

vordit sensiblement et un commencement de fermentation alcoolique ne tarda pas à se produire, sans dépasser les limites que cette fermentation ne doit jamais franchir.

Ce silo n'a été complètement épuisé que le 10 août seulement et le maïs s'y est maintenu en bon état jusqu'au dernier jour. Mon maïs quarantin est arrivé à cette date, au point où il convient de le couper comme fourrage ; il a atteint tout sa hauteur, et dès le mois d'août mes bestiaux le mangent en vert.

L'inter règne du maïs, comme nourriture de mes étables, a été de 10 jours seulement en 1877 et mes ensilages de seigle, entamés à peine, ont été consommés durant l'hiver. Je n'ai pas besoin de dire que le seigle vert est beaucoup plus riche que le maïs, et nourrit aussi bien à plus faible dose ; le mélange de ces deux fourrages constitue un excellent régime.

Mes bestiaux, nourris de maïs ensilé pendant tout l'hiver, boivent à peine quand on les détache au milieu du jour pour aller s'abreuver à la rivière qui traverse ma ferme ; presque tous reviennent à l'étable sans s'en être approchés. Leurs excréments, de consistance moyenne, dénotent un état de santé des plus favorables. Il faut en conclure que le maïs ensilé est, au point de vue de la teneur en eau, un aliment bien équilibré, puisqu'il fournit aux animaux, dans les proportions les plus convenables, le boire et le manger.

On peut considérer chacun de mes silos comme un immense cylindre, et son recouvrement en madriers comme un piston gigantesque dont la surface dépasse 450 pieds carrés.

Les matières lourdes que je superpose fonctionnent comme force motrice pour contraindre ce piston à descendre et à comprimer la matière ensilée, tout en laissant entre les madriers une issue à l'air que la compression a surtout pour but d'assurer.

Mon opération en grand, je l'ai cent fois répétée en petit, et je la répète tous les jours au moyen d'un bocal en verre cylindrique ayant 11 pouces de diamètre intérieur et 20 pouces de hauteur, un disque en bois surmonté d'un robinet, muni d'un tube en caoutchouc, fait office de piston. Je le charge d'un certain poids déterminé pour comprimer la matière renfermée dans le bocal, un second robinet est fixé à sa partie inférieure.

Lorsque la pression commence à abaisser le piston, l'air contenu dans la matière ensilée s'échappe par les deux robinets et j'en constate facilement le volume.

Au début mes deux robinets ne me donnant que de l'air pur, dont le volume est absolument égal à celui qu'a perdu la masse ensilée ; plus tard, si la compression a été insuffisante et a laissé un certain volume d'air dans la masse, ce n'est plus de l'air à l'état pur qui s'écoule au moment où je rouvre mes 2 robinets ; il s'est produit dans la masse des modifications très intéressantes à suivre et vraiment dignes d'être étudiées par le chimiste.

On obtiendra par cette étude l'explication scientifique des faits si nombreux que j'ai constatés empiriquement et que je livrerai à la publicité quand ils seront plus nombreux encore et surtout éclairés par la science.

Mais ne va-t-on pas manquer de me dire avec plus ou moins de bienveillance : " C'est de la choucroute que vous faites là ! on en faisait bien avant vous ! "

Si c'est de la choucroute que je fais, ou quelque chose qui lui ressemble, je la fais sans choux, sans saumure, avec tous les fourrages possibles et ma choucroute ne coûte guère plus que 10 centins par 220 lbs. C'est de la choucroute mise à la portée des animaux qui s'en montrent très reconnaissants ; cette choucroute est toute une révolution agricole.

Mais, qu'on le remarque bien, c'est de la choucroute non fermentée, c'est le fourrage haché conservé dans son état naturel et dans lequel la fermentation ne se développe qu'au moment même de la consommation. Je fais pour les fourrages mis en silo, ce que l'on fait dans ces bous silos où l'air conserve soit la betterave, soit la pulpe de betterave ; dans le Nord on ne veut pas que les racines ou la pulpe fermentent, elles perdraient leurs qualités.

Dans mes silos, les maïs et les autres fourrages ne fermentent pas ; ils n'entrent en fermentation que lorsqu'on les expose à l'air quelques heures avant de les servir aux animaux.

AUGUSTE GOFFART.

(A suivre)

Les privilèges et les chances de la vie agricole

(Suite.)

L'argent et le profit sont des motifs légitimes, dignes et indispensables, mais est-il bon de se laisser absorber par l'idée d'amasser, au point de perdre de vue les meilleures qualités de l'homme et de la femme ? James Parton dit : " Si un jeune homme me demandait : dois-je me faire cultivateur ? Je lui répondrais par une autre question : êtes-vous assez homme ? " Rappelez-vous cela ; rappelez-vous comme d'un grossier état de culture, l'agriculture est devenue une profession, dirigée par l'intelligence et soutenue par le capital. Et n'a ce pas été une grande évolution, une évolution véritable, et en même temps un engagement ? L'esprit de l'homme s'est engagé dans le travail, la sueur du front a fait place au travail de l'intelligence. L'agriculture dans l'avenir demandera encore plus au cultivateur : des facultés plus aiguisées et mieux exercées ; un profond discernement à entendre et à suivre les suggestions de la nature, de manière à mettre à profit toutes forces.

On nous parle trop de l'agriculture comme d'une industrie finie, quand en réalité nous n'avons que les plus vagues et les plus insuffisantes notions de son avenir comme profession et comme industrie. Faisons une distinction entre cultivateur et culture. La culture est en progrès ; elle progresse encore, elle progresse toujours quand elle marche d'accord avec les lois de la nature, lois fixes et immuables, mais obscures peut-être et dont une patiente recherche et une réflexion intelligente finiront par triompher.

Glorifions notre profession, exaltons notre foyer domestique agricole, en en faisant le séjour de l'intelligence,