

en décomposition et fermentation depuis des siècles, la fertilité du sol devient un fait indiscutable.

Comme fertilisants ou reconstituants du sol, on a à Anticosti, de la marne, des goémons et des déchets de poissons en quantités inépuisables.

Sur les hauteurs, on trouve de la tourbe mêlée au sous-sol ; cette tourbe existe en plus grande quantité dans les dépressions du sol, où à mesure que l'on descend au niveau de la mer.

Un M. Corbet, qui résida dix ans à la pointe sud-ouest et fit plusieurs excursions dans l'intérieur de l'île, rapporta dans le temps, à Québec, que le sol d'Anticosti se composait généralement de terreau noir, d'argille et de sable.

En 1852, M. Pope récoltait 300 minots de pommes de terre et une petite quantité d'excellente avoine à la pointe sud-ouest, dans un endroit qu'un officier de marine, le lieutenant Baddley, décrivait en 1831, comme étant le plus triste et le plus dépourvu de toute l'île. M. Pope, racontant le résultat de son expérience, exprima la conviction que l'on pouvait récolter du blé dans l'intérieur, sur les bords des rivières. Mais la culture du blé sur l'île n'est pas de rigoureuse nécessité, avec un grenier comme celui du Nord-Ouest canadien, et lorsqu'un minot de blé se vend parfois moins cher qu'un minot d'avoine ; d'autre part, on peut y faire venir facilement et à bon compte, l'avoine et toutes les autres céréales.

Les rapports de M. Pope et de M. Corbet ont été confirmés dans la suite et le sont aujourd'hui plus que jamais par les gens qui ont eu à séjourner sur l'île.

Il y a quelque cinquante ans, un M. Morisson, alors bien connu à Québec, qui avait été pendant quelques années à l'emploi de la Compagnie du Nord-Ouest, était envoyé à Anticosti pour y fonder une colonie. Dans un journal qu'il rédigea, après avoir parlé de l'excellence du sol d'Anticosti, et du bois qu'il avait trouvé dans l'île, hêtre, grands pins, épinette rouge, il disait : " J'avais construit une maison du côté sud de l'île ; tout autour j'avais défriché le terrain et j'y avais semé du blé, de l'orge et de l'avoine. Tout tint parfaitement et mûrit à point. Les légumes et toutes les graines de jardin fructifièrent merveilleusement, aussi bien pour le moins que partout d'ailleurs au Canada. Je trouvai sur l'île de la bonne glaise, avec laquelle je confectionnai des briques qui me servirent à cons-

truire un four. Pendant mon séjour, je fis venir de la Nouvelle-Ecosse des bestiaux qui se portèrent magnifiquement. "

On retrouve dans le rapport que M. Morisson adressa en 1842 aux propriétaires de l'île, les raisons pour lesquelles ses explorations et ses travaux furent brusquement interrompus :

" Après être retourné à Québec, " dit-il, " M. Grant, alors propriétaire de la plus grande partie d'Anticosti, prit soudain la résolution de coloniser l'île, et m'offrit la direction de l'entreprise. Durant l'hiver de 1844, d'après ses instructions, j'engageai dix-huit hommes, avec l'intention de descendre avec eux à Anticosti au printemps et d'ouvrir de suite une route à travers l'île. Malheureusement, à cette époque, M. Grant mourut, et le projet fut abandonné, événement fort regrettable s'il en fut. "

En 1856, un M. James Richardson, membre de la Commission géologique du Canada, aujourd'hui décédé, passa trois mois à Anticosti. Les explorations scientifiques qu'il fit lui permirent de démontrer le fait de la fertilité indiscutable du sol d'Anticosti. Il insista dans son rapport à la commission géologique sur l'organisation d'un syndicat qui s'occuperait de la colonisation de l'île et de l'exploitation de ses pêcheries.

En 1874, M. William Smith, alors sous chef au ministère de la marine et des pêcheries du Canada, rédigea un mémoire au cours duquel il déclara que, pour lui, Anticosti ne pouvait manquer d'avoir tôt ou tard un avenir prospère et même florissant. Dans ce mémoire, il cite un rapport écrit par le Dr Napoléon Lavoie, médecin à l'Islet, à quinze lieues de Québec, sur la côte-sud du Saint-Laurent, et alors commandant du croiseur fédéral, *la Canadienne*. Ce rapport, publié en 1872, traite en termes chaleureux des ressources de l'île au point de vue de la pêche, de la chasse, et de l'agriculture. L'auteur parle aussi de l'excellence de certains havres, et notamment de la baie de Gamache.

L'île se trouvait alors sous le contrôle d'un syndicat.

Cette année là même, 1874, ce syndicat déclara banqueroute, et les colons se trouvèrent à ce point dépourvus, qu'il fallut leur porter secours. Le gouvernement canadien chargea M. J. U. Gregory, agent du ministère de la marine et des pêcheries à Québec, d'aller porter des provisions de bouche, surtout à ceux de la baie de Gamache. M. Gregory fut en même temps chargé de don-

ner aux colons les moyens de faire de l'agriculture, en les avisant fortement de ne pas s'en remettre exclusivement à la pêche pour vivre.

La mission de M. Gregory eut d'excellents résultats. En 1877, les colons expédiaient sur le marché de Québec de fortes cargaisons de pommes de terre de la plus belle venue. En maints endroits, pour un seul minot de pommes de terre on en avait récolté jusqu'à quarante.

N. LE VASSEUR.

(A suivre).

## LE KEFIR

Nos lecteurs connaissent depuis longtemps quelques-uns des beaux travaux de M. de Frenkenreich, directeur du Service bactériologique de l'Ecole de la Rütli, en Suisse.

C'est ce savant qui, le premier, a fait ressortir l'action remarquable d'une température croissante sur les organismes du lait ; la stérilisation facile qui résulte, comme l'on sait, de l'application prolongée d'une température relativement peu élevée, trouve évidemment son origine dans les recherches de M. de Frenkenreich ; mais, plus récemment, il s'est attaqué à un problème autrement difficile que celui de la stérilisation, et les découvertes qu'il a faites dans la fermentation du kéfir font honneur à la sagacité du chercheur et de l'observateur patient.

Tout était obscurité dans la question. Si l'on veut faire du kéfir à notre époque, il est nécessaire de demander les germes en Russie. Ces germes proviennent des populations nomades du Caucase, pour lesquelles le kéfir est un aliment. Mais d'où ces peuples tirent-ils ces germes ? Comment se les procurent-ils ? C'est ce que l'on ignore encore. Les travaux de l'auteur, sans élucider encore complètement le mystère de cette fabrication, sont venus cependant éclairer certains points et donner le premier exemple net et curieux d'une symbiose.

Symbiose veut dire vie en commun. Jusqu'à présent, on a étudié les actions et réactions d'organismes isolés ; on connaît par exemple, le rôle du mycoderma aceti dans la fabrication du vinaigre, de la levure dans la fermentation des liquides sucrés, mais les symbioses sont à peine étudiées quoiqu'on en soupçonne toute l'importance.

On sait très bien que, dans plusieurs circonstances, on ne prépare pas avec des produits purs et des levures ou des organismes pars,