les fenils et dans les meules, une seconde dessiccation qui dure six semaines à deux mois, et pendant laquelle ils perdent 10 à 15 p. c. de leur poids. Ils deviennent beaucoup plus nourrissants, parce que cette fermentation, qui se révèle par une odeur de miel plus ou moins prononcée, transforme en sucre les sucres mucilagineux et les principes parenchymateux des tiges dures et ligneuses.

Les foins, pendant cette fermentation, ne fournissent qu'un aliment échauffant, qui peut occasionner les maladies intestinales dangereuses. C'est au bout de six mois qu'ils ont acquis leur perfection.

20. *Foin vieux*. — A dix-huit mois, deux ans, le foin devient sec, cassant, poussiéreux; il jaunit, la saveur et l'odeur qui lui sont propres l'abandonnent peu à peu. Vers trois ou quatre ans, il perd enfin ses qualités comme fourrage et dégoûte les bestiaux. Si l'on est obligé de faire consommer un pareil foin, il faut l'humecter d'eau salée après l'avoir haché et le mêler avec du fourrage vert ou des racines.

30. *Foin rouillé*. — Il est causé par la présence de champignons à la surface des tiges, qui paraissent revêtues d'une couche de poussière rouge. Cette altération est très-dangereuse. D'après les expériences de Gohier, elle cause des affections charbonneuses putrides. Quand la rouille est abondante, il n'y a aucun remède, il faut brûler le fourrage ou le convertir en fumier.

40. *Foin moisi*. — Il se remarque par une odeur pénétrante, désagréable; par une saveur âcre; par une teinte blanchâtre qui brunit à l'air. Quand il est manié, il s'en dégage une poussière fine, piquante, qui excite souvent la toux.

Les animaux ne consomment ce foin que lorsqu'ils sont sollicités par le plus grand besoin. Des affections de sang, des maladies intestinales sont le résultat de ce détestable régime.

Les causes les plus ordinaires de la moisissure sont une dessiccation insuffisante, une conservation vicieuse dans les fenils où le foin se trouve en contact avec des murs humides, etc.; le défaut de tassement, les émanations des fumiers et des bestiaux, etc.

Le remède contre cette altération, trop fréquente par la négligence des fermiers, est de battre le fourrage au fléau ou à la machine, de le secouer vivement et de l'imprégner d'eau salée. Il ne doit être donné qu'en petites quantités dans les rations, et associé avec de bons fourrages.

50. *Foin vase*. — On appelle ainsi le foin qui provient d'une prairie que les débordements d'un ruisseau ou d'une rivière ont couverte de limon. Il est étioilé, terne, sec, cassant; son odeur est marécageuse, et, quand on le remue, il laisse échapper une poussière abondante; putride, et une partie de la terre qui l'encroûte. Les bestiaux soumis à cette alimentation sont à la fois exposés à des irritations redoutables du canal intestinal et des voies respiratoires.

Un grand nombre de maladies charbonneuses, d'affections abdominales vertigineuses, de maladies vermineuses, n'ont pas d'autre origine.

Quand le foin est rouillé par la vase, il ne peut être employé qu'après avoir été battu au fléau, secoué à la fourche et humecté d'eau salée. Mais c'est surtout au moment du fanage qu'une telle opération doit être faite.

60. *Foin cassant*. — C'est le résultat ou d'une fauchaison tardive ou d'une mauvaise dessiccation ou de la vieillesse, etc. On le rend propre au bétail en l'humectant d'eau salée ou simplement en l'arrosant d'eau fraîche quelques moments avant la distribution.

70. *Foin lavé*. — Cet état vient ou de la croissance de l'herbe dans un sol trop humide, ou de végétation contrariée, ou par des pluies prolongées, ou d'un fanage mal pratiqué, durant lequel les tiges, à moitié sèches, ont été mouillées par des pluies ou des rosées abondantes. Un tel foin est terne, insipide, se réduisant facilement en poussière; il est trop peu nutritif pour faire la base de la ration.

80. *Foin dur*. — Composé de tiges grosses, ligneuses, noires, qui répugnent aux animaux; il provient de prairies humides, marécageuses ou engraisées trop fortement.

90. *Foin étioilé*. — L'herbe qui a végété à l'ombre dans les bois,

vergers, etc., se reconnaît à sa teinte pâle, jaunâtre. Les tiges, le plus souvent, sont grêles et effilées; elle produit, à cause de l'élaboration incomplète de ses sucres, un foin fade, peu nutritif, qu'il faut corriger à l'aide d'aliments plus réparateurs.

C'est surtout après le fanage que les opérations nécessaires pour améliorer les fourrages altérés doivent être pratiquées. Si le foin a été vase, il faut, sur le pré même, débarrasser, par le battage, les tiges de la poussière dont elles sont remplies. Mais cette précaution ne suffit pas; en établissant les meules ou en entassant le fourrage dans les fenils, il convient de répandre, avec un tamis 1 à 2 livres de sel de cuisine finement pulvérisé par chaque 100 livres de foin altéré. Le sel se dissout promptement dans la sueur qu'émet la masse en fermentant, modère cette fermentation, met obstacle à la production du mois, et, s'incorporant au fourrage, le rend plus nutritif et plus appétissant.

Si le foin est seulement lavé, étioilé, on peut borner à 1 ou 2 livres la quantité de sel à employer par une demi-livre ou 1 livre. On ne saurait trop recommander aux cultivateurs, dans les années où la fenaison est contrariée par un mauvais temps, l'usage de saler leurs fourrages. Une demi-livre de sel peut suffire par 100 livres de foin. On ne devrait jamais omettre cette précaution pour le regain, qui est, en général, aqueux, peu tonique, et qui s'altère plus promptement que les foins de première coupe.

Nous sommes toujours sans inquiétude, lorsque, par un temps pluvieux, nous rentrons, quelques voitures de fourrages humides, lorsqu'une longue expérience nous a prouvé que le sel neutralise les effets nuisibles de l'humidité.

Cuisine agricole des animaux.

Sous ce titre, M. Harley Perraud décrit dans le *Cosmos* (11e vol.) un procédé de préparation de la paille et des racines qui leur donne le double de puissance nutritive. Voici ce procédé :

10. Hachez la paille pour que chaque brin ait au plus deux pouces de longueur; 20. râpez les carottes et les betteraves en pulpes aussi fines que pour la fabrication du sucre (le coupe racines de M. Théophile Aubert, des Trois-Pistoles, pourrait être avantageusement utilisé pour cet objet, le prix n'est que de 88); 30. à l'aide d'un mélangeur ou d'un pétrisseur mécanique faites de la paille et des racines une pâte parfaitement homogène; ajoutez la quantité de sel nécessaire et faites fermenter. On arrive ainsi à faire manger aux bestiaux une quantité de paille égale au tiers du poids des racines; les pailles de qualité inférieure, celles, par exemple, de blés versés et les fourrages coupés ne doivent pas entrer dans le mélange avant la fermentation; on les ajoute avant la distribution.

A ce sujet, ce même M. Perraud, écrit à la *Réforme Agricole*: "J'ai appliqué ce procédé en grand depuis deux ans, et je le considère comme un jalon placé en tête de la route si cherchée pour conduire à produire blé et viande et autres produits agricoles à meilleur marché que par la voie actuellement usitée.

"Les racines râpées que je mélange avec la paille, ayant tout leur sucre, sont transformées, par la fermentation qui se développe, en une espèce de pâte alcoolisée, qui est tonique, au lieu d'être embarrassante pour les organes.

"Jusqu'à ce jour, les pailles n'ont été employées que comme braise du fumier, et, par conséquent, perdues pour l'alimentation.

"Dans toutes les fermes en bon état de production, la moitié au moins des pailles de blé, d'avoine ou d'orge, peut être mangée, sans que pour cela la paille nécessaire à la propreté du bétail fasse défaut.

"Convertir ces masses de pailles en viande, en laine et en autres produits animaux, est une idée qui mériterait d'être résolue.

"Mon expérience, faite en grand depuis deux ans, sur 500 bêtes à laine de tout âge, sur 13 chevaux et sur 2 vaches est un résultat que je suis heureux de livrer à la publicité; je suis en rapport avec d'autres agriculteurs qui, de leur côté, avaient mon expérience, et leur résultat confirme le mien."