

fois, il suffit d'engager les vaches à prendre, à chaque repas, une petite quantité de sel, pour les porter à boire plus d'eau, qu'elles doivent avoir constamment dans l'auge, quand elles sont en stabulation.

Si la nourriture qu'on donne aux vaches est fortement aqueuse, pourvu qu'elles reçoivent la même quantité de matière nutritive, le lait est abondant; mais toujours il participe de la nature des aliments.

Les meilleures plantes produisent de mauvais lait quand on les administre seules et pendant longtemps; tandis qu'une nourriture variée, serait-elle de médiocre qualité, donne un bon produit.

Pour l'entretien des vaches laitières, le hache-paille, le concasseur, la cuve à fermentation, que l'on peut se procurer à bas prix, peuvent rendre de grands services. Ces instruments permettent de faire consommer avec avantage des fourrages de peu de valeur et très riches en principes nutritifs.

Ce qui importe beaucoup, en hiver, c'est de distribuer avec régularité la nourriture des animaux, pour chaque repas; car lorsque le repas est retardé, ils se tourmentent, et dans ce cas il y a diminution de lait. Il en est de même lorsqu'ils ont un aliment de moins à leur repas; ils l'attendent, le cherchent et sont dans un état d'excitation nuisible à la sécrétion du lait comme à la production de la graisse.

Récolte de graines de trèfle.

D'ordinaire cette récolte se fait au commencement de septembre, sur une seconde coupe. Dans ce but, on fait la première coupe de trèfle de bonne heure, pour que la graine ait atteint sa complète maturité vers le milieu de septembre.

Pour avoir les gousses qui contiennent la graine, on opère de deux manières: on les extrait du trèfle fauché; ou bien, on les prend sur le trèfle encore sur pied.

Dans le premier cas, lorsque la plupart des têtes de trèfle sont mûres, on les fauche, et on laisse sécher en andains. Si le temps est pluvieux, on met le trèfle en petites bottes, qu'on dresse pour hâter la dessiccation. Aussitôt que le trèfle est bon à rentrer, on bat au fléau pour séparer les gousses.

Dans le second cas, il faut laisser les têtes de trèfle bien mûrir et les tiges se dessécher par un temps chaud, en évitant la rosée du soir et du matin. On cueille alors les gousses pour les transporter dans des sacs, à la ferme. Là, elles sont mises à sécher au soleil, étendues sur des toiles; mais non

au four, ce qui altérerait les facultés germinatives de la graine.

Ce n'est que lorsque les gousses seront bien sèches qu'il faudra en extraire la graine, par un battage prolongé au fléau ou des machines appropriées à cette fin.

Choix de la litière pour les animaux.

Un point important dans la production du fumier d'étables et écuries doit être la qualité des litières et surtout leur quantité. Mieux les litières absorbent les déjections liquides et solides à l'étable, meilleures elles sont. On doit donner la préférence aux pailles, aux fougères sèches. Viennent ensuite les roseaux, les feuilles des arbres, les bruyères. Il ne faut pas épargner la litière. Les pailles doivent être hachées pour la litière; par cette précaution, elles sont un meilleur absorbant.

L'assainissement des prairies

Pour que les plantes fourragères puissent parcourir toutes les phases de leur végétation et acquérir un entier développement en une période de temps relativement courte, il faut nécessairement qu'elles trouvent à leur portée les éléments nécessaires à leur constitution. Il est nécessaire pour cela que les racines soient plongées continuellement dans un milieu humide tenant en dissolution les éléments minéraux dont les plantes fourragères se nourrissent. Mais il ne faut pas que l'eau reste stagnante, car d'utile qu'elle était elle deviendrait nuisible.

La première condition d'amélioration des prairies et de toutes les terres en culture, sans exception, est leur assainissement, et c'est par cette opération que la régénération des prairies doit commencer, soit par le drainage au moyen de tuyaux en terre cuite, de pierres sèches, fascines, etc.; ou bien l'écoulement des eaux par des tranchées ou des fossés.

Le drainage est un moyen économique en ce que une fois fait, il exige moins de frais d'entretien; il ne fait pas non plus perdre de terrain et ne divise pas la propriété.

Choses et autres

Fromage de pommes de terre.—En Thuringe et dans une partie de la Saxe, on fabrique des fromages de pommes de terre qui sont d'autant plus recherchés qu'ils ont l'avantage de se conserver frais pendant plusieurs années, s'ils sont enfermés dans des vases bien clos et bien scés,