

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. IV.

MONTREAL, AVRIL 1881.

No. 3

Ordre des Matières.

Avis.....	33
Fabrique modèle de beurre et de fromage.....	33
Industrie laitière au Danemark.....	33
Culture du sorgho.....	35
Visite à la ferme de Mr Whitfield.....	36
Licences pour la culture du tabac, etc.....	37
Raisins rouges (avec gravures).....	37
Cloûture en fil d'acier (avec gravures).....	42
CORRESPONDANCE DU JOURNAL.—Glacières, p. 43; Echo des cercles agricoles, p. 44; Cercle agricole de Ste-Marie de la Beauce, p. 44; Recueillir les urines, p. 45; Rotations—culture du blé et des fèves, p. 45; Questions, p. 45; Cercle de St-Casimir, p. 45; Taxe sur le tabac, p. 46; Trèfle d'odeur ou méliot, p. 46; Défrichements, p. 46; Betteraves à sucre, p. 46; Soins des vaches en été, p. 46; Attaches des vaches—crèches et auges, p. 46; Quintaux—Labours d'automne, p. 46; Soins des animaux, p. 46; Rotations, p. 46; Blé-d'inde, p. 46; Blé-d'inde en vert—Tabac—Herse, p. 46; Patates par sillons et sous la raie—Sorgho, p. 47; Culture du sorgho hâtif, p. 47, Notre Journal.....	47
Herse-scarificateur (avec gravure).....	47
Semeuses pour légumes et pour grains.....	47
Magnifiques Ayreshires (avec gravures).....	27
Sirap de sorgho—Appareils.....	47
Les cercles agricoles dans la Province de Québec, (Bibliographie).....	47

AVIS.

Nous prions tous ceux qui ne gardent point la file du Journal de bien vouloir nous expédier les numéros 4, 5, 6 et 7 de l'année 1880. Nous nous ferons un plaisir d'échanger ces numéros contre d'autres numéros du journal, sur demande.

Les personnes qui ont affaire au directeur du Journal d'Agriculture sont priées de lui écrire. Comme il réside à la campagne et qu'il est très-souvent en voyage, on s'exposerait autrement à faire des courses inutiles.

Fabrique modèle de beurre et de fromage. — Nous annonçons, dans notre dernier numéro, la bonne nouvelle de l'ouverture prochaine d'au moins une fabrique modèle de beurre et de fromage. Comme on a pu le voir dans le rapport que nous a fait M. A. Gendron, de sa mission aux États-Unis, qui a paru au numéro de février dernier du Journal, le nouveau procédé inventé par M. J. M. Jocelyn offre de grands avantages, puisque l'on peut faire du beurre et du fromage du même lait. M. Jocelyn nous assure qu'il fera de bien beaux veaux avec le petit lait auquel il ajoutera en moyenne une livre de grain moulu par jour, pendant la saison. M. Jocelyn compte tirer de cent livres de lait, en moyenne, pendant la saison, trois livres de beurre et sept livres et demie de bon fromage, tandis que les beurrieres les mieux montées donnent environ quatre livres de beurre, sans fromage; et les fromageries, dix livres et demie de fromage, sans beurre. Dans les deux cas, le petit lait est sur quand il est renvoyé

aux patrons, tandis que M. Jocelyn espère le renvoyer doux. Voici la comparaison des revenus des deux systèmes en usage, par 100 livres de lait :

Procédé Jocelyn : 3 livres de beurre à 25 cts.,	0.75
7½ " de fromage à 8 "	0.60
Moins frais de fabrication.....	0.27 = \$1.08
Procédé Burnett,—beurre seulement :	
4 livres de beurre à 25 cts.,	\$1.00
Moins frais de fabrication.....	0.16 = 0.84
Fromage seulement (système ordinaire) :	
10½ de fromage à 9 cts.,	0.94½ ²⁵ / ₁₀₀
Moins frais de fabrication.....	0.21 = 0.83½

Dans les frais de fabrication, M. Jocelyn compte le charroyage du lait, qui est fait dans des voitures spéciales et aux frais de la fabrique. Cet item est très-avantageux aux cultivateurs qui sont ainsi débarrassés du seul désavantage que présente la fabrication en commun, tandis que la fabrique s'assure une surveillance sur le lait, du temps où il part de la ferme jusqu'au temps où il est fabriqué.

En évaluant les frais de charroyage du lait à 5 cts. par 100 livres (\$1.00 la tonne), le système Jocelyn promet environ 33 0/0 de plus que ne donne aujourd'hui les beurrieres et les fromageries de notre province. D'après tout ce que nous pouvons voir, ces belles promesses du nouveau système sont en voie de se réaliser, dès le mois de juin prochain. Le Dr Rossignol vient de monter, à St-Denis (en bas), une fabrique dont M. Jocelyn aura la direction entière. Cette fabrique sera établie d'après les meilleurs procédés connus, et M. Jocelyn promet d'en faire une fabrique qui n'aura pas d'égale dans la Puissance, tant sous le rapport des constructions et des appareils en usage, que sur l'économie de la main-d'œuvre et l'excellence des produits.

Si M. Jocelyn réussit, comme il le promet, cette nouvelle fabrique est de nature à faire une révolution complète dans la fabrication du beurre et du fromage, dans la province. Au lieu d'avoir à faire venir, des États-Unis et d'Ontario, des fabricants de beurre, nous en formerons dans notre province qui, nous l'espérons, pourront lutter avec les meilleurs en Amérique. C'est donc une nouvelle ère qui s'ouvre pour notre agriculture, car il y a place dans notre province pour des centaines de fabriques, du moment qu'elles donneront aux cultivateurs plus de profit qu'ils n'en retirent actuellement de leurs laiteries; sans compter que les mères de famille seront moins surchargées d'ouvrage.

Plusieurs apprentis ont déjà fait application. Le nombre en sera limité d'ici à ce que de nouvelles fabriques puissent s'ouvrir d'après le même principe, dans les environs de la première fabrique, ce qui aura probablement lieu l'an prochain. Il y a encore place pour deux.

Industrie laitière au Danemark.

M. S. M. Barré nous écrit de Copenhague, Danemark, ce qui suit :

Il y a vingt ou vingt-cinq ans, la laiterie au Danemark était moins vanée que chez nous, car elle n'avait pas les beurrieres et les fro-