

Journal d'Agriculture ILLUSTRÉ

Montréal, 15 Aout 1895

Table des Matières

LE PROGRES PAR LES CERCELES - St Norbert, Cité de Berthier - St-Constant, Cité de Laprairie - Victoriaville - St-Jasdes de Laprairie ... 23

RÉFLEXIONS ET CONSEILS

PETITS CONSEILS - Cultures sarclées - Tableaux - Rotation de douze ans ... 24

AGRICULTURE GÉNÉRALE

PLANS DE GRANGES A LA DISPOSITION DU PUBLIC - Avis ... 28

COLONISATION

AGENCES DE COLONISATION ... 33

ENSEIGNEMENT AGRICOLE

ÉCOLES D'AGRICULTURE - Avis ... 34

AGRICULTURE ET HORTICULTURE

ÉCOLE D'AGRICULTURE D'OKA - Avis ... 36

LE PROGRES PAR LES CERCELES

Cercle de St-Norbert, Cité de Berthier - Concours - Les membres du cercle agricole de St-Norbert ont, dernièrement, deux concours: Le premier, pour les jardins les mieux cultivés et donnant le plus grand rendement, proportion gardée. Ceux qui ont remporté la palme sont les messieurs suivants:

1er prix, Rév. Messire Desrochers, curé, 2e prix, Joseph Laporte; 3e prix, Louis Fréchetto.

Le deuxième, pour le meilleur pâturage et la meilleure pousse du grain: Les gagnants ont été les messieurs suivants:

1er prix, Joseph Coulombo, 2e prix, Arsène Denis; 3e prix, Joseph Laporte.

La paroisse de St-Norbert est certainement une des plus avancées sous le rapport de la bonne culture, et ces divers concours seront de nature à faire progresser encore davantage l'agriculture.

Cercle de la paroisse de St-Constant, Cité de Laprairie - Liste des prix déterminés par MM. Cyprien Lefèvre et Eusèbe Monchamp, juges du concours.

1. - Le meilleur demi arpent de patates

- 1er Prix, Alfred Robidoux..... \$1 50
2e " Joseph Marotte 1.00
3e " Napoléon Lanctot 50

2. - Le meilleur demi arpent de blé d'Inde.

- 1er Prix Joseph Marotte \$1.50
2e " Napoléon Lanctot 1.00
3e " Wilfrid Fyfe 50

3 - Le meilleur quart d'arpent, betteraves.

Prix unique - Siméon Létourneau..... \$2.00

4. - Le meilleur arpent de fourrage vert.

Prix unique - Napoléon Lanctot \$2.00

5. - Les deux meilleurs arpents de trèfle.

- 1er Prix, Siméon Létourneau... \$2 00
2e " Odilon Longtin..... 1.00
3e " Napoléon Lanctot Mention honorable.

6. - Le meilleur compost.

Prix unique - Napoléon Lanctot. \$2.00

7. - Le meilleur troupeau de 5 vaches à lait.

- 1er Prix, Siméon Létourneau... \$2.00
2e " Napoléon Lanctot..... 1.50
3e " Emory Robidoux..... 1.00

Il n'y avait aucun compétiteur pour les carottes et les navets.

F. F. ARNOULD, Secrétaire trésorier.

St-Constant, 8 Juillet, 1895.

M. F. E. Arnould nous fait remarquer, dans son rapport adressé au département de l'Agriculture, que le manque de ressources du cercle n'a pas permis d'offrir des prix plus élevés ni plus nombreux; mais il constate en même temps que ce genre de concours produit déjà d'excellents résultats et est la cause d'un progrès agricole réel dans la paroisse.

CERCLE AGRICOLE DE VICTORIAVILLE

Réunion mensuelle du cercle agricole, tenue le 4 mars 1895.

La séance s'ouvre sous la présidence de M. Charles Boutet.

M. D. O. Bourbeau, vice-président, félicite les membres du cercle de s'être rendus, sur l'invitation de M. le curé, on aussi grand nombre à la séance.

Depuis quelques années, Messieurs, continue M. Bourbeau, vous avez fait un grand pas dans la voie du progrès agricole, et cet avancement, vous le devez à la science que vous êtes venus puiser ici, dans les discussions auxquelles nous nous livrons tous ensemble. Permettez moi de vous dire que, grâce à cette régularité et à ce zèle que vous avez montrés jusqu'à ce jour, notre cercle est devenu l'un des plus prospères que je connaisse.

"Engagez vos amis qui tirent de l'arrière à venir se joindre à vous; il serait de la plus haute importance que tous les cultivateurs de la paroisse fissent partie du cercle, car, plus le montant de la souscription sera élevé, plus sera élevé notre part à la subvention du gouvernement, et plus nombreuses aussi seront les œuvres que nous pourrions encourager. Qu'il me suffise de mentionner les primes que nous pourrions avoir à offrir, comme récompenses à ceux d'entre nous qui auraient obtenu le plus de succès dans la culture des plantes fourragères, dans le paillage, le traitement des fumiers, etc."

M. Bourbeau fait connaître aux membres du cercle le programme d'opérations que les directeurs ont adopté pour la présente année, et il leur apprend que ce programme a reçu l'approbation de l'honorable commissaire de l'Agriculture.

On prend ensuite en considération la question de l'achat des graines de semence. Il est résolu, après délibération, qu'une personne soit nommée, dans chaque arrondissement, pour prendre les commandes des membres, et que toutes les listes soient ensuite remises au secrétaire, qui fera venir les graines de l'endroit où il pourra les avoir aux meilleures conditions.

Blé d'Inde sucré - Au sujet de la culture d'une nouvelle espèce de blé d'Inde connue sous le nom de blé d'Inde sucré, M. Bourbeau donne les renseignements suivants:

"J'ai, dit-il, correspondu dernièrement avec M. Denault, de Sherbrooke, au sujet du blé d'Inde qui vient de nous être signalé. Je dois vous dire que M. Denault fait partie d'une compagnie qui vient de se former dans le but de fabriquer des conserves de blé d'Inde sucré. Cette compagnie a fixé son bureau à Sherbrooke. Quant au blé d'Inde, M. Denault serait, en conséquence, disposé à en acheter les épis pour les faire servir aux fins de la nouvelle industrie; pour ce qui regarde les tiges, elles sont plus longues que celles de notre blé d'Inde canadien, elles sont sucrées et elles font, paraît-il, les délices des vaches à lait." M. Bourbeau continue ses explications et termine en disant que si quelques cultivateurs veulent se hasarder à cultiver ce blé d'Inde, il en fera rapport à M. Denault.

Betterave à sucre - M. Bourbeau dit aussi quelques mots de la culture de la betterave à sucre et fait connaître comment, dans les environs de Berthier, les cultivateurs utilisent les déchets de betteraves de l'usine pour la nourriture du bétail. "Il paraît, dit-il, que les animaux de cet endroit ne veulent plus entendre parler de sel, c'est du sucre qu'il leur faut (rires)."

Avant de s'asseoir, M. D. O. Bourbeau donne encore communication aux membres du cercle, "comme sujet de méditation, dit-il, pour d'ici à la prochaine séance," de quelques extraits du rapport de MM. Gigault et Leclair sur leur voyage au Danemark et autres pays de l'Europe, en 1894. Il lit quelques passages où sont signalés quelques-unes des pratiques des Danois, spécialement pour ce qui regarde la destruction des mauvaises herbes des champs, la culture du trèfle et des racines fourragères, la stabulation permanente, la production du lait en hiver, le traitement des fumiers et la conservation du purin, l'observation du principe de restitution, etc.

Lait maigre et lait gras pour le fromage - M. Octave Labbé se lève alors et déclare avoir lu un livre où la vache Holstein était recommandée comme ayant les meilleures qualités pour les fromageries, tandis que la vache canadienne et la Jersey étaient recommandées

comme étant plus particulièrement propres aux fromageries. Les raisons alléguées seraient que le pourcentage de gras qui contient le lait de la vache Canadienne ou de la Jersey ne pourrait être incorporé entier dans le fromage, au moment de la fabrication, d'où il y aurait perte, ce qui n'aurait pas lieu à l'égard de la vache Holstein, qui donne du lait plus maigre. M. Labbé argumente de là et il met en doute l'exactitude du paiement du lait, d'après sa richesse, appliqué aux fromageries. M. D. O. Bourbeau et M. Germain St-Pierre, inspecteur de fromagerie, s'opposent vivement à cette prétention. M. St-Pierre allègue que le rendement du lait maigre pour la fabrication du fromage n'est en moyenne que de 9 livres de fromage par 100 livres de lait, tandis que la proportion pour le lait gras est de 11 pour 100 et au-delà. Quant à l'impossibilité de pouvoir incorporer au fromage tout le gras contenu dans le lait de la vache canadienne et de la Jersey, M. St-Pierre nie. Il assure qu'il est possible de fabriquer du fromage avec du lait contenant jusqu'à 5% pour cent de gras; sans qu'il y ait porté aucun de la matière grasse. La perte de la matière grasse ne saurait être, en conséquence, que l'effet de l'incompétence des fabricants. "J'en ai la preuve, dit-il, dans mes visites à certains fromageries, je trouve sur le petit lait assez de crème pour faire une tinette de beurre; ailleurs, je n'en trouverais pas assez pour graisser les essieux de ma voiture."

Notre fromage - Vient ensuite une longue causerie au sujet de la dépression du prix du fromage canadien sur le marché anglais. MM. D. O. Bourbeau, Germain St-Pierre, Jos. Dussault, Octave Labbé et plusieurs autres prennent successivement la parole. Tous reconnaissent l'importance des syndicats, comme moyen efficace d'améliorer la qualité de notre fromage; tous regrettent qu'il y ait encore tant d'endroits où les syndicats ne sont pas encore établis; de ces endroits, plus que de partout ailleurs, sort le mauvais fromage. L'existence de tant de petites fabriques répandues partout, ajoute encore à la grandeur du mal. Dans ces petites fabriques, on ne cherche encore qu'à obtenir le plus de rendement possible; on n'y a encore en vue que la quantité et non la qualité. Là, on fabrique du fromage imparfaitement égoutté et humide. Ce fromage, d'abord d'assez bonne apparence et assez lourd, s'allégé, se fendille, devient amer et de qualité de plus en plus mauvaise, en vieillissant. Malheureusement, le mode de vente actuel permet aux producteurs de ces fromages de les écouler à côté des bons, et pour le même prix; c'est encourager ceux qui font mal, et jusqu'à présent, aucune mesure ne semble apparaître encore pour remédier à cet état de choses.

M. D. O. Bourbeau dit que c'est dans le but de sauvegarder un bon fromage son prix qu'il a travaillé, il y a quelques années, à établir un marché au fromage à Victoriaville, où il avait réuni à faire venir les acheteurs. Son plan aurait eu aussi pour effet d'amener une amélioration dans la qualité du fromage des environs. Son projet n'a pu se maintenir devant l'opposition que lui ont suscitée les producteurs de fromage médiocre, et devant l'apathie de ceux qui avaient intérêt à l'appuyer. Aujourd'hui, ce sont ces mêmes fromages humides qui font perdre au bon fromage sa réputation et qui menacent de ruiner un de nos industries les plus importantes. Déjà, pendant la dernière saison, la province de Québec a éprouvé une perte de un quart de million de piastres sur la vente de son fromage sur le marché anglais, le pri