

pendant l'hiver. Il faudrait enfin faire pratiquer les principes d'une bonne agriculture, et on les ignore presque partout.

"Mais je crois pouvoir établir qu'en ce qui regarde la production de la viande, cette transformation, si elle était possible serait grandement nuisible au lieu d'être utile. D'abord, on sait que ce sont les petites races bovines, telles que les *Ryloos*, d'Ecosse; les *Kerrtes*, d'Irlande; et les races des montagnes du pays de Galles; en Angleterre, qui sur les marchés de Londres se vendent le plus cher, livre pour livre. Il en est de même de certaines petites races de France, pour les marchés de Paris. De plus, il est établi d'une manière qui me semble irréfutable, que la production de la meilleure viande, dans les conditions les plus favorables à l'exportation, n'offrent pas autant d'avantages aux cultivateurs de nos vieilles paroisses que la production du lait. Or, je ne crains pas de l'affirmer, notre vache canadienne est une des meilleures vaches laitières du monde. En dehors des circonstances exceptionnelles, il faut donc s'attacher le plus possible à la production du beurre et du fromage.

"En effet, les immenses territoires situés au pied des Montagnes Rocheuses, par exemple, produisent des centaines de millions de têtes à un prix nominal; la vache du Texas ne vaut guère plus de \$2 par tête; les prairies sont là, ouvertes à tout venant; on y voit réunis des milliers d'animaux appartenant au même propriétaire. Dernièrement, ces troupeaux ont été grandement améliorés par l'infusion du sang des meilleures races de boucherie. Cette amélioration est très-rapide, puisqu'un seul taureau transforme annuellement les produits de 80 à 100 vaches. Quelques cavaliers dirigent ces immenses troupeaux d'un lieu à un autre, jusqu'à ce qu'on lui l'animal arrive, demi gras, au premier poste de chemin de fer.

"De là, on le transporte dans les centres où le maïs abonde, et, après quelques mois, l'animal arrive au marché de New-York ou même de Montréal. S'il est de premier choix il se vend ordinairement 5 cents la livre, en vie, mais le prix moyen par tête de gros bétail est d'environ 4 cents la livre, pour les animaux de choix.

"Tout me porte à croire que ces prix se maintiendront, comme maximum, pendant bien des années encore, à cause de l'immense territoire tant aux Etats-Unis qu'en Canada, où la vie de l'animal ne coûte rien ou à peu près.

"Il est également établi que pour produire 100 livres de viande, poids en vie, il faudra donner à l'animal la même nourriture qu'il en faut pour obtenir 64 livres de beurre, ou 175 de fromage gras. En estimant le beurre à 23 cents et le fromage gras à 11 cents la livre; moyenne, on arrive aux résultats suivants: Une même quantité de nourriture donnée produira, soit 100 livres de viande, poids vil, valant \$5 ou 64 livres de beurre à 23 cents, valant \$14,72 ou 175 livres de fromage gras à 11 cents, valant \$19,25, ou 64 livres de beurre \$14,72 et 120 livres de fromage écramé à 8 cents, \$24,32.

"Le fait mentionné en dernier lieu a été démontré à l'évidence, l'année dernière, aux Etats-Unis et à Ontario. J'ai donné les prix moyens obtenus l'an dernier pour les meilleurs produits. Malheureusement, la moyenne de nos beurres et fromages est bien loin de rapporter autant, mais c'est uniquement à cause du peu de soins et de connaissances des fabricants.

"Je ne connais aucune statistique qui établisse le nombre et la valeur des bestiaux engraisés dans cette province, mais il est de fait que les marchés de Québec, et surtout de Montréal, s'approvisionnent pour une grande partie à Ontario. J'estime que c'est à peine si nous pouvons subvenir à notre propre consommation, et la faible exportation d'animaux gras provenant de cette province est plus que compensée par les animaux de boucherie, que nous importons pour l'alimentation de nos grands centres....."

CAUSERIE AGRICOLE

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LE BÉTAIL.

Les matières que la nature a réservées pour l'alimentation des animaux domestiques se présentent souvent avec des caractères tels, qu'au point de vue des effets utiles qu'ils doivent produire sur ceux qui les consomment, il y a tout à gagner en leur imprimant certaines modifications, soit pour en prolonger la conservation, soit pour empêcher d'offrir trop de résistance aux organes digestifs.

Pour pourvoir à cette indication, l'homme a imaginé de soumettre les aliments des animaux à des préparations analogues à celles dont il fait usage pour les siens mêmes.

Notre but n'est pas ici d'aborder les manipulations propres à faciliter la conservation des aliments. Il nous suffira, pour le moment, de savoir que ces manipulations ont presque toujours pour résultat de rendre les aliments plus difficilement attaquables par les liquides digestifs et de rendre plus impérative l'indication de préparations propres à faciliter la digestion.

Ces préparations ont pour but :

1^o. De faciliter la mastication (telles sont la division et la macération des substances alimentaires);

2^o. De transformer certains principes pour les rendre plus solubles, plus savoureux et même moins malfaisants (telles sont la cuisson, la fermentation, la torréfaction, la germination, etc.).

Parmi ces préparations, les unes, comme la division, la macération, ne modifient donc la constitution physique des aliments, tandis que les autres modifient à la fois leur constitution chimique. Toutes ont pour effet, enfin, d'apporter dans la quantité nécessaire à la nutrition une réduction souvent très-notable et de prendre ainsi dans l'économie agricole, et surtout dans les moments de pénurie, une place importante.

Les graines et les tourteaux, les fourrages foliacés secs et verts, les racines, les tiges charnues, les tubercules, sont des aliments qui gagnent notablement quand on les soumet à une division plus ou moins complète, qui est même indispensable pour quelques-uns d'entre eux.

Lorsqu'on fait entrer l'orge, le blé, le seigle, le sarrasin, les féveroles, les pois, etc., dans l'alimentation habituelle des animaux, on ne peut leur donner entières ces graines qui, à cause de leur dureté, échapperaient inévitablement en grande partie à la mastication et passeraient dans le tube sans avoir subi toutes les modifications nécessaires pour être dépouillées de toutes leurs parties alibiles. C'est ainsi que, pour l'avoine, par exemple, qui est, parmi ces graines, une des plus faciles à mâcher, on constate cependant que, quand on la donne en nature même chez les chevaux jeunes, il en passe à peu près 1/15 qui n'est pas digéré, surtout si l'on n'y a pas mêlé un peu de paille hachée qui force toujours l'animal à mâcher plus complètement.

Afin d'éviter ces inconvénients, on broie ou concasse ces substances alimentaires. Souvent même on les réduit en farine pour les délayer dans les boissons.

La faible dépense qui résulte de ces préparations est largement compensée par la certitude que l'on acquiert que la totalité de ces aliments, très-nourissants et toujours assez chers, sera digérée et profitera aux animaux.

Des expériences formelles démontrent, du reste, l'immense avantage de ces divisions de graines, qui sont d'autant plus précieuses que l'on a affaire à des animaux vieux ou jeunes, à des sujets gloutons ou à des individus qui ont les mâchoires en mauvais état.

Les pois, les féveroles, les vesces, peuvent être soumis à ces préparations. Et pour celles-ci, comme pour les graines de céréales même, on peut aussi atteindre à peu près le même but en les soumettant à la cuisson,