en France, s'exprime comme suit : « Si l'utilité réelle du hache-paille était bien appréciée, cet instrument fonctionnerait partout où il y a des bestiaux à nourrir, et il ne leur serait pas distribué une seule poignée de fourrage qui ne fût haché. La distribution des fourrages entiers est un véritable et déplorable gaspillage. » Il dit ailleurs : « Il est très-avantageux de couper des racines [les navets, les patates, etc.] en tranches ou lamelles minces avant de les donner au bétail. On peut facilement mêler par ce moyen les racines coupées et les fourrages hachés, et ce mélange nourrit mieux les bestiaux que ne le feraient les mêmes aliments distribués entiers et séparés. »

L'auteur de la « *Maison Rustique des Dames* » prétend de son côté qu'un des meilleurs moyens d'économiser les fourrages destinés à la nourriture des vaches est l'emploi d'un hache-paille,

et que cet instrument prépare la nourriture des vaches de telle sorte qu'elles ne peuvent absolument rien rebuter ni perdre. Il ajoute : L'usage de cet instrument est économique et permet de faire consommer les fourrages défectueux qu'on mêle à de meilleurs.

Je n'ai jamais vu de hache-paille ni de cou, e-racines en vente à Québec ni ailleurs dans le Bas-Canada ; mais j'en ai vu de magnifiques à la dernière exposition de la société d'Agriculture du comté de Bellechasse, fabriqués par un cultivateur extrêmement intelligent et ingénieux de St. Gervais, et exposés par lui : je veux parler de M. Augustin Audette, bien connu dans le comté. J'ai vu ces deux instruments en opération, et je puis certifier qu'ils fonctionnent admirablement bien. On a calculé que le hache-paille pouvait hacher 300 bottes de paille ou de foin dans une journée, et que le coupe racines pouvait couper 300 minots de navets ou de patates dans le même espace de temps. Le hache-paille coupe le foin à la largeur d'un demi-pouce et le coupe racines réduit les navets et les patates en fragments extrêmement menus. Les instruments sont faits de manière à être mus à bras d'homme, par le vent ou par des chevaux.

Je comprends que M. Audette peut vendre ses instruments à bon marché. Il se propose d'en fabriquer une certaine quantité pour les livrer au commerce. Avis aux hommes de progrès !

Avant de terminer, je citerai encore une fois mon auteur favori. Il dit que les racines [c'est-à-dire, les navets, les patates, etc.] *coupées, mêlées à la paille coupée passée à la vapeur* ne donnent jamais aux animaux la colique ni la diarrhée. On a vu plus haut que Mechi donnait à ses bœufs des *navets crus*, mais *mêlés à de aliments passés à la vapeur*, et qu'ils engraisaient rapidement. S'il en est ainsi pour les bestiaux, pour quoi la même chose ne pourrait-elle avoir lieu pour les cochons ? Pourquoi les *patates crues coupées* seules et *mêlées à de l'avoine mouluée passée à l'eau bouillante ou à la vapeur* ne seraient-elles pas une nourriture excellente pour l'engraisement rapide des cochons ? Quel trouble de moins et quelle économie pour le cultivateur dans l'engraisement des cochons s'il pouvait se dispenser de faire cuire ses patates, de les peler, etc.

Les Allemands prétendent, il est vrai, que les aliments cuits sont préfé-

rables aux crus pour l'engraisement des animaux ; mais ils trouvent que la dépense du combustible et le trouble pour faire cuire sont considérables. Cela fait qu'ils préfèrent l'échauffement spontané. Ils estiment que 34 livres de foin ou de paille et de racines ainsi traités nourrissent autant que 45 donnés à l'état sec ou cru. Cette méthode est suivie aussi par des cultivateurs Anglais. Elle consiste à mêler, par exemple, des navets *hachés* à de la paille ou à du foin *haché* et mouillé, et à laisser fermenter. On brasse, on met en tas ; on laisse en repos pendant deux ou trois jours, et on livre au bétail.

UN CULTIVATEUR.

TISANNE DE SANTE, OU DE M. DE STE. CATHERINE.—Ce célèbre médecin en prenait trois fois l'année ; avant l'hiver, vers Pâques, et dans les plus grandes chaleurs de l'été ; et par la vertu de ce remède, il a vécu presque 120 ans. Cette tisane est indiquée comme utile à toutes sortes de personnes, soit en maladie pour recevoir guérison, soit en santé pour s'y maintenir. Elle est bonne même aux petits enfants, et surtout très bonne aux vieillards. Une infinité d'expériences ont attesté les bons effets. (Tisane de Santé.)

Il faut prendre environ trois poignées d'avoine, de la meilleure, bien nette et bien lavée ; une petite poignée de racine de chicorée sauvage nouvellement arrachée, les mettre bouillir ensemble dans six pintes d'eau de rivière, pendant trois quarts d'heure à moyen bouillon ; ajoutez une demi-once de cristal minéral, et trois ou quatre petites cuillerées de miel, mettre encore bouillir le tout ensemble pendant une demi heure, puis le passer par un linge, mettre la colature (ce qui a passé à travers le linge,) dans une cruche et la laisser refroidir. Pour ceux qui sont d'un tempérament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose de miel, car la douceur augmente la bile.

On prend de cette tisane le matin, à jeun, deux bons verres, demeurant, après, quelques heures sans manger ; et l'après-midi, trois ou quatre heures après dîner, deux autres verres. Il faut continuer ainsi pendant quinze jours, sans se faire soigner, ni garder le lit ou la chambre, ni prendre bouillon, ni œufs frais ou autre délicatesse ; mais aller à ses affaires ordinaires,