

L'Exercice pour les jeunes vaches—La litière est-elle indispensable?

Le *The New Dairy*, No de novembre, traite avec beaucoup de bon sens la question de l'exercice pour les vaches.

Les jeunes vaches en bonne santé se trouvent très bien de la stabulation, même si elles sont attachées à un piquet pendant sept mois de l'année. Personne n'a fait, à ce sujet, de plus longues expériences que les cultivateurs canadiens-français dans la province de Québec. Avec nos froids rigoureux qui se soutiennent de longs mois sans interruption, il s'agit de garder chaudement nos vaches à l'étable, ou sans cela, pas de lait : cette expérience a déjà duré au moins deux siècles et demi. Est-ce que pour cela nos vaches de Bretagne et de Normandie ont dégénéré? Je plaindrais l'homme (même s'il avait eu soin de s'entraîner) qui devrait prouver la force de ses poumons en restant attaché au cou d'une de nos jeunes vaches mise en liberté dans un champ, après avoir été emprisonné sept longs mois et avoir passé par l'époque du vêlage. Au sujet de leurs qualités laitières, pourvu qu'on les soigne convenablement, disons de suite que l'essayeur centrifuge *Babcock* indique une proportion moyenne de plus de 4% de beurre dans le lait des génisses de 2 ans. Quant à la quantité, nous pouvons montrer deux petites génisses, ayant donné du lait depuis les mois de février et mars, dont le rendement actuel est, pour chaque vache, de 20 lbs, tandis qu'au plus fort de la lactation elles ont donné respectivement 38 et 43 lbs en un jour.

Voilà les résultats de la stabulation rigoureuse des vaches et de leur... dégénérescence. Ce troupeau gardé dans les limites de la ville de Québec peut être visité tous les jours. Il est tenu toute l'année à l'étable, on lui donne deux heures de liberté en plein air et dans la cour, chaque jour pendant cinq mois, mais pendant les 7 autres mois il est renfermé à l'étable. En règle générale, nos veaux gardent l'étable toute la première année. La seconde année, on les laisse courir dans des pâturages à la campagne. Nos jeunes vaches vèlent ordinairement à 24 mois, à ce moment ce qu'on leur demande, c'est qu'elles fassent leurs devoirs comme mères et comme vaches laitières.

Naturellement, nos étables sont bien éclairées, ont un système complet de ventilation et sont tenues *scrupuleusement* propres. Chaque vache est placée très près de sa voisine, car on ne lui accorde en largeur qu'un espace de trois pieds. Notre climat est si froid que nous devons compter sur la chaleur animale pour garder nos étables suffisamment chaudes. Les passages, aussi étroits que possible, sont disposés avec le confort nécessaire et entretenus propres.

Maintenant se présente la question : Qu'est-ce qu'une bonne litière pour les animaux? Dans la nature, la vache, laissée à elle-même, choisit un terrain élevé et sec. Si on y place de la paille, aussitôt la vache s'en va pour chercher tout autre endroit bien sec. Et cependant la paille est la litière usuelle qu'on emploie généralement. Qu'est-ce que la paille? Un fourrage qui, bien conservé et bien préparé, vaut la moitié de son poids de foin également bien conservé. Nous pouvons, dans ce cas, nous demander si le foin est naturellement destiné à former la litière? Et bien, est-ce que la litière de paille ou de foin, telle qu'employée ordinairement, ne constitue pas une masse humide ju-tement convenable pour provoquer la pourriture? Une telle litière peut-elle favoriser la production d'un lait de bonne qualité? Quoiqu'il en soit, nous ne pouvons nous donner le luxe de faire pourrir notre foin, ni même notre paille. Dans nos étables à vaches, nous n'en employons pas un livre comme litière, dans le cours d'une année. Les vaches se tiennent sur un plancher composé de courtes planches bien sèches, et sont entretenues dans un grand état de propreté, car tout le fumier tombe dans la gouttière au fumier placée en contrebas, dans une étable, et

pour l'autre étable, traverse des barres d'acier et tombe directement dans la cave à fumier. Ainsi donc, chaque livre de matière alimentaire est utilisé, car chaque chose a sa valeur, et on obtient aussi en abondance, un lait sain, bon et riche.

ED A. BARNARD.

(Traduit de l'anglais par H. Nagant.)

Sucre de betterave—Grand succès.

La correspondance qui suit prouve deux choses. 1. que la fabrication en grand du sucre de betterave dans cette province est un fait accompli; 2. que les conclusions publiées officiellement sur cette question, dès 1874, étaient exactes.

Le sucre blanc en poudre que nous avons reçu est de premier choix. Les épiciers nous informent qu'ils n'en demandent pas de meilleur pour leur commerce ordinaire. Le succès est donc complet. Or c'est toute une révolution qui se prépare dans notre agriculture. Le marché canadien absorbe pour environ 15,000,000 de piastres par année de sucre importé. En fabricant ce sucre, nos cultivateurs toucheront une grande partie de cette énorme somme. Mais ce qui est beaucoup plus important pour eux, c'est que cette culture, en nettoyant et enrichissant leur terre, est de nature à doubler, tripler et même quadrupler leurs récoltes. C'est là l'expérience commune dans tous les pays où se fabrique le sucre de betterave. C'est donc la richesse agricole qui peut et doit remplacer la pénurie des temps passés et cela à courte échéance, espérons-le du moins. Mais à notre avis, il y a dans le succès de cette industrie plus qu'une question agricole. Nous voyons une question nationale de premier ordre. Rendre notre agriculture prospère c'est enrichir la masse des travailleurs du pays, le commerce, l'industrie, même les classes les plus élevées dans la société. Car il faut l'admettre, la prospérité d'un pays se mesure, en règle générale, par la prospérité de la classe agricole. Tous, nous avons donc le plus grand intérêt au développement de l'industrie sucrière de betteraves dans ce pays.

Espérons que chacun le comprendra et que nos hommes d'Etat surtout sauront faire leur devoir en cette circonstance.

ED A. BARNARD.

Monsieur,—Je m'empresse de vous envoyer un petit baril de sucre cristallisé de Farnham, qui vous donnera l'idée de ce que nous avons fait en sucre de premier jet avec avec notre vilain outillage allemand de Farnham, sans raffinage. Nous ferons mieux en 1892 si Dieu et les gouvernements nous aident.

En attendant, je vous prie de vouloir bien agréer l'expression de ma considération la plus distinguée.

ALFRED MUSY.

Fabrique de sucre, Farnham, (P. Q.).

Analyse du sucre de betterave de Farnham, Que.

Québec, 23 décembre 1891.

L'honorable M. H. G. Joly de Lotbinière,
Président du Conseil d'agriculture, Québec.

Monsieur,—Suivant votre demande, j'ai l'honneur de vous transmettre les résultats de mes recherches au sujet de l'échantillon de sucre de betterave que vous m'avez remis le 10 courant et qui provient de la fabrique de sucre de Farnham, Qué.

Afin de donner une idée plus exacte de la valeur de ce sucre, j'ai fait en même temps, et dans les mêmes conditions, l'analyse d'un sucre de canne raffiné, de toute première qualité, que je me suis procuré chez un des meilleurs épiciers de Québec.

Sucre de Farnham—Cet échantillon qui est un sucre non raffiné, de premier jet, est presque blanc, avec une teinte légèrement bleuâtre. Vis au microscope, les cristaux sont en général assez bien formés, mais une partie de ces cristaux (environ $\frac{1}{3}$) présentent des contours arrondis et sont plus ou moins agglomé-