

L'ÉLEVAGE DU PORC

Un industriel important de notre ville signalait, il y a quelques semaines, au département provincial de l'agriculture, le fait qu'il est obligé d'importer d'Ontario les trois quarts des porcs dont il a besoin pour son industrie (les salaisons). Pourquoi, disait-il, ne fait-on pas plus en grand l'élevage du cochon dans la province de Québec où l'industrie laitière réussit pourtant si bien ?

Il n'est pas le premier qui ait fait remarquer cette lacune de notre agriculture. M. Bousquet, le gérant de la banque du Peuple, la signalait déjà il y a deux ou trois ans, dans une des allocutions qu'il a l'habitude d'adresser, chaque année, aux actionnaires de la banque. Le marché de Montréal est approvisionné disait-il, en viandes de toutes sortes, presque uniquement par la province d'Ontario. Pourquoi notre province ne ferait-elle pas l'élevage nécessaire pour alimenter, au moins, notre marché local ?

La rapidité avec laquelle nos cultivateurs canadiens ont accepté et pratiqué l'industrie laitière est de bon augure pour le succès d'une autre campagne, qui serait entreprise dans le but de leur faire pratiquer aussi l'élevage. Et puisque l'occasion s'en présente, disons un mot de l'élevage du porc.

Dès l'abord, il est bon de constater que le porc demandé par notre marché n'est pas le même que celui de Chicago. Là bas, on demande un porc qui ait beaucoup de viande sur une charpente osseuse aussi atténuée que possible. C'est la chair, plus en lard qu'en maigre, qu'il faut pour la salaison proprement dite, pour le lard salé.

Mais nous n'exportons pas de lard salé ; et celui que nous consommons, nous le préférons moins en gras. Nos exportations consistent presque uniquement en lard fumé et le lard fumé canadien (canadian bacon) est avantageusement coté sur le marché anglais. M. Laing, l'industriel dont nous parlions en commençant cet article, en conclut que nous devrions n'élever des porcs qu'à demi gras, et que nous pourrions faire de cet élevage une sorte d'industrie annexe à l'industrie laitière.

Mais l'industrie laitière a sa plus grande expansion chez nous sous la forme de fromageries ; et la fromagerie ne laisse rien qui puisse être d'une grande utilité pour l'élevage. Les beurrieres, au contraire, y trouveraient l'emploi de leur petit lait, malgré que l'écémage actuellement

en usage, à la crèmeuse centrifuge, laisse ce petit lait beaucoup plus pauvre en matières grasses que l'ancien système. Mais il faudrait y ajouter de la moulée, du son, des pommes de terre, en un mot, ce serait une véritable industrie distincte et non pas seulement l'utilisation des sous-produits de la beurrierie.

Le cas serait bien différent si nous avions chez nous la distillerie agricole.

Maintenant, il est évident que l'élevage du porc à la ferme devrait être plus encouragé. Au prix où sont les grains, il doit être plus avantageux pour le cultivateur de les convertir en viande de porc que de les vendre à l'état naturel ; c'est d'ailleurs ainsi que raisonnent les cultivateurs américains qui font manger leur blé à leurs porcs et à leurs bestiaux, plutôt que de le vendre au prix dérisoire qu'on leur en offre. Mais le développement de cette thèse appartient plutôt à une revue agricole qu'à un journal de commerce ; aussi nous nous contenterons de l'indiquer aux écrivains compétents du *Journal d'Agriculture*.

Puisque l'on a réussi à faire comprendre aux cultivateurs qu'il leur est plus profitable de faire manger leur foin à des vaches laitières que de le vendre aux Etats-Unis, on devrait pouvoir leur démontrer aussi qu'il vaut mieux, pour eux, engraisser des cochons et nourrir des volailles avec les pois et l'avoine récoltés sur la terre et vendre du lard et des œufs, plutôt que de vendre leur grain à des prix qui paient à peine les déboursés.

COMPTES-RENDUS

CHAMBRE DE COMMERCE DU DISTRICT DE MONTRÉAL

Il y a eu, vendredi dernier, réunion du conseil de la Chambre de Commerce du District de Montréal sous la présidence de M. H. Laporte.

Étaient présents : MM. Damien Roland, Charles Desmarieau, G. Boivin, C. H. Catelli, L. E. Morin, J. X. Perreault, Racine, Contant, Chagnon.

M. L. E. Morin termine la lecture de son travail sur l'histoire du havre de Montréal et fait cadeau à la chambre de commerce d'un ouvrage intitulé : "Improvement of the ship channel between Montreal and Quebec."

On vote des remerciements au conférencier.

Lecture est ensuite faite d'une lettre venant de l'hon. M. Mackenzie Bowell, et annonçant que le gouvernement fédéral prendra en sérieuse considération le projet de fondation d'un musée commercial à Montréal.

MM. Lefebvre & Cie, manufacturiers de sucre de betterave à Berthierville, invitent les membres du conseil de la chambre de commerce à aller visiter l'usine de Berthier, actuellement en opération.

Il est résolu que ceux qui désireront faire partie de cette excursion, fixée à samedi, le 27, s'inscrivent d'ici à jeudi prochain.

Il est aussi décidé de demander au gouvernement une charte autorisant la chambre à émettre des débentures nécessaires pour un emprunt de \$80,000 à \$100,000.

On n'a pas encore abandonné tout à fait l'idée d'acheter le terrain situé au coin de la côte St-Lambert et de la rue St-Laurent ; mais comme c'est un bien substitué, on craint des difficultés en en faisant l'acquisition.

Le champ reste libre à tout soumissionnaire.

Le banquet en l'honneur du consul général de France aura lieu à l'hôtel Windsor, le 7 novembre, à 7.30 heures p. m.

CHAMBRE DE COMMERCE DE ST-JEAN.

Mardi de la semaine dernière a eu lieu l'assemblée de la Chambre de Commerce de Saint-Jean, que nous avons annoncé ce jour là. Elle s'est tenue dans les bureaux de M. J. E. Molleur. Près de cinquante personnes ont adhéré au mouvement.

M. James MacPherson fut choisi comme président et M. Chas. Arpin, Shérif du District d'Iberville, comme secrétaire.

Proposé par M. Ed. Arpin, appuyé par M. D. Godin, il est résolu :

Qu'un comité composé de MM. J. E. Molleur, Geo. Wilkinson et H. St Mars soit chargé de voir les hommes d'affaires de la ville et du district d'Iberville et les solliciter de faire partie de la dite chambre de commerce de Saint-Jean. Le comité devant faire rapport de leurs opérations à la séance prochaine.

Avant d'adopter la résolution, l'assemblée réclama d'ajouter au comité plus haut mentionné les noms de MM. Ed. Arpin et D. Godin.

La contribution sera probablement de deux à trois piastres par année.

À l'assemblée de mardi dernier, il a été décidé de demander, à Ottawa, une nouvelle charte d'incorporation.

Les grandes occupations de M. le Shérif Arpin ne lui permettant pas de remplir la charge de secrétaire, il a été remplacé par M. Perchard.

Le plus ancien des phares modernes est la tour de Cordouan, à l'entrée de la Gironde, commencée en 1584 et terminée en 1610, cent ans avant le premier phare anglais, celui d'Eddystone. Le premier phare connu est celui d'Alexandrie, Egypte, construit en l'an 300 avant Jésus-Christ, sous Ptolémée Philadelphie, par Pharos. Pharos, qui a donné son nom à ce genre d'ouvrages d'art, n'était que l'entrepreneur ; l'architecte, dont le nom ne nous est pas parvenu, avait ordonné que son nom fut gravé sur la base de la tour ; mais l'entrepreneur fit graver son propre nom sur la pierre qu'il fit recouvrir d'une couche de plâtre où fut ensuite gravé le nom de l'architecte. Lorsque le plâtre se fut désagrégé par l'action du temps, le nom de l'architecte disparut et celui du constructeur passa seul à la postérité.