

pour le commerce. Sur 800,000 tonnes de pyrites ainsi exploitées, on tire à peu près 250,000 tonnes de soufre. Or si l'industrie pouvait trouver ailleurs du soufre pur en quantité suffisante, elle renoncera à se servir de ce soufre de pyrites à cause des inconvénients qu'il présente.

La mine du Calcasien étant la seule mine de soufre qui ait été découverte dans le Nouveau-Monde, est appelée à jouer un rôle considérable dans l'histoire du mouvement industriel du pays. Aussi le gouvernement des Etats-Unis suit-il avec un vif intérêt, les progrès de l'entreprise qu'il a déjà cru devoir encourager par la remise des droits de douane sur le matériel importé par la compagnie.

ALTERATIONS DES FOINS ET MOYENS DE LES CORRIGER.

Avant de faire connaître les différentes altérations que le foin peut éprouver, il importe d'indiquer les caractères par lesquels se distingue le foin de bonne qualité.

1o. Odeur ; elle doit être agréable, parfumée, rappelant celle de la fève odorante ;

2o. Couleur : verte, légère, mais franche, sans tache ni poussière.

3o. Saveur : douce et quelque peu sucrée.

4o. Etat des tiges : fines, souples, entières, bien feuillées, plutôt moites que sèches.

5o. Espèce de plantes : elles doivent appartenir, pour les $\frac{2}{3}$ au moins, aux familles des graminées et des légumineuses.

La liste qui suit comprend les principales altérations du foin.

1o. *Foin nouveau*. — Chacun sait que les foins éprouvent, dans les fenils et dans les meules, une seconde dessiccation qui dure six semaines à deux mois, et pendant laquelle ils perdent 10 à 15 p. c. de leur poids. Ils deviennent beaucoup plus nourrissants, parce que cette fermentation, qui se révèle par une odeur de miel plus ou moins prononcée, transforme en sucre les sucres mucilagineux et les principes parenchymateux des tiges dures et ligneuses.

Les foins, pendant cette fermentation, ne fournissent qu'un aliment échauffant, qui peut occasionner des maladies intestinales dangereuses. C'est au bout de six mois qu'ils ont acquis leur perfection.

2o. *Foin vieux*. A dix huit mois, deux ans, le foin devient sec, cassant, poussiéreux ; il jaunit, la saveur et l'odeur qui lui sont propres l'abandonnent peu à peu. Vers trois ou quatre ans, il perd

enfin ses qualités comme fourrage et dégoûte les bestiaux. Si l'on est obligé de faire consommer un pareil foin, il faut l'humecter d'eau salée après l'avoir haché et le mêler avec du fourrage vert et des racines.

3o. *Foin rouillé*. — Il est causé par la présence de champignons à la surface des tiges, qui paraissent revêtus d'une couche de poussière rouge. Cette altération est très dangereuse. D'après les expériences de Gohier, elle cause des affections charbonneuses putrides. Quand la rouille est abondante, il n'y a aucun remède, il faut brûler le fourrage ou le convertir en fumier.

4o. *Foin moisi*. — Il se remarque par une odeur pénétrante désagréable ; par une saveur âcre ; par une teinte blanchâtre qui brunit à l'air. Quand il est manié, il s'en dégage une poussière fine, piquante, qui excite souvent la toux.

Les animaux ne consomment ce foin que lorsqu'ils sont sollicités par le plus grand besoin. Des affections de sang, des maladies intestinales sont le résultat de ce détestable régime.

Les causes les plus ordinaires de la moisissure sont une dessiccation insuffisante, une conservation vicieuse dans les fenils où le foin se trouve en contact avec des murs humides, etc ; le défaut de tassement, les émanations des fumiers et des bestiaux, etc.

Le remède contre cette altération, trop fréquente par la négligence des fermiers, et de battre le fourrage au fléau ou la machine, de le secouer vivement et de l'imprégner d'eau salée, il ne doit être donné qu'en petite quantité dans les rations, et associé avec des bons fourrages.

5o. *Foin vase*. — On appelle ainsi le foin qui provient d'une prairie que les débordements d'un ruisseau ou d'une rivière ont couverte de limon. Il est étiolé, terne, sec, cassant ; son odeur est marécageuse, et, quand on le remue, il laisse échapper une poussière abondante, putride, et une partie de la terre qui l'encroûte. Les bestiaux soumis à cette alimentation sont à la fois exposés à des irritations redoutables du canal intestinal et des voies respiratoires.

Un grand nombre de maladies charbonneuses, d'affections abdominales vertigineuses, de maladies vermineuses, n'ont pas d'autre origine.

Quand le foin est rouillé par la vase, il ne peut être employé qu'après avoir été battu au fléau, secoué à la fourche et humecté d'eau salée. Mais c'est surtout au moment du fanage qu'une telle opération doit être faite.

Foin cassant. — C'est le résultat ou d'une fauchaison tardive ou d'une mauvaise dessiccation ou de la vieillesse, etc ; On le rend propre au bétail en l'humectant d'eau salée ou simplement en l'arrosant d'eau fraîche quelques moments après la distribution.

7o. *Foin lavé*. — Cet état vient ou de la croissance de l'herbe dans un sol trop humide, ou de végétation contra-

riée, ou par des pluies prolongées, ou d'un fanage mal pratiqué durant lequel les tiges, à moitié sèches, ont été mouillées par des pluies ou des rosées abondantes. Un tel foin est terne, insipide, se réduisant facilement en poussière ; il est trop peu nutritif pour faire la base de la ration.

8o. *Foin dur*. — Composé de tiges grosses, ligneuses, aigres, qui répugnent aux animaux ; il provient de prairies humides, marécageuses ou engraisées trop fortement.

Foin étioilé. — L'herbe qui a végété à l'ombre dans les bois, vergers, etc ; se reconnaît à sa teinte pâle, jaunâtre. Les tiges, le plus souvent, sont grêles et enfilées ; elle produit, à cause de l'élaboration incomplète de ses sucres, un foin fade, peu nutritif, qu'il faut corriger à l'aide d'aliments plus réparateurs.

C'est surtout après le fanage que les opérations nécessaires pour améliorer les fourrages altérés doivent être pratiquées. Si le foin a été vase, il faut sur le pré même, débarrasser, par le battage les tiges de la poussière dont elles sont remplies. Mais cette précaution ne suffit pas, en établissant les meules et en entassant le fourrage dans les fenils il convient de répandre avec un tamis, 1 livre de sel de cuisine finement pulvérisé par chaque 100 livres de foin altéré. Le sel dissout promptement dans la sueur qu'émet la masse en fermentant, modère cette fermentation, met obstacle à la production du moisi, et, s'incorporant au fourrage, le rend plus nutritif et plus appétissant.

Si le foin est seulement lavé, étiolé, on peut borner à 1 lb. la quantité de sel à employer par 100 lbs. On ne saurait trop recommander aux cultivateurs, dans les années où la fenaison est contrariée par un mauvais temps, l'usage de saler leur fourrage, 1 lb. peut suffire par 200 lbs.

On ne devrait jamais omettre cette précaution pour le regain, qui est, en général, aqueux peu tonique, et qui s'altère plus promptement que les foins de première coupe.

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE OU PATATES. — Raper bien fin deux grandes pommes de terres bouillies, battre 4 jaunes et trois blancs d'œuf, ajouter une grande cuillerée à table de crème, un autre de vin doux du jus de citron et un peu de muscat. Battre cette pâte à peu près une demi-heure : elle deviendra légère.

PETIT GATEAU AU LAIT POUR LE DEJEUNER. — Mêler une livre de farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, 2 de sucre, 3 de lie, 2 onces de beurre et un œuf, avec une roquille de lait ; pétrir le tout en ajoutant assez de lait pour faire une bonne pâte, puis soupoudrez de farine un linge, y mettez la pâte