

“ L'excès d'arrosage arrête la fermentation, ainsi que le trop de compression.

“ Mais aussi, plus la fermentation dure, plus il y a de perte.

“ Quand la fermentation dure jusqu'à ce que la paille soit à moitié pourrie, la perte en poids est de un quart, et en volume, de moitié du fumier frais.

“ Quand la fermentation est poussée jusqu'à ce que le fumier ait l'apparence d'un beurre noir, la perte en poids est de moitié.

“ Des expériences ont montré que :

“ 1,000 livres de fumier de ferme, frais, se réduisent à 800 livres quand la paille est à demi pourrie :

“ 1,000 livres de fumier de ferme, frais, se réduisent à 600 livres quand le fumier est devenu gras ;

“ 1,000 livres de fumier de ferme, frais, se réduisent à 400 ou 500 livres si la paille est complètement décomposée.

“ D'autres expériences ont montré que :

“ 1,000 livres d'aliments secs et de paille donnent en fumier frais 2,300 à 2,500 livres.

“ Après huit semaines il ne reste plus que 2,000 livres.

“ Quand le fumier est à demi pourri il ne reste plus que 1,500 à 1,700 livres.

“ Quand il est tout consommé, il ne reste plus que 1,000 à 1,300 livres.

“ S'il n'y avait que perte d'eau, ce serait de peu d'importance ; mais il a été prouvé que dans la première période les 1,000 livres de fumier frais renfermant 3 livres et 7 onces d'azote, en perdent la huitième partie ; un quart dans la seconde période et moitié dans la troisième : de sorte que lorsqu'il est complètement pourri le fumier a perdu plus des deux tiers de son plus riche principe.”

Puisque, d'une part, la fermentation est nécessaire et doit être entretenue, que, d'une autre part, elle a des conséquences nuisibles si elle est violente et prolongée, on comprendra combien il importe d'en surveiller avec soin la marche pour qu'elle soit lente, comme le dit le journal précité, et que les gaz ne se perdent pas.

Un premier point à considérer, c'est le mode à suivre pour la fabrication même du fumier. M. Perrault a enseigné dans ce journal \* une excellente méthode aussi simple qu'économique, qu'il a lui-même expérimentée, et dont, a-t-il dit, il s'est parfaitement trouvé. Il s'agit du fumier fait sous les animaux. Ce fumier incessamment trituré, pressé, arrosé par eux, satisfait à toutes les exigences. Ni eau ni vent ne le délavent comme dans les tas ; l'ammoniaque, qui est le produit de la première transformation de l'azote, est fixée ou neutralisée au fur et à mesure qu'elle se forme. Cette méthode est observée en Europe chez les meilleurs agriculteurs. Des analyses faites dans le *Collège Royal Agricole* d'Angleterre, confirmant les allégations de M. Perrault, font ressortir la différence entre le fumier fait sous les bêtes, dans les box, et celui fait en tas ; et elles constatent que, fait dans les box, le fumier contient en plus que celui de cour, 40 pour cent d'azote ou d'ammoniaque.

Mais, malgré les avantages de cette méthode et sa facilité d'exécution, malgré les avis de l'expérience, il se peut que, sous l'empire de l'habitude, on l'écarte encore pour lui préférer le système du fumier fait en tas, dans la cour et sur plate-forme. Or, voici les précautions que, dans ce dernier cas, on doit prendre pour que le fumier conserve autant que possible ses propriétés.

\* 1858-59, page 121 ; 1859-60, page 55.