

dent et accompagné d'un bon vent sec. L'étendage doit être retardé, car ce n'est pas avant une dessiccation complète du foin que l'on demande que la disparition de l'humidité surabondante. Le bon foin possède toujours une petite quantité d'humidité et une belle couleur verdâtre très reconnaissable. En outre, lorsque la dessiccation est très rapide le foin devient sec, cassant, et perd une grande partie de ses feuilles.

Si la température est moins favorable, on adopte une autre méthode plus longue mais plus sûre que la précédente. D'après cette dernière méthode chaque après midi le foin est ramassé en tas, puis étendu la journée suivante, lorsqu'il y a apparence de beau temps. Le foin est d'abord mis en petits tas. Le jour suivant, on met ensemble trois petits tas qui forment un tas moyen, puis le soir on les met en gros tas formés par la réunion de deux tas moyens, et le lendemain le foin est bon à rentrer. Lorsque le foin est en gros tas, il s'échauffe un peu et l'humidité contenue dans le foin s'évapore: ce qui amène une prompte dessiccation.

Dans les temps de pluie, ces diverses opérations ne peuvent se faire régulièrement, car la pluie tombant sur le foin étendu le lave et lui fait perdre une grande partie de ses principes nutritifs; on ne doit étendre ni le foin ni les tas. Le foin vert en andains retient fortement ses principes nutritifs et il peut endurer beaucoup de pluie. Lorsque les tas sont bien faits, l'eau ne pénètre pas à l'intérieur et le délavage par les eaux n'a pas lieu; puis, lorsque la pluie cesse, on peut ouvrir ces tas et les courants d'air les dessèchent en peu de temps.

Cependant il arrive quelquefois des pluies tellement prolongées que si on laissait le foin en andains il se détériorerait. On se trouve alors placé entre deux causes de déperdition du foin parmi lesquelles on doit prendre la moindre. Le dessous de l'andain jaunit, tandis que le dessus blanchit. Il faut prévenir cette détérioration du foin, et pour cela ramener en dessous le dessus, ce qui doit être fait sans étendre les andains, et on ne fera l'étendage de ce foin que lorsque le temps sera revenu au beau.

Dans les prés tourbeux ou marécageux, la dessiccation du foin est plus difficile, en raison de l'humidité du sol; mais, d'un autre côté, il n'est pas nécessaire que le foin de ces prairies soit aussi sec que celui provenant des prairies saines. Généralement trois heures au soleil suffisent pour sécher convenablement le foin des prairies marécageuses. Ce foin n'a pas encore perdu toute sa vigueur de végétation, et il ne faut pas qu'il en soit ainsi; il doit être rentré beaucoup plus humide que le foin ordinaire, car il est moins exposé à la fermentation dans les fenils.

Nous savons déjà que les plantes qui fournissent le fourrage des terrains marécageux sont d'assez mauvaise qualité et la fermentation qu'elles subissent dans les fenils bonifie ce foin, le rendoit, le rend d'une digestion plus facile et modifie beaucoup ses principes alimentaires. Tout autre fourrage mis en fenil aussi humide que celui-ci, se détériorerait considérablement. Celui-ci, au contraire, ne fait qu'augmenter en qualité, et il serait recommandable d'adopter le mode de fanage le plus convenable dans ce cas.

Dans les pays où l'humidité du climat s'oppose à la dessiccation du foin, on a adopté un mode tout particu-

lier qui pourrait être introduit dans nos cultures, dans les années humides. Voici ce mode: Le lendemain du jour où le foin a été fané, on met le fourrage en gros meulons tassés fortement et également. Il se produit alors dans l'intérieur de ces meulons une fermentation active et la chaleur ainsi produite chasse au dehors l'eau réduite à l'état de vapeur. Lorsque la chaleur s'est développée assez pour qu'en plaçant la main à l'intérieur du tas on ait de la peine à endurer cette chaleur, on ouvre immédiatement les meulons puis on les refait on mettant l'extérieur à l'intérieur. On laisse encore la fermentation s'opérer, puis on étend les meulons; quelques heures de soleil achèvent la dessiccation, et le foin est alors bon à être rentré. Ce foin est brun, c'est pour cela que l'on a donné à cette méthode le nom de "Méthode de fabrication du foin brun."

Cette couleur brune que le foin a acquise n'est rien à ses qualités; il est sucré, savoureux, tendre et nourrissant; il a conservé toutes ses feuilles et a acquis une odeur miellée qui plaît beaucoup aux animaux. Cependant l'emploi de ce mode exige une extrême prudence et beaucoup d'expérience. Il faut que la fermentation soit suffisante, mais en même temps elle ne doit pas dépasser un certain point. Du moment que la fermentation est arrivée à ce point il faut défaire les tas, autrement tout serait gâté. Ce mode de fanage pourrait être employé à l'égard des prés humides.

Pour les foins récoltés sur des terrains périodiquement inondés, on a adopté un autre mode. Il consiste à étendre le fourrage sur un champ non exposé aux inondations et à le laisser ainsi exposé à la pluie pendant quelques jours. Le foin est ainsi lavé et la vase qui le recouvrirait emportée. Mais il n'y a pas que la vase qui soit emportée, les principes les plus nourrissants dans le foin étant toujours très solubles sont presque toujours emportés par la pluie, aussi dans ce délavage le foin perd-il beaucoup de ses propriétés nutritives.

Ce mode n'est donc pas recommandable. Il vaudrait mieux faire sécher le fourrage des prairies inondées comme on fait sécher le foin des prairies hautes, et de faire disparaître la vase dont il est couvert on battant le foin au fléau ou bien en le faisant passer dans un moulin à battre. Dans tous les cas cette vase ne doit pas rester sur le foin, car elle est très indigeste et pourrait exposer les animaux à de graves accidents.
—(A suivre.)

Le Cercle agricole de St-Eugène.

Les 24 et 25 octobre dernier étaient deux jours de fête solennelle pour la paroisse de St-Eugène, dans le comté de l'Islet. En ces jours mémorables qui resteront, nous n'en doutons pas, longtemps gravés dans les souvenirs des cultivateurs de cette localité, la religion et l'agriculture se virent intimement liées et grandement honorées. Notre cœur de canadien catholique se délecte à la vue de ces fêtes patriotiques et religieuses où l'on voit, dans toute sa vérité, cette union étroite et heureuse qui existe entre la religion et la culture de la terre.

La fête agricole rapproche les hommes appartenant à la plus noble des professions, les met en mesure de se communiquer leurs observations particulières, de parler de leurs procédés, de leurs progrès et des résultats qu'ils ont obtenus. La fête religieuse les élève au-dessus des misères et des vicissitudes du temps et les force à porter leurs regards vers un monde meilleur où ils trouveront la récompense de leurs rudes travaux.