

vaches. Afin de lui donner un meilleur goût, il est avantageux de la faire fermenter avec des plantes racines.

Il y a des cultivateurs qui ont pour habitude d'emmagasiner la paille hachée pendant un certain temps avant de la donner aux bestiaux, pour qu'elle puisse plus facilement s'échauffer. D'autres cultivateurs, en battant l'orge, écrasent le trèfle et les autres plantes fourragères qui ont poussé avec cette plante céréale, ou bien ils ajoutent à la paille d'orge, lorsqu'elle est hachée, de l'eau ou de petites quantités de trèfle vert ou de plantes racines.

Les pailles de blé, d'orge et d'avoine, sont d'autant meilleures que la récolte en a été faite avant que les grains aient atteint leur entière maturité. C'est ainsi que la quantité appréciable d'huile contenue dans la paille de blé ainsi que dans la paille d'orge doit nécessairement contribuer à sa valeur comme aliment. La paille d'orge est généralement considérée comme supérieure à la paille de blé, au point de vue de l'alimentation.

Il y a des cultivateurs qui considèrent que la paille d'orge, pas trop mûre, est presque égale à la paille d'avoine récoltée dans les mêmes conditions de maturité, et qu'elle est supérieure à la paille de blé, elle est même supérieure en matières albumineuses à la paille de blé; la plus grande partie de ces matières trouvées dans la paille d'orge, est en partie due aux trèfles et aux autres plantes fourragères d'ordinaire mêlées à une récolte d'orge.

Sous ces considérations, le cultivateur ne devrait pas gaspiller la paille d'orge en l'employant comme litière, mais il devrait la donner aux bestiaux, tant à cause de son tissu plus mou que par la grande proportion de matières azotées que cette paille contient.

Quant à la paille d'avoine, plus elle est laissée sur pied, moindre est la proportion de sucre et autres matières organiques, et par conséquent plus la valeur nutritive de cette paille est diminuée. C'est donc une mauvaise économie que de laisser la récolte d'avoine devenir trop mûre avant de la couper, car en agissant ainsi, la perte des substances nutritives est plus considérable que le cultivateur ne saurait l'imaginer.

Il est toujours avantageux, non-seulement au point de vue de la qualité nutritive de la paille de moissonner la récolte des céréales avant qu'elle devienne tout à fait jaune, car outre qu'elle se détériore plus promptement, le grain se perd plus facilement lorsqu'il est mûr.

A ce sujet, voici ce qu'il convient de faire, pour l'avoine, par exemple: Aussitôt que la tige de l'avoine commence à tourner au jaune dans les deux tiers de sa longueur, le cultivateur doit commencer la récolte, quand même les têtes de tiges seraient tout à fait vertes. Il pourra facilement se convaincre, en agissant ainsi, qu'il aura obtenu une plus belle récolte de grain et même plus nourrissante.

Tout particulièrement dans les étés chauds, la détérioration dans la qualité du grain, tout aussi bien que dans celle de la paille s'opère si rapidement qu'il est alors plus avantageux de commencer une semaine plus tôt la moisson des céréales.

Le cultivateur doit aussi considérer que la valeur alimentaire des pailles est essentiellement variable, plus variable même que celle de la plupart des autres substances employées comme fourrage. La valeur nutritive des pailles dépend aussi de la qualité du sol et de la prédominance de telle ou telle constitution de l'atmosphère.

Ainsi, les pailles provenant de terrains riches et substantiels sont bien plus nutritives que celles récoltées sur des sols de qualité inférieure.

C'est tout particulièrement dans l'épi et dans les nœuds de la tige des céréales que résident les propriétés nutritives de la paille; parfois, dans les parties ligneuses qui se trouvent entre ces nœuds, la paille est pour ainsi dire vide, sans substance nutritive.

Pour une même espèce de céréales, la qualité de la paille dépend aussi de la hauteur à laquelle a poussé la plante, de la vigueur de sa végétation et de l'abondance du produit en grain qu'elle a fourni.

Nombre de cultivateurs assimilent la paille de pois au foin, et tout particulièrement lorsque le produit en grains laisse à désirer. En effet, dans ce cas, les sucs nourriciers qui devaient contribuer à l'évolution des pois, sont accumulés dans la paille, alors que les pois ont avorté; pour cette raison les pois ne se les étant pas appropriés, la paille conserve une grande richesse en substances alimentaires.

Même lorsque la récolte des pois a été forte en grains, sa paille n'en conserve pas moins jusqu'à un certain degré sa prééminence sur les autres pailles. Elle doit être donnée aux bestiaux, en proportion moindre et mélangée avec des autres pailles sèches; dans tous les cas, il est essentiel de laisser suer cette paille, avant que de la faire consommer, car mangée trop tôt elle provoque chez les bestiaux un développement de gaz qui leur est nuisible.