

vements du hache-maïs et ceux de l'élevateur sont combinés avec une justesse remarquable, nous nous rappelons l'ébahissement avec lequel les voitures du concours de Ste-Menchould ont vu débiter pendant des heures des quantités énormes de fourrages, sans qu'il se produisît à aucun moment le moindre engorgement. Cet élévateur trouvera sa place dans toutes les exploitations où les fourrages à ensiler sont cultivés sur une assez grande échelle.

Ajoutons que le hache-maïs est muni d'un engrenage mécanique ou automatique. Le prix de l'appareil complet était de \$560.

Au concours de Ste-Menchould, dont je viens de parler, la Société des Agriculteurs de France a attribué le prix que j'avais offert au constructeur du meilleur hache-maïs pour la petite culture, propre à fonctionner au moyen d'un manège mis en mouvement par un cheval, ou un âne. Ce prix, d'une valeur de 500 francs, a été décerné à M. Léon Mabilly, constructeur à Reims (Marne). Son hache-maïs bien construit, est mû soit à bras, soit à l'aide d'un petit manège.

Faible proportion de paille hachée
ou de menues pailles qu'il convient de ne pas
dépasser dans les mélanges.

Au début de mes ensilages, j'avais, comme principale ressource pour faire vivre mes bestiaux, une très grande quantité de menues pailles ou pailles entières de froment de seigle, d'avoine, etc. Pour déterminer mes bestiaux à les manger, j'en mêlais le plus possible à mes maïs et à mes seigles hachés verts; mais je ne tardai pas à reconnaître que le mélange se conservait d'autant moins de temps que la proportion de paille était plus considérable. Un cinquième en volume, soit un dixième en poids, c'était le maximum de ce que le maïs pouvait en supporter sans être exposé à une prompte altération; quand je dépassais ces limites, le temps de la conservation allait toujours en diminuant et finissait par ne pas dépasser 48 heures. J'attribue ce fait à ce que la paille, très sèche par elle-même, enlève au maïs une trop grande quantité de fraîcheur.

L'état de fraîcheur dans les ensilages, au lieu d'être une cause de détérioration, est au contraire dans une extrême mesure indispensable à la bonne conservation des matières ensilées.

Le maïs, à l'état normal, contient 85 0/0 d'eau environ. Lorsque l'addition de pailles sèches a fait tomber le mélange à une teneur moyenne en eau inférieure à 75 0/0, la bonne conservation se trouve déjà fort compromise, et ne tarde pas à devenir impossible, si l'on tente d'aller au-delà.

Outre la trop grande quantité d'eau que peut absorber la paille, cette dernière offre un autre inconvénient sérieux, la paille de seigle particulièrement. Cette paille une fois hachée, se présente sous la forme d'une grande quantité de petits tubes dont l'enveloppe très dure résiste longtemps à la décomposition; ces tubes renferment une notable quantité d'air, c'est-à-dire l'ennemi le plus redoutable de l'ensilage. Les menues pailles de toutes provenances, les pailles d'avoines ou autres, de texture

molle, sont, à ce dernier point de vue, beaucoup moins dangereuses que la paille de seigle.

Tandis que j'ai employé, au début de mes ensilages d'automne, les menues pailles provenant du battage de ces grains, toujours embarassantes à cause de la grande place qu'elles occupent; j'ensile maintenant mes fourrages sans aucun mélange et je m'en trouve très bien.

Il est cependant des cas où il convient de mélanger des menues pailles, au maïs particulièrement, mais sans dépasser les limites convenables.

L'un de ces cas s'est présenté à Burtin à l'automne de 1876. Lorsque le maïs a été coupé avant les gelées, et arrive tout à fait sain sous le hacheur, puis dans le silo, il n'abandonne pas facilement son eau, même lorsqu'on le soumet à une très forte pression.

Il n'en est plus de même lorsque ce fourrage, trop mûr, a été exposé aux pluies et aux gelées de la fin de l'automne. Ainsi, m'étant trouvé en octobre 1876, faute de silos suffisants, dans l'impossibilité d'ensiler toute ma récolte de maïs, je fus obligé d'improviser un nouveau silo dans un vieux bâtiment pour y loger le surplus, et ce dernier ensilage ne put se faire que dans les premiers jours de décembre.

Les tiges atteintes par la gelée étaient devenues très molles, et s'étaient presque toutes affaissées sur elles-mêmes. Le hachage en fut difficile; mais le plus fâcheux de tout ceci, c'est que la couche de maïs haché avait à peine atteint dans le silo 6 pieds d'épaisseur, lorsque par suite de la pression exercée sur cette première couche, le jus se mit à couler abondamment par dessous la porte, et cet écoulement continua pendant plusieurs jours. Il y eut là une perte sérieuse que j'aurais évitée en mélangeant des pailles hachées à ce maïs trop mûr. A part ce cas exceptionnel, jamais mes maïs n'avaient abandonné ainsi une parcelle de leur eau; au désensilage, le fonds de mes silos avait été trouvé presque sec humide à peine.

Toutefois, il est juste de faire observer que le procédé du mélange de la paille et du maïs au moment seulement du désensilage, qui est sans inconvénients lorsqu'il s'agit de pailles et de fourrages tendres, en présence de sérieux comme celles de seigle et de froment. Mélangées aux ensilages quelques heures seulement avant la mise en consommation, elles ne sont pas suffisamment amollies et décomposées et se retrouvent, je l'ai constaté, en partie intactes dans les déjections des animaux. Je reviendrai donc pour ces pailles, à mon premier procédé, c'est-à-dire l'ensilage simultané du maïs et des pailles, en proportion convenables.

AUGUSTE GOFFART.

(A suivre)

INAUGURATION DU HARAS NATIONAL

Mon cher directeur,

Nos lecteurs savent déjà par les nombreux articles que la Gazette lui a consacrés quel bel et utile établissement est le Haras National, fondé à Outremont par l'honorable Ls. Beaubien, de Montréal, et le Baron de