

la dose de paille selon que le blé-d'inde, au moment d'être mis en silo, sera plus ou moins aqueux. La dose de paille ajoutée ne doit pas dépasser un cinquième ; et cette paille qui aura pris la saveur et l'humidité du blé-d'inde, sera mangée avec avidité par le bétail.

### Choses et autres

*Salaison des fourrages*—C'est le moment de rappeler cette excellente pratique, car les jours pluvieux que nous avons eus pendant quelque temps, n'ont pas permis d'amener les fourrages qu'on a récoltés au degré nécessaire de dessiccation pour en assurer la conservation.

On peut rendre ces fourrages conservables en les étendant en couches qu'on saupoudre avec du sel.

La salaison des fourrages est recommandée dans le cas où le foin n'a pu être rentré que mouillé ou couvert de vase, quand il est d'une qualité inférieure et d'un goût acerbe.

Une poignée de sel est répandue sur chaque couche de fourrage, soit foin, trèfle ou paille, d'une épaisseur d'un demi-pied, soit une demi-livre pour chaque quintal. La dernière couche exige une couche plus considérable de sel.

Ce procédé ne protège pas seulement les fourrages contre la pourriture ; il les améliore et les rend plus salutaires aux animaux.

Dans le traitement des fourrages couverts de boue ou de vase, les plus grandes précautions doivent être prises : il faut les battre et les secouer avec soin.

*Valeur de la tourbe.*—Elle renferme 81 à 92 par 100 de matières organiques, 2 à 3 par 100 d'azote, et 7 à 18 par 100 de matières minérales. La tourbe est très bonne comme litière, surtout dans les bergeries.

*Appétit dépravé des animaux.*—Il arrive assez souvent que certains animaux ont pour habitude de manger du linge, du bois et même de la terre, au point de devenir une cause mortelle pour ces animaux. L'emploi du sel est un bon correctif à ce défaut. On peut corriger les animaux qui ont ce défaut en donnant une once de sel par jour aux gros animaux et une demi-once aux petits animaux.

*Remplacer l'avoine par le sarrasin.*—Si par suite des mauvais temps que nous avons l'avoine venait à manquer soit par la rouille ou autrement, et être d'un prix excessif, on pourrait avantageusement la substituer par le sarrasin que l'on peut se procurer dans des localités où cette culture est la plus générale.

*Aliments pour les vaches laitières.*—Plus leurs aliments sont remplis d'eau, plus le lait est abondant. Ainsi à l'aide de boires appétissantes, on parvient à faire boire à la vache une quantité anormale d'eau qu'elle rend en lait. La privation d'aliments renfermant une certaine quantité d'eau est la seule cause de l'amointrissement du lait en hiver.

On peut, dans une certaine proportion, mouiller les aliments donnés aux vaches à l'étable, en les excitant à boire davantage, au moyen d'un peu de sel afin d'avoir plus de lait et du beurre moins ferme, et moins blanc, et cela sans altérer la nature du lait.

Le meilleur beurre est produit par des fourrages variés.

En hiver, les betteraves doivent composer au moins un quart de la ration ; le reste doit consister en foin, trèfle, vesces, etc., en donnant, autant que possible, un fourrage différent à chaque repas, et en alternant les légumineux avec le foin.

*Une moyenne extraordinaire de mortalité.*—A cette saison il y a toujours plusieurs cas de mort surtout parmi les enfants, des malaises d'été, Diarrhée, Choléra, Crampes, etc, mais cette saison, les cas semblent extraordinairement fréquents et fatals, et chacun devrait savoir qu'une cure certaine et rapide peut être obtenue en prenant une cuiller à thé de Pain Killer Perry Davis, dans de l'eau douce (l'eau chaude est la meilleure), à toutes les demi-heures jusqu'au soulagement. Ce remède n'a jamais manqué son coup. La direction complète est sur chaque bouteille. Vendu par tout bon droguiste. La nouvelle grande bouteille est toujours au prix populaire de 25 cts.

### RECETTES

#### *Conservation des fruits destinés à une exposition de fruits.*

Si l'on veut transporter au loin des fruits destinés à une exposition, on peut employer le procédé suivant :

Il faut éteindre de la chaux vive dans de l'eau créosotée que l'on a obtenue en versant dans chaque pinte d'eau quatre ou cinq gouttes de créosote que l'on se procure chez un pharmacien. La chaux ne doit être ni trop ni trop peu éteinte.

On prend une caisse, on dépose sur son fond un lit de chaux créosotée ; on étend sur ce lit une couche de fruits ou légumes à conserver : prunes, pommes, etc. On fait un second lit de chaux créosotée éteinte, qu'on recouvre d'une seconde couche de fruits. Quand la caisse est pleine on y met le couvercle, et on la ferme hermétiquement. Ainsi disposés, les fruits peuvent se conserver une année entière.

#### *Conservation des étiquettes en bois.*

Voici un excellent moyen : Plongez ces étiquettes, jusqu'à imbibition parfaite, dans une forte solution de sulfate de fer, les laissez sécher et les placez ensuite dans un lait de chaux, insoluble, qui en prévient la destruction par l'action atmosphérique. Les différents objets en bois employés, soit pour couvrir les plantes ou autrement, peuvent être conservés longtemps en bon état, si on les traite par ce procédé.

### A vendre au

Bureau de la " GAZETTE DES CAMPAGNES "

## VADE-MECUM DE L'ENSILEUR

Résumés de différentes méthodes de conservation des fourrages verts d'après les dernières expériences et enquêtes française-anglaise-américaine.

Prix : \$1

Par Gaston Jacquier

Membre de la Société des Agriculteurs de France et de l'Association française pour l'avancement des sciences, Secrétaire de la Société d'Agriculture de Grenoble.