

Rapatriment.—La Société de colonisation et de rapatriement de Montréal a recueilli, des agents de chemin de fer, des statistiques qui indiquent que dans les douze mois qui ont précédé le mois d'avril dernier, le nombre de Canadiens français revenus des États de la Nouvelle-Angleterre s'éleva à plus de vingt neuf mille âmes.

Cette année (1894), quoique le nombre des rapatriés ne soit pas encore complètement connu, il est encore plus considérable, car M. Brisson, de Montréal, qui s'occupe de colonisation, affirme que depuis quelques mois 37,000 canadiens-français avaient quitté les États de la Nouvelle-Angleterre pour revenir vivre sur leur sol natal.

Fertilité des terres dans la vallée de Métapédia.—Monsieur Turgeon, de la Branche de la colonisation, a reçu dernièrement à Québec un échantillon de terre rouge, provenant d'une pièce de terre de St-Alexis de Métapédia au prairie, depuis quatre ans. C'est le Révérend M. Pelletier, curé de la paroisse, qui fait l'envoi et qui atteste la chose. Or cet échantillon mesure six pieds et quatre pouces de longueur. Quo le public juge maintenant de la fertilité des terres de la Vallée de la Métapédia!

Cet échantillon vient d'être exhibé avec beaucoup d'autres, provenant à même vallée, à l'exposition de Québec.

L'Industrie laitière dans le comté de l'Assomption.—Voici les chiffres relatifs au revenu de l'industrie laitière dans le comté de l'Assomption, durant l'été de 1893 :

St Roch de l'Achigan.....	\$ 4,700.00
St-Henri de Mascouche.....	16,743.56
St-Paul l'Ermito	13,267.09
Repentigny	3,055.65
Lavaltrie	1,979.11
St-Sulpice	14,803.00
St-Lin	12,678.53
Lachenaie.....	7,700.00
L'Assomption.....	17,032.68
L'Epiphanie	10,966.36

Total.....\$102,925.98

Il y a à peine quatre ans que cette industrie s'est implantée dans le comté. Ce beau succès mérite assurément d'être mentionné.

D'après le recensement de 1891, la population du comté de l'Assomption est de 13,674; la paroisse de St-Sulpice avec sa population de 622 âmes seulement d'après le dernier recensement, a reçu par le moyen des produits, de l'industrie laitière, la somme de \$14,803, soit un moyen de \$23.80 par tête!!

Le beurre d'Australie en Angleterre.—L'Australie a exporté en Angleterre dans les derniers douze mois 21,034,944 lbs. de beurre, et Nouvelle-Zélande 7,042,672 lbs. c'est-à-dire que ces deux colonies ont doublé leur exportation de beurre de l'année dernière.

Ces chiffres prouvent que ces pays bien qu'à plusieurs mille milles plus éloignés que nous de l'Angleterre, font cependant avec elle un commerce lucratif et que le Canada, malgré sa position géographique avantageuse, se laisse devancer et perd un marché excellent. Est-ce que nous ne pouvons pas faire un beurre assez bon, assez bien emballé pour qu'il arrive en bon état sur le marché anglais et y occupe une place prépondérante?

La chose vaut la peine d'être étudiée.

Ne tuons pas les crapauds.—Les crapauds sont les amis du cultivateur et surtout du jardinier. Sans ces uti-

les batraciens, les limaces et autres insectes nuisibles nocturnes auraient bientôt dévasté le jardin potager.

Une preuve de l'utilité des crapauds, c'est qu'ils sont l'objet d'un commerce considérable en Angleterre: on vient les chercher jusqu'aux États-Unis. De ce temps-ci, il y a un M. Eaton, citoyen anglais, qui les exporte de ce pays en Angleterre par milliers, il paie 5 cts. une douzaine de crapauds et les revendra \$2.00 aux jardiniers de la Grande-Bretagne. Il les exporte dans des petites boîtes à plusieurs compartiments; dans chaque compartiment il y a un petit trou pour laisser pénétrer l'air. Ces boîtes ne contiennent aucune nourriture, car les crapauds peuvent demeurer plusieurs mois sans manger.

Paturages.—Votre paturage est-il pourvu d'une eau abondante et pure à laquelle votre bétail puisse avoir un accès facile? C'est une question qui doit occuper sérieusement le cultivateur qui veut réussir avec ses vaches. Pourquoi?—Parce que le lait contient plus de 85 pour cent d'eau. Cette eau qui est dans le lait vient du sang de la vache. Toute diminution de l'eau dans le sang provoque la soif et la fièvre; témoin une abondante transpiration. Que doit-on conclure de là? C'est que la vache a plus besoin d'eau qu'aucun animal à cause du lait qu'elle donne et qui contient plus des quatre cinquièmes d'eau.

Paturages permanents.—Nous extrayons d'une conférence donnée en juin dernier, à Toronto, par M. S. E. Briggs, agronome distingué, les remarques suivantes au sujet des paturages:

“ Si nous comparons les paturages d'Angleterre avec les nôtres, nous voyons que dans les paturages anglais il y a une grande variété d'herbes fourragères qui fournissent continuellement aux bestiaux une nourriture très riche en principes nutritifs, tandis que dans la plupart de nos paturages du Canada et des États-Unis il n'y a que le mil et le trèfle; quand l'époque de croissance de ces plantes est terminée, le bétail ne trouve plus dans ces paturages la nourriture suffisante qu'il lui faut. Il n'en serait pas ainsi, s'il y avait plusieurs autres espèces d'herbes qui mûrissent à des époques différentes.

Plusieurs cultivateurs canadiens d'initiative ont déjà des paturages permanents et dans un arpent ils peuvent nourrir facilement une vache pendant sept mois de l'année, tandis qu'un arpent de ces mêmes paturages, quand ils n'étaient ensemencés qu'en mil et en trèfle, pouvait à peine nourrir une vache durant trois mois.

Ces paroles doivent être méditées plus que jamais par les cultivateurs qui veulent tirer de l'industrie laitière tout le profit possible. C'est par l'amélioration de leurs paturages et la culture des plantes fourragères qu'ils y arriveront.—(La Presse).

Culture des légumineuses.—Le bulletin N. 16 du Département de l'Agriculture aux États-Unis préparé par le Dr Allen, assistant-directeur de toutes les fermes expérimentales de la république américaine, dit ce qui suit à propos de la culture des plantes légumineuses:

“ Plus vous cultiveriez les légumineuses, plus vos fermes s'amélioreraient. Ces plantes fournissent la nourriture la meilleure et la moins dispendieuse pour le bétail, tout en engraisant le sol où elles croissent. Elles donnent ce résultat parce qu'elles prennent de l'air une substance fertilisante pré-

cieuse, l'azote, qui est absolument nécessaire pour les plantes et les animaux, une substance qui dans les engrais naturels ou artificiels coûte au cultivateur de 15 à 25 centins la livre.”

Par légumineuses, l'on entend en premier lieu les différentes espèces de trèfles et ensuite les pois, les lentilles, les fèves, les gesces, la vesce, le vesceuron, etc.

Agriculture Générale.

ENCOURAGEMENT

A LA

PRATIQUE DE L'ENSILAGE.

Primes accordées en 1894.

AVIS.

L'essor donné dans le passé à la construction des silos et à la pratique de l'ensilage par l'octroi de primes à ceux qui adoptent ce système si avantageux, encourage le Département de l'Agriculture à mettre encore à la disposition de chaque paroisse où il n'existe pas de silo, la prime de \$20.00 déjà offerte qui sera payée à celui qui bâtit, en 1894, un silo et le remplira de fourrage propre à l'ensilage.

La prime sera payée sur rapport d'un juge compétent nommé soit par un cercle agricole de paroisse ou une société d'agriculteurs du comté, constatant que le silo et l'ensilage méritent d'être primés.

Ces rapports seront faits sur des formules fournies sur demande par le Département de l'Agriculture.

Si, dans une paroisse où il n'existe pas de silo, plusieurs personnes en construisaient en même temps, la prime serait alors décernée au plus méritant.

Dans le cas où le prix sera décerné à une personne qui ne fera pas partie d'une association agricole, le secrétaire de l'association qui aura nommé le juge chargé d'examiner le silo à primer, aura le droit de retenir \$1.00 sur la prime accordée au propriétaire du silo pour être versée dans le fond commun de son association.

DEUX LETTRES

DE M. G. A. GIGAUT.

Les lecteurs du Journal d'Agriculture liront avec intérêt et profit les extraits suivants de deux lettres adressées par M. G. A. Gigaut, actuellement en Europe, à l'Hon. Commissaire de l'Agriculture et de la colonisation.

PREMIÈRE LETTRE.

Beurres et ferments.—Bacon—Nos pommes.—Volailles.—Rothamsted.

Londres, 23 juillet 1894.

L'HON. LOUIS BEAUBIEN, Commissaire de l'Agriculture, Québec.

Tant que nous n'aurons pas de réfrigérateurs sur les steamers, il sera difficile de développer notre industrie beurrière. Pour vendre ici il faut que notre beurre arrive frais. D'après M. Leclair, nous pouvons faire du beurre aussi bon que le beurre irlandais. Ce dernier arrive dans des boîtes carrées, enveloppé dans du papier parchemin, sans saumure. A Dublin, nous avons visité une école de laiterie, où nous avons eu une longue entrevue avec le professeur de laiterie et d'agriculture. D'après ce professeur, le beurre peut se conserver presque sans sel, du moment qu'il est bien fait. A notre arri-

véo on était à faire le beurre. Cette école est sur un excellent pied, bien supérieure à la nôtre. Il y a 40 élèves. Un chimiste est à y faire des ferments lactiques qu'on emploie maintenant sur un grand échelle, au Danemark, pour la fabrication du beurre de première qualité. Il prétend avoir obtenu de bons résultats. M. Leclair va faire une étude spéciale de ces ferments qui sont surtout d'une grande utilité pour faire le beurre lorsque la crème a été pasteurisée. Cette pasteurisation est utile pour faire disparaître les mauvaises odeurs qui ont pu s'incorporer au lait. On pourrait utiliser ce procédé pour la fabrication du beurre d'hiver.

Le bacon canadien est bien aimé, mais nos fabricants devraient varier davantage leurs coupes (cuts). En Irlande, j'ai recueilli des renseignements sur la nourriture que l'on donne aux porcs destinés à faire du bacon, les *baconers*, comme disent les Anglais. On leur donne du chou haché avec un coupe-paille, on le mélange avec de la moutelle après l'avoir ébouillanté; lorsqu'il s'est refroidi on y ajoute du lait. On doit employer peu de grain, mais donner des légumes cuits, des pommes de terre, si elles sont bon marché. La nourriture paraît bien économique. Le hard salt paraît être devenu une antiquité ici. Si nous voulons développer l'industrie du lard dans notre province, il faut surtout faire des *baconers*. A Limerick, les cultivateurs irlandais vendent leurs cochons 44 shillings les 112 livres, c'est-à-dire environ 9 cts la livre. A Limerick, j'ai vu de beaux cochons longs, des *Chesterwhite* croisés qu'on avait engraisés avec du chou, du lait et un peu de moutelle, de la manière ci-dessus indiquée.

Nos pommes sont bien estimées. La récolte des vergers d'Angleterre sera de peu d'importance cette année et nos pommes se vendront bien. On ne recommande pas d'envoyer des fameuses: ce qu'il faut, ce sont des pommes qui ne se meurtrissent pas dans le cours du voyage et que l'on peut emballer serrées dans des barils. Du moment qu'elles arrivent ici libres, *slack* pour me servir de leur expression, elles se vendent à bas prix. Presque tous les fruits se vendent à l'encan; j'ai assisté pendant quelques minutes à l'une de ces ventes. Il s'est vendu une petite quantité de pommes. On prend un baril, on le vide dans un panier et la vente se fait d'après cet échantillon. Dans chaque baril il doit y avoir uniformité quant à la grosseur; les petites pommes doivent être mises à part des grosses.

M. McGeorge, de Liverpool, qui a vendu beaucoup de pommes canadiennes, recommande à nos cultivateurs de vendre leurs pommes à des négociants de fruits qui savent très bien les emballer, tels que Messieurs Hart & Tuckwell de Montréal. M. McGeorge m'a montré un avis d'une vente de pommes de l'an dernier; il y avait des fameuses avec le mot “*slack*” vis-à-vis; cette indication a été suffisante pour diminuer considérablement le prix de ces pommes.

Pour vendre aux Anglais, il ne faut pas les tromper.

J'ai vu M. Bank, de Liverpool, qui a vendu de nos dindons; ils peuvent se vendre en gros 12 centins la livre. Il m'a donné la manière de les préparer. On doit leur laisser les entrailles et les plumes. Ils doivent être saignés par le bec; la tête, après avoir été lavée avec du borax, doit être attachée sur le dos et on doit les laisser refroidir avant de les emballer. Ils doivent être rendus à Liverpool avant le 18 décembre. Plus ils sont gros mieux ils se vendent. Tous nos produits doivent être préparés de manière à plaire