

ENSILAGE

CONSTRUCTION DU SILO.

Le silo économique doit être en bois, aussi profond que possible, avec une charpente solide, parce que la pression latérale est considérable. Le fond et les côtés doivent être à l'épreuve de l'eau et de l'air.

Que le fond soit donc placé sur un sol battu et bien égoutté et que les côtés soient rehaussés de six à huit pouces, de manière à ce que l'air ne puisse s'introduire par le bas.

Que la charpente soit doublée intérieurement de deux épaisseurs de bois d'un pouce, emboutetées avec papier entre deux.

Laissez quelques portes du haut en bas, de deux pieds et demi de hauteur, lesquelles on obstruera par degré, à mesure que la conserve sera accumulée dans le silo.

On peut mettre le silo dans la grange tout à côté de la batterie. On peut construire le silo en dehors, pourvu qu'on le protège d'une toiture.

Placez la conserve par couche de trois pieds et demi, et laissez la fermenter jusqu'à 125 ou 150 degrés Fahrenheit. Si elle ne chauffe pas assez rapidement, à votre gré, vous pouvez l'arroser pour activer sa fermentation. Quand une couche aura atteint au moins 115 degrés, remettez une autre couche de même profondeur, excepté dans les silos de moyenne grandeur ou les petits, dans lesquels il faut absolument fouler les côtés et surtout les coins.

Une fois le silo rempli, mettez deux rangées de planches indépendantes les unes des autres, de manière à couper le joint du premier rang de planches, légèrement chargées de terre, afin d'empêcher l'air d'arriver à l'ensilage.
