

champ sans y toucher le premier jour. Le deuxième jour, on la retourne et on l'étend ça et là, le long du champ, si le temps est beau, afin de la faire sécher, et dans l'après midi on la ramasse en longues masses, afin que la portion bien séchée par le soleil ne soit pas exposée à la rosée; l'herbe est généralement assez sèche. Alors on l'amoncelle en petites meules de 4 à 6 pieds de haut, et on laisse le tout en cet état pour la nuit. Le lendemain on répèterait cette opération jusqu'à ce qu'enfin le foin soit arrivé au degré de siccité convenable.

Trop sec, il n'est pas aussi nourrissant pour les bestiaux : trop humide, il fermente au point de brûler ou de moisir. Il faut donc arriver à un juste milieu et c'est là le point délicat que l'expérience apprend, du reste, sans trop de peine.

Quand le foin est suffisamment sec, il faut le rentrer. Ici encore quelques particularités : il n'est jamais bottelé, mais transporté tel quel depuis le champ jusqu'au lieu où s'élèvera la meule. Alors, sur des pierres, des briques ou du bois, mais jamais sur la terre nue, on dépose le foin et, en le plaçant, on le tasse aussi fortement que possible (1), puis enfin on recouvre la meule d'une épaisse toiture en paille. (2)

Le foin ne tarde pas à prendre une teinte foncée, à noircir même, ce qui sera peut-être encore longtemps considéré en France comme signe de mauvaise qualité, par suite des préjugés et de la routine, tandis qu'en Angleterre on n'en voudrait pas d'autre. Après ces diverses opérations, le foin anglais est devenu nourrissant; les bestiaux le mangent volontiers sans presque en rien perdre. Il n'est peut-être pas inutile d'ajouter que la fourche n'est pas d'usage, lorsqu'on entame une meule. Le seul instrument est un immense tranchoir ou scie dégarnie de dents dont on se sert pour couper la meule par tranches, suivant le besoin.

Tel est le procédé qui, à égalité de fumure, donne au foin une incontestable supériorité.

Puisse cette courte instruction suffire aux travailleurs intelligents de nos campagnes; ils y auront trouvé un exposé fidèle de la bonne méthode. Après l'avoir mise en pratique, ils en

(1) Ce tassement est une des conditions les plus importantes. On n'a même pas reculé, en divers endroits, devant l'emploi de la presse hydraulique pour obtenir une compression énorme, afin d'augmenter le tassement et de diminuer la quantité de terrain occupé par les meules.

(2) Dans notre province où le bois est bon marché il vaut beaucoup mieux faire des toits en planches. Dans les environs de Montréal on voit un grand nombre de ces constructions dont on se déclare parfaitement satisfaits.

recueilleront tous les avantages et sauront en propager l'usage, trop rare encore en ce pays.

A. DE GRANDSAR.

—(Journal de la Société agricole du Brabant.)

La drèche des brasseries.

La consommation de la bière s'étend chaque jour davantage.

Les brasseries se développent : il s'en crée de nouvelles là où il n'en existait pas. C'est un débouché nouveau pour l'orge, auquel nos agriculteurs ne sauraient rester indifférents.

Dans notre midi, où, il y a vingt ans, la bière était une rareté connue seulement dans les grands centres, il n'y a pas maintenant de si pauvre cabaret qui n'en puisse offrir à ses consommateurs.

Toute cette bière ne vient pas du dehors et nous voyons dans bon nombre de villes de médiocre importance des brasseries fabriquer assez activement cette nouvelle boisson inconnue à nos pères. On sait que cette fabrication a pour résultat d'enlever à l'orge sa partie amalacée pour la transformer en alchool, et qu'elle laisse un résidu d'un poids considérable.

Cette matière, vulgairement appelée *drèche*, contient la partie ligneuse du grain d'orge, qui est indigeste; mais en même temps elle renferme les matières azotées qui sont essentiellement propres à la nutrition et qui seules concourent à la formation de la chair musculaire.

L'augmentation de poids du résidu sur celui de l'orge employé est due à une certaine quantité d'eau que le grain écrasé retient dans sa masse.

L'analyse suivante, due à M. Isidore Pierre, donnera une idée de sa composition.

Eau.....	731
Matière sèche.....	269

1,000

Contenant azote 7,04 pour 1,000.

En rapprochant de cette composition celle de divers autres aliments, nous trouvons que 100 lbs de drèche nourrissent autant que

40 lbs d'orge

60 — de foin

180 — de pommes de terre.

C'est, on le voit, une matière assez précieuse pour l'alimentation du bétail; la seule chose qui ait pu empêcher ses propagations est l'ignorance où l'on est généralement de ses propriétés nutritives.

Si nous traduisons, en effet, en argent la valeur de la drèche, en lui donnant le prix de \$1 les 2000 lbs, nous voyons que nous avons à peu près la même quantité de matière alimentaire pour :

\$1 de drèche

\$12 d'orge à \$1 50 les 100 lb (1)

4 de foin à 50 "

8 de pommes de terre à \$1 "

Une fois les propriétés nutritives de la drèche constatées, il faut faire accepter cet aliment par les animaux, et certainement cette partie essentiellement pratique de la question n'est pas aussi avancée qu'on doit le désirer.

Tous les animaux acceptent facilement la drèche fraîche, les poules comme les bœufs, lapins comme les moutons, les porcs comme les mulets eux-mêmes.

Nous avons dit *fraîche*, et là est la question, car la drèche est d'une conservation très-difficile. Au bout de deux ou trois jours, en été, elle se moisit et est refusée par les animaux domestiques qui d'ailleurs pourraient, dit-on, s'en trouver incommodés.

Pour la conserver mangeable pendant plus d'un mois, il faut la mettre dans un bassin ou un tonneau, en la salant copieusement puis on arrose de manière à faire baigner toute la masse dans l'eau. On assure ce résultat en mettant, à la surface de la masse, une planche que l'on charge de pierre de façon à maintenir la drèche tassée. Il suffit d'avoir une couche de liquide de trois doigts d'épaisseur au-dessus de la masse solide.

Au bout de quelques jours, une fermentation se déclare dans la masse; elle persiste près de quinze jours en hiver, huit à peine en été. Des moisissures se développent à la surface du liquide.

L'on peut donner la drèche au bétail pendant tout ce temps, et même jusque huit jours après la fin de la fermentation.

Il faut observer d'enlever avec une écope ou une petite pelle les moisissures du liquide.

Autant que possible, le bassin ou le tonneau commencé doit être consommé rapidement, car, privé de la couche d'eau protectrice, la drèche s'altère avec une très-grande rapidité.

Aux environs de Marseille, on ne l'emploie guère que dans l'alimentation du porc, et particulièrement de la truie et du verrat de reproduction.

On la fait entrer dans les rations jusque dans la proportion des 2/3; mais il ne faut pas en abuser, car c'est un aliment de digestion assez difficile.

Autant que possible, il faut l'associer au son, à la repasse, à la farine d'orge et la délayer dans une forte quantité d'eau.

Dans l'alimentation du mouton et de la brebis, la drèche doit être donnée mélangée à la menue paille et, pour ne pas en fatiguer les animaux, on ne doit leur en présenter qu'à un seul repas par jour.

Il en est de même pour les bœufs

(1) Nous avons choisi des prix applicables aux environs de Montréal.