

La considérerait plus généralement comme un fourrage excellent, on ne serait pas exposé à tant de mécomptes. Si on voulait suivre l'exemple de ceux qui font subir à la paille quelques manipulations en y additionnant d'autres matières, on serait surpris des résultats obtenus, non seulement comme entretien des animaux, mais encore comme production plus abondante de fumiers.

Continuer à se servir de la paille lorsqu'on peut faire autrement, c'est vouloir contester sa valeur nutritive. Or, personne ne peut la contester, quand chez beaucoup de cultivateurs, la nourriture des bœufs et les vaches n'est exclusivement composée que de paille!

Puisqu'il en est ainsi, pourquoi ne pas en faire un bien meilleur usage en essayant de toute la faire consommer?

Ici l'on m'arrête, et j'entends de nouveau prononcer le mot litière.

Eh bien! je m'adresse à ceux qui peuvent se procurer des litières autres que la paille des céréales, et je leur répondrai: Du moment que vous pouvez vous procurer des bruyères, des fougères, des ajoncs, des roseaux, des plantes marines, de la tourbe ou des feuilles, vous devez faire consommer toute votre paille.

En la faisant passer par le corps de vos animaux, vous augmentez forcément la qualité de vos engrais et la quantité, puisque, la nourriture consommée, vous allez chercher en dehors de votre exploitation des matières fertilisantes qui en viennent augmenter la masse.

Comme engrais, les pailles des céréales n'ont pas une vertu fertilisante tellement supérieure aux autres plantes qu'on soit obligé de leur donner la préférence. Recueillir les exoréments sur de la paille plutôt que sur des bruyères, ajoncs ou autres est un grand tort, quand on peut l'éviter et quand on a tant de moyens aujourd'hui pour améliorer les fumiers de la ferme.

Mais, ne nous écartons pas du sujet, et puisque nous parlons de la paille pour l'alimentation du bétail, voyons de quelle manière nous pouvons la faire consommer avec le plus d'avantage.

Nourrir le bétail avec de la paille est une thèse insoutenable; loin de moi cette pensée. Comme nous, les animaux ont besoin d'une nourriture variée; c'est donc par le mélange de cette paille à d'autres aliments qu'on peut arriver à la faire consommer et à réaliser de cette manière, sur des produits d'une plus grande valeur, une économie considérable.

Quand on donne aux bœufs, aux vaches ou aux moutons une botte de paille dans son entier, ils choisissent ordinairement la meilleur, l'épi plus ou moins éballé ou le peu d'herbes sèches qui contient cette gerbe; le reste, enlevé du râtelier, est mis en litière. C'est déjà une opération meilleure que de mettre cette botte de paille immédiatement sous les animaux; mais je le répète, cette opération ne vient parfaite qu'en tant que toute cette paille aura servi à la nutrition.

Pour en arriver là, il faut que la paille soit hachée et huetée, pour qu'elle puisse entrer en fermentation.

Si à cette paille hachée vous ajoutez du foin, des racines, des tourteaux de graines oléagineuses, soit l'un

ou l'autre de ces différents produits, vous arrivez de suite à un mélange excellent qui peut constituer non-seulement une ration d'entretien, mais encore une très-bonne ration d'engraissement, surtout pendant la première période de cet engraissement.—DESOLAVIÈRES.—(*Journal d'agriculture progressive*).

Beurre fabriqué à la beurrerie (creamery).

En observant d'une année à l'autre le prix du beurre sur nos marchés, on pourra se convaincre que celui fabriqué à la beurrerie se vend six centins de plus par livre que celui fabriqué à la ferme, et de six à dix centins de plus par livre que le beurre commun, c'est-à-dire de troisième qualité. Ce qui prouve avantageusement en faveur des beurreries.

En effet, le beurre fabriqué à la beurrerie est plus recherché que celui fait à la ferme, car à la beurrerie celui qui y fabrique le beurre y consacre tout son temps, et il a à sa disposition tout l'outillage nécessaire pour contrôler la température, la propreté désirable, etc., et par son expérience dans les diverses manipulations du beurre, il maintient la bonne qualité et la couleur du beurre du commencement à la fin de l'année.

Le beurre fabriqué à la ferme peut être d'aussi bonne qualité que celui fabriqué à la beurrerie, mais on ne saurait y faire un beurre aussi uniforme, tant par la qualité que par la couleur. Il arrive parfois que ce travail est partagé dans la ferme, et que le beurre n'est pas toujours fabriqué par la même personne, conséquemment le beurre, dans une même ferme, varie en qualité et en bonne apparence.

Le beurre commun se voit encore que trop souvent sur nos marchés; il est blanc, rancide ou trop salé ou grasseux, et a quelquefois une odeur désagréable; tous ces défauts ensemble le rendent invendable sur les marchés. Les frais de fabrication de ce beurre sont aussi considérables que celui fabriqué à la beurrerie, mais soit ignorance des meilleurs procédés à employer pour la fabrication du beurre, ou négligence quant à ses différentes manipulations, on n'a pu obtenir qu'un beurre de mauvaise qualité.

Comme il y a aujourd'hui un grand nombre de beurreries, il faut se mettre en état de faire face à leur compétition en prenant tous les moyens possibles pour fabriquer du beurre de première qualité sur la ferme. Nous ne sommes plus au temps où le beurre commun pouvait obtenir des acheteurs; et le temps n'est pas éloigné où l'on ne voudra plus acheter d'autre beurre que celui fabriqué dans les beurreries. Ces établissements deviendront une nécessité dans nos campagnes; il y aura alors autant de beurreries que nous avons actuellement de fromageries, et les cultivateurs n'auront qu'à y gagner par ce changement.

Choses et autres.

Soins à apporter à la nourriture du bétail.—Il est important de ne pas mettre en une seule fois trop de fourrage dans la crèche d'un animal, mais le lui donner à mesure jusqu'à ce que l'on soit assuré qu'il en a suffisamment pour faire un bon repas; le surplus ne serait que gaspillage. Comme nous l'avons souvent répété, on doit nourrir le bétail à des heures régulières, car la digestion se ferait difficilement si on lui offrait la nourriture à n'importe quelle heure de la journée.