

durs et ligneux, et les rend d'une digestion facile, qu'elle enlève aux fourrages moisés leurs propriétés malsaines, qu'elle leur permet de faire consommer aux bestiaux des matières qu'ils refusent ordinairement.

Ces précieux avantages obtenus de la cuisson sont incontestables et nous nous étonnons avec raison que ce mode de préparation ne soit pas plus généralement employé dans nos cultures. Si les cultivateurs canadiens comprenaient leurs intérêts, il y aurait longtemps qu'ils auraient abandonné la manière de nourrir leurs animaux qui prévaut actuellement et qu'ils auraient adopté la cuisson. Mais il est encore temps d'abandonner les pratiques vicieuses, les vieux errements qu'une culture arriérée a seule pu conserver.

Il y a deux manières de cuire les aliments : à l'eau, et à la vapeur. Ces deux modes possèdent de grands avantages ; mais pas au même degré. La cuisson à la vapeur l'emporte de beaucoup sur celle à l'eau.

Dans la cuisson à l'eau, une certaine proportion des principes nutritifs des aliments est emportée par l'eau et s'échappe avec la vapeur qui s'élève du vase dans lequel s'opère la cuisson. Cependant, malgré cette perte, l'expérience a démontré à plusieurs reprises que la nourriture ainsi cuite est supérieure au même fourrage donné dans son état naturel.

La cuisson à la vapeur, au contraire, conserve aux aliments toute leur force nutritive et puisque la précédente est avantageuse, à plus forte raison, celle-ci doit-elle l'être.

À ce sujet nous trouvons dans le *United States Agricultural Report* pour 1865 le compte-rendu suivant des résultats obtenus de la cuisson à la vapeur. L'auteur de ce compte-rendu rapporte que ses conclusions sont basées sur plusieurs années d'expériences :

“ 1o. La cuisson à la vapeur, dit-il, rend le foin moisé, la paille et les colons de blé d'Inde parfaitement doux et agréables au goût. Les bestiaux refusaient la paille d'une meule qui avait été détériorée par la pluie, la cuisson à la vapeur lui rendit ses propriétés primitives.

“ 2o. Elle répand l'odeur du son, de la farine de blé d'Inde, du pain de lin, des carottes et de tout autre aliment dans toute la masse, et la nourriture se trouve ainsi économiquement aromatisée de manière à satisfaire le goût de l'animal.

“ 3o. Elle ramollit les fibres dures, des colons de blé d'Inde, de la paille de seigle et de toute autre substance grossière, les rend presque semblables à la nourriture verte et permet au bétail de les mâcher et de les digérer facilement.

“ 4o. Elle transforme les fèves et les pois en une nourriture dont les chevaux et les autres bestiaux sont très-avides et permet ainsi à l'éleveur d'introduire des aliments plus nourrissants dans la ration de ses animaux.

“ 5o. Elle donne au cultivateur la facilité de transformer en aliments toute espèce de produits sans diminuer la valeur de son fumier. Réellement l'engrais produit par la nourriture cuite se décompose plus rapidement et possède par conséquent plus de valeur que lorsqu'il est employé à l'état frais. Le fumier obtenu des aliments cuits est toujours prêt à être employé, et les personnes qui en ont fait usage lui reconnaissent une valeur plus grande qu'à celui qui a été produit par des aliments crus.

“ 6o. Elle économise, au moins, un tiers de la nourriture. Nous avons trouvé que deux minots de foin haché et cuit nourrissent les vaches aussi bien que trois minots du même foin non cuit et que le fumier, dans ce dernier cas, contenait beaucoup plus de matière fibreuse non digérée. Ceci est particulièrement le cas chez les chevaux.

“ Voilà quels ont été les résultats de notre pratique et nous croyons qu'ils ne diffèrent pas essentiellement de ceux obtenus par les personnes qui ont fait de bonnes expériences sur la cuisson des aliments.”

Un autre praticien comparant ensemble la nourriture sèche et la nourriture cuite, écrit ce qui suit :

“ Monieur.—En réponse à votre question me demandant quelle différence je trouve entre les aliments cuits et les aliments crus donnés aux bestiaux, je vous dirai que j'ai donné 26 minots de blé d'Inde, égrené, moulu et cuit (72 livres d'épis par minot) à 21 porcs, cette nourriture leur dura 13 jours ; mes porcs augmentèrent de 520 livres ou un peu moins de deux livres par jour. Après cela je donnai à ces mêmes porcs 25 minots du même blé d'Inde moulu et séché. Ils le consommèrent en huit jours, et augmentèrent de 260 livres ou un peu plus d'une livre et demie par jour. Je pesai mes porcs, dans ces deux cas, avant de commencer la distribution de chaque espèce d'aliments, j'en traî leurs poids dans mon livre de mesures, et je les pesai de nouveau quand chaque aliment eut été consommé. Vous pouvez juger si je fus surpris de ce résultat. Dans le premier cas, je fis 20 livres de lard avec un minot de blé d'Inde, dans le second 10½ livres seulement. Mon blé d'Inde me coûtait 75 centins le minot et je vendis mes porcs 8 centins, poids vivant. J'obtins donc de mon blé d'Inde cuit \$1.60 par minot et du blé d'Inde cru \$3.15 centins. En déduisant 75 centins—prix du blé d'Inde—je fis, dans le premier cas, un profit net de 85 centins et dans le second \$1.75 centins par minot...”

Cette expérience est, on ne peut plus concluante en ce qui concerne le blé d'Inde, il ne reste plus qu'à savoir si les autres aliments donneraient des résultats analogues. Nous avons sous les yeux des chiffres qui nous prouvent surabondamment que la cuisson et surtout la cuisson à la vapeur augmente d'une manière étonnante la force nutritive de toutes les espèces d'aliments.

Ainsi, il est parfaitement reconnu que 100 livres de patates cuites nourrissent autant que 160 à 180 livres de patates crues ; pourvu qu'on ajoute aux patates cuites données aux bêtes à cornes une quantité suffisante de paille hachée.

100 livres de foin haché et cuit à la vapeur nourrissent autant que 170 livres de même foin non cuit.

100 livres d'avoine cuite nourrissent autant que 300 livres d'avoine non cuite.

Enfin tous les grains, toutes les racines, tous les fourrages à quelque classe qu'ils appartiennent voient leurs propriétés nutritives considérablement augmentées par la cuisson.

L'appareil dont on se sert pour ce genre de cuisson est d'une excessive simplicité. Tout homme soigneux peut le diriger, non seulement sans danger, mais encore en en obtenant le plus grand service utile possible. On pourra avoir une idée de la rapidité avec laquelle s'opère la cuisson, lorsqu'on saura qu'en faisant arriver l'extrémité du tube conducteur de la vapeur dans unseau d'eau froide, l'eau bout en quatre minutes, et qu'en sept minutes l'eau contenue dans l'appareil émet assez de vapeur pour commencer la cuisson.

Cet appareil se répand rapidement parmi les éleveurs des États-Unis, et il est encore beaucoup plus répandu en Angleterre et en Écosse. Partout on le considère comme indispensable dans toute ferme bien dirigée. Il n'en est pas de même dans notre pays, on le connaît à peine ; mais nous sommes convaincu qu'aussitôt qu'on appréciera mieux les avantages de la cuisson à la vapeur, il prendra une place importante dans toutes les cultures canadiennes.

Une machine de quatre pieds de haut et de deux pieds de diamètre suffit pour cuire la nourriture de 50 à 100 porcs