bien que sa production ait presque été doublée.

Une autre industrie a attiré l'attention des fermiers ; l'élevage des autruches, mais le prix des plumes a beaucoup baissé, et cet élevage n'est plus aussi prospère que dans les années précédentes, pendant lesquelles l'exportation des plumes a atteint les chiffres suivants :

Années	Kilog.	Valeur	Prix p. k.
1874-78.	148,000	46,250,000	315 fr.
1879-83.	480,000	113,000,000	237,50
1884-88.	660,000	70,750,000	108
1885-93	580,000	59,500,000	102,50
	1,868,000	289,500,000	

Suivant les dernières statistiques, le nombre d'autruches s'élevait à 150,000 et le poids des plumes par oiseau est en moyenne de 720 gr. La production annuelle des plumes est de 12,500,000 fr., près de 1/5 de la valeur de toute la laine.

La récolte de grains en 1893 a été de 250,000 tonnes, soit un hectolitre et demi par habitant, et il a fallu en importer 60,000 tonnes pour combler le déficit.

Le vin a donné lieu à un commerce important ; le sol et le climat du Cap sont plus favorables que ceux de l'Algérie qui produit maintenant 400,000 hectolitres de vin chaque année. On a exporté 4,000 hectol. de vin de Constance ayant une valeur de 450,000 fr., et de même qualité que le Malaga.

La superficie des vignobles est de 16,000 hectares, le rendement moyen 30,000 hectolitres ayant doublé de puis 1895.

Les ressources minérales sont exploitées très activement ; la production des diamants et de l'or dépasse maintenant 275 millions par an. En 1894, les mines d'or ont produit 6,000 kilogr. d'or valant 182 millions 200,000 francs, et surpassant l'Australie et les Etats-Unis.

L'importation du cuivre, dans les dix dernières années a été de 115 millions.

La dette publique est de 850 millions, ce qui ne représente pas quatre années de revenu ; la fortune publique était de 3,375 millions ; la valeur des produits dépasse 750 millions par an.

Les chemins de fer ont pris une grande extension dans ces dernières années ; en 1873, les voies ferrées avaient 92 kilomètres, en 1893, le réseau atteignait 4,540 kilomètres ; le prix a été d'environ 134,000 franc par kilomètre.

La population blanche n'excédait pas 260,000 habitants en 1873.

En résumé, ces faits prouvent le

progrès et le merveilleux avancement de ces trois grands établissements coloniaux, sans précédents dans les temps anciens et modernes. On voit ainsi le résultat qu'il est possible d'atteindre, grâce à une bonne administration des colonies qui ont été et sont encore d'immenses débouchés pour les produits de la métropole.—*Gazette Commerciale.*

LA VOLAILLE ET LES INSECTES NUISIBLES

On sait que la volaille recherche avec avidité les insectes, les vers et même les petits mollusques.

Certains agriculteurs ont constaté qu'une poule ne détruit pas moins de 500 insectes, en moyenne, dans une journée. Les dindons, les pintades, les canards, font aussi une grande consommation de limaces et d'autres destructeurs.

On sait aussi que, généralement, les récoltes sont plus belles aux environs de la ferme que sur les terres éloignées et que ce fait provient surtout de la destruction des insectes par les oiseaux de basse-cour qui sont nuisibles qu'au moment des semailles et de la maturité des produits.

L'utilité de la volaille pour la protection des récoltes ne souffre aucune contradiction, et il convient de savoir utiliser dans nombre de cas son instinct insectivore pour débarrasser les cultures d'une multitude de petits ravageurs.

Lors des labours et des hersages, on peut facilement exercer des poules et des canards à suivre la charue ou la herse. Ils recueillent alors les vers blancs, des larves diverses et toutes sortes d'êtres nuisibles ; leur gourmandise en fait d'habiles nettoyeurs du sol, et bien rares sont les petits malfaiteurs qui échappent à leurs yeux investigateurs.

Pour les champs éloignés de la ferme, un ingénieux agriculteur a imaginé, il y a longtemps déjà, le poulailler roulant, conduit le matin avec ses hôtes sur le terrain cultivé et ramené le soir pour reprendre le lendemain le cours de ses utiles déplacements.

Sur les défrichements de gazon, comme sur toute terre envahie par les vers blancs, les larves des taupins et de noctuelles et bien d'autres ravageurs, cette pratique produit les plus heureux effets et mérite d'être plus employée.

Au jardin, durant l'hiver et, le reste de l'année, lorsque les cultures le permettent, les oiseaux de basse-

cour échenillent, ramassent tous les insectes à leur portée.

En labourant les carrés, des poules ou des canards prennent bientôt l'habitude de suivre les ouvriers et nettoient parfaitement la terre.

Les pintades qui ne grattent et qui respectent les laitues et les autres légumes, peuvent y être conduites souvent pour recueillir les papillons, les hannetons, les fourmis, les vers, les limaces et mille autres insectes nuisibles.

Les petits poulets conviennent bien pour détruire les chenilles qui rongent les choux. Près des planches attaquées, on place la couveuse sous une cage ou les jeunes peuvent entrer et sortir à volonté. Ils passent une bonne partie de la journée à poursuivre les chenilles et, comme ils ne grattent pas encore, ils ne font aucun dégât.

Dans les vergers, on se plaint des ravages des authonomes, des pyrales, des perce-oreilles et d'autres insectes. Certains d'entre eux s'élèvent près du sol ; d'autres passent l'hiver non loin de la terre, dans les crevasses des troncs ou dans les feuilles tombées. Des poules, surtout durant la mauvaise saison où la nourriture animale est rare, savent découvrir la plupart de ces insectes et, par suite, anéantissent les générations qui écloraient l'année suivante. Au verger, il y a lieu de laisser les poules accomplir en paix leur bienfaisante mission.

Les canards et les dindons peuvent également y rendre des services.

En terminant, disons qu'aux millions de dollars que la volaille procure par la vente de ses produits, il est facile d'ajouter de nouveaux millions trouvés dans la destruction des insectes nuisibles.

E. MONTFLEURY.

FROMAGES ET FROMAGERIES

(De La Laiterie)

GÉNÉRALITÉS

La fabrication des fromages devant tout naturellement déterminer la disposition des locaux, nous sommes amenés à décrire tout d'abord le principe de l'industrie, à envisager les détails et les exigences de la préparation des divers fromages, et nous examinerons ensuite quelle doit être la meilleure organisation des salles et des caves.

On désigne sous le nom de fromage le résultat de la fermentation d'un caillé produit dans le lait. Ce caillé est déterminé par l'addition d'une diastase qui est ordinairement