

plus estimé des animaux. Ce mode de conservation, venu d'Angleterre, consiste à saler le foin.

On met le foin par lit, plus ou moins épais, sur chacun desquels on saupoudre une mince couche de sel ordinaire. La proportion employée ne doit pas dépasser guère 1 livre et $\frac{1}{2}$ par 100 livres de foin, soit 10 à 20 livres de sel par 100 bottes de foin. Alors le foin amoncelé fermenta un peu et laisse échapper des vapeurs qui dissolvent le sel, et celui-ci se trouve ainsi reparti très-régulièrement dans toute la masse.

Le sel, dans cette circonstance, a une propriété spéciale qui est d'un grand avantage, c'est un réfrigérant; il modère donc la chaleur produite par la fermentation et l'arrête même tout-à-fait avant que la moisissure se produise. Cette méthode donne même le moyen d'entrer le foin humide, lorsque les pluies continues ne peuvent nous permettre de le dessécher convenablement.

On pourrait aussi adopter la même méthode pour les foins sales, versés, et pour ceux des prairies marécageuses, seulement il faut augmenter la dose de sel. Ici il faut deux livres de sel par 100 livres de foin, ou 30 par 100 bottes. Mais préalablement il faudra débarrasser ces fourrages de la poussière qui les recouvre en les battant suivant les moyens ordinaires.

Règle générale, la proportion du sel doit être d'autant plus grande que le foin est de plus mauvaise qualité.

Le foin entré, mis en tas diminue toujours de poids. Ainsi un mois après la rentrée, 100 livres en a perdu 5, et ne pèse plus que 95 livres. Après le premier hiver on n'en aura plus que 80 livres, et à la fin de l'été on n'en aura plus que 80 livres. Passé ce temps la diminution est plus sensible.

En rapprochant ces chiffres des prix ordinaires accordés aux fourrages pendant les différentes saisons de l'année, on pourra facilement voir à quel époque il est plus avantageux de vendre ces fourrages. Si, par exemple, le foin vaut huit piastres le 100 bottes après la récolte et qu'il vaut neuf piastres un mois après, ou douze piastres au printemps suivant, il sera certainement plus avantageux de le vendre un mois après la récolte, et encore plus au printemps.

Il n'est pas nécessaire de bottelet le foin: on considère même cette opération très-mauvaise, car elle en retarde inutilement la rentrée. Le foin bottelé ne se tasse jamais aussi complètement que le foin non-bottelé; de sorte que si le foin a été rentré humide, l'air qui se trouve entre chaque botte agit sur les parties environnantes et amène la moisissure. Avec du foin non bottelé, on peut tasser suffisamment pour chasser l'air qu'il y a à l'intérieur, et sans l'air on sait qu'il n'y a pas de fermentation possible. Dans cet état, si l'on rencontre du foin moisi, ce n'est que dans les endroits où le tassage n'a pas été suffisant, par exemple dans les angles des bâtiments.

Il arrive quelquefois aussi que l'on trouve du foin moisi sur la partie supérieure du monceau; mais cette moisissure ne dépend pas du défaut de tassement. Elle est produite par les vapeurs qui sont sorties de la masse, et qui rencontrant un air froid extérieur se sont condensées et sont tombées en eau sur la partie supérieure du foin qu'elles ont détérioré. On éviterait cette perte en recouvrant le foin d'une couche de paille, laquelle recouvrirait la vapeur condensée et mettrait le foin à l'abri de la moisissure. On ôte cette paille, lorsque la fermentation a cessé et on la fait servir comme la litière. Pour la même raison les bâtiments où le foin se conserve le mieux sont ceux qui sont recou-

verts de paille.

On peut encore faire servir le haut des écuries, des étables et des bergeries comme fenil, mais à la condition que ces logements possèdent un fort plafond bien embouté, qu'il n'y ait aucun ouverture qui communique du fenil aux animaux, et que le foin ne mise pas au renouvellement de l'air dont les bestiaux ont un absolu besoin.

La meilleure manière de conserver le foin, c'est de le mettre en meules; lorsqu'elles sont bien faites l'intempérie des saisons ne peut détériorer le fourrage, car il reste souple, odorant, succulent et convenablement coloré; à la fin même de l'hiver le foin mis en meules conserve encore cette couleur verte toujours appréciée par les acheteurs, sur nos marchés.

La conservation du fourrage en meules a encore un autre grand avantage: c'est d'épargner les frais de construction de bâtiments spacieux.

Dans la culture ordinaire on possède une certaine expérience dans la construction des meules de foin, car on est alors forcé d'y recourir souvent lorsque les bâtiments ne sont pas suffisants pour contenir toute la récolte fourragère; il serait à désirer que ce mode fut plus répandu qu'il ne l'est généralement.

Le mélange de la paille sèche avec le foin est excellent, car la paille dans ce cas agit comme desséchant; elle enlève au foin toute son humidité surabondante, et la paille se bonifie elle-même en empruntant au fourrage une odeur et un goût très-estimés. La meilleure paille à employer pour opérer ce mélange est la paille d'orge ou d'avoine, car ces pailles sont recherchées par le bétail, puis elles absorbent mieux l'humidité du foin.

Si ce mode de conservation du foin est employé, on entasse le fourrage par couches alternatives commençant par la paille et finissant par la paille.

Un autre avantage que l'on obtient par cette méthode, c'est qu'elle nous permet de rentrer le foin plus humide; en effet, on y est obligé afin que la paille se bonifie en absorbant cette humidité.

Ce mode n'est pas cependant sans inconvénient. Ainsi il exige des bâtiments très-spacieux, que tous les cultivateurs n'ont pas le moyen de construire.

Le foin est un produit très-encombrant dans son état ordinaire, même lorsqu'il est convenablement entassé; mille livres de foin n'occupent pas moins de 240 pieds cubes.

De plus, sous le tassement ordinaire que le foin subit dans les fenils, et même dans les meules, il se conserve mal, car il vieillit trop vite. L'air qui circule toujours un peu dans la masse, malgré le tassement, enlève à chaque instant une partie de ses qualités, si bien qu'à la fin de la seconde année le foin a perdu toutes ses principales qualités. Les animaux même le refusent, et si, poussés par la faim, ils en mangent, cette nourriture leur est peu profitable, le fait est évident, principalement en ce qui concerne les vaches laitières.

L'expérience a démontré que plus le tassement du foin est considérable et régulier, mieux il conserve ses qualités et sa faculté nutritive. Dans cet état, il n'y a pas de renouvellement d'air et, comme nous l'avons déjà dit, où l'air ne se renouvelle pas il ne peut y avoir de déperdition. Ce n'est pas le temps qui vieillit le foin, mais l'action plus ou moins active de l'air sur la masse du foin; c'est de cet air qu'il faut préserver le fourrage, si l'on veut l'empêcher de vieillir.