

M. FISHER.—Un pied cubo d'ensilage et cinq livres de foin, peuvent suffire à nourrir une vache chaque jour et à la tenir au lait, et une bien grande vache encore. Pour une vache canadienne, les deux tiers de cette ration suffiraient.

M. MOREAU.—Que dites-vous du blé-d'inde donné en vert aux vaches pendant l'été ?

M. FISHER.—Si les pâturages sont ras, il est presque absolument nécessaire de leur en donner. Mais si vous voulez que ce blé-d'inde leur soit profitable il ne faut pas le semer trop épais, et le leur donner trop jeune. Il est bon que le blé-d'inde soit un peu avancé.

M. MOREAU.—Pourriez-vous nous dire quelle sorte de blé-d'inde il est préférable de leur donner en vert, l'été ?

M. FISHER.—Choisissez la variété dont la maturation est la plus rapide, si vous avez ici le blé-d'inde du sud ou de l'ouest, probablement qu'il ne mûrira pas assez rapidement.

M. MOREAU.—Que dites-vous, Monsieur Fisher, de l'idée de mettre du sel dans le silo au lieu de le fermer ?

M. FISHER.—Cela ne vaut rien du tout.

M. BRUNEAU.—Je demande la permission de dire quelques mots sur la question de l'ensilage. Nous devions dans cette convention donner des détails élémentaires sur le silo et l'ensilage ; nous avions compris que dans cette région où l'ensilage n'est pas connu, nous devions vous donner les explications. Mais comme vous le voyez, le temps de la convention est toujours employé en discussions utiles. Il y a au-delà de la moitié du travail, que nous avions projeté, qui va rester en arrière. Au lieu d'une convention de deux jours, c'est une convention de quatre jours qu'il nous faudrait, pour disposer de toute la besogne qui est devant nous. C'est pour cette raison que l'abbé Chartier qui devait parler de l'ensilage n'a pas pu le faire : il a dû céder sa place à d'autres ; et, je dois dire à la louange de l'assistance que les discussions ont été très longues. Permettez-moi de vous en féliciter. Cela montre l'intérêt que vous prenez à ces questions et cela montre en même temps les connaissances que vous avez.

Permettez-moi maintenant de donner un conseil à ceux qui désirent acquérir des connaissances sur l'ensilage. Il y a une brochure de M. Beaubien sur l'ensilage ; brochure qui a été publiée il y a deux ou trois ans ; et qu'on peut se procurer gratis, ou pour quelques cents. Ensuite il y a le rapport de notre Société d'industrie laitière pour 1889. Je considère que ces rapports sont d'un prix incalculable. On ne sait pas ce qu'il y a là-dedans, et le profit qu'on peut en tirer. Vous trouverez là une conférence donnée à Arthabaska par l'abbé Chartier, développement sur la même question par M. Beaubien. Vous avez été satisfaits hier soir de ce que dit M. Beaubien ; vous serez encore plus satisfaits lorsque vous lirez ce qu'il a dit l'année dernière à Arthabaska.

Je connais un Monsieur dans les environs de Sorel. M. Hercule Paul, de Sainte-Victoire : ce Monsieur possède des fromageries. L'année dernière je l'ai rencontré dans les charrs, en me rendant à Arthabaska. Sur les renseignements que je lui ai fournis, ce Monsieur s'est décidé à souscrire, et j'ai donné sa souscription en même temps que la mienne. Ce Monsieur a reçu son rapport pour 1889 ; il a reçu toutes les instructions que nous donnons pour la fabrication du fromage, pour les soins à apporter au lait ; il a reçu au delà de 100 copies des instructions concernant le soin à donner au lait. Quel a été le résultat ? Ce Monsieur est ici présent et je suis sûr qu'il ne sera pas fâché de ce que je vais dire. Ce Monsieur m'a dit qu'à la suite de la lecture de ce rapport, après l'avoir communiqué à son fabricant, qui était d'abord moins bon fabricant que celui qu'il avait auparavant ; après avoir passé ces instructions à ses patrons, il dit qu'il avait fait des progrès immenses, et qu'après avoir eu jusqu'à aujourd'hui les derniers prix du marché, il est arrivé à avoir les premiers.

Les réponses qu'on nous donne ici sont parfaites ; ce que nous dit M. Fisher vaut tout pesant d'or ; M. Fisher sait ce qu'il dit, et vous pouvez être sûrs que ce qu'il avance est basé sur les faits, mais ce n'est pas comme si vous aviez les rapports, vous pouvez relire nos rapports et les choses restent bien mieux gravées dans la mémoire ; de telle sorte que nous arrivons à être convaincus que la chose est non seulement praticable, mais qu'elle est utile, et l'on fait un silo. J'espère que tous ceux qui s'occupent d'ensilage se feront un devoir de se procurer ces brochures.

M. MOREAU.—Autre question : hier on disait que pour faire de bon beurre, il fallait baratter la crème à un degré quelconque, 60 degrés, supposons. Eh bien, un cultivateur me disait comme nous nous rendions à Sorel : "On dit : ah ! qu'il fait chaud aujourd'hui, il y a 80° ou 90°. Ou bien, ah ! qu'il fait froid aujourd'hui, nous avons 60 ou 65°." Dans un cas on gèle et dans l'autre on brûle, et pourtant "il n'y a pas grande différence entre les degrés." Il y a bien peu de cultivateurs qui connaissent la différence entre les degrés, et, je crois qu'il serait important qu'on fit connaître le degré de froid ou de chaud en dehors du thermomètre.

DR BRUNEAU.—Vous ne pouvez pas vous passer du thermomètre ?

M. MOREAU.—Il me semble que des hommes pratiques comme vous, pouvez nous dire si c'était bien froid ou bien chaud ; par exemple, si 60°, c'est bien chaud ou bien froid.

DR BRUNEAU.—Dans les lois de la physique et de la chimie, il n'y a pas d'à peu près

M. CHAPUIS.—Vous demandez si quelqu'un dans l'assemblée peut vous dire précisément ce que c'est que 60°. Eh bien ! hier soir, pour un moment où j'ai eu très chaud, 60° c'était 80° ou 90°. Et M. Montminy qui était avec moi dans la même chambre, se trouvait à 45°. Moi, je trouvais qu'il faisait une chaleur de 60°, M. l'abbé trouvait que la température était de 45°, et en réalité elle était à peu près de 60°, c'est-à-dire que celui qui était gros et gras avait chaud, et que l'autre plus fluet avait froid. (Rires)

Celui qui voudra trouver la température au doigt ne fera jamais un bon fabricant. Il lui faut un thermomètre ; et un thermomètre ne coûte que 25 cents. Que celui qui n'a pas les moyens de payer 25 cents pour un thermomètre ne se mette pas dans l'industrie laitière.

M. MATHIEU.—J'aimerais à savoir de M. Fisher ce qu'il pense de ceci : semer du blé-d'inde canadien, le laisser parvenir à maturité, cueillir le fruit et ensiler la tige ?

M. FISHER.—Vous pouvez bien prendre le grain, et vous en servir pour autre chose, mais, je crois qu'il sera plus profitable de ne pas séparer l'épi de la tige. Je suis d'opinion que vous gagnerez plus en ensilant les deux qu'en les faisant consommer séparément. Le gain du blé-d'inde et la tige forment deux aliments distincts qui se complètent et qui profitent bien plus à l'animal lorsqu'ils sont réunis que lorsqu'on les donne séparément.

DR BRUNEAU.—Mon impression est que le grain de blé-d'inde contribue principalement à donner la crème. Vous aurez peut-être autant de lait si vous enlevez l'épi, mais, il sera plus maigre. Vous serez obligé de remplacer le grain que vous aurez enlevé par quelqu'autre grain.

M. FISHER.—La seule question est de savoir si vous pouvez remplacer ce grain à meilleur marché ; je crois que non, et je suis d'opinion qu'en définitive, vous vous trouverez à payer plus cher pour obtenir un aliment complet.

M. MATHIEU.—Comme notre blé-d'inde canadien est la variété la plus hâtive, croyez-vous qu'il est plus avantageux de le semer que tout autre ? En semant du blé-d'inde canadien on pourrait ensiler à la fois la tige et le grain ; ce qu'on ne pourrait pas faire avec les autres ?

M. FISHER.—Toute la question consiste en ceci : récolter