

ma dernière conférence sur ce sujet : Silo en bois, dans la grange auprès de la *batterie*. Charpente solide doublée à l'intérieur de deux épaisseurs de planches d'un pouce, *embouffetées* avec papier entre les deux. Le fond en terre.

Cette année je me suis contenté de recouvrir la conserve avec des planches indépendantes les unes des autres, sans les charger de pierres, et je m'en suis bien trouvé. La conserve avait été recouverte de cinq ou six pouce de paille. Nous avons trouvé cette dernière en pourriture, mais la conserve en bon ordre.

Le hache-paille est muni de son ascenseur. Après avoir tranché le maïs et rempli le silo, sans le bouger de place, il sert encore à hacher la paille durant l'hiver et la transporte également dans le silo par-dessus le recouvrement en planches de la conserve. Cette paille hachée est jetée en bas comme la conserve à mesure qu'on en a besoin, et le tout, porté ensemble en brouette au bétail.

La paille est mélangée pour un quart. En ce moment mes grosses "Ayrshires" consomment cent livres de ce mélange par jour et n'ont pas autre chose, si ce n'est celles qui sont actuellement en lait. Avec cette ration elles se maintiennent non-seulement en parfait ordre, mais engraisseront. Je m'aperçois que la quantité d'engrais produite va être beaucoup plus considérable que de coutume.

La conserve est bonne et saine partout, le silo est mangé avec appétit par le bétail et ne donne pas mauvais goût au lait, bien que les laitières en mangent cinquante livres par jour.

Du train dont va la consommation, je vois, du moins autant que je puis en juger, que cette année, je ne pourrai hiverner plus de deux têtes et demie de l'arpent de récolte de blé-dinde. Il me semblait pourtant que l'apparence au champ était bonne. Mais on sait que l'année a été rudement mauvaise.

J'ai eu le soin, lors de l'emplissage, de laisser fermenter par couches de trois pieds et demi et de cent vingt-cinq à cent cinquante degrés Fahrenheit. Vous voyez que l'expérience m'a fait un changement sur ce que je vous disais dans ma dernière conférence.

Une fois le silo entamé, j'ai le soin, à chaque prise sur son contenu, de renouveler autant que possible partout la surface de la coupe, afin qu'aucune partie de la conserve ne se trouve trop longtemps en contact avec l'air. Quand mon employé laisse des surfaces trop vieilles, l'odorat m'en avertit aussitôt à mon entrée dans la grange où est le silo.

Bien entendu qu'il gèle sans scrupule et sans arrière pensée dans cette grange, mais la conserve n'en a jamais souffert. La gelée pénètre peu profondément dans les parois une fois les coupes faites, et les parties gelées mélangées avec le reste sont en proportion infime et n'altèrent nullement la masse.

Les vaches en lait reçoivent, en outre des cinquante livres de conserve, dix livres de foin et un seau de *bouette*, son et moulée claire servi chaud.