

v, v, sont les trappes que l'on ouvre pour laisser sortir les volatiles. Toutes ces trappes, nous dit M. Plante, seront prochainement réunies entre elles par des tringles de fer, et on pourra les ouvrir ou les fermer toutes à la fois d'un seul mouvement.

CHAUFFAGE FREQUENT DU POULAILLER—M. Plante n'a pas oublié l'hygiène du poulailler, et pour prévenir la vermine et les microbes, il emploie la chaux sur une grande échelle, ainsi qu'on va le voir.

Le réservoir K (fig. 2) situé à gauche et à la partie la plus élevée du bâtiment, contient toujours une bonne provision de lait de chaux. Un tuyau de fer descend de ce réservoir et court dans toute la longueur de l'allée, le long du mur et à hauteur d'homme. De distance en distance il y a des ajutages munis d'un robinet et pouvant recevoir le gros bout d'une brosse au moyen de laquelle on projette la chaux liquide sur toutes les boiserie, plafond, murs etc., du compartiment que l'on veut blanchir. Ce système est beaucoup plus expéditif que le blanchiment à la main au moyen d'une brosse, et on reconnaît que l'économie réalisée sur la main d'œuvre est énorme lorsque nous aurons dit que M. Plante fait blanchir ainsi à la chaux, "tous les mois", toutes les surfaces de son immense poulailler.

ÉLEVAGE DES VOLAILLES.—En dessous du réservoir K, au premier étage de la maisonnette indiquée à gauche (fig. 2), est la chambre réservée à l'élevage des jeunes poussins qui se pratique au moyen d'une couveuse et de nœuds artificiels. Ici la chaleur nécessaire est obtenue par un système de tuyaux enroulés à l'eau chaude.

CLOTURES FAITES À LA FERME.—Les cloisons intérieures du poulailler et les divisions des parcs extérieurs nécessitent l'emploi de clôtures métalliques d'un immense développement et qui, achetées toutes faites, auraient coûté \$160.

M. Plante, en homme pratique, a réalisé une grande économie en achetant la broche nécessaire et une machine à faire les clôtures. Cette machine achetée aux États-Unis coûte \$15. Elle fonctionne à la main et, en variant certaines pièces du mécanisme, on peut faire 150 patrons de clôtures différents.

En voyant cette petite machine à clôtures capable de faire tant de besogne, nous nous sommes demandé pourquoi les cercles agricoles n'achèteraient pas, eux aussi, pour l'usage de leurs membres un appareil de si grande utilité.

Industrie Laitière

CONCOURS PROVINCIAL DE PRODUITS LAITIERS

FROMAGE

Le dernier concours provincial de fromage, sous le contrôle du département de l'Agriculture, a eu lieu samedi, le 21 septembre, à Québec.

Trente-six meules de fromage ont été examinées par MM. J. McKergow, P. W. McLagan et J. A. Vallancourt, marchands de produits laitiers, de Montréal, puis par monsieur E. Bourbeau, inspecteur général des Syndicats. Le vérificateur monsieur C. P. Choquette, directeur du Laboratoire officiel de Saint-Hyacinthe, est chargé des analyses. Sur les 36 concurrents, ont été classés dans la première et la seconde classe :

MEDAILLE D'ARGENT

R. P. Parenteau, Yamaska, 97½ points.

MEDAILLE DE BRONZE

Philippe Riéault, Notre-Dame du Mont-Carmel, (Champlain), 97 points.
Albert Dallaire, St-Samuel, (Beauce), 97 points.

Léon Boucher, fabricant de J. L. Blanchette, St-Vallère, (Arthabaska), 96½ points.

Williams Parent, St-Elphège, (Yamaska), 96 points.

Jules Pradet, Malbale, (Charlevoix), 96 points.

J. A. Lambert, Salut-Tite village, (Champlain), 96 points.

PRIX EN ARGENT

Alfred Trudel, St-Proper, (Champlain), 95½ points, \$10.00.

Octave Roy, Saint-Éphrem-de-Tring, 95 points, \$8.00.

Télesphore Pelletier, Shawanigan, (St-Maurice), 95 points, \$8.00.

François Harvey, Ste-Agnès, (Charlevoix), 95 points, \$8.00.

Désiré Nadeau, Ste-Mélanie, (Joliette), 91 points, \$6.00.

La qualité moyenne des fromages a été bien supérieure à celle des deux autres concours et, d'une façon générale, les meules avaient bien meilleure apparence.

Quelques exposants cependant, avec des fromages parfaitement fabriqués, ont perdu une médaille d'argent par leur négligence au sujet de la propreté extérieure et de la bonne apparence des meules et des boîtes.

Quelqu'il en soit, il ressort plus clairement encore de ce dernier concours qu'il se fabrique dans un bon nombre de fromageries de la province de Québec des fromages d'une qualité tout-à-fait supérieure et que ce qui nuit le plus à leur bonne renommée, c'est, d'une façon générale, le manque d'uniformité et la mauvaise apparence sous laquelle ils sont présentés sur les marchés, nous apprenant une fois de plus l'attention de tous les intéressés sur ce fait.

G. HENRY,

Secrétaire du concours.

DETAILS D'UN COMPARTIMENT

Fig. 3 — COUPE

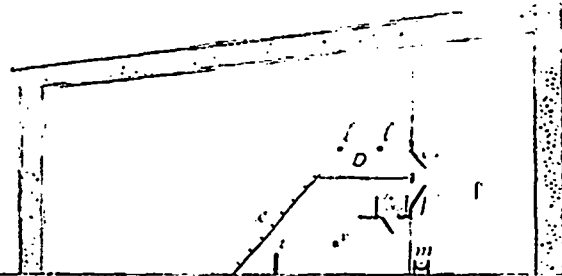
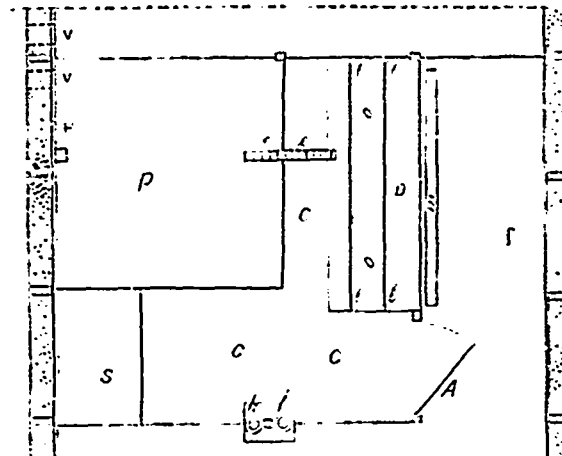


Fig. 4 — PLAN



Pierre Lapointe, Batisseau, Champlain, 93 points, \$4.00.

Henri Côté, Sainte-Anne, Chicoutimi, 93 points, \$4.00.

Simon Touchette, Milton, Shefford, 92 points, \$4.00.

Joseph Brillion, La-Patrie, Compton, 92 points, \$2.00.

Joseph Bergeron, South Ham, Wolfe, 91 points.

P. U. Cloutier, Sainte-Thérèse, Champlain, 91 points.

Clotaire Lessard, Ste-Clair, Dorchester, 91 points.

Noé Mercure, St-Pierre-Jes-Basquets, Nicolet, 91 points.

Iazare Masse, St-Fortunat, Wolfe, 91 points.

Henri Piché, Ste-Gratude, Nicolet, 91 points.

CONCOURS DE BEURRE ET DE FROMAGE A CHICOUTIMI

Je tiens faire part aux lecteurs du "Journal d'Agriculture" des idées qui me sont venues en assistant à un concours de beurre et de fromage organisé par la société d'agriculture du comté de Chicoutimi, à l'occasion de la convention que la société d'industrie laitière de la province de Québec a tenue dans la ville de Chicoutimi, les 19 et 20 août dernier.

La convention a été intéressante à divers titres, mais ceux qui en ont été témoins diront comme moi que la partie la plus intéressante a été le concours que je tiens de mentionner. 25 échantillons de fromage, 10 de beurre étaient entrés en compétition. Les juges étaient les hommes les plus compétents que nous ayons dans la province pour

la fabrication du beurre et du fromage, savoir : Messieurs J. de L. Piché et J. D. Leclair, pour le beurre et messieurs E. Bourbeau et J. A. Plamondon pour le fromage. Ces messieurs ont d'abord fait l'examen des exhibits dans l'entrepôt de MM. Côté et Holvin, qui avait d'un réfrigérateur, fait, soit dit en passant, honneur à l'esprit d'entreprise de ses constructeurs qui exportent directement le beurre et le fromage en Angleterre. Puis un bulletin du nombre de points obtenus par chaque exhibit a été rempli par les juges. Ensuite, les exhibits ont été montés à la salle du collège mise à la disposition de la société d'industrie laitière, pour y tenir sa convention, par les messieurs du collège, avec la plus cordiale bienveillance. La dernière séance de la convention a alors été consacrée au rapport des juges et à la distribution des prix aux heureux concurrents.

Messieurs les juges ne se sont pas contentés de faire un simple rapport par écrit. M. Damien Leclair, en motivant son jugement a montré, séance tenante, les défauts des divers échantillons, ce qui leur manquait sous le rapport de la couleur, de la texture, de la salaison, de l'emballage, de la toilette extérieure. La plupart des échantillons exposés provenaient de fabriques nouvelles, organisées tant au printemps et n'étant pas pourvues de glacières. M. Leclair a démontré d'une manière frappante, ayant les exhibits sous la main, qu'il est impossible de faire du bon beurre sans glace.

M. Plamondon a fait la même démonstration pour les divers points du fromage. Il a fait au district de Chicoutimi le facteur exemplaire qu'il livre au commerce, par certaines de ses fabriques, du fromage aussi bon et aussi bien conditionné que le meilleur d'Ontario. Il partage en cela l'opinion de M. Bourbeau.

Enfin les deux juges rapporteurs du concours ont terminé leurs remarques en disant aux cultivateurs du comté de Chicoutimi que, grâce à la supériorité de leurs herbages et la bonté de leur climat, qui leur donne de belles vaches fraîches, propres à la conservation du lait, tout l'été, ils sont en état de produire un lait de première classe, très riche surtout, grâce à la prédominance dans leur district de la race borine canadienne-française. Ils peuvent aussi, également avec ce lait, fournir un produit de première classe, soit en beurre, soit en fromage, et un pourcentage de solides plus considérable que n'en donne le lait d'Ontario.

Voilà maintenant le résultat du concours, dont les prix ont été distribués aux concurrents heureux, séance tenante, par M. William Tremblay, président de la société d'agriculture, qui mérite les plus grands éloges pour la manière habile dont il a su organiser et mener à bonne fin ce concours.

(Liste des concurrents et des prix)

CONCOURS DU FROMAGE

1er prix, M. Paschal Bergeron, Joncaire, 95½ points.

2ème prix, M. François Brassard, Chicoutimi, 97½ points.

3ème prix, M. Ernest Gravel, Ste-Anne, 96½ points.

4ème prix, M. Firmin Paradis, St-Alphonse, 95½ points.

5ème prix, M. Henry Côté, Ste-Anne, 91½ points.

CONCOURS DU BEURRE

1er prix, M. Firmin Paradis, St-Alphonse, 92½ points.

2ème prix, M. Ernest Lavole, St-Alexis, 90 points.

3ème prix, M. Joseph Maltais, Chicoutimi, 84½ points. J. C. CHATAIS.