

coûteuse, mais il est un autre moyen d'obtenir les mêmes résultats et avec des frais moins considérables; ce moyen est l'échauffement spontané de la nourriture ou l'aigrissement. Les cultivateurs mettent ce moyen en pratique assez souvent pour la nourriture à donner aux porcs, et il faut admettre que ce moyen est à la portée de tout le monde. Dans ce dernier cas, l'on opère de la manière suivante: On fait cuire des racines pour toute une semaine, et le plus souvent ce sont de patates; on les écrase pendant qu'elles sont encore chaudes et on y ajoute la quantité de grain moulu ordinaire, puis on introduit dans la masse un peu de levain. Ce levain n'est nécessaire que pour la première levée; pour les autres levées, il suffit de garder un peu de la cuvée précédente. Bientôt la masse de la nourriture entre en fermentation comme la pâte dans le pétrin du boulanger. Lorsque la fermentation est suffisante, ce que l'on reconnaît par l'odeur, on l'arrête en y jetant de l'eau froide, et l'on distribue cette nourriture aux porcs.

Il n'y a pas que les porcs qui profitent bien de cette nourriture, tous les autres animaux de la ferme en sont très friands: les jeunes animaux en élève aussi bien que les animaux à l'engrais, les vaches laitières comme les animaux de travail. Mais on remarquera que les aliments ainsi préparés favorisent plus la production de la viande que celle du lait, quoiqu'ils soient très favorables à cette dernière production.

Dans les grandes fermes où l'élevage du bétail se fait sur une grande échelle, on procède différemment parce qu'il s'y fait une plus grande consommation de nourriture.

Voici comment les meilleurs cultivateurs de Townships de l'Est opèrent: Ils disposent à côté de leurs étables des compartiments de forme carrée faits en madriers embouvetés; ces compartiments ont d'ordinaire douze pieds de long, autant de largeur sur deux et demi à trois pieds de hauteur. Le foin et la paille sont hachés puis mis par couche alternative avec des plantes racines coupées: patates, navets, etc; quelques fois même on y ajoute du grain moulu. On tasse le tout fortement et on l'arrose avec de l'eau légèrement salée, dans laquelle on a délayé un peu de pain de lin si on le juge à propos. Le plus souvent la couche que l'on dépose sur le plancher est du foin, puis une couche de paille, puis une couche de racines, et c'est sur les racines que l'on met les grains moulus, si l'on veut en employer; puis une seconde couche de foin, une seconde de paille et de racines, et ainsi de suite jusqu'à ce que le compartiment soit rempli.

Cette manière de disposer les fourrages et les racines, n'est pas une règle à établir; elle n'est donnée ici que comme exemple, car elle varie suivant la richesse en fourrages de chaque cultivateur, et aussi suivant l'espèce animale que l'on veut nourrir. Pour les bœufs à l'engrais, on emploie plus de grains et de racines, moins de foin et de paille; pour les animaux de travail, plus de grains et de foin; moins de paille et de racines; pour les vaches laitières, plus de racines et de paille, moins de foin et pas du tout de grains, si les grains sont à très bon prix et que le foin se vende bien cher. Il en est de même pour les jeunes animaux qu'on élève.

Dans cette opération, l'eau employée pour l'arrosage doit être chaude de manière à communiquer à la masse 160 à 175 degrés Fahrenheit. La fermentation commence bientôt et suivant qu'il fait plus ou moins froid. Lorsque la masse a atteint un degré de fermentation suffisante, on en fait la distribution aux animaux. Pendant que le premier lot est consommé par le bétail, on en prépare un deuxième dans le compartiment voisin, de manière à ce qu'il y ait constamment de cette nourriture à disposer pour le bétail.

Tout le secret pour réussir dans cette préparation des aliments, c'est que l'échauffement ne dépasse pas la fermentation alcoolique, la même qui se fait à l'égard de la pâte à farine et que l'on reconnaît à son odeur prononcée de whisky.

L'échauffement spontané des aliments agit encore plus que la cuisson sur leurs facultés nutritives: il ramollit les fibres végétaux; rend solubles beaucoup de matières insolubles; transforme la fécule, le sucre, l'amidon contenus dans les aliments, aide l'indigestion et rend la paille aussi nourrissante que le bon foin. En moyenne, on calcule que 75 lbs d'aliments ainsi préparés nourrissent aussi bien que 100 lbs d'aliments à leur état naturel; c'est donc un profit de 25 par 100, mais de ce profit il faut soustraire les frais de main-d'œuvre. Certains cultivateurs s'appuyant sur leur comptabilité régulière prétendent que ces frais de main-d'œuvre ne dépassent pas $1\frac{1}{2}$ contin par jour et par tête de gros bétail; ils ont constaté en même temps que si une ration de fourrage à son état naturel donne chez le bœuf à l'engrais deux livres d'augmentation sur le poids, la même ration de fourrages fermentés donnera $6\frac{1}{2}$ lbs d'augmentation. L'on cite une expérience dans laquelle chaque bœuf à l'engrais recevant une ration de trente-six livres de paille hachée, un quart de livre de pain de lin par jour, mais le tout fermenté, donnait une augmentation de deux livres dans le même temps, quoique la nourriture fût relativement très pauvre. Cette expérience se faisait sur cent bœufs à la fois.

D'après les résultats obtenus par les cultivateurs qui ont adopté la préparation des aliments par la fermentation, il n'est pas possible de douter de l'efficacité de cette préparation et de l'économie notable qu'elle permet de réaliser.

La préparation des aliments destinés au bétail, surtout la dernière, donne à la culture le moyen de nourrir les animaux avec économie. Cependant l'effet de cette préparation des aliments serait nul, si la distribution s'en faisait sans surveillance. C'est d'ailleurs le même principe à l'égard de tous les genres d'alimentation; il faut partout une régularité parfaite. Les animaux doivent être soignés à une heure fixe. Ce point est plus important qu'on ne le pense. D'ordinaire, particulièrement à l'égard des bêtes à l'engrais, l'irrégularité dans les repas empêche les animaux d'engraisser; car, en attendant l'heure des repas, ces animaux s'agitent, se fatiguent et engraisent moins; quand l'heure du repas est passé, ils sont plus affamés, mangent plus goulument, mâchent moins leur nourriture et ils la digèrent moins. Dans cette dernière circonstance le même poids de fourrage produira moins de graisse.