

LE JOURNAL D'AGRICULTURE -- ET -- D'HORTICULTURE.

Vol. 1, No. 1.

MONTRÉAL, 8 NOVEMBRE 1897.

\$1.00 par année, payable d'avance.

LE Journal d'Agriculture et d'Horticulture

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. Il paraît deux fois par mois, le 8 et le 22 de chaque mois, et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture, à l'élevage des animaux, à l'horticulture, etc.

Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière à lire de ce journal devront être adressées "au Directeur du JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE, Québec."

Conditions d'Abonnement: Une piastre par année, payable d'avance.
Publié par
LA CIE DE PUB. "LA PATRIE"
77 et 79, Rue St-Jacques, - - - MONTREAL

Le Journal d'Agriculture et d'Horticulture.

MONTRÉAL, 8 NOVEMBRE 1897.

Table des Matières.

	PAGE
Chronique Commerciale - - -	1
Fabrication du Cidre - - -	1
Section réservée à la Société d'Industrie Laitière - - -	2
Influence de la ventilation sur la qualité du lait - - -	3
Fromage à la Crème - - -	3
Basse Cour—Choix des meil- leures races de volailles -	3
Choux à tige - - - - -	6
Choux-Raves - - - - -	6
Choux-Navets - - - - -	6
Choux fleurs - - - - -	6
Culture de la Navette - - -	6
Manière de connaître l'âge du Cheval - - - - -	7
Apiculture - - - - -	7
Sociétés et Cercles—Echo des Cercles Agricoles - - -	7
Alimentation des Vaches Laitières - - - - -	8

CHRONIQUE COMMERCIALE

(Par un négociant.)

La direction du "Journal d'Agriculture" veut à tout prix avoir l'opinion d'un homme du commerce sur les questions qui intéressent l'agriculteur. Je crois l'idée bonne, et vais me prêter de mon mieux à ses désirs.

Il se peut que mes propositions ne soient pas neuves, ou qu'au contraire elles le soient trop et paraissent impraticables. Si j'en crois les mauvais bruits qui courent sur votre compte, messieurs les cultivateurs de la province de Québec, c'est plutôt ce dernier danger qui est à craindre. Suis-je mal

informé? J'entends parfois dire que généralement le laboureur canadien—je parle de ma province—est réfractaire aux idées nouvelles. Ne soyez pas jaloux de l'honneur: le commerce souffre du même mal, il est encore resté très routinier dans ses opérations, bien que son ten pérament ait subi quelque transformation pour le mieux dans ces dernières années.

Or, la routine, sous la vieille coiffe de sagesse, est généralement mauvaise conseillère. L'expérience fait voir qu'après tout il vaut mieux ne pas être trop entier dans ses opinions, pour réussir. Il faut de l'impassibilité, n'être surpris de rien, ne jurer de rien, et surtout ne pas condamner les théories nouvelles avant de les avoir mises à l'épreuve.

Depuis une dizaine d'années, on vous a lancés dans le beurre et le fromage, et vous vous y êtes jetés avec un succès qui mérite certes les plus sincères félicitations du pays. Mais cette richesse tirée des mamelles de vos vaches est-elle le dernier mot de l'agriculture canadienne? Il est permis d'en douter quand on étudie les livres bleus. J'ouvre les "Tableaux du commerce et de la navigation" de 1896 à la page 522, et voici ce que j'y trouve:

Articles exportés	Provenance	Canadienne
VIANDES, savoir:	Quantité	Valeur
Lard séché lbs.	47,057,642	\$3,802,135
Bœuf "	511,468	21,168
Jambon "	6,678,443	579,833
Mouton "	150,043	7,458
Lard "	1,342,949	64,916
Volailles et gibière		18,992
Langues, lbs.	37,352	2,089
Conserves "	9,339,337	819,388
Divers "	1,331,854	56,221
		\$5,372,190

En compulsant davantage cet intéressant livre bleu, j'observe sur plusieurs points l'infériorité de la part contribuable à ce genre d'exportation par la province de Québec, par comparaison avec sa voisine Ontario. Examinons un peu:

ONTARIO.		
	QUANTITÉ.	VALEUR.
Lard séché, lbs.	38,269,580	\$2,993,958
Bœuf "	153,427	5,594
Jambon "	3,045,035	280,108
Mouton "	20,263	1,076
Lard "	764,306	32,607
Volailles et gibiers		6,850
Langues, lbs.	35,752	1,929
Conserves "
Divers "	702,324	25,485

QUEBEC.		
	QUANTITÉ.	VALEUR.
Lard séché, lbs.	8,544,606	\$794,254
Bœuf "	49,489	2,990
Jambon "	3,335,092	274,099
Mouton "	32,345	2,196
Lard "	158,555	9,132
Volailles et gibiers		4,448
Langues lbs.
Conserves "	8,882,239	778,703
Divers "	147,453	8,490

Ces quelques chiffres devraient donner à réfléchir aux lecteurs du "Journal d'Agriculture." Il est indéniable qu'Ontario exporte beaucoup plus de viande de toutes sortes que Québec; on peut même dire qu'une notable partie de l'exportation qui figure sous le nom de notre province provient en réalité d'Ontario. Pourquoi cette différence? Pourquoi le fermier d'Ontario arrive-t-il à élever du porc et du bœuf, et avoir un surplus pour l'exportation après avoir pris sa propre consommation et nous en avoir fourni à nous mêmes? Il ne néglige pas pour cela l'industrie laitière, qui est en pleine floraison chez lui comme ici; donc l'élevage du bétail comestible n'a rien d'incompatible avec la fabrication du fromage. Il jouit d'un climat plus doux, de plus longues saisons d'été, soit: mais le gazon de notre province est meilleur, dit-on, notre territoire est plus arrosé que le sien. Pourquoi donc ce qui lui réussit si bien nous échappe-t-il? J'avoue que c'est là une énigme qu'on n'a pu encore m'expliquer.

Il est vrai que jusqu'ici nos moyens de transport en Angleterre étaient très insuffisants pour les viandes; mais l'objection était encore plus forte pour Ontario, puisque nous avons l'avantage d'être plus près du marché européen.

Toujours d'après les relevés officiels, la Grande-Bretagne nous a acheté, sur un total de \$3,802,135 de lard séché, \$3,799,428; sur \$579,833 de jambon, elle a pris \$570,921; sur \$64,916 de lard, \$36,874; sur \$819,388 de conserves de viandes, \$816,850. L'Angleterre est notre grand marché pour le lard et ses dérivés, et nous venons de voir que c'est Ontario qui est le grand fournisseur.

Ce marché offre-t-il encore de la place pour les producteurs de la province de Québec? Les statistiques du ministère du commerce vont nous le dire.

En 1895, la Grande-Bretagne a importé des pays étrangers et de ses colonies pour £10,873,997 de jambon et de bacon; £4,562,059 de bœuf salé et frais; £2,941,941 de saindoux; £4,595,678 de mouton frais; £934,775 de porc, salé ou frais; £605,160 de volailles et gibier. En un mot, la Grande-Bretagne a importé en 1895 une valeur de \$115,639,289 en viande seulement, et le Canada ne lui fournit là-dessus qu'environ \$6,000,000.

La politique du gouvernement canadien est d'encourager cette exportation en organisant des services de réfrigération continue sur les chemins de fer et à bord des steamers. La politique de l'agriculteur ne devrait-elle pas être d'ajouter une nouvelle ligne à son négoce, comme on dit dans le commerce, et de s'ingénier à trouver une nourriture à la fois économique et efficace pour le porc et les autres espèces domes-

tiques? C'est une marchandise en demande, et nous autres commerçants, nous n'avons pas pour habitude de tarder de faire l'offre quand la demande y est.

FABRICATION DU CIDRE

Suite, voir le No de Septembre.

CHAPITRE II. — FABRICATION PROPREMENT DITE.

Nous avons dit que la plus grande propreté est à observer dans les diverses manutentions.

Il faut éviter tout d'abord, lors de la cueillette, de ramasser avec les fruits de la terre, des petites pierres, des feuilles ou des brindilles de bois.

D'autre part, avant de commencer la fabrication, on aura soin de laver minutieusement à l'eau chaude d'abord, puis à l'eau froide, tout ce qui doit toucher soi: au jus, soit à la pulpe des pommes.

La première opération de fabrication à exécuter se nomme le "broyage" ou "concassage."

Elle consiste à briser les pommes en fragments assez menus pour qu'elles puissent donner facilement leur jus, mais sans les réduire en bouillie, car alors elles ne se pressureraient que très difficilement.

Après avoir été ainsi concassées, les pommes sont mises dans des cuves ouvertes où on les laisse un jour ou deux: c'est le cuvage.

On a soin pendant ce temps, de les remuer, de les "brasser" toutes les deux ou trois heures, afin que l'air puisse pénétrer dans la masse. C'est ce qu'on désigne sous le nom de "macération."

Le "cuvage" et la "macération" jouent un si grand rôle dans la fabrication que, dans les contrées à cidre, on se sert pour recevoir les pommes concassées de bacs confectionnés spécialement pour cet objet. Ces récipients sont très longs, très larges, très élevés et n'ont qu'un pied à un pied et demi de profondeur.

C'est dans ces bacs que s'opère le "cuvage," et toutes les deux heures, on remue les pulpes avec un rateau à dents de bois.

On expose ainsi à l'action de l'air, la plus grande surface possible de ces pulpes.

Ces deux opérations simultanées du cuvage et de la macération ont pour effets principaux:

1o de produire un léger commencement de décomposition dans les morceaux de pommes. Il a pour effet un gonflement et la rupture des membranes ou cloisons cellulaires des fruits.

La sortie du jus se trouve ainsi facilitée et le rendement en est augmenté.