

qui leur est très-nuisible, et l'excès des racines données est consommé à peu près en pure perte. C'est pourquoi les racines, même pour les vaches laitières, ne doivent jamais composer plus des deux tiers de la ration.

On sait combien à mauvais goût le beurre fait avec le lait des vaches qui ont mangé des navets ou des choux, des pulpes, etc. Plusieurs cultivateurs qui d'habitude nourrissent leurs vaches avec ces légumes, pour faire disparaître ce mauvais goût font dissoudre une once de nitre dans une pinte d'eau, et versent ce mélange dans le lait. Une once de nitre suffit pour 350 pintes de lait.

Sous le rapport de l'engraissement, il est une remarque essentielle : c'est que les fourrages grossiers, composés en grande partie de fibre végétale, de mucilage et de fécule brute, comme le foin, le fourrage vert, les pommes de terre, etc., influent particulièrement sur la formation de la viande, tandis que d'autres aliments renfermant beaucoup de gluten, de mucilage sucré, d'huile, de fécule, comme le grain, surtout après qu'il a été fermenté, influent davantage sur la production de la graisse.

Observons, toutefois, qu'il doit toujours y avoir un rapport convenable entre le volume et la qualité nourrissante des aliments. Les animaux qui ruminent aiment toujours à avoir la paille bien remplie, et, par conséquent, les grains seuls leur conviennent peu.

On doit cependant toujours, et surtout l'avoine, les faire entier pour une partie dans la ration des animaux de travail et d'engrais. L'orge, le seigle, le sarrasin, le blé-d'inde, et particulièrement les fèves, conviennent à ces derniers, car ils sont, à poids égal, beaucoup plus nutritifs que l'avoine, d'abord à cause de leur constitution, ensuite parce que la meilleure avoine contient toujours de vingt à trente pour 100 de son poids en son, tandis que l'orge et le seigle n'en ont que 9 à 15 pour 100, et les autres grains moins encore. Mais en rendant les animaux plus gras, ils les rendent par cela même plus débiles, moins forts, moins vigoureux et moins durs à la fatigue. Aussi, les bêtes qui s'en nourrissent suent aux moindres efforts. L'avoine est donc préférable pour les animaux de trait, car il est bien prouvé qu'il n'est rien de tel que ce grain pour donner de la résistance, de la force et du jarret. Cela tient à ce que l'avoine contient dans sa pellicule un principe aromatique et stimulant, qui paraît agir d'une manière spéciale sur le développement de la force musculaire. Il va sans dire que, pour l'espèce bovine, l'avoine et les autres grains ne doivent jamais être donnés entiers, mais bien toujours moulus et trempés ou cuits.

Les fourrages verts de trèfle, de luzerne, etc., nourrissent très-bien le bétail, soit qu'on les donne à l'étable, soit qu'on les fasse pâturer; mais, pris en trop grande quantité à la fois, surtout lorsqu'ils sont humides, jeunes ou coupés depuis quelque temps, et flétris, ils météorisent facilement. Ajoutons que ces excellents fourrages, donnés seuls pendant un laps de temps, prédisposent aux congestions sanguines, pulmonaires et intestinales, qui sont terribles. Pour les bêtes bovines et ovines, ce sont les maladies de sang. Il est donc indispensable, pour éviter les dangers que nous venons de signaler, de mélanger les légumineuses avec des graminées annuelles ou vivaces.

Les fourrages artificiels, convenablement secs, équivalent au meilleur foin : le sainfoin vaut même un dixième en sus. Au reste, il n'y a pas de profit, au contraire, à nourrir le bétail exclusivement de foin; mais il doit toujours composer une partie de la ration.

Règle générale, un fourrage seul, quel qu'il soit, ne suffit pas aux besoins de l'économie du bétail, tandis que parfois un fourrage, même très-médiocre, acquiert des qualités supérieures par son mélange avec d'autres aliments. Ainsi, la paille seule est un très-mauvais fourrage et le plus cher de tous; mais, en mélange avec des grains, et surtout avec des racines, elle peut remplacer le foin en tout ou en partie. — (A suivre.)

Le conditionnement du beurre.

Voici quelques conseils sur la manière d'emballer le beurre : Il faut avant tout que le beurre soit dans une bonne condition. Rien ne saurait purifier le mauvais beurre après qu'il est emballé, et probablement on ne s'y attend point. Si le beurre a été mal préparé, si on l'a laissé détériorer par un mauvais voisinage, il sera mauvais lorsqu'on le mettra en tinette, et mauvais lorsqu'il en sortira. Il faut bien y compter. Il faut aussi prendre bien garde que la tinette ne donne aucun goût ou aucune odeur étrangère, et pour cela il faut que la tinette soit scrupuleusement nettoyée.

Les tinettes en bois sont sujettes à beaucoup d'objections dont le lecteur se rendra facilement compte. Il est difficile d'en trouver dont le bois ait été convenablement préparé. A l'état naturel, le bois n'empêche pas le contact de l'air, qui est nécessaire à la parfaite conservation du beurre. Il contient souvent de la gomme sèche, qui finira par pénétrer dans le beurre. A moins qu'on ne l'ait enlevée, le bois sec doit nécessairement contenir cette gomme ou sève desséchée. Le remède est facile et à la portée de tout le monde, c'est la saumure. On devrait toujours en faire l'application, en laissant les tinettes tremper dans la saumure pendant plusieurs jours, puis en les échaudant avec de la saumure bouillante. Cette opération non seulement fait dissoudre la gomme, mais elle remplit de sel le grain du bois et le rend ainsi impénétrable à l'air. Préparé de cette manière la tinette de bois est le meilleur emballage, et c'est l'emballage le plus usité, qu'elle soit préparée ou non.

Après avoir ainsi préparé la tinette, on en recouvre le fond d'une couche de sel épaisse d'un pouce environ, on l'emplit de beurre en masse solide jusqu'à une petite distance du bord supérieur. On coupe alors un rond de mousseline un peu plus large que l'ouverture de la tinette; on trompe ce rond dans la saumure, on l'étend sur le beurre et on fait pénétrer les bords entre le beurre et le bois. On met ensuite un pouce de sel et on ajuste le couvercle. Puis on renverse la tinette, en mettant en dessous le bout recouvert du rond de mousseline. Percez alors un trou dans l'extrémité qui se trouve en dessus, et recouvrez le fond de saumure; la saumure doit remplir l'espace où l'on a mis d'abord du sel, et se répandre sur la surface du fond. Le trou ne devra pas être fermé hermétiquement, mais le bouchon devra permettre à la saumure de s'infiltrer à