

toutes les fermes, contiennent à part le logement destiné aux animaux, l'espace nécessaire au logement du grain et du fourrage.

Toutes les granges sont ainsi construites, et généralement elles sont assez spacieuses pour recevoir toutes les récoltes, les racines exceptées.

La conservation du foin en grange est donc le mode le plus généralement adopté et il n'y a, à proprement parler, que dans les années d'abondance où il faille et par nécessité, recourir à la construction des meules pour y conserver le fourrage.

Nous traiterons donc dans cet article de la conservation du foin en grange et en meules, chacun pouvant se trouver dans la nécessité de recourir à ce dernier moyen, lorsque le premier ne peut plus, après avoir été épuisé, lui donner davantage.

En grange.

On y conserve le foin sous trois formes différentes.

Avant d'en parler et de choisir celle qui convient le mieux, faisons connaître tout d'abord à quoi tient la bonne conservation du foin.

Le point important, c'est que le foin soit bien tassé partout également, qu'on ne laisse aucun vide, et surtout qu'il n'y ait pas de courant d'air.

S'il n'y a pas de vides dans la masse, si l'air ne peut y pénétrer, le foin pourra peut-être fermenter, suer, s'échauffer à devenir brun mais il ne s'enflammera pas, ni ne moisira.

On trouve quelquefois dans les fenils du foin moisi, mais la plus simple observation nous prouve que c'est seulement dans les endroits où le tassément n'a pu avoir lieu, comme dans les angles des murs ou sous les pièces de charpente, que le foin perd de sa couleur et de ses propriétés. Ajoutons que dans les fenils, la surface du tas de foin est généralement plus ou moins gâtée; cette circonstance s'explique aisément et tient à ce que les vapeurs qui sortent de la masse, se condensent au contact de l'air restent à la partie supérieure qui alors se détériore.

Le moyen le plus simple de prévenir cette détérioration de la surface c'est de recouvrir le tas de foin placé au-dessous. On peut enlever cette paille qu'on donne en litière, dès qu'on a plus à craindre de la fermentation.

La toiture de la grange exerce aussi sur la conservation du foin immédiatement placé au-dessous, une influence qu'on ne saurait nier et qui dépend du matériel de construction. C'est ainsi qu'un toit en chaume est préférable à un toit en bardeaux pour la conservation du fourrage: cela tient à ce que la paille est bien plus mauvais conducteur de la chaleur que les autres matériaux.—*A suivre.*

Soins préventifs contre les pucerons.

Un cultivateur ayant vu un semis de choux dévoré par les altises (pucerons) dans un endroit où l'on n'en remarquait pas auparavant, a voulu savoir d'où elles provenaient. Il a fait un nouveau semis, l'a de suite recouvert d'une gaze très-fine, et cependant, dès que les cotylédons

parurent, un grand nombre d'altises les dévorèrent. Cette expérience lui a prouvé que les altises ne provenaient pas du dehors. Alors il a mis sur un feu ardent, dans un pot de fer fondu, la terre destinée à recevoir la graine de choux, ne s'est servi pour arroser que d'eau qu'il avait fait bouillir lui-même, a soigneusement recouvert ce nouveau semis d'une gaze très-fine, et pourtant des altises dévorèrent encore ses jeunes plantes. Convaincu que ces insectes ne pouvaient provenir de la terre, ni de l'eau, ni de l'air, il examina les graines dont il se servait, avec une forte lentille; il trouva que la plupart portaient des points blancs et plats au nombre d'un à cinq, et se crut en droit de regarder ces petits points comme des œufs. Afin de les détruire, il trempa les graines pendant vingt-quatre heures, dans une forte saumure, et les confia ensuite à la terre. Les jeunes plantes levèrent, se développèrent parfaitement, et aucune altise ne parut. Des expériences répétées lui ont même appris qu'il suffit que les graines restent trois heures dans la saumure pour que les œufs, dit-il, soient détruits et qu'il ne paraisse aucune altise sur la plante.

Beurre conservé dans la saumure.

Le *Ouvrier de Shasta* résume de la manière suivante le procédé très simple par lequel les cultivateurs californiens conservé d'une année sur l'autre leur beurre le meilleur et le plus riche, celui du mois de mai, de juin et de juillet.

Laver le beurre parfaitement avant de le retirer de la baratte.—Le saler suivant son goût.—Une demi-once par livre est à peu près ce qu'il faut de sel.—Mettre en pains propres et arrondis, de 2 à trois livres chacun, ce qu'on veut conserver.—Envelopper chaque pain d'une enveloppe de mousseline très propre, assez grande pour en faire 2 ou trois fois le tour et l'envelopper complètement.—Plonger le beurre dans une saumure aussi forte que possible.—Les vaisseaux de grès sont les meilleurs. Quand les pains sont dans la saumure, on les y maintient en les couvrant de pierres plates très propres. Quand le vaisseau est rempli et le beurre complètement couvert avec la saumure on y ajoute encore du sel pour assurer la force de la saumure.—On place les vaisseaux bien couverts dans une cave ou un autre endroit frais.

Durant tout l'hiver et même au printemps, le beurre ainsi conservé vaut cent fois mieux que n'importe quel beurre d'hiver.

Les conditions premières et essentielles sont de n'employer qu'un beurre de bonne qualité, d'en extraire soigneusement tout le lait de beurre ou petit lait, et de mettre le beurre dans la saumure le jour même de sa confection.

Vers, maladies vermineuses chez l'espèce bovine.

Les vers intestinaux se développent soit dans l'estomac, soit dans les intestins, sous l'influence de causes inconnues; quelquefois l'animal ne paraît pas en souffrir, d'autres fois il irrite la membrane muqueuse qui revêt