

LE RAPPORT DU COMMISSAIRE

DE L'AGRICULTURE POUR 1881-82

L'hon. M. Dionne, commissaire de l'agriculture et des travaux publics, de la province de Québec, vient de publier son rapport pour l'année 1881-82.

Le rapport commence par constater que "la plupart des sociétés d'agriculture se sont conformées à la disposition de la loi qui les obligeait à avoir des concours pour les fermes les mieux tenues. Plusieurs y ont joint les concours de récoltes sur pied et les partis de labour; quelques-unes ont persisté à tenir leurs expositions, tout en faisant les concours de fermes. Il est difficile de croire que ces dernières puissent tirer un parti avantageux de tant de bonnes choses à la fois."

Après avoir parlé successivement des fabriques de fromage et de beurre, des usines de sucre de betteraves, des chemins de colonisation—dont nous parlerons plus loin—l'honorable commissaire donne le chiffre de la population des divisions électorales de cette province en 1871 et 1881. Voici comment se répartit la population :

Divisions électorales.	1871	1881
Bonaventure.....	15,923	18,908
Gaspé.....	18,729	25,001
Rimouski.....	27,418	33,791
Témiscouata.....	22,491	25,484
Kamouraska.....	21,254	22,181
L'Islet.....	13,517	14,917
Montmagny.....	13,555	15,268
Bellechasse.....	17,637	18,068
Lévis.....	24,831	27,980
Dorchester.....	17,779	18,710
Beauce.....	27,253	32,020
Lotbinière.....	20,606	20,857
Mégantic.....	18,879	19,056
Nicolet.....	23,262	26,611
Drummond et Arthabaska.....	31,892	37,360
Richmond et Wolfe.....	20,036	26,339
Compton.....	13,665	19,581
Sherbrooke.....	8,516	12,221
Stanstead.....	13,138	15,566
Yamaska.....	16,317	7,091
Bagot.....	19,491	21,199
Shefford.....	19,077	23,233
Brome.....	13,757	15,827
Richelieu.....	20,048	20,218
St-Hyacinthe.....	18,310	20,631
Rouville.....	17,634	18,547
Iberville.....	15,413	14,459
Missisquoi.....	16,922	17,784
Verchères.....	12,717	12,449
Chambly.....	10,498	10,858
St-Jean.....	12,122	12,265
Laprairie.....	11,861	11,436
Napierville.....	11,688	10,511
Chateauguay.....	16,166	14,393
Huntingdon.....	16,304	15,495
Beauharnois.....	14,757	11,005
Soulanges.....	10,808	10,220
Vaudreuil.....	11,003	12,485
Chicoutimi et Saguenay.....	22,980	32,409
Charlevoix.....	15,611	17,908
Montmorency.....	12,085	12,322
Québec (division est).....	28,305	31,900
" (division centre).....	18,188	17,898
" (division ouest).....	13,206	12,648
" (comté).....	19,607	20,278
Portneuf.....	23,216	25,175
Champlain.....	21,643	26,818
Trois-Rivières.....	8,414	9,296
St-Maurice.....	10,658	12,986
Maskinongé.....	15,079	17,493
Berthier.....	19,993	21,838
Joliette.....	23,075	21,988
L'Assomption.....	15,473	15,282
Montcalm.....	12,742	12,966
Montréal (division centre).....	23,903	25,078
" (division est).....	46,291	67,506
" (division ouest).....	37,031	48,163
Hochelaga.....	25,640	40,079
Jacques-Cartier.....	11,179	12,345
Laval.....	9,472	9,462
Terrebonne.....	19,591	21,892
Deux-Montagnes.....	15,615	15,856
Argenteuil.....	12,806	16,062
Ottawa (comté).....	37,892	49,432
Pontiac.....	16,547	19,939
Totaux.....	1,191,516	1,359,027

* * *

Maintenant, passons à l'industrie laitière.

La fabrique-école de Saint-Denis a été fondée en 1881. Plusieurs obstacles sérieux s'opposèrent d'abord à la réussite de cette entreprise; le principal était l'absence d'eau convenable pour l'alimentation de cette fabrique, et "ce n'est qu'après le 5 juillet (1881), dit M. Jocelyn, directeur de cet établissement, et après avoir creusé trois puits, que nous avons obtenu le résultat désiré. A la fin, cependant, nous avons trouvé, à environ trois cents pieds au nord-est de la fabrique, une eau que nous apportons au moyen d'une pompe à vapeur qui débouche dans un grand réservoir placé au second étage; c'est dans ce réservoir qu'on ajoute la glace, et l'eau glacée est ensuite conduite, par le moyen de tuyaux en fer, dans toutes les parties du bâtiment où on en a besoin.

"Cent livres de lait donnent, en moyenne, quatre livres de beurre ou dix livres de fromage, ajoute M.

Jocelyn. Or, si le beurre a une valeur de vingt-cinq cents la livre, le coût proportionnel d'une livre de fromage sera de dix cents,—plus un cent, différence en qualité nutritive du petit lait et du lait écrémé, ce qui donnera pour la livre de beurre et la livre de fromage un prix relatif de vingt-cinq ou onze cents."

L'école de Saint-Denis avait six élèves en 1882.

La beurrerie-école de Sainte-Marie de la Beauce, établie en 1882, possède un bâtiment de quatre-vingt pieds sur vingt-cinq pieds, non compris la chambre du moteur et le lavoir.

Cette beurrerie est en pleine voie de prospérité. M. S. M. Barré en est le directeur.

Il sera peut-être intéressant pour nos lecteurs—surtout ceux de la campagne—de connaître le mode de fabrication suivi à cette dernière beurrerie. Le voici :

"Le lait n'est apporté à la fabrique qu'une fois par jour. On le reçoit dans les doubles récipients Burrell et Whitman, et, à l'aide d'eau froide, de glace ou de vapeur, on le refroidit ou on le réchauffe à volonté.

"Le lait est réchauffé à 88 ou 90 degrés avant son introduction dans la turbine centrifuge. La crème centrifugée est conservée dans l'eau glacée jusqu'au soir et refroidie à environ 40 ou 45 degrés. On la transvase ensuite dans un récipient Burrell, où elle est réchauffée à 58 ou 60 degrés, pour l'acidulation. Elle est battue le lendemain matin à 57 ou 58 degrés.

"Le beurre est lavé à l'eau froide et quelquefois à la saumure. On y ajoute 5 à 5½ par cent de sel. Il est refroidi dans la glace avant le second malaxage, après lequel il est mis dans des tinettes de 60 à 70 livres."

Le nombre de fabriques de beurre et de fromage en opération pendant l'année 1882 était comme suit :

COMTÉS.	Beurreries.	Fromageries.	Beurreries et fromageries combinées.
Argenteuil.....	1		
Arthabaska.....		4	
Bagot.....	1	17	1
Beauce.....	1	5	
Beauharnois.....	1	1	
Bellechasse.....		6	
Berthier.....		7	
Brome.....	1	10	
Chambly.....	4	3	1
Champlain.....		7	
Chateauguay.....	4	2	1
Chicoutimi.....		3	
Compton.....		2	
Deux-Montagnes.....	1	4	2
Dorchester.....	1	5	
Drummond.....		7	
Huntingdon.....	8	24	4
Iberville.....		3	1
Joliette.....		4	
Kamouraska.....		7	1
Laprairie.....	1		1
L'Assomption.....	4	3	
Laval.....	2		
Lévis.....		2	
L'Islet.....		6	
Lotbinière.....		3	
Maskinongé.....		6	1
Mégantic.....		4	
Missisquoi.....		13	
Montcalm.....	2	1	
Montmagny.....		4	
Napierville.....	3	1	1
Nicolet.....		12	
Ottawa (comté).....	1	1	
Pontiac.....		2	
Portneuf.....		1	
Richmond.....		1	1
Richelieu.....	1	6	
Rimouski.....		3	
Rouville.....		21	10
St-Hyacinthe.....		15	1
St-Jean.....		1	
St-Maurice.....		3	
Shefford.....		11	2
Soulanges.....		1	
Témiscouata.....		5	
Terrebonne.....	6	2	
Trois-Rivières (division électorale).....		1	
Vaudreuil.....		3	
Verchères.....	4	7	
Wolfe.....		1	
Yamaska.....		19	
Totaux.....	47	280	28

* * *

L'industrie sucrière de la betterave n'est pas encore suffisamment développée pour que nous puissions dire dès maintenant ce que nous pouvons attendre d'elle.

On a commencé la culture de la betterave à sucre en 1876, sous la protection du gouvernement provincial; les résultats obtenus ont prouvé qu'on pouvait la cultiver avec avantage. Des chimistes, l'un de Paris, l'autre de Bruxelles, ayant examiné des échantillons de betteraves canadiennes ont déclaré qu'elles étaient d'une bonne qualité.

"L'année 1881 a été défavorable à la culture de la betterave à sucre dans la généralité des cas, dit M.

Cuisset. Dans les terrains qui n'avaient pas été bien préparés et où la culture n'avait pas reçu tous les soins convenables, le rendement à l'arpent a été très minime; et des terrains qui dans les autres années, avec une culture bien entendue, avaient donné vingt-six tonnes et même plus, n'ont produit que quinze à seize tonnes. Je citerai comme exemple l'île de Montréal, dans laquelle la compagnie de Coaticooke avait des contrats pour quinze cents arpents. La récolte moyenne, dans les années ordinaires, n'avait pas été inférieure à seize tonnes, d'après le témoignage de personnes compétentes, et, en 1881, cette même moyenne est descendue à six tonnes. Un bon cultivateur de Varennes a eu seize tonnes sur deux arpents, là où, année moyennement favorable, il obtiendrait la même quantité sur un seul arpent. La cause moyenne de ce déficit revient surtout à la sécheresse qu'il y a eu pendant une grande partie de la saison. Cependant, ceux qui ont ensemencé de bonne heure dans des terrains en bon état, bien préparés, et qui ont donné à leur culture tous les soins requis, ont obtenu cependant des rendements satisfaisants. Malheureusement la plupart des ensemencements ont été faits trop tard. Dans bien des cas la levée a été défectueuse et même presque nulle, et les jeunes plantes, trop peu vigoureuses pour se développer dans une terre manquant d'humidité, ont souvent succombé en grande partie.

"Tel est donc la cause générale qui a fait manquer la récolte cette année. Mais il est d'autres causes secondaires qui ont eu aussi une influence marquée sur le résultat. Si la majorité des terrains dans la province possède une constitution essentiellement favorable à la culture de la betterave à sucre, il n'en est pas moins vrai qu'un grand nombre sont tellement appauvris que, dans leur état actuel, on ne pourrait raisonnablement en attendre une bonne récolte normale sans une addition convenable d'engrais appropriés, surtout d'engrais phosphatés. Sans doute les différentes fabriques ont mis ces engrais à la portée de leurs contractants, mais l'effet a encore été contrarié par la sécheresse. Il est des cultivateurs qui, négligeant les engrais mis à leur portée, ont préféré employer le plâtre. Or si le plâtre peut convenir pour les prairies et pour quelques autres cultures, il n'est pas d'exemple qu'il ait été appliqué seul avec avantage pour la culture de la betterave à sucre. Enfin je dois citer aussi le peu d'expérience dans cette nouvelle culture, expérience qui ne tardera pas à s'acquiescer.

"Il y a aussi eu une cause de retard occasionné par le délai dans l'arrivée du noir animal que l'on a dû faire venir de France pour les fabriques de Berthier et de Farnham. Celle de Coaticooke fait son noir elle-même... Les commandes pour le Canada auraient dû être faites au plus tard en juillet pour être certain de les recevoir en temps opportun, et elles n'ont été faites que dans la première quinzaine de septembre. Avant d'exécuter les ordres pour le Canada, les fabricants ont dû satisfaire leur clientèle ordinaire et remplir de nombreux marchés faits à l'avance, et pour cette raison, le noir n'est arrivé que le 15 décembre."

M. Cuisset conseille fortement aux compagnies de cultiver elles-mêmes la betterave, de ne pas se fier exclusivement sur les cultivateurs pour obtenir les produits nécessaires pour l'alimentation de leurs fabriques.

Il y a actuellement trois usines de sucre de betteraves; la première est située à Berthier; la seconde, à Coaticooke; la troisième à Farnham.

Celle de Berthier fut fondée en 1880, par M. Legru, ingénieur et fabricant de sucre en France, avec l'aide de l'Union sucrière franco-canadienne dont il est le fondateur. Le gouvernement fédéral, désireux d'encourager la nouvelle industrie promit d'exempter de tout droit, pendant dix ans, le sucre fabriqué au Canada.

A propos des sucres, M. Cuisset dit :

"La sucrerie de Berthier a été montée par la compagnie Five-Lille, de Paris. Elle réunit à l'élégance du type français, la commodité et la solidité. Cette fabrique est montée pour travailler deux cents tonnes de betteraves par vingt-quatre heures, mais cette année (1880) elle n'a guère eu à travailler que deux mille tonnes, et ses opérations n'ont duré que quinze jours. La compagnie avait des contrats de betteraves pour huit cents arpents, mais il y a eu un manque total sur une grande partie des terrains, et la moyenne n'a guère dépassé cinq ou six tonnes à l'arpent. Les ensemencements ont été tardifs, et beaucoup de terrains étaient peu préparés pour la culture de la betterave. Une partie assez notable de la récolte a été perdue par suite de la pourriture. Cependant le sucre qui a été fabriqué est de belle qualité. Le résultat de cette première campagne est presque nul: c'est une campagne d'expérience.

"La fabrique de Coaticooke a été montée en Allemagne, mais les chaudières à vapeur ont été faites à Montréal. La disposition du terrain a beaucoup nui à la disposition d'ensemble; les machineries sont puantes. La fabrique est montée pour faire deux cents tonnes de betteraves par jour, mais, par suite d'accidents, on n'a guère encore dépassé cinquante ou soixante tonnes. Elle a été mise en opération au commencement de décembre. Comme à Berthier, la sucrerie de Coati-