

Journal d'Agriculture ILLUSTRE.

Montréal, 15 novembre 1894.

Table des Matières.

REFLEXIONS ET CONSEILS:

PETITS CONSEILS.—Pourriture des pommes de terre.—Programme des cercles.—Production des œufs.—Poulailler et soins des volailles..... 201
CHOSSES ET AUTRES.—Un cercle agricole modèle.—Bouillie bordelaise.—Elections dans les Cercles et les Sociétés.—Engraissement des porcs.—Le fromage dans le comté d'Arthabaska.—Faisons du meilleur fromage.—Élevons des moutons.—Pommes.—Nos pommes femelles et les fongiques.—Un bon exemple.—Des notions des établis.—Le Haras national.—Colonisation.—Abeilles..... 203

AGRICULTURE GÉNÉRALE

PLANS DE CHANGES A LA DISPOSITION DU PUBLIC.—AVIS..... 201
PROCHAINE DES ASSOCIATIONS AGRICOLES. L'INDUSTRIE D'ARTHABASKA.—Nouveaux de la sucrerie de Berthier..... 205
COMMENT RESTAURER LA PRODUCTIVITE DES TERRES STÉRILES. Conférence de M. D. M. McPherson à St-Hyacinthe..... 205

COLONISATION

AVIS..... 206
SOCIÉTÉ DE COLONISATION DE MONTRÉAL.—Rapport mensuel..... 206
COLONISATION PRATIQUE EN GASPÉSIE.—Liste de colons..... 206
COLONS ENREGISTRÉS POUR LE LAC ST-JEAN.—(5^e trimestre)..... 206
COMPAGNIES DE COLONISATION.—(Liste d'un habitant)..... 206
LA COLONISATION POUR LES OUVRIERS..... 207
LA VALLEE MATAPÉDIAC..... 207
NOTES SUR LE LAC ST-JEAN..... 207
LA REGION DU TEMISCAMINGUE..... 207

INDUSTRIE LAITIÈRE.

PRIME POUR ENCOURAGER LA FABRICATION DU BŪCHER EN HIVER.—AVIS..... 208
STATISTIQUE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE..... 208
SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.—Lieu et date de la prochaine convention..... 208
ÉCOLE DE LAITIÈRE DE ST-HYACINTHE.—Rouverture des cours..... 208
FÉDÉRATION CONVENTION ANNUELLE DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.—Renseignements intéressants pour ceux qui y assisteront..... 208
RAPPORT DE LA MIÈSSE SPÉCIALE.—La société d'industrie laitière (suite et fin)—Le fromage dans les expositions.—Amélioration des produits..... 210
LE BŪCHER CANADIEN EN ANGLETERRE..... 211

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION.

LIVRES DE GÉNÉALOGIE.—AVIS..... 210
REFLEXIONS D'UN ÉLEVÉUR DE LA PROVINCE DE QUÉBEC..... 210
LES VACHES QU'IL FAUT AUX CULTIVATEURS DE LA PROVINCE..... 211
MOUTONS ET CHIENS..... 212
LES VOLAILLES AU CANADA.—Notre marché local d'hiver.—Alimentation et soins des poules pondeuses.—Volailles pour les fermes.—Élevage.—Poulailler (avec gravures)..... 212

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

ÉCOLE D'ARBORICULTURE D'OKA.—AVIS..... 215
CULTURE DES FRUITS.—(Bulletin de la Station Expérimentale de l'Université Cornell, N. Y.)..... 215

ENSEIGNEMENT AGRICOLE:

ÉCOLES D'AGRICULTURE.—Cours d'hiver.—AVIS..... 216
AVIS DIVERS..... 217

SOCIÉTÉS ET CERCLES

CONCOURS DE LABOURS A ST-BASILE, (comté de Chambly)..... 217
NOTES PROGRES.—Discours de M. S. Lesage à St-Jacques l'Achigan..... 217
CONVENTION AGRICOLE A ST-ANNE DE BEAUPRÉ..... 218

ECONOMIE DOMESTIQUE

FROMAGE GÉVAIS, à la crème..... 218

Réflexions et Conseils.

PETITS CONSEILS.

Pourriture des pommes de terre.—Nous constatons avec chagrin que dans notre province les patates pourrissent d'une manière alarmante. Dans les terres très sablonneuses, les plus favorables à ces cultures, la perte est d'un moins la moitié de la récolte. Dans les terres plus fortes, les dommages sont encore plus considérables. En somme c'est au moins les deux tiers de la récolte qui sont perdus. Le journal a recommandé à plusieurs reprises l'emploi de la bouillie bordelaise pour enrayer le mal. Nous apprenons de divers côtés que ceux qui l'ont employé ont eu un succès complet. Non seulement il n'y a pas eu de pourriture, mais la récolte même a été plus forte que d'habitude. Si l'on songe que la Province produit en moyenne, environ vingt millions de minots de patates chaque année, valant au bas mot cinq millions de piastres, on se convaincra de l'importance d'empêcher ces pertes à l'avenir par l'emploi général de la bouillie bordelaise.

Programme des Cercles.—Nos lecteurs l'ont plus loin, sous le titre "Un cercle agricole modèle" un exemple que tous nos cercles devraient se hâter d'imiter. Voici le temps où les directeurs des cercles doivent se préparer à rendre leurs comptes annuels et discuter les programmes d'opérations pour l'avenir. S'ils voulaient bien encourager, dans la mesure de leurs forces, les améliorations agricoles qui s'imposent, puisqu'ils nous profitent en agriculture en dépendant, nous constaterions bientôt des rendements beaucoup plus satisfaisants. Ainsi, par exemple, la plupart de nos vaches laitières donnent tout au plus 3,000 à 3,500 lbs de lait dans l'année. Elles peuvent sans beaucoup de frais, être amenées à en donner de 6,000 à 7,000 lbs. Pourquoi nos sociétés d'agriculture et nos cercles ne s'entendraient-ils pas pour ouvrir dès l'an prochain, dans toutes les paroisses du pays, un concours des vaches laitières, pour le plus grand rendement de lait obtenu du troupeau tout entier, dans le courant de l'année, avec rapport des sommes données, l'espèce de nourriture et la quantité d'argent produit? Les cultivateurs auraient ainsi l'occasion de se convaincre de leurs propres yeux, de progrès possibles et des profits qu'ils réaliseraient en améliorant leur système. Les sociétés devraient encourager également les soins à apporter aux fumiers, le chaulage, l'emploi des phosphates, les semailles améliorées, et les autres améliorations culturales les plus profitables.

La production des œufs.—Nos ménagères feront bien d'agrandir leurs poulaillers et d'augmenter le nombre de leurs meilleures pondeuses, car les États-Unis viennent de changer leur tarif, et c'est par millions de douzaines qu'ils viendront chercher les œufs dans notre province. D'un autre côté, l'Angleterre qui a importé cent onze millions de douzaines d'œufs l'an dernier, nous achètera à bon compte tous les beaux œufs frais que nous lui enverrons. Notre commerce d'œufs avec l'Angleterre ne date que de deux ans environ, et cependant nous lui en avons déjà fourni pour \$53,044 l'an dernier. Elle demande de beaux gros œufs, très frais. Il nous faut donc garder des volailles qui produisent des gros œufs, et les ramasser avec soin

tous les jours. Cela fait, de notre part, les commerçants nous les achèteront au plus haut prix pour l'exportation.

Poulaillers et soins des volailles.—L'honorable M. Angers, ministre d'agriculture à Ottawa, vient de faire publier par son département une brochure très précieuse sur la production et le commerce des œufs, les races de volailles les plus recommandables, les soins à leur donner, la construction et l'aménagement des poulaillers, etc. Nous conseillons fortement aux directeurs des cercles et à tous nos lecteurs de demander cette brochure au plus tôt. Elle sera distribuée gratuitement à ceux qui en feront la demande.

CHOSSES ET AUTRES.

Un cercle agricole modèle.—Bouillie bordelaise.—Le cercle agricole de La Présentation rend des services réels à l'agriculture par la manière intelligente dont il dispose de sa subvention. L'an dernier, les directeurs de ce cercle ont décidé de faire faire l'essai de la bouillie bordelaise, employée contre la maladie des pommes de terre; cet essai a été confié à M. J. B. Berthiaume, et en voici les résultats, consignés dans la lettre suivante:

"Ayant été appelé par le bureau de direction du cercle agricole de La Présentation, comté de Saint-Hyacinthe, à faire l'essai de la bouillie bordelaise sur des patates early roses semées en terre forte, j'ai semé à côté l'une de l'autre deux étendues de terre forte de même grandeur on patates early roses. Sur l'une d'elles, j'ai fait l'application de la bouillie bordelaise et voici quel en a été le résultat: les patates sont venues de beaucoup plus grosses et plus abondantes (un tiers de plus) et de plus elles ont été à l'abri de la pourriture, tandis que sur l'autre étendue les patates ont été plus petites, moins abondantes et une grande quantité a pourri. J'ai fait l'application de ce remède aux dates suivantes: 1ère application le 10 juillet, 2ème le 26 juillet, 3ème le 6 août.

Composition de ce remède: Le liquide qui se compose de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau se prépare comme suit: Dans un tonneau d'environ 30 gallons, à peu près rempli d'eau, on fait dissoudre quatre livres de sulfate de cuivre (vitriol en poudre), puis on ajoute un lait de chaux contenant 4lbs de chaux et pas-à travers un linge, et on mélange bien le tout. Au moment de s'en servir, on mélange vivement, et, au moyen d'un pulvérisateur, on arrose généreusement les rangs de pommes de terre de manière que toutes les feuilles en soient imprégnées. (Signé) J. BTE BERTHIAUME."

Elections dans les Cercles et les Sociétés d'agriculture.—AVIS.—Les secrétaires des cercles agricoles ne doivent pas oublier de donner avis huit jours d'avance que l'élection des directeurs aura lieu le deuxième mercredi de décembre. Nous espérons que personne ne sera en défaut. Les présidents des cercles sont priés d'y voir. Les secrétaires des sociétés d'agriculture doivent donner avis que l'élection des directeurs de ces associations aura lieu le troisième mercredi de décembre.

Engraissement des porcs.—A ce sujet voici ce que M. M. W. Davis & Co, grands exportateurs de lard de Toronto, écrivaient dernièrement:

"..... Beaucoup de porcs qui l'on met sur le marché sont trop gras; les empaqueteurs de lard, à moins qu'ils ne veuillent perdre de l'argent dans leur commerce, se voient aujourd'hui obligés de réagir fortement contre l'habitude d'engraisser trop les porcs. Nous payons actuellement 60 à 75 cents de plus par 100 lbs les porcs américains de 150 à 200 livres. Le Yorkshire est le cochon de l'avenir; il est long, croît très vite et est plus disposé à produire du maigre que les porcs des autres races, s'il est soigné d'une manière judicieuse; à six ou huit mois il représente le vrai type du porc pour la préparation du jambon et de la viande fumée. La demande de jambon et de viande de porc fumée, plutôt maigre que gras, est toujours croissante, il faut que le cultivateur se pénètre bien de cette vérité, s'il veut réussir dans l'élevage des porcs. Tous les jours, le câble transatlantique nous transmet des nouvelles comme celles-ci: "Le porc très gras ne se vend plus, c'est le porc de l'argent que de vouloir exporter cet article, on n'en veut plus pour aucun prix."

Le fromage dans le comté d'Arthabaska.—Lors de l'exposition de Québec, en septembre dernier, tandis que le comté de Chicoutimi a remporté le 1er prix pour les fromages colorés, c'est le comté d'Arthabaska qui a eu le même honneur, pour les fromages non colorés, en la personne de M. J. E. Beauchemin, de Castellar. Nous sommes heureux de constater que ce Monsieur ne manque pas l'allure, chaque année, suivre les cours de l'École d'industrie laitière de St-Hyacinthe; il est de ceux qui comprennent que pour réussir il faut s'instruire de plus en plus, et travailler avec soin et intelligence; ainsi il a réussi, et ses derniers succès à Québec lui ont attiré de vives félicitations de la part de M. Robertson, commissaire de l'industrie laitière à Ottawa.

Faisons du meilleur fromage.—Un ami dévoué de la cause agricole, qui porte le plus haut intérêt à notre industrie laitière, nous communique quelques remarques du plus haut intérêt sur les défauts qui se rencontrent trop généralement dans notre fromage, et fait une comparaison de nos produits avec ceux d'Ontario, comparaison qui est loin de devoir nous donner de l'orgueil.

Qu'on se juge par les extraits suivants de sa lettre: "Dans la province de Québec, nous avons tout ce qu'il faut pour fabriquer du fromage de première qualité. Mais, la grande vérité est que beaucoup de nos fabricants ne savent faire qu'un fromage médiocre. En fait, tout le fromage canadien que j'ai vu dans le district de X... me paraît être simplement du lait caillé, un peu sur. Ce fromage est sans goût de fromage, rempli de yeux humides où, à la moindre exposition au jour, les vers se mettent.

"L'an dernier, j'ai acheté chez un marchand, M. N. D. un fromage portant la marque de commerce suivante: "Royal Dominion Cheese Factory, T. W. Horton, Proprietor, New Dublin, Ontario." Ce fromage d'Ontario était très compact bien pressé, sans yeux humides, couleur d'un beau jaune et d'un goût un peu amer, fort agréable, au point que, randa à six ans et dix ans, je puis vous dire que je n'ai jamais mangé de fromage aussi exquis que celui-là, pas même le fromage de Grayère ou le fromage anglais de première classe que l'on paie \$0.40 la livre. Le fromage de T. W. Horton se détaillait à 15 cents la livre! En un clin-d'œil, mon marchand a vendu