

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Bibliothèque du  
Parlement

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

Vol. IV.

MONTREAL, MAI 1881.

No. 4

## Ordre des Matières.

L'industrie laitière au Danemark .....	49
HORTICULTURE.—Culture de la vigne (18 gravures) .....	52
Culture de la canne à sucre du Minnesota .....	56
Bibliographie.—L'art de greffer (23 gravures) .....	57
Abeilles, vignes et canne à sucre .....	59
CORRESPONDANCE DU JOURNAL.—Belles constructions agricoles .....	60
ECHOS DES CERCLES AGRICOLIS.—Cercle agricole de St-Agapit de Beaurivage, comté de Lotbinière .....	61
Cercle agricole de St-Sébastien d'Aylmer .....	61
Cercle agricole de Deschambault (2 gravures) .....	61
Production des engrais au moyen du bétail .....	62.

### L'industrie laitière au Danemark.

*Nouvelle lettre de M. Barré, maintenant à Copenhague, Danemark.*

Avant de continuer le sujet de l'industrie laitière au Danemark, je me permettrai de faire une digression pour donner quelques conseils à mes compatriotes :

Je crois qu'il est fort à propos de mettre le public et surtout les cultivateurs en garde, contre tous ces vendeurs de canistres, crèmesuses, cabinet crèmesuses, grands bassins à lait (Bart et Bromey), barattes, etc. qui inondent le pays. Ces ustensiles se vendent quelquefois très-cher, demandent dans certains cas de grandes dépenses d'installation et ne peuvent avoir pour nous, comme je vous le démontrerai plus loin, — aucuns résultats pratiques. C'est de l'argent complètement perdu. J'indiquerai bientôt à nos cultivateurs des moyens d'écrémage moins dispendieux et plus pratiques. Comme j'ai pu le constater à l'exhibition de Montréal l'été dernier, la plupart de ces prétendues inventions ne sont que des copies d'ustensiles déjà en usage aux Etats-Unis et je puis vous assurer qu'ils n'ont pas été améliorés par les quelques modifications qu'ils ont dû subir pour être patentés au Canada. D'après la loi de nos patentes, plusieurs de ces inventions sont aujourd'hui la propriété du public canadien et ces prétendus inventeurs ne peuvent légalement réclamer des droits de patente. Comme je l'ai vu moi-même l'été dernier, combien de cultivateurs, surtout dans les townships de l'Est, n'ont-ils pas déjà été victimes de ces charlatans. J'en ai rencontré plusieurs, qui ont payé 20, 30, 50, jusqu'à 80 et 100 dollars pour des crèmesuses, grands bassins, etc. et qui aujourd'hui voudraient voir ces choses loin de leur ferme. Si quelqu'un voulait absolument s'en procurer, ils n'ont qu'à m'en donner connaissance, je leur indiquerai bien volontiers où ils pourront en avoir de seconde main, à très-bon marché.

Ces ustensiles dispendieux, loin d'améliorer notre industrie laitière, ne font qu'en entraver la marche progressive, car, supposons qu'on établisse une fabrique de beurre, dans une localité, où 5 à 6 des principaux cultivateurs, ceux qui ont le plus grand nombre de vaches, aient chacun fait l'acquisition de ces crèmesuses de 25 à 100 piastres et qu'ils aient dépensé une somme correspondante pour l'installation, pensez-vous que ces gens patroniseront la manufacture ?

Non ! assurément non ! Dans l'espoir de retirer quelques bénéfices de leur argent bien inutilement dépensé (car pour 10 à 15 piastres on peut se procurer des ustensiles plus efficaces que ceux qu'on vend 80 piastres) ils continueront à

fabriquer leurs produits eux-mêmes et s'apercevront au bout de 2 à 3 ans d'expérience, qu'ils n'ont pas obtenu un sou par lb. de plus pour leur beurre qu'avant d'avoir fait l'acquisition de ces nouveaux ustensiles et que s'ils avaient envoyé leur lait ou leur crème à la fabrique, ils se seraient épargné beaucoup de peine, et auraient acquis plus d'argent. Pour le progrès immédiat de l'industrie laitière au Canada il faut absolument (du moins pour le moment) que le cultivateur canadien cesse de fabriquer son beurre lui-même. Ce qu'il faut améliorer, ce sont non seulement les procédés de fabrication, mais aussi les moyens d'expédition sur les marchés. En supposant que le cultivateur canadien aurait autant de science que le laitier danois, et qu'il adoptât les mêmes systèmes et procédés de fabrication que ceux employés dans ce pays, tant qu'il fabriquerait chez lui sa petite quantité de beurre, qu'il la garderait dans sa cave 5 à 6 mois, et que ce beurre passerait dans les mains de 3 à 4 marchands avant que d'arriver chez le consommateur, il n'y a pas besoin de penser au progrès. L'établissement de beurrieres publiques, d'après les systèmes les plus rationnels, la concentration de grandes quantités, de qualités uniformes sur un point, pour faciliter l'écoulement rapide des produits dans leur état primitif de fraîcheur et de saveur ; voilà le seul et unique moyen d'améliorer l'industrie beurrière au Canada. Vous me demanderez, quel est donc le système, reconnu le plus rationnel pour l'établissement de nos manufactures ? Eh bien ! lisez bien attentivement ce qui suit : C'est M. T. R. Segelcke, professeur au collège Royal d'Agriculture à Copenhague, et la première autorité de l'Europe sur cette question, qui vous parle par ma plume. Ceci est extrait d'un de ses livres publié en 1878 :

“ Jusqu'en 1869, l'ascension de la crème au Danemark, se pratiquait dans toutes les laiteries d'après le système “ Holsteinois, on coulait le lait dans de petits baquets cylindriques le plus souvent en bois, placés les uns à côté des autres sur le sol de la laiterie proprement dite ; l'on tâchait d'entretenir l'air aussi pur et frais que possible. Comme le lait de chaque vase, ne formait une nappe liquide que de 1½ à 2 pouces d'épaisseur, il s'ensuivait que le sol devait avoir une étendue assez vaste, en rapport avec la quantité du lait ; ce qui explique l'excessive grandeur des laiteries danoises et les dépenses considérables que nos cultivateurs ont dû faire pour les construire.

“ Cette méthode exige beaucoup de travail et offre de grandes difficultés en été. C'est pour cela que depuis 9 ans (1869), dans un grand nombre de fermes, on l'a remplacée par d'autres méthodes qui exigent moins de travail et assurent un refroidissement plus prompt du lait et facilitent la fabrication de produits de qualité supérieure. “ Quelque temps auparavant, en 1867-68, nous avons appris presque simultanément à connaître deux systèmes qui offraient des avantages analogues. Le système d'Orange County, dans les Etats-Unis d'Amérique (exactement le système que M. Bennett a introduit dans le pays), et le système Swartz. Dans ces deux méthodes l'ascension de