

un moyen d'économiser, de diminuer les dépenses, et d'augmenter les produits. Ce moyen c'est la fermentation des aliments. Par lui, les profits sont donc plus élevés et tous les engraisseurs sans exception devraient l'adopter et s'ils ne le font pas, ils méprisent leurs propres intérêts.

Disons maintenant comment peut se faire la fermentation.

Nous empruntons la méthode suivante à M. Moll. On divise tous les aliments qui doivent servir à l'alimentation du bétail; c'est-à-dire qu'on hache le foin et la paille, on coupe les racines et on moule grossièrement les grains. On met toutes ces substances par couches dans des caisses bien étanchées et on les tasse fortement. Après cela on arrose la masse avec de l'eau pure ou de l'eau légèrement salée ou encore de l'eau dans laquelle on a délayé du pain de lin. La fermentation s'établit dans la masse plus ou moins rapidement suivant la température de l'air extérieur et aussi suivant celle de l'eau qu'on emploie. Afin de hâter l'opération, il est donc très-recommandable de faire chauffer l'eau destinée à l'arrosage. La température de cette eau peut s'élever jusqu'à 176 degrés du thermomètre Fahrenheit. Au bout de 36 à 60 heures les aliments sont assez fermentés pour être distribués au bétail; 60 heures en hiver et 36 en été.

Pendant la fermentation la paille acquiert la valeur du bon foin et a autant d'effet sur l'alimentation que ce dernier lorsqu'il est employé sans avoir subi aucune préparation. La valeur des autres substances augmente dans la même proportion.

Nous disions au commencement de cet article que la méthode de la fermentation n'était encore que peu connue. Cependant nous savons que quelques agriculteurs s'en servent depuis plusieurs années. Nous citerons entre autres plusieurs éleveurs des townships de l'Est et surtout M. Cochrane de Compton dont les qualités de son admirable bétail importé ne sont entretenues que par la nourriture fermentée. Pour obtenir le degré d'échauffement nécessaire, M. Cochrane a adopté à peu de chose près le mode de préparation que nous venons d'enseigner.

On peut cependant obtenir le même résultat de diverses autres matières. Ainsi, Mathieu de Dombale employait pour la nourriture de ses porcs et de ses bœufs à l'engrais, des aliments fermentés de la manière suivante: Il faisait cuire des patates et après les avoir écrasées, il les mélangeait avec des grains moulus et des fourrages. Il préparait ainsi la quantité nécessaire pour la nourriture des animaux pendant huit jours. Le tout était mis dans de grandes cuves et afin de hâter la fermentation il y ajoutait un peu de levain. La première cuve seule avait besoin de ce levain; quant aux autres cuves, un reste de la précédente remplissait parfaitement l'office de levain. En peu de temps la fermentation s'établissait dans toute la masse et bientôt après la nourriture était prête à être servie. Pour cela il n'y avait qu'à la délayer dans une certaine quantité d'eau, au moment où elle devait être distribuée.

Le même auteur a constaté que les bestiaux sont très-avidés d'aliments fermentés et qu'ils en consomment d'énormes quantités. Or, il est démontré que plus un animal à l'engrais a d'appétit, c'est-à-dire plus il consomme d'aliments, plus l'engraissement est rapide et par conséquent plus le prix de revient de sa viande est faible. Il y a donc plus de profit à engraisser des animaux avec des aliments fermentés qu'avec ceux qui ne l'ont pas été.

Nous devons maintenant faire entrer en ligne de compte, les frais de manipulation; car la fermentation entraîne certaines dépenses que l'on ne doit pas oublier. D'après les données fournies par les engraisseurs qui soumettent les ali-

ments à la fermentation, on voit que les frais de main-d'œuvre s'élèvent à un centin environ par jour et par tête y compris les soins donnés aux animaux. Cette dépense est facilement couverte par l'économie que l'on obtient dans l'alimentation.

Nous avons sous les yeux les comptes d'un agriculteur qui engraisse ses bœufs avec des aliments fermentés. Ces comptes nous montrent que le bœuf qui reçoit sa nourriture non préparée acquiert un accroissement d'un peu plus d'une livre, environ 14 onces, par chaque 100 livres de foin, ou son équivalent; tandis que le fourrage haché, mais non fermenté, donne une augmentation de 2 livres par chaque 100 livres de foin consommé, et que la nourriture fermentée produit une augmentation de 3½ livres pour le même poids de foin.

Ce résultat est, il nous semble, suffisant pour convaincre les cultivateurs qu'ils auront des avantages réels à faire fermenter la nourriture de leurs bestiaux à l'engrais, bœufs ou porcs. Les effets obtenus de la nourriture ainsi préparée dans l'engraissement des moutons ne nous ont pas paru assez avantageux pour que nous croyons prudent de la recommander pour ces derniers animaux; du moins jusqu'à ce que de nouvelles expériences soient venues décider la question.

D'après les chiffres que nous possédons, un lot de moutons à l'engrais nourris avec des aliments fermentés n'a obtenu que 6 onces d'accroissement pour chaque 100 livres de foin consommé ou l'équivalent. Ce n'est certes pas énorme, et la nourriture non préparée aurait sans aucun doute produit des effets peu différents; alors tous les frais de manipulation se trouvent faits en pure perte.

Enfin, l'efficacité de la nourriture fermentée doit varier beaucoup suivant la précocité et la facilité d'engraissement des animaux qui la reçoivent. Ce qui nous donne raison de le croire, c'est la différence qui existe entre les facultés digestives du bétail amélioré et celles des animaux de race rustique. En effet, les animaux précoces, faciles à prendre la graisse, les animaux perfectionnés en un mot, digèrent difficilement les aliments durs et grossiers; mais s'assimilent complètement tous les principes nutritifs contenus dans la nourriture délicate, tendre et riche.

Le bétail rustique, au contraire, a un appareil digestif d'une grande force; il digère avec une grande facilité les aliments grossiers qui lui sont distribués, en tire un excellent parti; c'est pour cela qu'il convient mieux que tout autre aux cultures qui n'ont pas subi l'influence des améliorations agricoles. Mais l'estomac robuste de ce bétail manque de délicatesse, peut-être par la raison même qu'il est trop robuste. Le bétail non amélioré digère trop facilement la nourriture délicate et tendre et ne l'épuise pas assez complètement de ses principes alimentaires. Une proportion considérable de ces principes passe dans les excréments et est perdue pour la nutrition.

Si nous appliquons ces données de la science au sujet qui nous occupe, nous arrivons à cette conclusion que les aliments fermentés doivent être des plus convenables au bétail amélioré; mais qu'ils n'ont qu'une faible influence sur les sujets de race rustique puisque ceux-ci les digèrent trop facilement pour en extraire tous les principes nutritifs.

Nous avons cité plus haut une expérience où il est démontré que la nourriture fermentée ne favorise pas l'engraissement des moutons; mais nous devons dire que les sujets soumis à l'essai étaient de races très communes et nous sommes convaincus que si les moutons, nourris aux aliments fermentés, avaient été des Leicesters, des South-