

intéressent également l'industrie laitière et l'industrie fruitière, comme les méthodes de commerce, d'emballages froids, de transports.

Les questions à discuter seraient envisagées à un point de vue plutôt général que local; le commerce, les marchés, les emballages, les moyens de transport, l'inspection, le classement par experts, le beurre et le fromage, la coopération, l'enseignement, les écoles de laiterie, les questions techniques, etc., etc.

Il faudrait que tous ceux qui sont renseignés sur ces sujets fussent préparés à faire part de leurs connaissances à la réunion; sous une forme concise et bien au point.

Pendant mon voyage, j'ai fait quelques achats qui ne seront pas sans intérêt en pareille circonstance. J'ai entre autres choses dans cette collection, un appareil à faire l'épreuve du lait, que j'ai trouvé en usage dans la "Cie de Laiterie de Copenhague," et là seulement. Il existe un grand nombre de mes confrères qui peuvent fournir ainsi les choses intéressantes pour le public. Les fabricants d'outillages et de fournitures feraient de même un travail utile, pour eux comme pour le public, en exposant ce qui ressort de leur spécialité.

S'il n'était pas si tard, l'on aurait pu se procurer des fabricants de beurre, des échantillons de leurs produits avec les détails sur leur fabrication.

L'on aurait fait ainsi la comparaison des méthodes suivies dans tout le pays, pour la fabrication, l'emballage et l'expédition; le contraste aurait indiqué le choix à faire pour assurer le succès général. C'eût été une leçon pratique excellente pour la convention. On aurait pu de suite tenter des expériences au point de vue de l'exportation. Il y a peut-être moyen encore de se procurer des échantillons; mais, à tout événement, ce point ne sera pas oublié pour une autre année.

Les compagnies de chemin de fer accorderont des réductions, les hôtels aussi peut-être, et le tout sera annoncé.

Il va sans dire que tous les efforts pour contribuer au succès de cette organisation fédérale doivent avoir l'appui de ceux qui désirent la prospérité de notre agriculture. Espérons qu'il sera fait des suggestions importantes, soit dans les journaux, soit par correspondance privée au sousigné. Les sujets qui doivent être touchés dans mes lettres pourraient être discutés avec profit dans cette réunion.

Je souhaite à mes lecteurs de goûter toutes les bonnes jouissances des jours de fêtes que nous traversons, et leur souhaite aussi le succès dans leurs entreprises.

W. H. LYNCH.

Danville, Q., 22 décembre, 1883.

## CAUSERIE AGRICOLE

### ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS. (Suite)

Les fourrages ensilés durent plus ou moins longtemps, suivant que l'opération est bien ou mal faite; ils se conservent pendant plusieurs mois; il n'y a que la surface exposée à l'air qui se gâte. C'est pour cela qu'il faut, le plus souvent possible, mettre les fourrages verts à l'abri de cet air.

On peut faire de l'ensilage doux en chargeant le silo à différentes reprises. L'ensilage acide est celui provenant du remplissage du silo fait le même jour. On affirme que l'ensilage doux est bien préférable à l'ensilage acide. Il est vraiment fâcheux que la question de l'ensilage n'ait pas encore été étudiée d'une façon très sérieuse et concluante, ce qui cependant serait bien facile; il suffirait, pour cela, de se livrer à des études comparatives dans les diverses écoles d'agriculture, dans les fermes écoles, de faire des rapports et réunir tous ces rapports afin d'en tirer les conclusions les plus précises. Sans aucun doute, la lumière se ferait facilement de cette façon et les habitants des campagnes sauraient parfaitement à quoi s'en tenir. La question de l'ensilage est assez importante pour que l'on cherche à l'éclaircir le mieux possible, de façon qu'il ne reste plus aucun doute dans l'esprit des cultivateurs.

On doit tenir compte à la Société d'industrie laitière de la province de Québec à cet égard, tout particulièrement dans son cinquième rapport.

Il est fort utile de connaître la valeur nutritive des fourrages verts ensilés. Pour préciser d'une façon rigoureuse cette valeur, il faut déterminer, du moins on l'affirme, que la valeur se rapproche davantage de celle des fourrages verts, que celle des fourrages fanés.

Tous les animaux, excepté les chevaux mangent avec avidité les fourrages ensilés. Quelques cultivateurs ont voulu nourrir rien qu'avec des fourrages verts ensilés. Les résultats ont été différents, suivant les animaux et la quantité du fourrage distribué. "Il est certain, dit M. Gaston Percheron, que du blé d'inde coupé et ensilé avant la floraison ne constitue pas une nourriture suffisante; il faut y joindre un peu de foin ou d'autres matières sèches, tandis que le blé d'inde coupé et ensilé en épi constitue une nourriture complète." C'est possible, mais nous croyons que tout fourrage vert ensilé, comme le blé d'inde, donnent de meilleurs résultats, lorsqu'ils sont mélangés avec d'autres fourrages secs, avec des racines, des grains, de la farine, que lorsqu'ils sont administrés seuls, et nous conseillerons toujours aux éleveurs d'agir de cette façon.

On dit que c'est surtout pour les vaches laitières qu'il faut réserver les plantes ensilées. Il semblerait que l'ensilage employé au point de vue de la production laitière obtient sa plus grande valeur. Certains nourriciers américains affirment, qu'à poids égal les fourrages verts ensilés valent le tiers de la même quantité de foin; cette nourriture ne réunit pas aussi bien pour les bêtes à l'engrais; cependant M. Gofford, le père de l'ensilage, nous a souvent dit qu'il engraisait parfaitement de grosses vaches en leur administrant environ 90 à 100 livres de fourrages ensilés. C'est égal! il vaut mieux ajouter à l'ensilage une certaine quantité de graines, de tourteaux, de sons, etc. Il est certain que dans ces conditions il se fera plus rapidement.

Voici, d'ailleurs, comment s'exprime, à ce sujet, M. Grandeau:

"La fermentation lente qui se produit dans les masses ensilées donne naissance, aux dépens d'une faible partie du sucre des végétaux, à des alcools et à des éthers qui augmentent la rapidité du fourrage,