

medi, chargeant le beurre aux points intermédiaires de la ligne directe sur Montréal. Un char réfrigérateur fera tous les mercredis le trajet de Québec à Montréal, et emportera les beurres frais de crèmerie de tous les points intermédiaires où ils pourront être chargés.

Sur le G. T. R., au sud et à l'est de Montréal, un char réfrigérateur fera le trajet de Coaticook à Montréal une fois par semaine, quittant Coaticook le mercredi avant midi et arrivant à Montréal le même jour chargeant le beurre aux points intermédiaires.

Un char réfrigérateur quittera St-Simon sur le chemin de l'Intercolonial le lundi matin, et un autre quittera Chaudière Jonction le mardi matin, arrivant à Richmond le mardi après-midi. Ce char prendra le beurre sur l'Intercolonial et sur le G. T. R. aux points intermédiaires entre Lévis et Richmond Jonction, et arrivera à Montréal le mardi soir.

Un char réfrigérateur fera le trajet de Massena Springs à Montréal chaque semaine.

Sur le C. P. R., à l'ouest de Montréal, un char quittera Teeswater, Ont., tous les quinze jours, et recevra des lots de beurre frais entre Teeswater et Montréal; un autre char quittera Owen Sound, Ont., tous les quinze jours, prenant le beurre aux stations entre ce point et Toronto, où les expéditions partielles seront réunies pour être dirigées de là sur Montréal.

Sur le G. T. R., à l'ouest de Montréal, un char réfrigérateur quittera Wiarton chaque deuxième lundi après midi, recueillent le beurre jusqu'à Palmerston. Il quittera Stanford le mardi matin, recueillant le beurre jusqu'à Toronto; de là, il prendra le beurre aux stations jusqu'à Montréal, où il arrivera jeudi soir.

Ces chars seront pourvus de glace aussi souvent qu'il sera nécessaire pour maintenir le beurre frais pendant le trajet complet.

On peut obtenir les renseignements exacts sur les heures du départ de ces trains, auprès des agents de chemin de fer aux différentes stations.

Les dispositions sont que les expéditeurs de beurre par ces chars et ces routes paieront le fret usuel "moins que le taux pour char complet" sans aucune autre charge spéciale pour la glace ou le service, charges qui incombent au gouvernement.

Autant que l'espace le permettra, les marchands pourront se servir de

ces chars pour l'expédition de lots de beurres de ferme ou de crèmerie entre les points où ces chars touchent. Les expéditeurs paieront à la compagnie de chemin de fer le fret comme ci-dessus sur les dites expéditions.

Le gouvernement a fait des arrangements avec la ligne Dominion pour un service de vapeurs frigorifiques entre la ville de Montréal et Avonmouth. Le commerce de beurre de crèmerie du Canada s'est développé dans la direction d'Avonmouth et de Bristol. A Avonmouth, les rails courent le long du dock et il y a un entrepôt frigorifique au dock. Plus de 80 p.c. du beurre de crèmerie qui est envoyé du Canada en Grande-Bretagne est expédié par voie d'Avonmouth. Des arrangements ont été faits cette année pour l'expédition d'Avonmouth du beurre et des autres produits alimentaires périssables aux autres grands centres de production de la Grande-Bretagne par connaissements directs et à des taux de fret spéciaux.

TARIF

Pour le beurre qui a été transporté à Montréal, alors qu'il était frais fait, et qui aurait été emmagasiné immédiatement avant l'époque du chargement à bord du steamer à une température n'excédant pas 30 degrés Fahr., la compagnie de navigation délivrera des connaissements à des taux de fret réglés d'après les cours de la semaine pour la même route et par les moyens ordinaires, plus 5 shillings pour l'usage des compartiments froids pour le chargement du beurre de glacière.

Plusieurs navires de la compagnie sont pourvus d'appareils réfrigérants mécaniques des plus nouveaux et des meilleurs modèles. Le premier départ dans ce sens aura lieu le 23 juillet. Le navire transportera le beurre dans les chambres froides refroidies par le procédé mécanique moyennant 10 shillings par tonne, et le fromage moyennant 5 shillings par tonne, en plus du fret ordinaire courant pour le beurre et le fromage.

Le départ des navires ayant des chambres froides, est fixé, jusqu'à présent, comme suit :

2 juillet, steamer "Lycia," compartiments froids.

16 juillet, steamer "Merrimac," compartiments froids.

23 juillet, steamer "Memphis," réfrigérateur mécanique.

30 juillet, steamer "Etolia," compartiments froids.

6 août, steamer "Memnon," réfrigérateur mécanique.

13 août, steamer "Lycia," compartiments froids.

POUR LA VILLE DE QUÉBEC

Pour donner satisfaction aux beurriers et aux exportateurs de la région de la ville de Québec, il sera pourvu à des installations pour recevoir le beurre dans les compartiments frigorifiques des navires au port de Québec. Il a été convenu que les steamers pourvus d'appareils de réfrigération mécanique, s'arrêteraient au port de Québec pour prendre à bord des chargements de pas moins de 300 paquets de beurre. Les agents de la Compagnie prennent les dispositions nécessaires pour transporter au moyen d'une barge ou d'un remorqueur, le beurre du quai de Québec jusqu'au steamer. Les exportateurs de beurre de Québec paieront les mêmes frets que ceux chargés à Montréal, et ils devront notifier les propriétaires de steamers de Montréal, au moins trois jours avant le départ du navire, de la quantité de beurre qu'ils auront à expédier.

M. F. E. Joderty, l'inspecteur, pour le Dominion, du beurre et du fromage, à Montréal, inspectera le beurre de la Province de Québec, expédié pour profiter du bonus du Gouvernement Provincial, et le Gouvernement Provincial de Québec nommera un inspecteur de beurre pour faire le même travail à Québec.

Les expéditeurs qui voudront faire usage de compartiments froids sur les navires, devront s'adresser directement pour l'espace nécessaire à MM. Elder, Dempster & Co., Montréal, Qué.

LE FUMIER FRAIS DE CHEVAL

ET LA VOLAILLE

L'Éleveur donne sur ce sujet un article très intéressant. Tout le monde a remarqué la prédilection marquée de la gent emplumée quelle qu'elle soit pour le crottin de cheval.

Ce n'est pas tant les grains d'avoine imparfaitement digérés que les volailles recherchent, mais la partie fondamentale du crottin, c'est-à-dire la pulpe même et les larves d'insectes qu'elle contient.

Tout aviculteur devrait donc mettre à la disposition de ses volailles du fumier frais de cheval.

Pour cela, "dans l'enclos de votre poulerie, dit M. Leroy, vous faites creuser une fosse carrée ou rectangulaire de 1½ pied de profondeur et de 1 verge carrée de superficie au plus, suivant l'importance de la population emplumée.