

LE Journal d'Agriculture ILLUSTRE.

Montréal, 15 janvier 1895.

Table des Matières.

REFLEXIONS ET CONSEILS.

PETITS CONSEILS.—Production économique du lard—Viande maigre de porc—Choix des sujets à engraisser—Élevage—Porcelots d'avril—Élever les premiers veaux—Bons chemins—La famille et les fruits... 215

AGRICULTURE GÉNÉRALE :

PLANS DE GRANGES—AVIS... 217
Nos MISSIONNAIRES AGRICOLES—Lettre circulaire de Sa Grandeur Mgr Bégin... 217
RAPPORT DE M. G. A. GIGAUT ET J. D. LECLAIR SUR LEUR VOYAGE EN EUROPE... 219

COLONISATION :

AVIS DIVERS... 219

INDUSTRIE LAITIÈRE :

PRIME POUR LE BEURRE D'HIVER—AVIS... 250
INSPECTION DES CHAUDIÈRES ET MOTEURS À VAPEUR—AVIS... 250
CONVENTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE À ST-JOSEPH, COMTE DE BEAUCHE... 250

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION

LIVRES DE GÉNÉALOGIE—AVIS... 252
LE CHEVAL DE L'AVENIR... 252
CHOIX DES VACHES LAITIÈRES... 253
ÉLEVAGE DES MOUTONS—Mémoire ayant remporté le 1er prix au concours de l'exposition de Sherbrooke... 253

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

ÉCOLE D'ARBORICULTURE D'ORA—AVIS... 257
TRANSPORT DES POMMES—Choix et emballage des pommes... 255

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

LE POTAGER—Salads et scarsonères—Bettaraves—Carottes... 255
ÉCOLE D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE DE ROXBURGH—AVIS... 256

ENSEIGNEMENT AGRICOLE :

ÉCOLES D'AGRICULTURE—Cours d'hiver—AVIS... 256
ORPHELINAT DE MONTFORT—Visite à l'orphelinat—Discours du Rév P Boucher... 256

STATISTIQUE.

LISTE DES FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC—(Suite et fin)... 256

Reflexions et Conseils.

PETITS CONSEILS.

La production économique du lard doit intéresser au plus haut point les patrons des boucheries et des fromageries. Ce sujet regarde non seulement

l'agriculture et le commerce, mais tout notre public, puisque cette nouvelle industrie est de nature à produire de très grands développements et à faire la richesse de la Province. Il est prouvé que c'est surtout la production du fromage pour le marché anglais qui a relevé notre agriculture. La province de Québec fournit déjà près du quart de tout ce que l'Angleterre importe en fromage du monde entier. Mais les exportations de beurre de cette province ne représentent guère un demi pour cent des importations anglaises, lesquelles sont deux fois et demi plus grandes que celles du fromage. De plus, nos exportations de lard sont à peu près nulles, bien que l'Angleterre en importe pour plus du double de la somme que lui coûte le fromage.

Les chiffres officiels donnés sur cette matière dans le rapport du récent voyage de M. Gigault en Europe sont particulièrement intéressants. Les voici :

Table with 2 columns: Item and Value. Imports from England 1893: Fromage (25,116,467), Beurre (62,007,485), Lard (55,334,326), Autre lard (3,626,255). Total: 146,144,533.

Voilà bien des millions de piastres, dont une partie considérable peut nous revenir si nous le voulons sincèrement. Nous devons donc porter à l'avenir toute notre attention à produire la meilleure qualité de fromage, et veiller à ne pas en encombrer le marché. Nous devons surtout viser à augmenter la production de beurre de 1ère qualité, afin de recevoir notre part des 62 millions de piastres que l'Angleterre paie pour son beurre. Et enfin, nous devons à l'avenir nous efforcer de mieux utiliser le petit lait de fromage, le lait écrémé, et les divers produits de nos champs qui se donnent aujourd'hui à vil prix sur nos marchés, et prendre une large part des 60 millions environ dépensés par l'Angleterre pour ses importations de lard.

Les viandes maigres de jeunes porcs sont surtout recherchés sur les marchés anglais. Elles se vendent très cher en Angleterre vu leur rareté comparative, et cependant tout cultivateur sait que le jeune lard bien en chair ne coûte guère plus à produire que la moitié de ce que coûte le gros lard gras. Il sait, ou doit savoir, que les jeunes porcs, une fois bien partis sous la mère, profiteront à vue d'œil, à la seule condition d'avoir d'excellents herbages en sus du lait écrémé ou du petit lait de fromagerie, bien conservé et enrichi par une très petite quantité de grain moulu, ou l'équivalent. Il va sans dire qu'il leur faudra un bon abri contre le soleil, le vent, la pluie, un bon enclos, où rien ne viendra les déranger, et enfin, de la régularité dans les quelques soins à leur donner. N'oublions pas que le jeune lard coûte ainsi moins à produire que le bœuf ou le mouton, qu'il coûte bien moins à porter en Angleterre, puisqu'il est salé et fumé, tandis que le bœuf et le mouton sont transportés en vie, nourris à bord, maigrissent toujours, et meurent souvent avant d'arriver au marché, et enfin, qu'il se vend bien plus cher, livre pour livre. Les profits sont donc tous du côté de la production du jeune porc salé et fumé. N'oublions pas non plus que nous avons maintenant, à Montréal et à

Sherbrooke, de grands établissements qui peuvent abriter, saler et fumer plusieurs centaines de porcs par jour. Ces établissements ne hébentent tout les jeunes porcs demi-gras qu'ils peuvent trouver dans la province, et ils sont obligés d'en faire venir la plus grande partie d'Ontario et même du Manitoba, faute d'en trouver en quantité suffisante ici. Ils paient ce jeune lard demi-gras, pourvu qu'il sorte de bonne race, beaucoup plus cher que le lard très-gras, bien que ce dernier coûte le double du prix à produire. Nous avons donc raison de dire que cette nouvelle industrie est destinée à faire la fortune des cultivateurs de cette province qui voudront en profiter pleinement.

Le choix des sujets à engraisser, comme on vient de le voir, est de la plus haute importance. Il leur faut d'abord une santé parfaite, qui leur permette de tirer le meilleur parti possible de la nourriture donnée, depuis leur naissance jusqu'à l'abattage. Il faut ensuite, autant que possible, une conformation qui assure la production développée surtout en vue des parties les plus recherchées de la viande, ce qui diminue d'autant les morceaux de moindre valeur, et augmente notablement le prix de vente. On obtient ces résultats par le bon choix des races, et des sujets à engraisser. Il faut donc s'appliquer, tout particulièrement, à bien choisir d'abord les porcs d'élevage, les nourrir convenablement en vue de la reproduction, et les conserver pour l'élevage aussi longtemps qu'ils donneront économiquement du beau et nombreux écrouts. Quant aux jeunes sujets destinés à l'engraissement, il faut ne pas craindre d'en faire un choix rigoureux, et de vendre comme porcelots tout sujet défectueux. Les races anglaises précoces, mais de grande taille, telles que le yorkshire amélioré, sont du type préféré par le commerce de salaison. Elles ont un fort appétit, grandissent à vue d'œil, au moyen d'une nourriture abondante mais comparativement grossière, et donnent une viande particulièrement recherchée.

Élevage. — Les parents les mieux constitués ne peuvent assurer leurs bonnes qualités à leur progéniture qu'en autant qu'ils conserveront leur vigueur, au moyen d'un exercice suffisant, de tous les jours, et d'une nourriture appropriée à tous leurs besoins. Les meilleurs éleveurs ont donc le soin de laisser leurs reproducteurs en liberté, surtout les truies, et autant que possible au grand air, dans de petits enclos bien abrités et solidement fermés. En hiver, les remises et caves à fumier leur conviennent particulièrement bien, comme lieux d'exercice. Ils y trouvent généralement une partie de leur vie, et par leur travail, etc., rendent le fumier de qualité plus uniforme et moins sujet aux fermentations excessives, si préjudiciables, surtout quand le fumier blanchit.

Pendant la belle saison, on devrait faire en sorte que la truie et ses petits puissent se vautrer dans l'eau et fouiller la terre, afin d'exciter ainsi l'appétit, et leur faire trouver dans les racines des plantes des aliments utiles, qui leur donneront une santé robuste. Un petit enclos dans un vieux verger, où les porcs pourront fouiller en liberté, sera utile au verger autant qu'aux porcs.

Il va sans dire qu'on devra leur donner en sus une nourriture abondante, variée et de facile digestion, à des heures très régulières, afin d'augmenter le plus possible leur croissance et cela, avec économie. Dans la plupart des cas, il sera plus profitable d'élever ainsi, en liberté, les jeunes porcs jus

qu'à l'âge de cinq à six mois, on les poussant vers la production de viande plutôt maigre que grasse.

Jeunes porcelots du mois d'avril. — Tichons de nous assurer à bonno heure de jeune porcelots qui profiteront du lait de la mère et de l'abondance du lait au printemps. Pour cela ils doivent naître en avril, ou en mai, au plus tard, afin de pouvoir mettre à profit les jeunes herbages dans leur abondance, dès le commencement de juin.

Dans le prochain numéro, nous traiterons tout spécialement de la meilleure nourriture et des soins à leur donner, en vue de produire beaucoup d'excellente viande, à bon marché.

Élever les premiers veaux. — Maintenant que nos cultivateurs savent comment produire du lait avec économie pendant l'hiver, il importe d'élever les premiers veaux afin de gagner ainsi une année entière, car une génisse née en janvier ou février et bien soignée, profitera des premiers herbages et sera forte et belle à l'automne. Ce sont ces veaux hâtifs qui font l'admiration du public aux expositions d'automne. Avec de bons soins ordinaires, ces jeunes bêtes se développent rapidement et les génisses ainsi élevées feront d'excellentes vaches d'hiver en les faisant vèler à deux ans. Qu'on n'oublie point qu'il suffira de donner du lait frais et chaud à ces veaux pendant dix jours au plus, et qu'après ce temps on peut commencer à remplacer une partie du lait frais par du lait écrémé et réchauffé à 90° puis additionné d'une petite cuillerée de graine de lin par pinte de lait écrémé. La graine doit être préalablement bouillonnée et le tout mêlé au lait.

Nous reviendrons sur ce sujet important.

Donnez-nous de bons chemins !

Il est heureux de constater le réveil qui se fait dans notre province au sujet de l'amélioration des chemins. On lira bientôt dans le journal une analyse du rapport de M. Gigault sur l'amélioration des chemins en rapport avec l'industrie laitière et l'amélioration de l'agriculture en cette province. Disons aujourd'hui qu'à la réunion annuelle de la Société provinciale d'Industrie laitière, le Rév. Messire Montminy, le dévoué et actif président de cette société, a fait un appel pressant aux hommes bien pensant en faveur de l'amélioration de nos chemins par toute la province. Les bases d'une société provinciale pour l'amélioration de nos chemins ont été jetées séance tenante et tout notre public intelligent est appelé à donner son concours à cette œuvre nécessaire et pressante.

La famille et les fruits.

—La Société Pomologique provinciale vient de terminer sa convention d'hiver, tenue, cette année, avec grand éclat, dans le palais législatif provincial. Son Honneur le lieutenant gouverneur, les ministres, les membres du Conseil et de l'Assemblée Législative, ainsi qu'un nombreux public, ont pu admirer les fruits magnifiques, produits dans la province, d'un certain d'espèces différentes. On a beaucoup remarqué les excellentes pommes, de dix à douze variétés distinctes, produites avec grande perfection en bas de Québec, dans les comtés de l'Islet et de Kamouraska. Il est maintenant établi que les pommiers originaires de Russie permettront de cultiver d'excellents fruits dans les parties les plus exposées de la province, avec garantie parfaite de succès.