

la paille peut n'être pas ménagée, ce procédé permettrait d'augmenter beaucoup, tout à la fois le volume et la qualité des fumiers. Et tous les bons cultivateurs savent qu'on n'a jamais assez de bon fumier.

Mais en dehors de cet emploi purement agricole de la tourbe, il en est d'autres parmi lesquels un surtout mérite d'être signalé particulièrement, car il est susceptible de rendre de très grands services au commerce des fruits et à la conservation des racines.

Les allemands ont remarqué que la tourbe, bien desséchée à l'air jouissait de précieuses propriétés pour garder ou expédier les substances comestibles. C'est ainsi que la Société Tourbière de Gifstorn, a exposé en juin 1889, au concours de la Société d'Agriculture Allemande à Magdebourg, un lot de pommes de terre qui avaient été conservées dans la tourbe depuis l'automne de 1888, ces pommes de terre avaient un aspect aussi frais qu'au moment de l'arrachage. Ceux qui ne connaissaient pas leur provenance se sont figurés que c'étaient des pommes de terre printanières de 1889. Aucune d'elles n'était germée, comme il arrive si fréquemment pour les pommes de terre emmagasinées dans les caves ou les silos. Il paraît que la tourbe bien desséchée à l'air libre, empêche aussi la pousse des navets, des oignons, et autres produits. cependant sur ce dernier point on est moins affirmatif. Mais rien n'empêche d'essayer, la chose en vaut certainement la peine.

La tourbe paraît conserver aussi d'une manière parfaite le poisson de mer pendant un certain nombre de jours. La preuve en a été faite; du poisson de mer emballé dans de la tourbe, a été envoyé de la Mer Adriatique à Berlin, où il est arrivé en parfait état au bout de 18 jours.

Enfin au même concours de Magdebourg déjà cité on a pu voir un quartier de porc, qui était resté enveloppé dans de la tourbe pendant deux ans à l'étage supérieur, exposé au sud-est, d'une maison couverte en zinc. Cette viande était desséchée, mais ne présentait ni décomposition, ni mauvaise odeur. Ces propriétés antiseptiques de la tourbe sont aussi connues dans le Manovre et dans les Ardennes.

Nous aimons à croire que ceux de nos lecteurs, voisins d'une savanna ou tourbière, voudront bien l'été prochain prendre la peine de faire quelques essais, au succès desquels nous nous intéresserons avec plaisir et dont nous les prions à l'avance de nous communiquer les résultats pour nos lecteurs.

Se rendre utile à ses concitoyens est une noble tâche, digne de séduire tout bon cultivateur.

L'ensilage.

Nous avons promis à nos lecteurs dans nos propos d'étable de leur fournir quelques renseignements sur ce mode de préparation des aliments du bétail qui consiste dans la fermentation. L'industrie sucrière a fait dans notre province quelques essais encore infructueux de culture de betteraves, dont la pulpe serait un excellent aliment fermenté pour le bétail. Mais il est encore pré-

maturé de s'en occuper ici. Nous pensons donc que le seul cas où, dans les conditions actuelles de la culture dans la province de Québec, la fermentation ait quelque chose à faire avec l'alimentation du bétail, est celui de la conservation des fourrages verts par l'ensilage.

Si cette question a été à juste titre considérée par Auguste Goffart, son vulgarisateur en France, comme une des plus importantes pour l'agriculture, est-il un pays au monde où elle ait plus d'importance que dans la province de Québec, étant donné d'une part que la tendance actuelle de l'agriculture dans notre pays est le développement de l'industrie laitière, et d'autre part que nous avons à combattre un des plus longs et des rigoureux hivers des pays agricoles.

La Société d'industrie laitière a parfaitement compris l'importance de la question et ne cesse à chacune de ses conventions de recommander la pratique de l'ensilage des fourrages verts. *La Gazette des Campagnes* a déjà publié sur cette intéressante matière de nombreux articles. Malgré les conférences, malgré tous les conseils regus et publiés, peu de cultivateurs se sont décidés à construire un silo et à cultiver le blé d'inde comme fourrage.

Sincèrement convaincus par nos études et par les expériences déjà vieilles de 4 années que l'on pratique avec succès et que nous avons suivies avec intérêt à l'Ecole d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, convaincus, disons nous, que les fourrages verts, conservés par l'ensilage, sont appelés à jouer un rôle considérable dans l'industrie laitière de la province de Québec, nous avons de nouveau étudié cette question très sérieusement et nous nous proposons dans une série d'article de résumer à nos lecteurs les enseignements des maîtres sur cette matière.

Le grand maître de l'ensilage, nous le disons avec satisfaction, est un cultivateur français, que nous venons de nommer, M. Auguste Goffart. Quelques lignes de lui, extraites de son volume sur la culture et l'ensilage des maïs (blé d'inde) comme fourrages verts, le feront mieux connaître et estimer de nos lecteurs qu'un éloge en règle.

"Tout étudier, tout suivre, tout comparer, être toujours sur la brèche, savoir changer de système quand on reconnaît s'être trompé, tel est le devoir du cultivateur qui s'impose une mission comme celle que je remplis, disait un jour Goffart en expliquant au public la ligne de conduite qu'il s'était tracée au début de sa pratique de l'ensilage."

"Depuis mes premiers écrits, ajoutait-il, j'ai dû renoncer à des idées que je croyais au dessus de toute contestation. Il faut savoir s'avouer à soi-même qu'on s'est trompé et surtout l'avouer aux autres sans y mettre d'amour propre et sans autre passion que celle de la vérité."

N'est-ce pas là le langage de l'honnête homme.

C'est grâce à cette absence de parti pris, ajoute Goffart, grâce à une étude de tous les instants et à un travail opiniâtre que j'ai rectifié mes idées erronées de la première heure et que je puis aujourd'hui recommander à mes confrères agricoles un système complet d'ensilage applicable à tous les fourrages verts indistinctement, en leur garantissant un entier succès s'ils consentent à suivre à la lettre toutes mes prescriptions. — (A suivre)