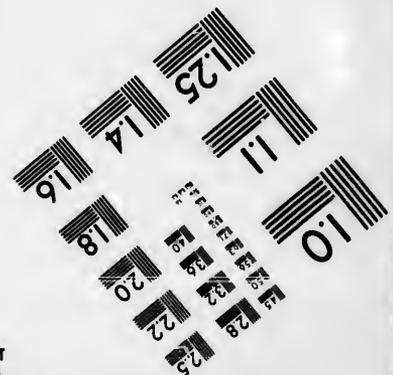
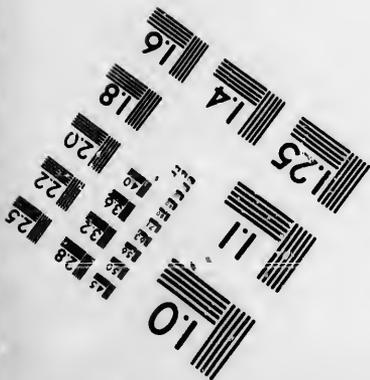
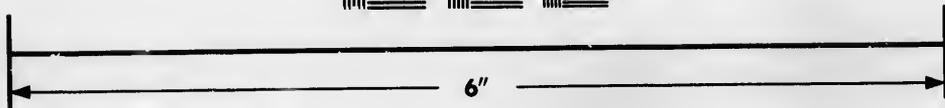
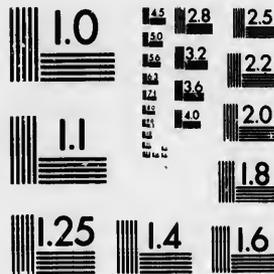


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14590
(716) 872-4503

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1986

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Coloured covers/
Couverture de couleur | <input type="checkbox"/> Coloured pages/
Pages de couleur |
| <input type="checkbox"/> Covers damaged/
Couverture endommagée | <input type="checkbox"/> Pages damaged/
Pages endommagées |
| <input type="checkbox"/> Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée | <input type="checkbox"/> Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées |
| <input type="checkbox"/> Cover title missing/
Le titre de couverture manque | <input checked="" type="checkbox"/> Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées |
| <input type="checkbox"/> Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur | <input type="checkbox"/> Pages detached/
Pages détachées |
| <input type="checkbox"/> Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire) | <input checked="" type="checkbox"/> Showthrough/
Transparence |
| <input type="checkbox"/> Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur | <input type="checkbox"/> Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression |
| <input type="checkbox"/> Bound with other material/
Relié avec d'autres documents | <input type="checkbox"/> Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distorsion le long de la marge intérieure | <input type="checkbox"/> Only edition available/
Seule édition disponible |
| <input type="checkbox"/> Blank leaves added during restoration may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées. | <input type="checkbox"/> Pages wholly or partially obscured by errata
slips, tissues, etc., have been refilmed to
ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement
obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,
etc., ont été filmées à nouveau de façon à
obtenir la meilleure image possible. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Additional comments: /
Commentaires supplémentaires: il y a des plis dans le milieu des pages. | |

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
						✓					

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

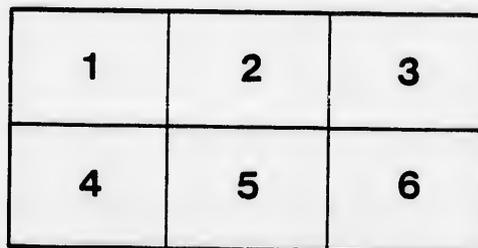
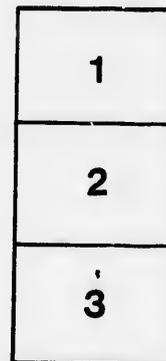
Seminary of Quebec
Library

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right end top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Séminaire de Québec
Bibliothèque

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminent par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

CONFÉRENCE

DE

L'HONORABLE MONSIEUR LS. BEAUDIEN

PRONONCÉE À L'ASSOMPTION

LORS DE LA RÉUNION ANNUELLE DES MEMBRES

SOCIÉTÉ LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.



Bibliothèque,
Le Séminaire de Québec,
3, rue de l'Université,
Québec, Q.C.

MONTREAL

IMPRIMERIE DE "L'ETENDARD," 37, RUE SAINT-JACQUES

1889

C

C

An

ten

C

d'é

van

émi

L

hon

den

mer

L

aux

et d

dist

de c

du l

simp

ces

A

exce

fat p

mun

Er

Ce

faits

De

tonjo

M. R

de ce

un de

L'L

parol

CAUSERIE AGRICOLE

Convention Annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec,

(Extrait de L'ÉTENDARD du 30 Janvier, 1889).

C'est le charmant village de L'Assomption qui a été le théâtre de la Convention Annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, qui s'est tenue les 23 et 24 janvier 1889, dans la salle académique du Collège.

Cette année la Convention a été particulièrement brillante, tant par l'affluence d'élite qui avait répondu à l'appel de la Société, que par la haute valeur des travaux qui y ont été donnés, discours, conférences, discussions, par des personnages éminents, agronomes érudits et cultivateurs pratiques.

Les principaux dignitaires de cette Société sont : M. le curé Labelle, président honoraire ; hon. Boucher de la Bruère, président ; Bernatchez, M. P. P., vice-président ; J. D. L. Taché, secrétaire ; et un bureau de Direction composé de 16 membres.

Les travaux de la Convention ont été divisés en six séances, dont trois par jour, auxquelles assistaient 800 personnes environ, comprenant des fabricants de beurre et de fromage, cultivateurs, notables commerçants, citoyens éminents, agronomes distingués, les élèves de l'École d'Agriculture, et, chose remarquable, des femmes de cultivateurs venues là pour étudier les procédés économiques de la fabrication du beurre et les divers systèmes de barratage à divers degrés de température. Ce simple fait démontre suffisamment les sérieux avantages que l'on peut retirer de ces conventions agricoles.

A la grande séance solennelle qui a eu lieu le mardi soir, devant un auditoire exceptionnel de 1200 personnes, une adresse fort bien conçue et très chaleureuse fut présentée aux membres de la Convention, par M. le maire et MM. les conseillers municipaux, au nom des citoyens de l'Assomption.

Ensuite, M. le président prononça le discours d'ouverture de la Convention.

Ce discours, très élaboré, démontrait par des chiffres les progrès réels qu'avait faits l'industrie laitière dans notre province.

Des discours ont aussi été prononcés, à cette séance, par M. le curé Labelle, toujours heureux dans ses remarques pleines d'à-propos et de finesse ; par l'hon. M. Ross, qui a fait ressortir avec beaucoup de talent le bien général qui résultait de ces conventions agricoles, auxquelles les cultivateurs devraient toujours se faire un devoir d'assister.

L'hon. M. Louis Beaubien, l'agronome distingué que l'on sait, prit ensuite la parole, et dans une conférence sur le *Silo*, donna, avec tant de verve, des rense-

guements pratiques d'une exactitude rigoureuse, qu'il obtint un franc succès de tout l'auditoire qui l'a applaudi à plusieurs reprises.

M. Beaubien a prouvé que l'entretien du bétail, et principalement des vaches laitières, par sa méthode d'ensilage, était non seulement économique mais fertile en résultats payants, c'est-à-dire en obtenant des vaches robustes, grasses, donnant un lait abondant, sain et riche.

M. Beaubien va bientôt livrer au public, sous forme de petite brochure, le fruit de ses travaux sur l'ensilage, l'heureux résultat de ses expériences, ainsi que la manière aisée et peu coûteuse de construire et d'entretenir un silo.

Les autres séances ont été remplies par des conférences et discussions sur les meilleurs systèmes de fabrication du beurre et du fromage, diverses études sur le lait, sur les constructions rurales et leur aménagement au point de vue de l'exploitation laitière. Cette dernière partie, traitée par M. Paquette, cultivateur de St-Nicolas, qui avait fourni quatre plans à l'appui de ses dires, a vivement intéressé l'auditoire. On comprend qu'il était en effet très intéressant pour un cultivateur de pouvoir aménager économiquement de vieux bâtiments pour faire prospérer à peu de frais sa laiterie. C'est ce qu'a démontré le savant conférencier avec le talent qu'on lui connaît.

M. Chapais a fait une conférence complète sur le lait, sa nature, sa valeur alimentaire, ses variations et altérations sous diverses conditions, ainsi qu'une étude détaillée de tous les accidents auxquels il est sujet et les moyens préventifs pour empêcher ces altérations si préjudiciables au fermier.

L'éminent conférencier a traité son sujet, non-seulement avec une haute compétence au point de vue scientifique, mais au point de vue pratique, dans un langage clair, net et précis. Les enseignements qui se sont dégagés de cette conférence ont vivement intéressé l'auditoire.

L'exhibition de plusieurs échantillons de beurre et de fromage fabriqués d'après différents systèmes et sous différentes conditions climatiques ont donné lieu à des discussions publiques entre des cultivateurs qui ont fait preuve d'une intelligence pratique réellement remarquable.

Plusieurs discussions sur d'autres sujets, tels que les meilleures conserves d'ensilage, dont on avait sous les yeux plusieurs échantillons, l'alimentation en général à donner au bétail, etc., ont été pleines d'un grand bon sens pratique et de précieux renseignements.

M. Marsan, le professeur expérimenté du collège d'agriculture de l'Assomption, a donné une conférence d'un grand intérêt sur l'alimentation économique du bétail, en été comme en hiver, ce qui l'a conduit à démontrer l'utilité de créer des prairies artificielles. Cette question amenait naturellement celle des engrais divers, tourbes et autres matières servant à faire le compost. Ces trois sujets ont été traités fort habilement par l'éminent professeur.

M. Casavant a parlé sur les porcheries construites en vue d'une exploitation laitière, permettant l'emploi de tous les déchets de la laiterie. Cette conférence, très pratique a été très écoutée.

M. Taehé, secrétaire de la Société, a exposé aussi, d'une façon très pratique, avec des plans explicatifs, la manière dont monte la crème et la formation du beurre sous différents systèmes de barratage avec températures diverses.

La Convention a eu le très grand avantage d'entendre M. McPherson, le fabricant de fromage d'Ontario, si bien connu et dont la réputation est européenne, le

mieux renseigné comme le plus heureux dans ses expériences, qui a fourni des renseignements techniques très pratiques et élucidés d'une manière parfaite, sur la manutention du fromage.

En résumé, la Convention a eu le plus heureux succès et la Société est très satisfaite d'avoir répondu à l'invitation des citoyens de l'Assomption.

La Société nous prie de remercier, en son nom, les conseillers municipaux et les Messieurs du Collège pour l'affable réception et la courtoise obligeance dont il ont fait preuve envers ses délégués.

Les délégués sont aussi reconnaissants à M. Marsan d'avoir bien voulu se mettre obligeamment à leur disposition pour la visite de la ferme-école du Collège. Ces Messieurs ont été enchantés de la méthode d'enseignement, de la tenue des bâtiments, et a fort remarqué un magnifique troupeau de vaches laitières qui fait le plus grand honneur à cette belle institution.

La Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, fondée il y a sept ans, ne comptait, la première année, que 70 membres, aujourd'hui elle en a 433. N'est-ce pas merveilleux de constater cet heureux résultat? Mais il faut dire que cette Société, qui a le bonheur d'avoir à sa tête des hommes actifs, entreprenants, courageux et honnêtes, fait tout en son pouvoir pour attirer à elle la classe agricole. Une fabrique de fromage a été établie par ses soins à St. Hyacinthe. La Société met gratuitement au service de ses membres, trois inspecteurs de la fabrique, qui se rendent chez eux pour les instruire pratiquement sur le meilleur système de fabrication. Elle distribue chaque année ses rapports imprimés, qui renferment toutes les conférences et discussions sténographiées qui ont eu lieu dans les Conventions et des indications précieuses sur l'industrie laitière et tout ce qui en dérive.

La cotisation annuelle de chaque membre est fixée à \$1.00.

On nous apprend, au dernier moment, qu'une délégation n'a été nommée pour assister à une conférence interprovinciale qui doit avoir lieu, si le projet réussit, à Ottawa pendant la prochaine session.

On nous apprend aussi que les citoyens d'Arthabaska ont invité la Société d'Industrie Laitière à tenir sa prochaine Convention dans cette jolie ville. Cette invitation a été acceptée.

CONFÉRENCE
DE
L'HONORABLE MONSIEUR LOUIS BEAUBIEN
PRONONCÉE À L'ASSOMPTION LORS DE LA RÉUNION ANNUELLE
DES MEMBRES DE LA
SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

LE SILO

UN MOT D'EXPÉRIMENTATION

M. le Président,

Mesdames et Messieurs,

Par une belle journée de l'automne dernier, je suivais une de ces longues routes de colonisation, première entaille dans la forêt vierge. Nous avons traversé les gaies Laurentides, contourné plus d'un lac enchanteur et nous arrivions au plus grand de tous, terme de notre voyage, le beau Nomingue.

Nous étions, vous le voyez, en plein pays neuf, partie de ce grand domaine que le zèle et l'activité du père Labelle ont ouvert à notre population, et que nous avons appelé le Nord-Ouest de la province de Québec. De chaque côté de nous, la forêt intacte ; la main de l'homme n'a pas encore porté atteinte à sa rustique beauté. Pas d'indice encore qu'un colon se propose d'y venir réclamer son héritage.

Voilà que sur la route solitaire, c'est presque un événement, nous faisons une rencontre.

Quand deux hommes s'abordent aux grands bois, c'est le moment de suppléer au manque de poste, de télégraphe, voir même de téléphone. Non seulement il faut pratiquer l'ancien usage chrétien et français de se saluer sympathiquement, mais de plus, ne pas passer droit et froidement son chemin ; faire un bout de conversation, dispensant généreusement, mais condensées, les principales nouvelles. Et

puis, dans ces lointains endroits, il n'en est pas comme dans nos vilaines villes, où l'on ne connaît pas son voisin de l'autre côté d'un mur de dix-huit pouces.

La conversation fut donc vite entamée. Je reconnais du coup le fils de M. Lalande, établi depuis ces dernières années au Nominique ; un beau brin de jeune homme, soit dit en passant et sans qu'il m'entende, à la figure intelligente et animée.

Je lui demandai des nouvelles du silo construit sur la ferme l'autonne précédent. Je les avais vus à l'œuvre dans cette construction et j'avais même donné un petit mot d'avis. " Ah ! Monsieur, me répondit-il, nous avons fait du beurre tout l'hiver tout comme durant l'été. Cet automne nous doublerons la capacité de notre silo, et la production du beurre, bien sûr, sera doublée aussi."

En vous parlant, Messieurs, d'expérimentation en fait de silo, de ses résultats pour le pays, j'ai cru que je vous rapporterais les paroles de ce jeune homme tout en commençant ; que je vous dirais où je les ai entendues, le ton de satisfaction même avec lequel elles ont été prononcées. C'est qu'à mon avis elles renferment une grande leçon, comme elles manifestent un grand résultat populaire.

Je vous dirai que je me les suis répétées longtemps avec satisfaction et qu'elles constituent réellement un des meilleurs souvenirs de mon agréable excursion de l'automne dernier, sur mes fermes du Nominique. (1)

S'il en est ainsi du silo dans les nouveaux établissements, là-bas, au loin, sur les bords de la forêt vierge, où les dures souches aux longues racines et les *repoussis* obstruent la culture, que ne devons-nous pas en attendre dans les vieux établissements de nos paroisses où le maïs peut être cultivé, non pas à la pioche, mais avec toutes les facilités que procurent les instruments améliorés ! C'est la réflexion que je me faisais, tout en achevant de parcourir mon chemin de colonisation.

(1) On me permettra une digression qui, pourtant, n'en est pas une au fond. J'ai parlé de M. Lalande ; un modèle pour plusieurs. Il n'avait pas trop sujet de se plaindre de son succès comme marchand à St-Lérome ; mais la bénédiction d'Abraham lui avait donné une nombreuse famille, fait aussi fréquemment que consolant, parmi notre population. Il pouvait établir convenablement un ou deux enfants, mais il ne le pouvait pour tous. Pour ne pas faire de jaloux parmi ceux qu'il aimait également à son heureux foyer, il résolut de donner à tous un même héritage taillé sur les terres de la colonie. Il réalise son avoir dans le vieux village, dit adieu aux connaissances, devient le propriétaire d'un vaste domaine aux bords du grand et beau Nominique, et sa confortable résidence, bâtie sur la hauteur, domine l'immense nappe d'eau. C'est là que sous le regard du père et de la bonne mère tous les enfants vont devenir les uns après les autres et les uns à côté des autres, propriétaires heureux et prospères. Au vieux village, ça aurait été pitance pour chaque peut-être et dispersion pour tous. Aux terres nouvelles, c'est l'abondance, le bonheur, l'union fraternelle. Combien d'autres bons pères de famille pourraient en faire autant, qui aujourd'hui, voyant grandir leurs familles, sont à interroger l'avenir d'un oeil inquiet. Si ce que je raconte en ce moment peut en tirer un seul d'embarras, tout en aidant à nos colonisateurs dévoués, je m'estimerai heureux de cette digression pour vous dire ce qui advint de la famille, nombreuse, heureuse et vaillante de M. Lalande.

Pendant que je suis au pays du colon, c'est le moment de vous dire que le silo vient admirablement à son secours.

Quand, à la redoutable St Louis, son sarrasin est surpris par la gelée, il le confie le jour même à son silo préservateur, et l'hiver, le bétail mangera tout ensemble paille et grain de cette récolte qui autrement aurait été une perte complète. Si la *gallette* est en baisse, le lait coulera abondamment.

L'automne, les panaches des navets semés sur *le noir* vont grossir la récolte destinée au silo. Tout cela aide grandement le colon dans ces premiers moments souvent durs à passer, au bord de la forêt, surtout s'il n'est pas riche. S'il est arrivé sur son *lot*, n'ayant que sa hache et ses deux bras vigoureux tant que vous voudrez, le silo devient sa banque d'épargne et elle ne lui coûte guère. L'un l'a creusé dans le sable rouge du côteau, l'autre l'a construit sur le sol, de pièces équarries sur trois faces *moussées* dans les interstices ; le tout recouvert de ces *anges* forestières ou de planches rustiques. Le blé d'Inde est couché avec soin à la main longitudinalement ; on ne peut encore faire la dépense d'un hache-paille.

M. Lalande a placé son silo comme nous, dans sa spacieuse grange laquelle entre parenthèse, cette année, n'est plus spacieuse du tout. "Le silo, me dit-il, m'a permis d'augmenter mon troupeau et il me faut maintenant allonger ma grange pour loger toutes les bêtes que je puis nourrir." Les tas de fumier grossissent aussi, et ses récoltes en proportion de cette abondance d'engrais. Ainsi tout s'enchaîne pour sa prospérité.

Au moyen du silo, le père de famille déjà sur l'âge, a pu établir sur la terre achetée de *l'agent* de la Couronne, son fils et sa jeune famille, leur donnant du coup tout le confort de la maison paternelle ; du lait pour les petits enfants dès le commencement. Voici en deux mots l'histoire de cet établissement :

Après avoir été choisir un beau lot dans le bois franc, père, fils et cousin tout sont *montés* à l'automne *effédocher*. On revient hiverner au village pour retourner en mars et *abatire*. La neige disparue, on *empile*. Le feu passé, on choisit le meilleur endroit pour le sensu du blé d'Inde et des navets. Le reste du *dése t*, comme d'ordinaire, est occupé par le sarrasin et l'avoine. On construit ensuite la maison, l'étable et le *fournil* en pièces, et les lits carrés et en bois rond pour les petits enfants, car l'on va descendre joyeusement chercher la chère bru dont on s'est bien ennuyé quelque peu.

Voici la sortie d'Égypte ! le grand-père, la grand-mère, les enfants et les petits enfants partent pour la terre promise, emmenant tout le petit roulant, un bœuf, trois vaches, trois moutons, deux jeunes gorettes et quelques poules. On arrive sur les bords du lac, au milieu de l'éclaircie où l'on trouve les grains levés. On les protège par un bout de clôture *d'embarras* et les bestiaux sont mis au pâturage dans la forêt, où ils trouvent amplement leur nourriture.

Le bon grand-père qui fournit à la jeune famille les aliments néces-

saies pour les commencements, ne s'éloigne pas avant que le maïs ait reçu un premier binage et que le silo, pour le contenir à l'automne, ait été convenablement installé. Au moment de l'emplir il revient et le comble de maïs couché parallèlement, de panaches de navets et d'un peu d'avoine qui n'a pu mûrir. La conserve est recouverte de longueurs de bois chargées de quelques pierres.

Dès le premier hiver, le fîs peut hiverner ses bêtes facilement. Il les a prises en bon état dans la forêt à l'automne et elle ne font que prospérer, nourries au contenu du silo agrémenté de paille, de sarrasin et d'un peu de *foin de castor* recueilli sur le bord du petit lac. On ne manque ni de lait ni de beurre. Voilà l'histoire de cet essaim parti de la demeure du père de famille dans la vieille paroisse, et transporté au sol nouveau sans lui infliger les privations que la première année, surtout de séjour dans la forêt, inflige d'ordinaire particulièrement aux jeunes familles.

Aussi, les colons qui ont pu prendre connaissance des avantages du silo s'empresment-ils de s'en munir. Il suffit d'un seul, établi quelque part, pour que l'usage s'en répande promptement.

Dans les vieux établissements, les cultivateurs ne sont pas lents non plus à découvrir de quel secours peut leur être le silo dans les longs hivers. L'excellent agriculteur et vaillant Père Jean Baptiste de Notre-Dame du Lac (que nous sommes heureux de voir parmi nous aujourd'hui), disait dernièrement à un groupe de cultivateurs, qui tous les jours portent leur lait à sa beurrerie: "Vous que je vois ici; vous serez tous, avant quatre ou cinq ans, muni d'un silo double de la capacité de celui que vous remarquez tant chez moi aujourd'hui." Et ses auditeurs de l'admettre.

J'ai eu le plaisir de voir réunis chez moi cet hiver, quelques-uns des principaux propriétaires de silo, du district de Montréal, ainsi que M. Barnard, le secrétaire du conseil d'agriculture. Le but de l'assemblée était de nous former en cercle pour discuter nos différentes manières de procéder et les résultats obtenus. Étaient présents:

Le Revd. Frère Charest; MM. Thomas Irving, James Drummond, Paul Desmarchais, le Dr Desmarchais, George Buchanan, Andrew Dawes, Hugh Brodie, Milton MacDouald, Robert Benny, François Dion, William Stephen, Albert Garth et M. Barnard.

Nous élûmes M. James Drummond notre président, et M. Barnard, notre secrétaire, et je n'ai pas d'objection à ce que ce monsieur nous donne aujourd'hui même, partie de son rapport. La prochaine réunion de notre cercle aura lieu chez un de nos beurriers distingués, M. Garth de Ste. Thérèse.

Je n'ai pas besoin de vous dire que notre discussion fut intéressante et utile pour chacun de nous. Une remarque de MM. Drummond, Irving et Desmarchais me fit un sensible plaisir et je ne puis résister au désir de vous la communiquer. C'était que mon installation du silo et de son accompagnement était un des plus économiques. Je me permettrai de vous le résumer pour ceux qui n'auraient pas lu

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, *embouffétées* 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 engraisserent. 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.

On me dit que les poulains et les pores peuvent être nourris à la conserve, mais les miens ont jusqu'à présent fait les difficiles, à l'exception d'un seul, un poulain qui paraît s'en accommoder passablement.

J'ai pris la liberté de vous nommer les messieurs réunis chez moi, parce que nous proposons, comme nous le faisons ici, de répandre autant que possible par le pays ce système d'ensilage qui nous réussit si bien, l'approbation de ces hommes d'expérience ne peut que nous aider puissamment à atteindre notre but.

C'était bien leur opinion à tous, que si le silo n'était pas déjà trouvé, il faudrait l'inventer tout spécialement pour notre pays aux longs hivers ; qu'il venait merveilleusement en aide à notre agriculture, en nous poussant à la culture de la plante produisant le plus de substance alimentaire sur une étendue donnée : qui peut s'ensiler par n'importe quel temps, surtout par les temps pluvieux, au moment où l'on ne peut toucher aux autres récoltes.

Plus le blé-d'inde est mouillé et plus vite il fermente et plus vite par conséquent on peut compléter l'ensilage. A tel point que si l'on s'impatiente de ne pouvoir ajouter une autre couche assez vite à son gré, comme cela m'est arrivé, il suffit d'arroser abondamment, et la conserve entre de suite dans la fermentation désirée pour produire la conserve douce.

Vous savez quelle saison a été la dernière au temps des récoltes. Le ciel s'est-il jamais montré aussi inclément ! Le blé-d'inde en vert est la récolte par excellence pour ces années de misère et de vrai désespoir, pourvu que l'on ait un silo, car sans silo, il est bien la plus malencontreuse des récoltes à cueillir.

J'ai rentré le mien avec tous les désagréments de la mauvaise saison. Sur un champ bien drainé pourtant mes attelages enfonçaient profondément. Nous ne pouvions mettre que demi-charge et plus d'une botte de maïs était apporté ruisselante pour avoir été ramassée, sans doute, dans une flaque d'eau. Nous ne pouvions attendre : la couche déjà placée au silo dépassait 125 degrés. Il en fallait une autre, à moins d'encourir le trouble de recouvrir comme en finissant. Il n'est pas nécessaire, vous savez, de fouler en chargeant, la couche en fermentant se tasse d'elle-même et aussi fermement que le ferait une presse hydraulique.

Quelquefois les travailleurs revêtaient l'imperméable pour apporter, sous la pluie, au bon moment, la couche voulue.

Je racontais ces procédés aux messieurs que j'avais l'honneur d'avoir chez moi, au moment où ils me disaient que la conserve dans mon silo avait bonne couleur, bonne odeur et bon goût.

Je ne manquai pas de leur raconter que lors de l'ensilage, mon honorable ami, Monsieur Ross, critique toujours prompt, comme vous savez (et de ce temps-ci plus que jamais, puisqu'il est un des vaillants chefs des mécontents de l'opposition), M. Ross me faisant alors le plaisir d'une visite, me demandait ce que j'allais faire de ces bottes de

mais trempées et salies même ; que j'allais gâter ma provision au silo ; que lui attendrait qu'elles se fussent un peu *ressuyées* ; mais je n'ai pas toujours suivi ses conseils : je lui répondis que nous étions à moitié en déluge et que je ne voyais pas qu'il y eut apparence d'un changement pour le mieux ; que le blé-d'inde n'en fermenterait que plus vite et que je le guetterais, le thermomètre au point, pour l'arrêter à temps dans sa fermentation. Et ce fut fait ; le résultat était là devant les yeux de mes amis satisfaits.

Vous tous qui, l'été dernier, avez vu vos pois germer sur le soi sans pouvoir en approcher. Vous qui avez perdu de même vos blés, vos avoines, vos orges et vu rouir vos foins que vous ne retourniez que pour mieux les endommager ; vous qui avez cueilli vos pommes de terre les prenant d'abord dans l'eau pour les transporter un peu plus loin sur une hauteur où elles ne séchaient guère d'avantage, songez à cette bénédiction de récolte qui ne fait pas la difficile : le blé-d'Inde ; qui se laisse ensiler par la pluie, par la neige même, comme par les plus beaux soleils : planche de salut de l'agriculture, bienfait du bon Dieu par ces années de misère et de punition par lesquelles nous passons.

Et dire que tous peuvent construire un silo, sans être riches, sans même être ouvriers !

Que chacun ait donc cette institution indispensable sur sa ferme, vraie pièce de résistance pour braver l'hiver.

J'exposai aussi à mes amis ma manière de procéder à la moisson.

On peut cueillir à la moissonneuse en n'abaissant que deux de ses râteliers. Dans tous les cas, surtout si le maïs est long et gros, il faut mettre en botte et attacher. Jusqu'à présent j'ai coupé à la faucille. Les attaches des bottes sont en cordes à nœud coulant et peuvent servir indéfiniment. Elles sont renvoyées au champ à chaque voyage. Ces charrois se font dans des tombereaux à bascule. Les bottines y étant placées longitudinalement se trouvent debout à la décharge et de débit facile pour le manoeuvre qui les porte à celui chargé d'alimenter le hache-paille ; un autre conduit successivement les deux attalages ; un troisième est dans le champ tout le jour, à lier. Deux chevaux sur le manège. Voilà l'organisation pour les jours de rentrée. Le lendemain, pendant que la couche est à fermenter, les chevaux seront au repos et les quatre hommes à la faucille.

L'opinion générale est qu'il ne faut pas semer plus d'un minot à l'arpent, et en rangs distancés de trois pieds, afin de laisser mûrir la tige autant que possible et donner passage à la houe à cheval. Quand il est semé assez clair pour avoir des épis, le moment de le moissonner est celui où les épis sont en petit lait. Le maïs semé à la volée ne produit pas autant et on ne peut ni le biner ni le plâtrer.

Les premiers sarclages se font à la herse à dents couchées, que l'on promène sur la pièce en long et en travers de temps en temps, jusqu'à ce que le blé-d'Inde ait atteint six pouces de hauteur. Après c'est le tour de la houe à cheval. Le maïs semé fort est plus apte à produire

la conserve acide. tandis que le clair semé, ayant pu arriver à un certain degré de maturité, donne une conserve douce.

Par le silo autant que par le bon pâturage, on peut activer la production du lait.

Si vous salez la conserve, ce qui n'est pas nécessaire, les vaches la mangeront avec plus d'avidité, mais elle ne sera pas plus nourrissante et de plus, n'entrera que lentement en fermentation dans le silo.

Si le blé d'Inde est mûr ou blanchi par la gelée, il prendra aussi plus de temps à entrer en fermentation.

Ce fut l'opinion de mes amis, que la pratique de l'ensilage se répandait rapidement. Le système donnait de tels résultats satisfaisants, qu'on se plaisait à le recommander à tous. J'ai toujours trouvé que celui qui bâtissait un silo en devenait du coup l'apôtre et le propagateur. Il veut dès lors entraîner tous ses voisins et amis dans la voie qu'il suit lui-même avec tant de plaisir.

Ce fut dans l'excellent journal *The Country Gentleman*, que je lis maintenant depuis au-delà de vingt-cinq ans, que pour la première fois j'étudiai le silo, puis dans les ouvrages français, enfin dans la pratique. Je devins son partisan et le petit travail que je vous lus il y a deux ans, je le distribuai par le pays, entr'autres, un exemplaire à chaque curé. Plusieurs milliers d'exemplaires furent distribués aussi par notre société et par la législature. D'autres que moi ont écrit parcellément dans la province à ce sujet.

Dans beaucoup d'endroits. la semence est tombée en bon terrain, car, si j'en juge par les lettres que je reçois me demandant certains détails, les fréquentes visites que me font les agriculteurs qui veulent voir de leurs yeux, je suis porté à croire que l'industrie de l'ensilage se propage rapidement, pas aussi rapidement qu'aux États-Unis où elle marche à pas de géant, mais de manière à donner satisfaction à ceux qui prennent intérêt aux bons résultats qui en dérivent.

Dans le peu que j'ai pu faire pour l'agriculture de mon pays, rien ne m'a donné autant de satisfaction, à cause du bien immédiat opéré, que mes tentatives à populariser la pratique de l'ensilage. Je me suis toujours dit que nous allions effacer l'hiver. Et c'est ce qui fait le succès. Et dire que c'est pour la France que ce bon système a été trouvé !

Voici une citation qui vous dira comment l'idée se propage dans notre nord et quel chemin elle a fait dans un ou deux États de l'Union américaine. Je lis dans le *Nord*.

“ Je ne puis m'empêcher de citer les noms de M. F. X. Regimbal et celui du Dr W. Grignon, secrétaire de la nouvelle société d'agriculture du nord. Ces deux messieurs ont construit chacun un silo l'automne dernier ; ils sont par le fait même les premiers pionniers de cette idée nouvelle, en agriculture, dans le nord du comté de Terrebonne. C'est un pas immense qu'ils ont fait dans la voie du progrès, déjà des centaines de cultivateurs ont visité ces silos ; ces cultivateurs sont étonnés du résultat qu'on a obtenu par ces silos qui ont donné entière satis-

faction. Cette expérience sera l'étincelle qui allumera l'incendie, et j'ose prédire que, dès l'an prochain, près de quatre-vingts à cent silos seront construits dans les huit paroisses du nord du comté de Terrebonne."

"En effet, sans le silo, l'élevage des animaux dans le Nord devient difficile, sinon impossible, vu la longueur des hivers. Avec le silo, cet élevage est facile et les cantons du Nord deviennent un pays privilégié sous ce rapport. L'été, les pâturages n'y manquent pas, l'eau y est claire et toujours abondante, l'herbe des montagnes y est très nutritive pour le bétail; le cultivateur peut disposer de grandes étendues de terrain qui ne sont propres qu'au pâturage; mais comme l'hiver consomme les profits que l'on a réalisés durant l'été, il n'est pas avantageux de se livrer à l'élevage. Le silo fait disparaître cet inconvénient; avec trois ou quatre arpents de terre bien engraisés et semés, l'hivernement de dix à douze vaches est assuré, de sorte que l'hiver comme l'été, les vaches seront bien soignées, coûteront peu et rapporteront beaucoup. "Le silo pour les cantons du Nord, c'est ce qui nous sauvera et nous enrichira," disait M. J. B. Bohémier, à une assemblée de la Société d'Agriculture No. 2 du comté de Terrebonne, dont il est le président, et il a raison.

"Le major H. E. Alvard, agronome américain distingué, en réponse à un article d'un journal d'agriculture qui disait que la fièvre de l'ensilage était passée et que les silos devenaient de moins en moins en usage, prouve par des chiffres que loin de diminuer, l'idée d'ensiler le fourrage vert prend de l'accroissement de jour en jour. Il dit entre autres choses que le nombre des silos dans l'Etat du Wisconsin seul est au-dessus de 1,000, et que plusieurs centaines d'autres seront construits l'an prochain. Dans l'Etat du Massachusetts, d'après le recensement de 1885, le nombre des silos était de 1,029; ce nombre s'est élevé à 1,300 depuis cette date."

Nous ne sommes pas absolument loin de Berthier ici, peut-être pouvons nous être de quelque utilité aux messieurs qui y ont entrepris d'y ressusciter la manufacture de sucre de betteraves.

On y est quelquefois en peine de conserver la pulpe de betterave qui est une excellente nourriture pour le bétail, mais qui ne peut être consommée aussi rapidement qu'elle est produite. Qu'on la mette en silos, soit en silos fixes, soit en silos sur roues, pour la facile distribution par les voies ferrées. On sauvera le tout et on aura la facilité de vendre au moment de la demande.

Il me reste à déclarer à mes confrères de l'association que je serai toujours heureux d'être honoré de leur visite, soit à l'automne à l'emplissage, soit en hiver pour constater comment la conserve est accueillie par le bétail. Je puis promettre sans crainte que les faits parleront beaucoup plus éloquemment que je n'ai pu le faire aujourd'hui.

et
los
re-

ent
cet
ivi-
y
rès
en-
me
est
cet
et
que
et
ce
ine
ne,

ré-
de
en
le
atre
seul
ons-
en-
est

être
pris

ave
être
en
ibu-
e de

erai
em-
ac-
par-
hui.

LOUIS BEAUBIEN

BUREAU: 30, RUE ST-JACQUES, MONTREAL

Heures de Bureau: 8 P. M.

FERME: OUTREMONT

(PRÈS MONTRÉAL).

CHEVAUX:

PERCHERONS,

NORMANDS,

BRETONS.

BETAIL:

AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES et

CHESTER BLANCS.

VOLAILLES:

PLYMOUTH ROCK.

