

Pendant la crise une grande partie des forces de la marine et de l'artillerie s'est jointe aux révoltés. Le ministre des finances a été fait prisonnier, et le ministre de la guerre grièvement blessé. Les insurgés exigent la résignation du président Celman.

Après des pourparlers avec le congrès, et des hésitations à n'en plus finir, des deux côtés, Celman a consenti à abandonner le fauteuil présidentiel, en disant qu'il se sacrifiait pour le bien du pays. Le congrès a accepté le sacrifice par 61 voix contre 22.

Pellegrini a été élu comme nouveau président de la République Argentine, et un nouveau cabinet a été formé. Il va sans dire que le programme de la nouvelle administration contient les promesses les plus alléchantes pour les administrés.

Ce sont là les nouvelles les plus certaines, croyons-nous, au sujet de ces événements. Il est assez difficile d'avoir la vérité bien claire sur ces difficultés, où les intéressés ne savent trop eux-mêmes où en sont les affaires.

En Chine.—D'après une dépêche de Shang-hai, l'empereur de Chine vit sous le coup d'une menace perpétuelle d'assassinat. Le peuple a même cru à sa mort. Il a fallu rendre des décrets impériaux, qui avaient été suspendus, et la population n'a été rassurée que quand elle a vu le cachet impérial rouge. On sait qu'une tasse de thé préparé pour l'empereur a été préalablement goûté par un de ses favoris qui est mort quelques heures après dans d'horribles souffrances. La peur qu'en a ressenti l'empereur l'a rendu malade.

Le trésor impérial est vide, et personne n'a répondu à la demande d'emprunt que faisait le Céleste-Empire.

Le choléra.—Cette terrible épidémie continue ses ravages à La Mecque. On a rapporté que 500 personnes en étaient mortes dans l'espace de quelques jours, et le 7 août il en est mort 175.

En Espagne l'épidémie semble vouloir diminuer graduellement.

CAUSERIE AGRICOLE

De l'ensilage.--Suite

SUR L'ÉTAT HYGROMÉTRIQUE DU MAÏS AU MOMENT DE L'ENSILAGE

Une faute que j'ai souvent commise au début consistait à laisser mes maïs sur le champ, pour qu'ils y subissent une demi dessication avant l'ensilage. C'est là un procédé dont il faut s'abstenir de la manière la plus absolue. Lorsque l'eau, chassée par l'évaporation, abandonne les cellules du maïs, elle y est immédiatement remplacée par l'air, c'est-à-dire par l'agent le plus actif de toutes les altérations.

Ainsi, pas de moyen terme ! Mais tout à fait sec, si vous le cultivez dans un climat qui en permette la dessiccation et la conservation en meules ; mais avec tout son eau, si vous voulez le conserver par l'ensilage.

C'est pour déconvrir une à une toutes ces lois, dont la connaissance m'a permis d'asseoir une doctrine complète et sûre, que j'ai consacré tout un quart de siècle à des expériences et à des travaux dont la divulgation m'a valu tant de témoignages de reconnaissance de la part de milliers d'agriculteurs tant de la France que de l'étranger.

Toutes les prescriptions que j'ai formulées à propos de l'ensilage du maïs s'appliquent à tous les autres fourrages indistinctement et assurent le même succès. Si je me suis occupé plus particulièrement du maïs, c'est parce que j'ai trouvé dans cette merveilleuse plante tous les éléments d'une richesse agricole nouvelle et sans limites, depuis le jour où je suis parvenu à en assurer la conservation indéfinie par l'ensilage et à en faire la nourriture de mes bestiaux pendant toute l'année. Avant l'ensilage, il les nourrissait à peine pendant les trois mois où il était possible de le donner en vert.

EFFET DE L'ENSILAGE SUR LES FOURRAGES

Le but que j'ai poursuivi depuis tant d'années et que j'ai fini par atteindre a toujours été le même ; conserver pour la nourriture hivernale des animaux le fourrage vert dont ils se nourrissent en été, dans l'état qui s'éloigne le moins de celui où ce fourrage produisait de meilleurs effets. « Eh bien ! j'ai résolu ce problème aussi complètement que possible, de la manière la plus absolue.

Mes maïs, mes seigles verts, mes fourrages de tout espèce ont à peine changé de couleur après 8 ou 10 mois d'ensilage. Servis comme nourriture exclusive à mes animaux, ils produisent exactement les mêmes effets : même abondance de lait et de beurre, même saveur et même coloration de ce dernier.

Ce sont ces résultats, constatés pendant plusieurs hivers, qui m'ont autorisé à formuler cette conclusion : le problème n'est plus à résoudre, il est résolu.

Ces qualités si importantes des beurres d'herbe ou d'été, conservées par les beurres d'ensilage ou beurres d'hiver, sont à mes yeux la véritable pierre de touche quand il s'agit d'apprécier le mérite respectif des différents procédés de conservation des fourrages. Qu'un cultivateur me montre le beurre que lui donnent ses ensilages pendant l'hiver, et je n'aurai pas besoin d'autre moyen pour apprécier son habileté comme ensileur. À l'œuvre, on juge l'artisan.

J'ai ouvert, en avril 1877, mon dernier silo elliptique qui renfermait près de 220,000 lbs de maïs ensilé en octobre 1876, c'est-à-dire depuis plus de 7 mois. Le tout ne présentait qu'une seule masse des plus compactes et d'une teinte vert-brunâtre ; la température ne dépassait pas 10 degrés centigrades, (50° Fahrenheit) ; il n'y avait pas d'odeur appréciable ; porté à la bouche, le maïs à cet instant, était réellement insipide, et cette absence d'odeur et de goût produisit tout d'abord une sensation presque désagréable.

Je fis détacher de cette masse quelques centaines de livres destinées au prochain repas de mes bestiaux ; à peine ce maïs était-il exposé au contact de l'air, qu'il subit une véritable métamorphose ; la couleur brunâtre