Le chœur de la Société Ste Cécile fit entendre deux morceaux choisis de son répertoire : " France ! France ! par Ambroise Thomas, " et " l'A, B, C, par Toussaint Radoux de Liège.

M. H. J. J. B. Chouinard, ancien élève du Collège, avocat, avait été choisi pour être l'interprète de ceux qui venaient de doter leur chapelle d'un orgue. Il fit en conséquence un magnifique discours, passant en revue les souvenirs de collège de son temps.

Nous regrettons de ne pouvoir publier en entier ce remarquable discours, intéressant à plus d'un titre. Nous en donnerons cependant quelques extraits au prochain numéro de la *Gazette des Campagnes*.

Le lendemain, à 8 heures, avait lieu la cérémonie de l'inauguration de l'orgue. Le Rév. M. Beaubien, curé de St-Pierre, en fit la bénédiction, et il célébra le Saint sacrifice de la Messe assisté du Rév. M. Alfred Dionne comme diacre et du Rév. M. Goudreau, sous-diacre. Le Rév. M. Fernand Dupuis, ancien élève du Collège de Ste-Anne et professeur de théologie au Collège de Lévis, fit le sermon, prenant pour texte : "*Laudate eum in chordis et organo... omnis spiritus laudet Dominum.*" Pendant la messe, le chœur des élèves exécuta avec beaucoup d'entrain un *Kyrie* et un *Gloria* de Mozart, un *Sanctus* et un *Agnus Dei* de Gounod, accompagnés par le Rév. M. Emile Dionne, qui a su faire ressortir, avec le talent musical qu'on lui reconnaît, la richesse et la puissance du nouvel orgue.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS ET LE PATURAGE.

(Suite de la conférence de l'Hon.
M. Louis Beaubien.)

Silo en terre et hors de terre. - Quelquefois le niveau du terrain ne permet pas de creuser assez pour y placer le silo. Alors on le construit tout à fait hors du sol. Il se compose de la couverture de deux pieds de terre que l'on jette sur le maïs convenablement placé. La terre pour cette couverture est prise tout à l'entour du silo, laissant ainsi un fossé qui le protège des eaux pluviales.

On ne se plaindra pas du coût des silos dont je viens de donner la description.

Silo en bois et en maçonnerie.—Pour ceux qui voudront se donner plus leurs aises, mettre le silo à la main sous le même toit que le bétail et s'assurer des résultats plus avantageux, je leur conseillerai un silo en bois ou en pierre muni de son coupe-paille et de son ascenseur. Celui-ci transportera la conserve par-dessus les murs du silo.

Quand on peut construire le silo de manière à ce qu'il soit moitié au moins sous la ligne environnante, c'est un grand avantage obtenu devant faciliter le chargement.

Le dessous du silo doit être parfaitement drainé. La présence de l'eau détruirait la récolte.

Silo en bois.—Que la charpente soit solide, la pression exercée sur le parois par le refoulement de la conserve étant considérable. Que les parois internes soient

bien d'aplomb. Construisez-les de deux épaisseurs de bois embouveté. Placez du papier goudronné entre. S'il y a une partie sous terre, elle serait mieux en maçonnerie.

Silo grange.—C'est le silo en bois décrit plus haut, mais dont on se sert pour engranger les récoltes ordinaires. Celles-ci sont battues à bonne heure l'automne, afin de permettre l'ensilage avant les gelées.

Silo en maçonnerie.—Murs de dix-huit pouces à deux pieds. Intérieur parfaitement d'aplomb et dressé au ciment. Les coins arrondis intérieurement.

Dans ces silos il faut laisser une ouverture de deux pieds de large de haut en bas, laquelle servira de porte et devra être fermée au moment du chargement.

Pression continue sur la conserve.—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 pierre 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 a d'abord recommandé un voyage de pierre par chaque verge de superficie, mais avec l'expérience, on est parvenu à réduire de beaucoup cette quantité.

On peut remplacer les matériaux de pression par des récoltes ongrangées dont on utilisera le poids. Dans ce cas il faudrait mettre entre cette récolte et le dessus de la conserve une couche de deux pieds de paille laquelle sera certainement endommagée.

Ensilage.—Se fait en aucun temps, par la pluie, par le beau temps, que la récolte soit mouillée ou qu'elle soit à son état ordinaire. On l'abat et on la porte au hache-paille d'où elle monte par l'ascenseur mécanique dans le silo. On hache aussi court que possible, c'est encore un enseignement de l'expérience. A mesure que la conserve est déversée, un homme l'étend également et la foule tout le temps. Quand il y 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.

L'expérience a prouvé qu'on laissant ainsi la conserve entrer en forte fermentation par couches, on la prépare mieux à la complète exclusion de l'air. Elle cèdera mieux sous la dernière pression qu'on lui fera subir avant de la charger d'une nouvelle couche. Et cette nouvelle couche devra, elle aussi, par son poids, exclure l'air de la couche inférieure et la rafraîchir. L'air étant l'agent actif de la fermentation, sa complète expulsion arrête cette fermentation et dans le cas actuel l'arrête juste au bon moment, quand la conserve en est à la fermentation alcoolique. A l'ouverture de ce silo le contenu aura la bonne couleur brune verte et l'odeur de la distillerie.

On comprendra qu'après avoir ainsi par intervalles chargé tout le silo, procédant couche par couche, et éteignant la fermentation à mesure qu'on abandonne une couche, il faudra beaucoup moins de pression continue sur le silo que si on l'avait chargé tout d'une haleine du fond au dessus.