

ils se servent constamment, et surtout par un système particulier de ventilation dans leurs granges, arrivent à entrer en bonne condition chaque soir d'une excellente journée, le foin fauché dans les vingt-quatre heures. Jamais ce foin ne reste étendu sur le sol après avoir perdu sa première fraîcheur. Afin d'y arriver, on n'y commence le fauchage mécanique que tard dans l'après-midi après que le soleil a perdu sa force et quand le temps est tout à fait assuré. On continue jusqu'au midi du jour suivant, si cela est nécessaire. Dès 8 ou 9 heures du matin, la faneuse mécanique est mise et tenue en opération sans arrêt jusqu'à ce que le foin soit prêt à ramasser au râteau et qu'il ait perdu au moins 70 % pour cent de son humidité. C'est alors que de grandes voitures traînant, derrière elles, la chargeuse mécanique s'emparent du foin sans efforts humain; arrivés à la grange, la fourche mécanique décharge les voitures, et le foin se trouve ainsi pressé dans les grandes tasserics, bien closes, où il ne vient que très peu d'air de l'extérieur.

Le foin ainsi fait par de très belles journées conserve toute la verdure et l'arôme désirables et sort de la tasserie, au besoin, d'une qualité vraiment supérieure.

Grand défaut dans notre fauchage.

Étant donné notre climat beaucoup moins chaud que celui des États, et nos très fortes rosées, nous croyons que le système américain dont nous venons de parler sera d'autant plus lent à s'introduire ici que généralement, notre outillage et nos granges surtout, ne conviennent pas encore à ce mode de fenaison.

Notre grand défaut, et il est presque général dans la province, c'est de faucher sans arrêt, et de laisser étendu sur le sol, la nuit, le foin qui a déjà séché en partie.

Tout foin qui a perdu un tiers ou plus de son humidité doit être ratelé et mis en veillottes autant que possible, autrement la qualité en sera invariablement endommagée. De fait il nous semble que le plus grand défaut qu'aient contracté nos cultivateurs en général est de négliger de mettre le foin en veillottes.

Après bien des années d'expérience, nous avons trouvé que la veillotte est en définitive l'agent qui nous permet de faire facilement et toujours la meilleure qualité possible de foin, à la condition de ne laisser le foin étendu que le temps nécessaire pour le préparer à la veillotte.

Le système que nous favorisons et recommandons pour la province en général est donc de ne faire aucun fauchage au grand soleil, entre 1 heure et 4 heures p. m. De ramasser le foin au râteau aussitôt qu'il est suffisamment sec et dans les temps orageux ou pluvieux surtout, le mettre au plus tôt en veillottes, que l'on fera plus ou moins grosses selon que le foin sera plus ou moins sec.

La faneuse mécanique.

Nous recommandons d'une manière particulière, à tous les cultivateurs qui font beaucoup de foin, l'usage constant d'une bonne faneuse mécanique. Ils s'apercevront, dès le premier jour, que la faneuse assure le cultivateur contre tous les risques de foin endommagé faute d'avoir séché suffisamment pour gagner la veillotte, comme on le dit communément, et leur foin séchera moitié plus tôt.

Bottelage

Nous ne craignons pas d'affirmer que le bottelage est une des plus grandes sources de dépréciation du foin de notre province sur le marché américain. En effet, les bottes sont le plus souvent faites à la rosée et avec du foin qui n'a encore nullement fermenté. Cette fermentation si elle ne se fait pas convenablement dans la veillotte, se fera dans la tasserie et invariablement, le foin chauffera, surtout à l'intérieur de la botte, et sa bonne qualité en sera ruinée. Cultivateurs,

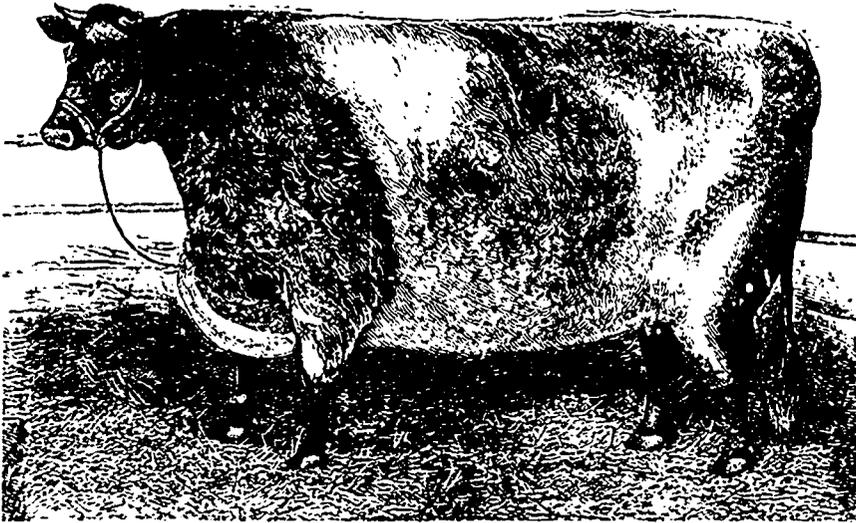
faites-y attention. Le temps arrive, s'il n'est pas déjà arrivé où le marché américain refusera d'accepter tout foin bottelé, excepté pour les qualités très-inférieures de foin. Ce sera comme cela a été plusieurs fois récemment, la ruine de l'exportateur d'abord; et la perte en définitive, retombera toujours, à la longue, sur les cultivateurs.

Faites donc des veillottes, toujours. Si le temps presse, laissez en veillottes jusqu'à ce que le foin ait suffisamment perdu de son humidité pour être

enrangé, et charroyez de la veillotte. Vous trouverez une véritable économie, car le foin ainsi fait se charge et se sécharge facilement et rapidement, le foin ayant subi par la fermentation un commencement de pressage qui lui permet de bien se tenir en fourchetée si les veillottes ont été faites avec les précautions voulues.

Capuchons (Hay-caps.)

On vend maintenant à grand marché des couvertures pour les veillottes qui sont de la plus haute utilité, là où il se fait beaucoup de foin surtout. Au moyen du capuchon, le veillotte est tout à fait à l'abri des dommages que causent au foin les pluies de durée, ou même les gros orages. Ceux qui les possèdent ne craignent plus de mettre le foin en veillotte, pourvu qu'il ait eu deux heures seulement de beau soleil. On peut donc, par leur usage, mettre le foin bien plus vite en veillottes, et laisser ces dernières dehors jusqu'à ce que le vent et un peu de soleil, après fermentation, ait suffisamment fait le foin. On en a vu en grand nombre qui, après quinze jours de temps orageux et pluvieux, ont fait du foin vert de première qualité.



GÉNISSE DURHAM "PRINCESS ROYAL 6TH."