

POUR FAIRE UN MEILLEUR FOIN QUI SE CONSERVE VERT, SOUPLE ET AROMATIQUE

Fauchons un peu plus tôt et mettons le foin en veillottes

“Si l'on coupait le foin avant qu'il soit trop mûr, si l'on semait un peu plus de trèfle et de luzerne, il serait facile de faire donner beaucoup de lait aux vaches en achetant très peu de moulée.”

Pour que le foin soit fait “en ordre”, il faut qu'il conserve, après avoir été engrangé, sa couleur verte, son arôme d'herbe et ses feuilles entières. Il doit au surplus avoir une certaine souplesse et contenir le moins de poussière possible. Il y a sans doute des températures pluvieuses et les aléas de la fenaison qui entravent souvent les travaux de récolte, mais il convient de dire que, LA PLUPART DU TEMPS, CE SONT LES MAUVAISES METHODES DE FENAISON QUI SONT RESPONSABLES DE LA MAUVAISE QUALITE DU FOIN, SIGNALONS SURTOUT LE FAUCHAGE TROP TARDIF, LES MAUVAIS EFFETS DE LA ROSEE OU DE LA PLUIE SUR LE FOIN ETENDU, L'ENGRANGEAGE TROPHATIF, ALORS QUE LE FOIN N'EST PAS ENCORE “MORT”. Le temps favorable au fauchage n'est généralement pas très long et c'est pourquoi il faut être préparé à en bien profiter. Il est rare que sur une même ferme, toutes les pièces de foin soient au même degré de maturité. On recommande généralement de faucher LE MIL QUELQUES JOURS SEULEMENT APRES LA DISPARITION DE SES FLEURS. Si on laisse passer cette période, il deviendra rapidement fibreux et moins digestible. Pour ce qui est du TREFLE ROUGE on estime que sa fauchaison doit avoir lieu LORSQU'IL EST EN PLEINE FLORAISON. La luzerne doit être fauchée dès que l'on voit apparaître les premières fleurs.

Plusieurs pratiques sont en usage pour effectuer la fenaison du foin. L'industrie des instruments aratoires, amenant chaque année ses innovations, a produit au cours des vingt-cinq dernières années, plusieurs machines destinées à faire la récolte du foin. Sans discuter la valeur de ces dernières, disons qu'il est une méthode de faire sécher le foin qui n'a pu encore être contestée: LA MISE DU FOIN EN VEILLOTES. Le foin, après avoir été fauché, est laissé durant un nombre d'heures variable—suivant son épaisseur et sa difficulté de dessiccation étendu sur le sol. Généralement, une journée suffit pour le départir d'une certaine proportion de l'eau qu'il contient. Dans certains cas cependant, lorsque par exemple il s'agit d'une récolte abondante de trèfle, il est parfois nécessaire de laisser le foin étendu deux jours durant (le foin, aussi longtemps qu'il n'a pas desséché une première fois, n'attrape pas de dommages par la rosée). Aussitôt qu'il s'est convenablement ressuyé au soleil, on le met en veillottes suffisamment grosses pour qu'il achève de “mourir” complètement et se fane lentement à l'abri du soleil et de la rosée. Ces veillottes ne devront être ouvertes ensuite que pour être desséchées rapidement au soleil et engrangées immédiatement; ainsi traité, le foin reste vert, souple et aromatique.

POUR FAIRE UN MEILLEUR FOIN

Rappelons sommairement au cultivateur qu'il faut:

- 1.—que le foin ne subisse pas les mauvais effets de la rosée, ce qui lui fait perdre sa couleur, le rend cassant et poussiéreux.
- 2.—que tout le foin récolté soit mis en veillottes, pour y séjourner pendant plusieurs heures;
- 3.—que le foin ne soit engrangé que lorsqu'il est suffisamment sec et parfaitement “mort”.

UNE AMELIORATION S'IMPOSE DANS LE COMMERCE DE NOTRE FOIN. COMMENCONS A REMEDIER AU MAL DES LA PROCHAINE FENAISON.

“METTONS LE FOIN EN VEILLOTES”.

SERVICE DE LA GRANDE CULTURE

Ministère de l'Agriculture de la province de Québec.

BIBLIOTHEQUE
NATIONALE

PER
B-226

S



Organe O
ADMINISTRATION: 1
(Edifice Mo
RÉDACTION: 114, rue

VOLUME X

LE

La

PATRONS I

Des c
que cela puir

Prem
vos dépens

La C
fabriques qu

Ceul

FI

C'est le
pas de ficell

Notre f

Deman

Coop

Coop