

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

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

Vol. V.

MONTREAL, AOUT 1882.

No. 7

Ordre des matières.

Vigne Beaconsfield	97
Concours de fermes	97
Fabrication du beurre (Alphonsine)	97
Nombreuses questions	99
Nos gravures—taureau jersey; bélier oxford; étalon clydesdale; cochons essex; petite race yorkshire	99
Leçons d'agriculture—engrais artificiels	99
La chrysome des pommes de terre (deux articles)	101
Droissance précoce chez les moutons	103
Ensilage	104
Bibliographie—le topinambour, traité pratique de sa culture	105
Parti à tirer des pommes de terre avariées	106
Foin séché artificiellement	106
HORTICULTURE.—Fleurs d'appartement (avec gravure)	107
REGNE DES CERCLES.—Un cercle agricole à Saint-Jacques de l'Asseman, page 108; cercle agricole de l'Île-aux-Grues, p. 109; Saint-Gédéon du lac Saint-Jean, p. 109; Saint-Eugène de l'Islet, p. 110; Wolfestown	111

VIGNE BEACONSFIELD.

M. de Beaujeu nous écrit, du Côteau-du-Lac, qu'il a planté 500 vignes dites *Beaconsfield*; qu'elles ont porté fruit, l'an dernier, et qu'il en a été tellement satisfait qu'il a planté 12,000 pieds de la même variété. Il se demande pourquoi nous déprécions cette vigne.

Voici notre réponse :

1° Ceux qui ont livré cette vigne au public canadien ont évidemment trompé, en prétendant que c'était une nouvelle variété, tandis que cette même espèce, connue sous le nom de *Champion* aux États-Unis, y était considérée comme très hâtive et très vigoureuse, mais pas plus hâtive que le *Hartford* et autres variétés, et beaucoup moins bonne.

2° On a vendu ces vignes, en général, cinquante piastres le cent, quand les *Champion* se vendent tout au plus \$10 à 12, aux États-Unis, soit environ \$15 livrées ici.

3° Ce raisin est le moins bon des raisins cultivés.

Concours de fermes.

Nous avons reçu une correspondance d'un excellent cultivateur d'un des districts voisins, dans laquelle il se plaint amèrement des juges qui ont été appelés à juger des terres dans son comté. Il les accuse de s'être laissé corrompre par les présents d'un compétiteur, etc.

Il ne nous appartient pas d'entrer dans ces matières. Les éditoriaux du journal ne suffiraient pas, s'il fallait entendre les deux parties dans les différends qui peuvent s'élever dans nos 2 ou 83 sociétés d'agriculture. C'est au département d'agriculture, ou au conseil d'agriculture, qu'il faut adresser toutes ces plaintes.

Mais il est à notre connaissance personnelle que ces concours sont, fort souvent, très mal faits; au point de faire perdre toute confiance et tout intérêt dans les jugements rendus ordinairement.

Il en serait bien autrement si le département d'agriculture jugeait bon d'établir un système simple mais efficace d'appel dans tout ce qui regarde les différends entre les membres des sociétés d'agriculture. Nous avons, par exemple, M. Lippens, le conférencier agricole, qui serait, à notre avis, très capable de juger de ces matières en dernier ressort.

Il suffirait alors de lui garantir ses frais de voyage et une faible rétribution pour assurer à la localité visitée un acte de justice, en même temps qu'il pourrait profiter de son passage pour donner une de ses conférences, toujours bien goûtées. Nous espérons que l'on voudra bien s'occuper au plus tôt de cette question.

Fabrication du beurre (Alphonsine).

Sur le numéro de juin du Journal d'agriculture j'ai remarqué, dans l'article: "Fermes école d'agriculture industrielle" ces quelques lignes: "C'est au point que le beurre de la fabrique école s'est vendu à Québec 28 c. à 30 c. la livre et qu'il n'y en avait pas pour le quart des demandes, tandis que les bons beurres d'automne, faits dans les environs de la fabrique, s'écoulaient difficilement à 15 c. la livre;" je veux bien le croire, mais je n'ai jamais vu de beurre de fabrique, et je vous assure que je donnerais bien volontiers 50 c pour en avoir une livre, non pas pour me régaler,—je ne le crois pas meilleur que le nôtre,—mais seulement pour avoir le plaisir de connaître le beurre de fabrique. Comment font-ils donc le beurre, pour qu'il vaille la moitié plus que nos meilleurs beurres de laiterie? De grâce faites-nous le donc connaître! Pour moi, sans explication, j'en conclus que nous faisons du beurre qui vaut celui des fabricants; parce qu'enfin les fabricants ne font pas leur beurre avec autre chose que la crème du lait des vaches; qu'ils barattent, s'ils veulent, la crème bien douce (1) et à la température voulue; qu'ils lavent bien le beurre et le salent peu; on connaît cela; et après tout, la seule chose qui manque à notre beurre c'est l'étampe de fabrique, et les beurres de laiterie qu'on ne cesse de déprécier dans les journaux agricoles (2) n'ont plus de nom; cela est bien à regretter parce que les fabricants ne sont pas à la porte de tous les cultivateurs, et pourtant nous ne voudrions pas perdre nos produits après nous être donné la peine de faire pour le mieux. Un grand tort pour les beurres de laiterie, il faut en convenir, c'est qu'il s'en fait beaucoup de mauvais, et de très mauvais; cela est très regrettable, parce que les commerçants ne font pas encore assez de différence de prix pour empêcher que les bons et les mauvais beurres ne se vendent dans de mêmes lots, pour l'exportation; sans doute que cela déprécie en général tous nos beurres de laiterie (3). Mais pourquoi le Journal d'agriculture n'a-t-il pas fait faire plus de progrès et d'amélioration sur cet article qu'on en voit aujourd'hui? Je crois la réponse bien simple: c'est qu'on enseigne trop de choses inutiles, et souvent impossibles pour la plus grande partie des cultivateurs (4). Il ne faut pas parler seulement pour ceux qui possèdent 20 et 30 vaches, parce qu'ils sont trop rares. Le plus grand nombre n'en ont que de 10 à 5, et moins encore. Pour ceux-là, on ne fait pas de grands frais: on a une laiterie en plein champ, et si l'on a un puits bien froid, on n'a pas besoin de glacière, et je vais vous dire avec cela comment on fait du bon beurre. On coule le lait dans des bols de faïence, c'est ce qui est en usage par ici, (*des plats en bon fer-blanc font aussi bien.*—*Réd.:*) on écrème ensuite, aussitôt que le lait est caillé, (*c'est une grande erreur, à notre avis.*—*Réd.:*) on fait le beurre tous les 2 ou 3 jours ou tous les jours, c'est encore mieux (*Sans aucun doute.*—*Réd.:*) Quand le beurre est fait on ôte le petit lait; (*Quand? Est-ce quand il est en grains ou quand il forme une boule grosse comme la tête, et impossible à séparer du petit lait? Réd.:*) on le lave dans 2 ou 3 eaux sans le sortir de la baratte, on le presse ensuite avec les mains et on le sale tout de même; on le bat un peu avant de