

et n'altèrent nullement la masse.

Les vaches en lait reçoivent, en outre des cinquante livres de conserve, dix livres de foin et un seau de *boulette*, son et moulée claire servsi chaud.

On me dit que les poulains et les porcs peuvent être nourris à la conserve, mais les miens ont jusqu'à présent fait les difficiles, à l'exception d'un seul, un poulain qui paraît s'en accommoder passablement.

J'ai pris la liberté de vous nommer les messieurs réunis chez moi, parce que nous proposons, comme nous le faisons ici, de répandre autant que possible par le pays ce système d'ensilage qui nous réussit si bien, l'approbation de ces hommes d'expérience ne peut que nous aider puissamment à atteindre notre but.

C'était bien leur opinion à tous, que si le silo n'était pas déjà trouvé, il faudrait l'inventer tout spécialement pour notre pays aux longs hivers; qu'il venait merveilleusement en aide à notre agriculture, en nous poussant à la culture de la plante produisant le plus de substance alimentaire sur une étendue donnée; qui peut s'ensiler par n'importe quel temps, surtout par les temps pluvieux, au moment où l'on ne peut toucher aux autres récoltes.

Plus le blé-d'Inde est mouillé et plus vite il fermente et plus vite par conséquent on peut compléter l'ensilage. A tel point que si l'on s'impatiente de ne pouvoir ajouter une autre couche assez vite à son gré, comme cela m'est arrivé, il suffit d'arroser abondamment, et la conserve entre de suite dans la fermentation désirée pour produire la conserve douce.

Vous savez quelle saison a été la dernière au temps des récoltes. Le ciel s'est-il jamais montré aussi inclement! Le blé-d'Inde est vert, et la récolte peu excellente pour ces années de misères et de vrai désespoir, pourvu que l'on ait un silo, car sans silo, il est bien la plus malencontreuse des récoltes à cueillir.

J'ai rentré le mien avec tous les désagréments de la mauvaise saison. Sur un champ bien drainé pourtant mes attelages enfonçaient profondément. Nous ne pouvions mettre que demi-charge et plus d'une botte de maïs était apportée ruisselante pour avoir été ramassée, sans doute, dans une flaque d'eau. Nous ne pouvions attendre la couche déjà placée au silo dépassait 125 degrés. Il en fallait une autre, à moins d'encourir le trouble de recouvrir comme en finissant. Il n'est pas nécessaire, vous savez, de fouler en chargeant, la couche en fermentant se tasse d'elle-même et aussi fermement que le ferait une presse hydraulique.

Quelquefois les travailleurs revêtaient l'imperméable pour apporter, sous la pluie, au bon moment, la couche voulue.

Je racontais ces procédés aux messieurs que j'avais l'honneur d'avoir chez moi, au moment où ils me disaient que la conserve dans mon silo avait bonne couleur, bonne odeur et bon goût.

Je ne manquerai pas de leur raconter que lors de l'ensilage, mon honorable ami, Monsieur Ross, critique toujours prompt, comme vous savez (et de ce temps-ci plus que jamais, puisqu'il est un des vaillants chefs des mécontents de l'opposition), M. Ross me faisant alors le plaisir d'une visite, me demandait ce que j'allais faire de ces bottes de maïs trompées et salées même; que j'allais gâter ma provision au si o; que lui attendrait qu'elles se fussent un peu ressuyées; mais

je n'ai pas toujours suivi ses conseils: je lui répondis que nous étions à moitié en déluge et que je ne voyais pas qu'il y eût apparence d'un changement pour le mieux; que le blé-d'Inde n'en fermenterait que plus vite et que je le guetterais, le thermomètre au point, pour l'arrêter à temps dans sa fermentation. Et ce fut fait; le résultat était là devant les yeux de mes amis satisfaits.

Vous tous qui, l'été dernier, avez vu vos pois germer sur le sol sans pouvoir en approcher. Vous qui avez perdu de même vos blés, vos avoines, vos orges et vu rouir vos foins que vous ne retourniez que pour mieux les endommager; vous qui avez cueilli vos pommes de terre les prenant d'abord dans l'eau pour les transporter un peu plus loin sur une hauteur où elles ne sèchaient guère davantage, songez à cette bénédiction de récolte qui ne fait pas la difficile: le blé-d'Inde; qui se laisse cueiller par la pluie, par la neige même, comme par les plus beaux soleils; planche de salut de l'agriculture, bienfait du bon Dieu par ces années de misère et de punition par lesquelles nous passons.

Et dire que tous peuvent construire un silo, sans être riches, sans même être ouvriers!

Que chacun ait donc cette institution indispensable sur sa ferme, vraie pièce de résistance pour braver l'hiver.

J'exposai aussi à mes amis ma manière de procéder à la moisson.

On peut cueillir à la moissonneuse en n'abaissant que deux de ses râteliers. Dans tous les cas, surtout si le maïs est long et gros, il faut mettre en botte et attacher. Jusqu'à présent j'ai coupé à la faucille. Les attaches des bottes sont en cordes à nœud coulant et peuvent servir indéfiniment. Elles sont renvoyées au champ à chaque voyage. Ces charrois se font dans des tombereaux à bascule. Les bottines y étant placées longitudinalement se trouvent debout à la décharge et de débit facile pour le manoeuvre qui les porte à celui chargé d'alimenter le hache-paille; un autre conduit successivement les deux attelages; un troisième est dans le champ tout le jour, à lier. Deux chevaux sur le manège. Voilà l'organisation pour les jours de rentrée. Le lendemain, pendant que la couche est à fermenter, les chevaux seront au repos et les quatre hommes à la faucille.

L'opinion générale est qu'il ne faut pas semer plus d'un minot à l'arpent, et en rangs distancés de trois pieds, afin de laisser mûrir la tige autant que possible et donner passage à la houe à cheval. Quand il est semé assez clair pour avoir des épis le moment de la moissonner est celui où les épis sont en petit lait. Le maïs semé à la volée ne produit pas autant et on ne peut ni le biner ni le plâtrer.

Les premiers sarclages se font à la herse à dents couchées, que l'on promène sur la pièce en long et en travers de temps en temps, jusqu'à ce que le blé-d'Inde ait atteint six pouces de hauteur. Après c'est le tour de la houe à cheval. Le maïs semé fort est plus apte à produire la conserve acide tandis que le clair semé, ayant pu arriver à un certain degré de maturité, donne une conserve douce.

Par le silo autant que par le bon pâturage, on peut activer la production du lait.

Si vous savez la conserve, ce qui n'est pas néces-