

COMPRESSION.

Il ne faut que peu de compression ; tout ce qui est exigé c'est l'exclusion de l'air. On comprendra facilement que lorsque du fourrage vort a été exposé pendant des heures et des journées entières à une température dépassant 122 degrés Fahrenheit, il n'a pas besoin d'une grande compression pour former une masse compacte. Ce que je préfère pour opérer cette compression c'est une couche de sable ou de terre sèche d'environ un pied d'épais jetée sur les lattes qui forment la couverture. Cela sert non seulement à presser l'ensilage, mais encore à exclure l'air et à conserver la chaleur d'une manière efficace. Il faut y voir de temps à autre, et bien la fouler sur les côtés du silo à mesure que le fourrage s'affaisse.

TUBE VÉRIFICATEUR.

Afin de constater le degré de la température du contenu du silo à différentes profondeurs, je fabrique un tube vérificateur comme suit :

A l'un des bouts d'un morceau de tuyau à gaz ordinaire, d'un pouce de diamètre à l'intérieur, je soude une pointe d'acier, et à l'autre bout qui reste ouvert, je visse une virole en fer à laquelle sont soudés deux courtes branches en fer de 6 à 8 pouces de long. Vers le bout portant la pointe (à environ un pied de cette dernière) je perce plusieurs petits trous d'environ un huitième de pouce de diamètre. J'introduis ensuite une petite boulette de laine dans le fond du tube près de la pointe. Lorsque je veux m'assurer de la température à une profondeur quelconque, je fais pénétrer le tube vérificateur à cette profondeur dans le fourrage. Lorsqu'il y est depuis environ 10 minutes, j'attache à une ficelle un thermomètre (gradué sur le tube depuis 22° jusqu'à 212° Fahrenheit, et je le laisse glisser dans l'intérieur du tube sur la laine qui est au fond. Au bout de quelques minutes je le retire vivement et je note la température. Les branches ou poignées placées à l'extrémité supérieure du tube sont très commodes pour retirer ce dernier, car lorsqu'il est entré dans six pieds d'ensilage compacte, il n'est pas aisé à retirer, et souvent il faut recourir à une chaîne et un levier. Pour quelqu'un d'entendu il me semble qu'une barre de fer de six pieds de long est tout à fait suffisante. Lorsque cette barre de fer est retirée, si la partie qui se trouvait dans la couche la plus basse est tellement chaude qu'on ne puisse y mettre la main, et que la barre devienne graduellement plus froide en remontant vers son extrémité supérieure, l'opération du remplissage se fait d'une manière satisfaisante. Si le fond est très chaud, et qu'il y ait ensuite une couche froide, et enfin, près du sommet, une couche plus chaude, c'est un signe qu'on a rempli trop rapidement, et il faut alors attendre un jour ou deux avant de continuer à remettre du fourrage.

Quiconque lira ces recommandations, sera porté à conclure que la production de l'ensilage doux est une chose difficile et compliquée, mais, pourtant, tel n'est pas le cas dans la pratique. La condition et les qualités des divers fourrages varient tant, qu'il est difficile de donner des instructions précises ; tout ce que je puis faire, c'est de m'efforcer d'inculquer à celui qui pratique l'ensilage les principes qui doivent le guider et de lui fournir de plus les quelques renseignements qu'une courte expérience me permet de lui donner. Quiconque essaiera de mettre mes idées en pratique, est certain d'un succès partiel sinon complet, et dans tous les cas, il n'y aura jamais de fourrage de perdu.

Les détails suivants sur le remplissage que je fais actuellement de mon premier silo de cette année, avec du seigle vert et du trèfle incarnat (*farouche*) pourront être de quelque utilité pour ceux qui se proposent de faire de l'ensilage :

Mai 12	entré 3	charges de seigle à moitié fané.
" 13	" 3	" " " séché pendant 5 ou 6 heures.
" 14	" 6	" " " fauché et entré immédiatement
" 15	" 7	" " " Silo rempli jusqu'en haut.
" 16	" 7	" " " "
" 17	" 6	" " " "
" 19	" 5	" " " "
" 21	" 2	" " " "
" 22	" 1	" " " "
" 23	" 2	" " " "
" 26	" 1	" " trèfle incarnat.
" 27	" 1	" " " "
" 28	" 1	" " " "
" 29	" 5	" " " "
" 30	" 1	" " " "
Juin 2	" 3	" " " "
" 3	" 4	" " " "

L'opération n'est pas complètement terminée.

Le silo a 12 pieds de long, 12 de large et 15 de profondeur.

Du 21 au 29 mai, nous avons eu beaucoup d'autre ouvrage, et nous avons en conséquence consacré très peu de temps aux silos.

Le 20 mai, nous avons commencé à remplir un second silo, et le 30 un troisième.

Les charges contenaient tout ce qu'un cheval pouvait facilement transporter, sur une charrette à échelles, disons, environ deux mille livres chacune.

Je puis dire en terminant que j'ai une ferme confiance que dans quelques années la production de l'ensilage doux, non seulement prendra la place de celle de l'ensilage dur, mais encore remplacera en grande partie le foin, changement qui, vu notre climat variable, diminuera considérablement les inquiétudes et les pertes du cultivateur anglais. (*Mark Lane Express*)
(Traduit de l'anglais).

FROMAGE DE CAMEMBERT.

AU RÉDACTEUR DU " JOURNAL D'AGRICULTURE."

Monsieur.—Quelques-uns de vos lecteurs apprendront peut être avec intérêt, qu'à la suite d'essais de fabrication du fromage ci-dessus nommé, j'ai constaté, après avoir suivi les instructions données par M. Granville Baker, dans sa lecture faite devant la conférence d'industrie laitière, à Gloucester, Angleterre, et publiées dans le numéro de juillet dernier de votre journal, que ce fromage est facile à fabriquer et est agréable au goût, nutritif et profitable. J'ai écrémé le lait du soir le lendemain matin, et mis toute la crème et la moitié du lait écrémé dans le lait du matin. J'ai porté le tout à une température de 86° F. J'y ai ajouté une cuillerée à soupe de présure pour chaque cinq gallons de lait, et je l'ai laissé en repos. J'ai laissé ce lait à la cave pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que le caillé fût assez ferme pour pouvoir passer le doigt dessus sans qu'il y adhère. A ce moment, j'ai transvasé le caillé dans des moules sans fonds en fer blanc perforé, de 4½ pouces de diamètre sur 6 pouces de hauteur, placés sur des feuilles de fer blanc perforé afin de permettre au petit lait de s'écouler. J'ai tourné les fromages soir et matin, pendant deux jours et je les ai ensuite sortis des moules, je les ai salés et je les ai placés sur des claies dans un coin noir de la cave pour les faire sécher. Je les ai tournés encore soir et matin, et au bout de quelques jours, ils se sont couverts d'une moisissure blanche, qui au bout d'une autre journée est devenue jaune. Bientôt après, ils ont commencé à sécher et à mûrir, et au bout de trois semaines je les ai coupés et les ai trouvés bons. Quelques semaines après, ils étaient excellents. C'est un procédé simple, qui exige l'emploi de très peu de lait, et qui peut être mis en pratique par