

que les patrons sont tenus de donner à leurs bidons, et, en même temps, de soulager les patrons d'une besogne qui, souvent, est la cause qui empêche une fabrique de s'ouvrir. Un propriétaire doit s'arranger pour que son contrat lui permette, sur dénonciation du fabricant, de renvoyer le lait mal conditionné d'un patron, et d'exclure ce dernier de la fabrique, sur récidive.

Je considère que le propriétaire doit toujours éviter d'avoir rien à faire dans la gestion des produits de la fabrique, pour la vente. Il ne doit s'engager qu'à livrer, chaque mois, un mois après la fabrication, le beurre ou le fromage, en bon état et de première qualité, et là doit s'arrêter sa responsabilité. Toutes relations commerciales entre les patrons et le propriétaire sont de nature à nuire au bon fonctionnement de la fabrique, quant à ce qui concerne les rapports des intéressés entre eux, à cause des conflits d'intérêt qu'elles provoquent presque toujours. — (A suivre)

L'ensilage des fourrages verts.

Comme cette question qui est à l'ordre du jour doit intéresser vivement les cultivateurs, nous ne saurions perdre aucune occasion pour les mettre au fait des expériences qui en sont faites dans différentes fermes de notre province. C'est pourquoi nous empruntons au *Monde* la correspondance suivante de la part d'un cultivateur de la Baie du Febvre, M. J. L. Lemire, membre de la Société d'industrie laitière de la province de Québec,

Monsieur le rédacteur du *Monde*,

Ayant vu sur votre journal l'appel que vous faites à ceux qui ont quelque connaissance sur la valeur de l'ensilage de vous les communiquer, je me permets de vous adresser les notes suivantes sur le coût de l'ensilage et sur sa valeur, pour nourrir les bêtes à cornes surtout.

J'ai commencé en 1885 à mettre du fourrage vert en silo, et voulant voir ce que ça me coûterait, j'ai marqué les dépenses à mesure que je les ai faites, comme suit :

Pour labourer et herser 1½ arpent de terre.....	\$ 2.00
Pour semer à la main en sillon.....	2.00
Pour sarcler avec un cheval ¼ de jour 2 fois : ¼ journal.....	1.00
4 minots de blé-d'inde de l'Ouest.....	4.00
Pour couper et placer le fourrage dans le silo..	13.95
	<hr/>
	\$22.95

Le total des dépenses pour semer et récolter a été de \$22.95. Voici maintenant le revenu de cet arpent et un quart de terre. Dans le cours du mois de septembre et au commencement d'octobre, j'ai fait manger à mes vaches, qui manquaient d'herbe dans leur pâturage, un quart d'arpent de ce blé-d'inde ou environ 7½ tonnes qui, évaluées à \$1 par tonne, donnent \$7.50. J'ai coupé, pour mettre dans le silo, 30 tonnes de blé-d'inde qui s'est, bien conservé et qui valaient au moins 10 tonnes de foin à \$3.00 la tonne; ça me donnait pour \$30.00 de fourrage, soit \$87.50 pour un arpent et un quart; en retranchant \$22.95, montant des dépenses, il me restait \$64.55 de profit net. Le même arpent et un quart en foin aurait pu donner 3 tonnes; en déduisant \$3.00 pour la culture, le profit net aurait été de \$21.00, soit une différence de \$43.55. J'ai estimé à \$80.00 la valeur du fourrage mis en silo; si on retranche des dépenses la valeur du fourrage donné aux vaches dans le cours de l'automne, soit de \$22.95 ôter \$6.50, il reste \$15.45 de dépenses pour 30 tonnes de fourrage ou un peu plus de 50 cents par tonne.

Dans le compte ci-dessus, il n'est pas fait mention du foinier qu'il faut employer pour avoir une bonne récolte de blé-d'inde; il est difficile d'établir au juste cette valeur, vu que l'engrais ne sert pas seulement pour la récolte du blé-d'inde, mais encore pour plusieurs récoltes de grain ou de foin les années suivantes. J'ai toujours estimé à une piastre environ le coût d'une tonne d'ensilage.

Un arpent de blé-d'inde donnant 30 tonnes de fourrage peut nourrir six vaches pendant 167 jours ou 5 mois et 17 jours, en leur donnant à chacune 60 livres de fourrage. Pour nourrir les mêmes vaches au foin en leur donnant 1½ botte par jour et en estimant le foin à \$9 le cent ça coûterait \$90.18, c'est-à-dire trois fois plus cher qu'avec le fourrage conservé en silo.

En 1886, j'ai mis environ 35 tonnes de fourrage dans mon silo, qui m'ont coûté à peu près le même prix que l'année précédente. J'ai soigné 21 vaches un repas par jour pendant 5½ mois

En 1887, je n'ai pu tenir un compte exact du temps donné; le tout, à part la semence, a été fait à *temps perdu*. Lorsque l'ouvrage ne pressait pas ailleurs, on coupait deux ou trois voyages de fourrage pour mettre dans le silo. J'ai commencé le 26 juin à couper du trèfle et j'ai continué tous les deux ou trois jours à en mettre dans le silo. Lorsque le trèfle a été trop mûr et qu'il a fallu tout le couper pour faire sécher, j'ai mis quelques voyages de ce qu'on appelle ici bouquets jaunes (espèce de laitue dont la fleur est semblable à celle du pissenlit) et ensuite j'ai commencé à mettre du blé-d'inde de l'Ouest qui était encore bien vert, mais toujours par petits lots, de sorte que je n'ai fermé mon silo que le 6 de septembre; j'ai coupé en dernier lieu les tiges de blé-d'inde canadien que j'avais laissées mûrir pour la récolte des épis.

Je dois avouer que j'étais un peu inquiet de savoir comment cette masse de fourrage vert que j'avais laissée chauffer à 140 degrés souvent, s'était conservée.

Vers le 15 d'octobre, j'ai commencé à donner de ce fourrage à mes vaches à lait. Les tiges de blé-d'inde canadien étaient assez bonnes pour que les animaux les mangent même avec avidité, mais on voyait un peu de moisissure dans toute l'épaisseur de cette couche. Le blé-d'inde de l'Ouest était très beau et très bon dans toute l'épaisseur de ce qui avait été placé après que les tiges furent suffisamment mûres. Le blé-d'inde coupé bien vert n'était pas aussi bon et n'avait pas une aussi bonne odeur. En dessous de ce blé-d'inde vert venaient les quelques conches de bouquets jaunes: ce fourrage avait une odeur pénétrante et pas du tout agréable, à peu près semblable à celle du fromage raffiné, mais les vaches mangeaient ce fromage tout aussi bien que le meilleur blé-d'inde et, chose singulière, on a toujours remarqué qu'elles donnaient plus de lait nourries à ce fourrage qu'à tout autre.

Ayant pris des moyens différents pour faire ou charger mon silo chaque année, il me resterait à dire ce que je crois être la meilleure manière, mais cette correspondance est déjà trop longue; je pourrai peut-être le faire plus tard, si vous trouvez la chose utile.

J. L. LEMIRE.

Conservation des raisins et ciselages.

Les raisins ne doivent jamais rentrer dans le fruitier; l'humidité qu'ils dégagent ferait pourrir les fruits. Il faut les mettre à part, dans une pièce qui leur est spécialement affectée.

J'entends par raisins conservés, des raisins frais comme si on venait de les cueillir, et non des raisins ridés comme des pruneaux ou des pommes cuites.

Les raisins d'une belle couleur et bien conservés s'expédient à Paris en petites boîtes d'une livre et deux livres, et se vendent toujours un prix très élevé de décembre à mai.

La première de toutes les conditions pour obtenir des raisins très colorés et se gardant indéfiniment frais, est de les ciseler en temps voulu.

Il est inutile d'essayer de garder longtemps du raisin non ciselé; on pourra parfois l'obtenir coloré, mais il ne se gardera pas longtemps.

Il n'y a pas de raisin b'ou coloré, très-mûr et susceptible de se conserver longtemps, sans cisèlement: opération assez vite faite par des femmes de journée.

Le cisèlement consiste à enlever, avec les ciseaux à ciseler, l'extrémité des grappes. Les grains de la grappe ne mûrissent jamais; ils végètent toujours,