

" Les trayons sont distants et divergents, car c'est le volume de ces organes à leur base, qui force leurs extrémités à s'écarter les unes des autres.

" Plus sont considérables les veines qui rampent à la surface du pis, ainsi que celles qui montent de la partie postérieure de la mamelle à la vulve, et celles qui marchent d'arrière avant le long du ventre, depuis le pis à la poitrine, plus les probabilités d'une bonne laitière sont fortes.

" On appelle celles qui rampent sous le ventre *veins du lait*, *vaisseaux lactifères*. Le point où ces veines se perdent en pénétrant dans le corps a reçu le nom de *porte* ou *fontaine du lait*. Il va sans dire que plus la veine du lait est considérable plus la *fontaine* qui lui donne passage doit l'être.

" Je dois dire que ces noms de *fontaine du lait* et *veins du lait* sont impropres.

" La bonne laitière, la vraie femelle est d'un naturel doux et placide; elle se laisse traire facilement, son œil est ouvert, calme et caressant; tout dans ses allures révèle la douceur, comme tout dans sa conformation trahit la délicatesse.

" Le mâle lui-même a un aspect plus féminin; il participe des caractères de sa mère comme il en transmet les aptitudes.

" Le travail, la production précoce de la viande et la production du lait sont donc trois fonctions, essentiellement différentes, qui dominent toutes les autres, pour peu qu'elles deviennent actives. Chacune d'elle exige un genre propre d'activité, lui impose certaines habitudes physiologiques, certaines conditions organiques, qui appellent nécessairement des aptitudes et une conformation particulière.

" De cette opposition d'aptitude, de conformation, de rendement, résulte évidemment l'impossibilité d'obtenir à la fois, d'une même race, la plus grande somme de produits et de bénéfices pour la laiterie, pour l'engraissement et pour le travail.

" Je prie mes amis, les cultivateurs, de toujours se rappeler, d'avoir toujours à la mémoire la loi de balancement des forces organiques. Comme je l'ai déjà dit, cette loi veut que si un organe acquiert une activité relativement extraordinaire, les autres organes deviennent moins actifs. Lorsque l'on veut augmenter le produit du lait, il faut que la force musculaire et la puissance d'engraissement *diminuent d'autant*. Et ceux qui prétendent former des animaux à deux fins, c'est-à-dire bons également pour la laiterie et la boucherie, ou ne connaissent pas le premier mot de la physiologie et des principales règles de l'élevage, ou ils ont intérêt à répandre cette erreur. — (A suivre.)

Le silo.

L'énonciation d'un pareil sujet peut encore causer de l'étonnement à un grand nombre de cultivateurs. Rien de surprenant, parce que cette importante question n'est pas suffisamment connue du public. La plupart de nos fermiers ignorent même aujourd'hui la manière de faire un silo et les immenses avantages qui en résultent. Ayant eu le bonheur et le plaisir de visiter dernièrement les magnifiques constructions qui s'élèvent sur l'incomparable ferme-modèle de l'école d'agriculture de Sainte Anne de la Pocatière, il nous a été donné de voir un excellent silo formé

sous l'habile direction de M. Joseph Roy, chef de pratique de cette ferme, avec l'appui du Rév. M. Tremblay, directeur de l'Ecole d'agriculture. Il nous a été donné, en même temps, d'entendre de la bouche de M. Roy, des explications concernant la formation de ce silo. Nous croyons intéresser le public en lui faisant part des notes que nous avons prises sur les lieux. Si nos remarques peuvent engager la classe agricole à suivre ce bel exemple, nous nous réjouissons d'avance du résultat que cette trop courte étude est destinée à produire.

Pour conserver les fourrages verts et les faire consommer à leur état naturel, on les met en silo; c'est-à-dire dans une fosse, et voici de quelle manière on s'y prend :

On fait d'abord une fosse de la grandeur voulue pour contenir les fourrages que l'on se propose de mettre en silo. Les côtés ou les parois doivent être parfaitement étanches, de manière à ne donner aucun accès à l'air. Ces parois sont doubles, et, entre chaque cloison, on dépose du bran de scie. Il faut de toute nécessité que le silo soit à l'abri du contact de l'air; c'est une des conditions essentielles du succès. On peut aussi le faire dans des fosses pratiquées dans la terre, mais dans tous les cas, le cultivateur doit voir à ce que l'ouverture soit bien fermée.

On peut mettre en silo toutes sortes de fourrages verts, tels que blé d'Inde, trèfle, lentille, orge, avoine, vesce, etc. Pour cela on les transporte dans la fosse à mesure qu'on les fauche; mais avant de les déposer en tas, il faut les passer dans un coupe-paille. Ensuite on les forme en silo par couche de huit à dix pouces d'épaisseur en ayant bien soin de les fouler avec les pieds et de les arroser avec une saumure à chaque couche, afin d'activer la fermentation. On peut transporter les fourrages verts pendant un temps de pluie ou dans un beau jour; le cultivateur obtiendra un résultat également satisfaisant dans les deux cas.

On emplit la fosse par couches superposées jusqu'à ce qu'elle soit entièrement pleine, c'est-à-dire qu'on met une couche de lentille, ensuite une couche de blé d'Inde; un troisième lieu, une couche de trèfle, en quatrième lieu, une couche d'avoine; ainsi de suite. Le cultivateur est libre de commencer son silo par le fourrage qu'il lui plaît. On recouvre la fosse de planches et on les surmonte d'une forte pesée en pierre ou d'une vis de pression pour presser le contenu de la fosse, afin que, par suite de l'action de la fermentation, les fourrages prennent une odeur alcoolique. Les animaux dévorent avec avidité ces fourrages fermentés.

Il faut laisser le silo en fermentation pendant environ un mois et demi. C'est le temps qu'a pris celui de la ferme de Ste-Anne pour être dans une excellente condition. On peut aussi attendre au printemps pour ouvrir un silo, quand on veut se servir de fourrages verts à cette époque seulement. C'est le cultivateur qui est son propre juge dans ce cas.

Quand on ouvre un silo, on doit prendre soin de commencer par un coin, afin de ne pas exposer toute la surface à l'air, de diminuer par là l'action de la fermentation et faire perdre aussi aux fourrages une grande partie de leur valeur.

La première fois que le fermier fait usage de ces fourrages verts, les animaux paraissent ne les manger