

Avant peu le silo ouvrira une ère nouvelle aux cultivateurs de notre province et, comme le disait M. Beaubien au cours de sa conférence: "il opérera ici la salutaire révolution qu'il a opérée ailleurs. L'on n'entendra plus parler de nos longs hivers. Ils ne seront plus."

Le silo que M. Beaubien a fait construire dans une de ses granges, est en bois. Il mesure 16 pieds de profondeur, 12 de largeur et 24 de longueur, soit 4608 pieds cubes. La charpente en est solide et les parois sont construits de deux épaisseurs de bois embouté, entre lesquelles on a placé du papier feutre afin d'empêcher l'air d'y pénétrer.

Pour l'ensilage on peut se servir de bon nombre de plantes, mais M. Beaubien a préféré le maïs (blé-d'Inde) qui est par excellence la plante que l'expérience indique comme la plus rémunératrice.

Le maïs, dans ces conditions, doit être planté aussi serré que possible, afin que la plante ne produise pas d'épis et qu'elle conserve tout son suc.

Aux premières gelées, le maïs est coupé à la faucille, puis attaché par bottes avec des liens en cordes qui peuvent servir indéfiniment. Le maïs est alors transporté près du silo où on a placé une de ces utiles machines qu'on nomme hache paille ou coupe-paille. La machine est mise en opération par deux chevaux. La plante, dont on a mélangé les différentes parties, afin que les moins bonnes empruntent des meilleures, est placée dans le coupe-paille et l'ascenseur mécanique déverse dans le silo, le maïs qui a été coupé aussi court que possible.

Quand il y en a trois pieds et demi, on interrompt le chargement pendant environ deux jours. La conserve se met en fermentation. Avant la reprise du chargement on fait marcher de nouveau sur la conserve pour fouler, puis on met une autre couche semblable à la première. On procède comme la première fois et ainsi à semblables intervalles jusqu'à ce que le silo soit plein.

Une fois le silo rempli et bien foulé on recouvre la masse de planches ou madriers indépendants les uns des autres, puis on charge le tout de pierres ou d'autres matériaux pesants, de manière à opérer une pression constante et chasser l'air du silo, à mesure que le maïs, ramolli par la fermentation, se tasse davantage.

On laisse le fourrage fermenter de cette manière durant un mois et ensuite il est propre à être donné en pâture aux bestiaux.

Comme nous l'avons dit, nous avons assisté au dernier jour de l'ensilage; le silo étant à peu près plein et le champ de maïs épuisé, il ne restait plus qu'à recouvrir le silo et à presser le fourrage en le chargeant au moyen des roches qu'il y avait tout près, et à attendre que la neige et la gelée ayant fait disparaître tout le fourrage vert des champs, le jour fût arrivé d'avoir recours au silo.

L'agronome distingué dont nous recevions la cordiale hospitalité, nous a invité à revenir cet hiver, à l'ouverture du silo, constater le résultat acquis, et nous nous proposons d'accepter cette invitation pour rendre à nos lecteurs ce que nous y aurons vu. — *L'E-tendard.*

## Choses et autres.

*L'industrie laitière à Manitoba.*—Depuis moins de deux années, l'on ne peut se faire une idée juste du développement qu'a prise l'industrie laitière dans notre province. Il ne se passe presque pas de semaine que nous entendions parler de fromagerie ou beurrerie. Nous sommes redevables au gouvernement pour cet état de choses bien encourageant. L'hon. M. La Rivière, puis son successeur au département de l'agriculture, l'hon. M. Harrison, en s'assurant des services de M. Barré comme professeur d'industrie laitière pour la province, ont certainement donné l'essor à la fabrication des deux produits les plus rémunérateurs de notre agriculture canadienne, le beurre et le fromage.

Et nous en avons vu les résultats: À l'exposition de la Puissance tenue dernièrement à Toronto, les premier et second prix pour le beurre ont été remportés par des Manitobains, M. Charles George Caron, de Saint-Charles, prenant le premier et M. Charles Mignault, de Saint-Pierre, le second. Ensuite, à l'exposition provinciale d'Ontario tenue à Ottawa dernièrement aussi, le même produit remportait les mêmes prix, M. Mignault le premier, et M. Caron le second, cette fois. L'on n'a pas oublié non plus que M. Caron à l'exposition provinciale de Manitoba l'an dernier prenait trois premiers prix pour son beurre.

C'est là un résultat dont nous sommes fiers et nous offrons nos plus chaudes félicitations à nos compatriotes dont le travail intelligent est un exemple pour tous.—*Le Manitoba.*

*Une dynastie de fromagers.*—Le *Chester Chronicle* raconte que le gagnant du premier prix accordé pour le fromage Chester, au concours de la *Royal Agricultural Society* en Angleterre, fut un M. Wally. Les gagnants des deux seconds prix furent deux de ses sœurs; le troisième prix fut accordé à un frère, et la mention honorable à une autre sœur. Ainsi toutes les récompenses de cette catégorie furent enlevées par la même famille. Ce sont les enfants de Mme Wally, qui dirigeait une ferme sous lord Tollemache et dont la renommée comme fromagère est grande. Tant il est vrai de dire que le bon exemple a produit ses fruits.

## Succès étonnant

C'est le devoir de toute personne, qui s'est servi du *Boschee's German Syrup*, de faire connaître à ses amis ses qualités précieuses pour guérir la constipation, mauvais rhumes, enrôlements, asthme, Pnennomie, en un mot tous les maux de gorge, etc. Personne ne l'emploiera sans en ressentir les bons effets. Trois doses guériront n'importe quel cas, et nous considérons que c'est un devoir pour les pharmaciens de la recommander aux pauvres consommateurs, d'en essayer une bouteille. 60,000 doz, ont été vendues l'année dernière et personne s'en est plaint. Une médecine telle que le *German Syrup* ne peut pas être trop connue; demandez à vos pharmaciens ce qu'ils en pensent. Bouteilles pour l'essayer 10 cts. Bouteilles ordinaires 75 cents. Vendu par tous les pharmaciens aux États-Unis et au Canada.

## RECETTES

### Moyen d'économiser l'avoine.

Ce moyen consiste à faire tremper l'avoine pendant quelques heures dans l'eau. Il résulte des expériences faites sur cet usage, qu'on peut diminuer la ration d'environ un tiers, et que ce serait parfaitement avantageux dans les circonstances suivantes.

Les chevaux dont les dents sont usées mâchent très imparfaitement l'avoine; d'autres la mangent avec tant d'avidité, que la plus grande partie échappe à la mastication et est en pure perte pour la digestion.

La macération dans l'eau remédie à ces inconvénients: le grain se gonfle et les chevaux la mâchent et le digèrent mieux. Trois heures de macération suffisent, quand surtout l'eau est échauffée à l'air.

### Papier buvard pour enlever les taches d'encre.

En général pour enlever les taches d'encre fraîches sur le papier, on emploie un buvard qui pompe le liquide; puis si la tache n'est pas entièrement partie, on a recours à une substance