

geon, des moines, beauté du Canada, Prussia bleu; le sarrasin, par 8 exhibits, le noir, le blanc, le gris, le japonais. Il y aura deux échantillons de lentilles ordinaires, huit de graines de mil canadien, huit de trèfle, rouge ordinaire, petit blanc de Hollande, Hybride, Vermont, Rawdon, un échantillon de lin, 2 échantillons de fèves, 2 de blé-d'inde canadien.

L'expédition compte 70 épis de blé-d'inde, formant un joli lot. Il y a du sans-pareil, du petit américain, du jaune du Canada, du blé-d'inde à huit rangs et à douze rangs du Canada.

Le tabac sera représenté par nos plus belles espèces, cela va sans dire, et ceux qui ont vu nos échantillons ont pu se convaincre que la province de Québec peut produire tout ce qu'il faut pour satisfaire les fumeurs les plus délicats. Le département de l'agriculture en expédie 185 livres, Havana Seed Leaf, Little Dutch, Connecticut, Blue Prior, Gold Leaf Sterling Virginia.

Passons maintenant aux 83 gerbes de blé, d'orge, d'avoine, de seigle, de mil, de trèfle, de luzerne, dactyle pelotonné, de lin, le tout formant un ensemble largement suffisant pour montrer à tous les curieux qui visiteront l'exposition, que la province de Québec est non seulement spacieuse, mais qu'elle offre des terrains très propices pour toutes les branches de l'agriculture.

Notre système frigorifique de transport du beurre.—Dans une conférence donnée le mois dernier à Ottawa, devant les membres de l'association des marchands de beurre et de fromage, M. le professeur Robertson a attiré l'attention de ses auditeurs sur les points suivants :

Sur les transatlantiques, c'est en 1895 que fut inauguré le transport du beurre dans des compartiments-glacières. En 1897, les meilleurs ingénieurs d'Angleterre pourvurent 21 de nos transatlantiques de compartiments frigorifiques. Ces vaisseaux donnent pendant l'été un service régulier entre le Canada et les cinq ports anglais suivants : Londres, Bristol, Liverpool, Manchester et Glasgow. Ils peuvent transporter 100,000 tinnettes de beurre.

Sur les chemins de fer, le ministère de l'Agriculture a obtenu l'établissement de chars-réfrigérants. Pendant la saison dernière, le Pacifique Canadien a maintenu ce service entre 16 endroits différents et Montréal, et le Grand-Tronc entre 14 endroits différents et la métropole commerciale.

Mais il fallait pourvoir à l'établissement de

compartiments frigorifiques aux beurreries mêmes. C'est pourquoi l'hon. M. Fisher a résolu de payer un bonus de cent dollars au propriétaire de toute beurrerie qui érigerait de tels compartiments suivant les plants et devis préparés par son département et les maintiendrait pendant trois ans. Trois cents beurreries ont profité de cette offre, 200 dans la province de Québec, et 100 dans les autres provinces.

Ce système qui a donné des résultats satisfaisants sera continué en 1900.

Sous le rapport des compartiments frigorifiques, le Canada est à la tête des autres nations. Les fabricants et les exportateurs se déclarent enchantés. Des exportateurs des Etats-Unis expédient leurs produits par la route de Montréal.

Exportation du beurre canadien en Angleterre.—Notre exportation de beurre augmente rapidement. Il y a quelques années, le beurre du Canada, rendu sur les marchés anglais, était classé comme du beurre de troisième et quatrième qualité. Pendant la dernière saison, le beurre canadien ne cédait la première place qu'au meilleur danois et encore assez rarement. Dernièrement, M. Clecoe, de la maison Clecoe Bros., en Irlande, mais qui est originaire de la province de Québec, disait que le beurre canadien pendant les années dernières, avait conquis le premier rang sur les marchés anglais.

On cotait autrefois le beurre du Canada à dix ou quinze chelins en dessous du beurre importé d'Australie ; cette année, il s'est vendu plus cher sur les marchés anglais.

Le tableau suivant montre le développement de l'exportation du beurre du port de Montréal au fur et à mesure de l'amélioration et du développement des moyens de transport.

Années.	Nombre de tinnettes
1894.....	32,055
1895.....	65,664
1896.....	157,321
1897.....	220,200
1898.....	278,922
1899 (au 11 nov.).....	444,376

Une bonne souricière.—On fait une excellente souricière au moyen d'une bouteille, dans laquelle on prend les souris mortes ou vivantes à volonté. On emploie pour cela une grosse bouteille à large ouverture et goulot court ; et on la