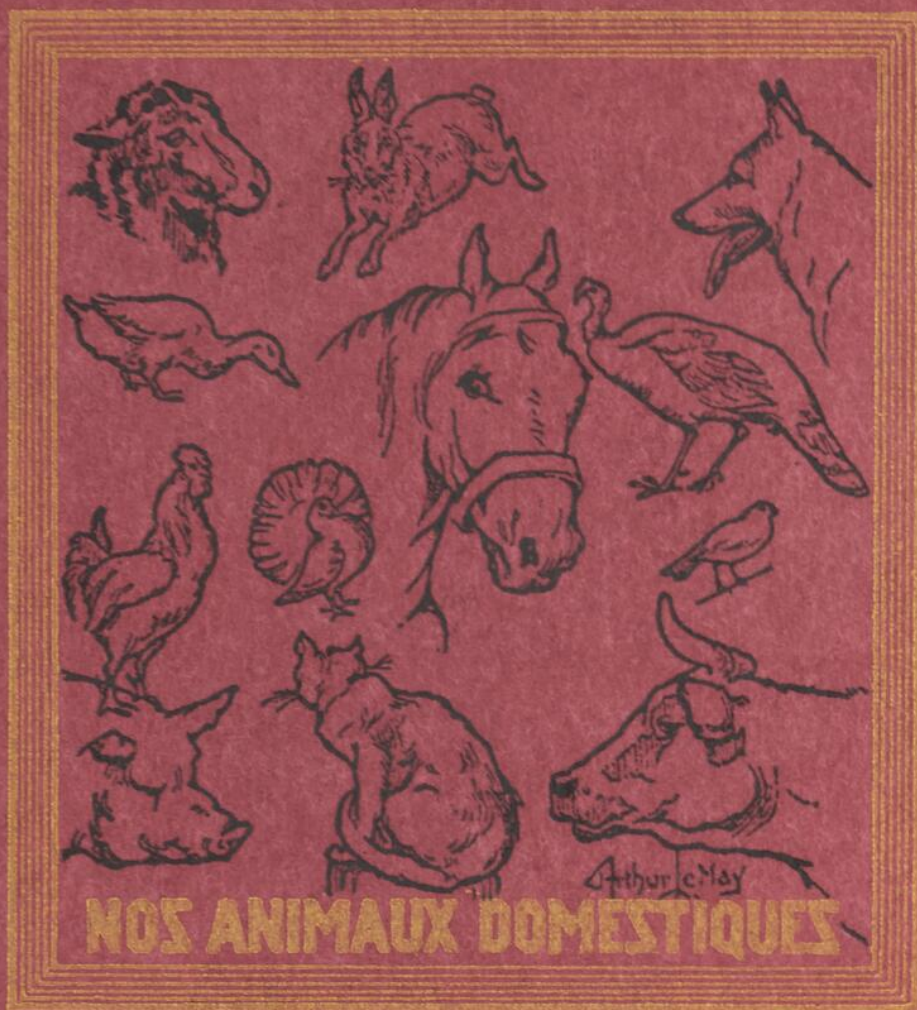


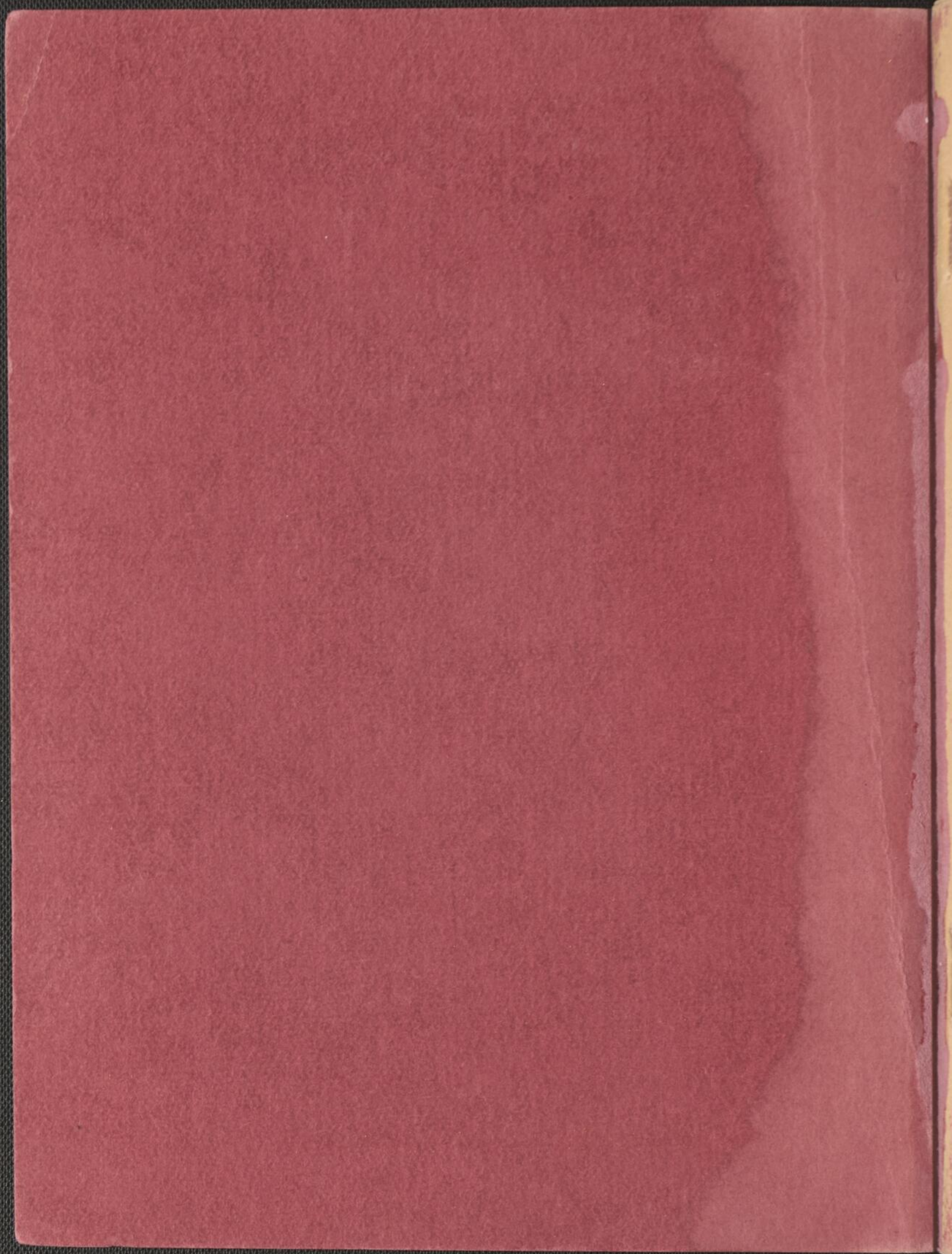
ODETTE OLIGNY

# LE COQ ET LA POULE

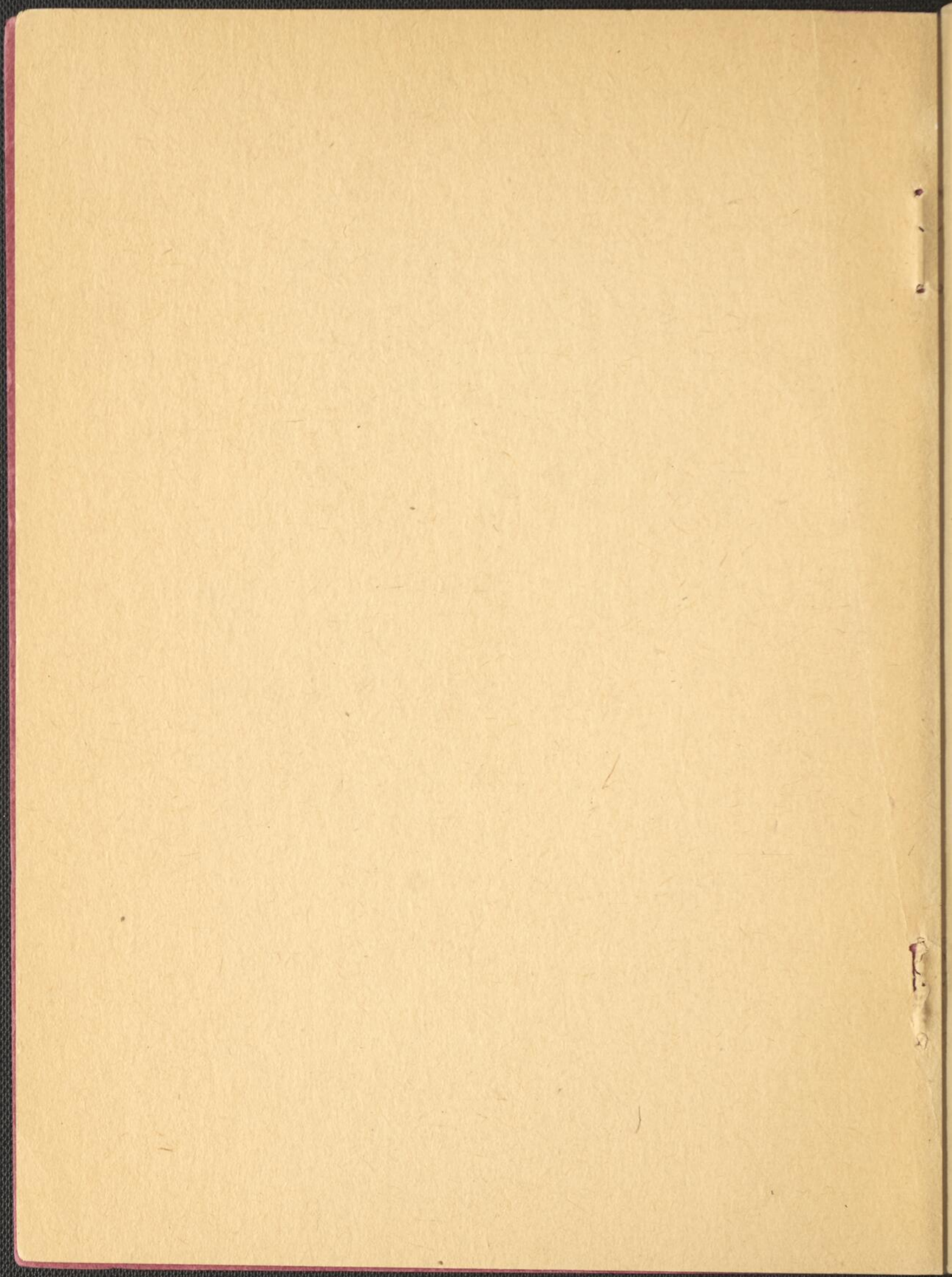


Illustrations de J.-Arthur Lemay

ÉDITIONS ALBERT LÉVESQUE  
Montréal, 1933



600  
01



**LE COQ  
ET  
LA POULE**

**Dans la même série,**  

---

**du même auteur, chez le même éditeur**  

---

Le Chien	Le Pigeon
Le Chat	L'Oie et la Dinde
Le Cheval	Le Canard
La Vache et le Boeuf	Le Mouton et la Chèvre
Le Porc	L'Oiseau de Maison
Le Lapin et le Lièvre	Le Coq et la Poule

---

Tous droits réservés, Canada, 1933.

---

Illustrations de J.-Arthur Lemay

ODETTE OLIGNY

**LE COQ  
ET  
LA POULE**



Illustrations de J.-Arthur Lemay

**ÉDITIONS ALBERT LÉVESQUE**

**Montréal, 1933**

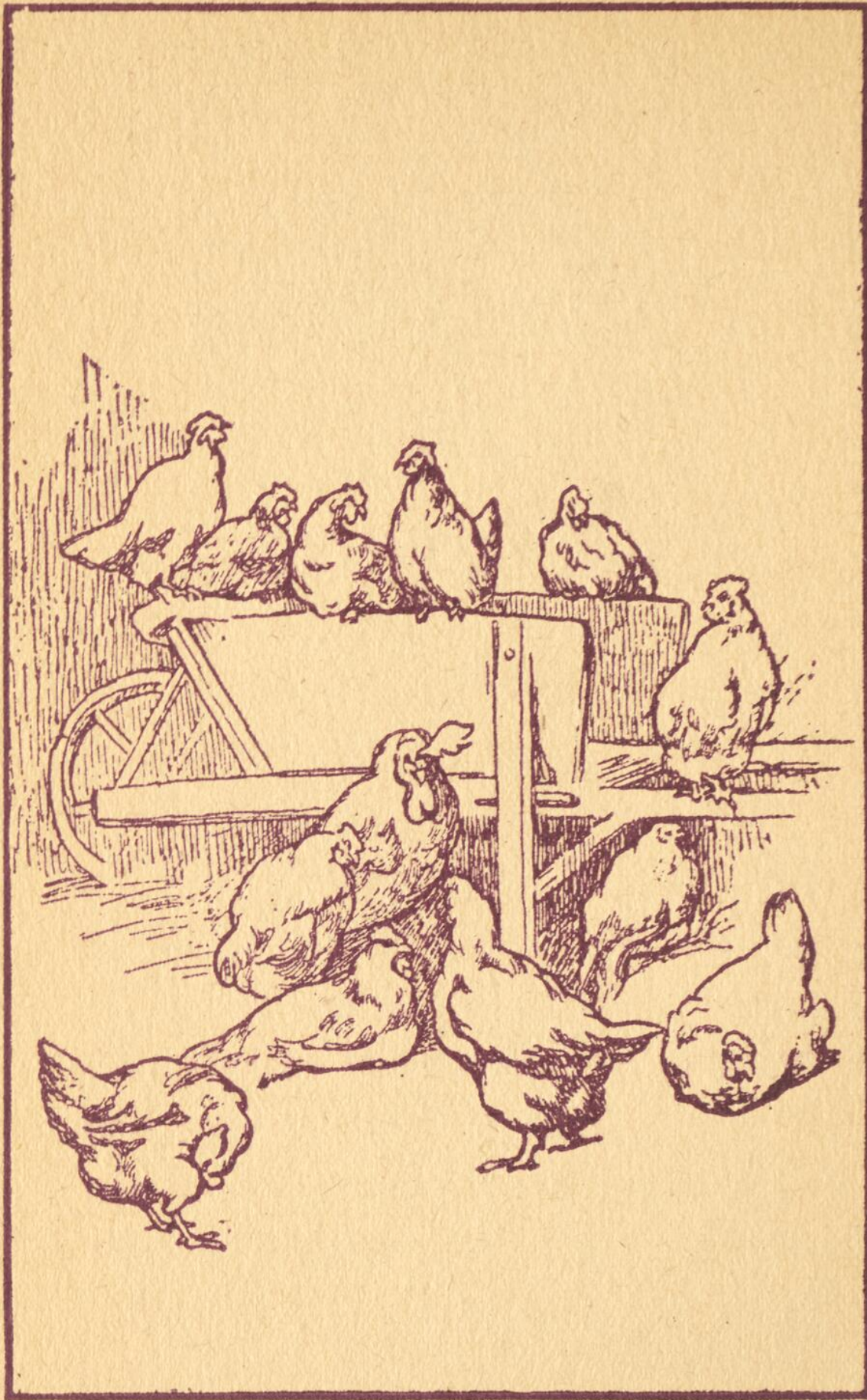
127775



# **LE COQ ET LA POULE**

---

Cocorico ! Cocorico ! Qui donc a poussé ce cri claironnant ? C'est le coq qui se promène tout fier, au milieu des poules caquetantes, et leur fait admirer son beau plumage et sa belle voix. Il chante pour célébrer la bonne nouvelle que vient d'annoncer une poulette qui vient de pondre un bel oeuf blanc, au milieu du nid.



---

## LA BASSE-COUR

---

L'homme élève des oiseaux de basse-cour depuis un temps immémorial, ayant reconnu la qualité de la chair de ces animaux et celle des oeufs que pondent les femelles. La basse-cour se compose, quand elle est complète, de poules, de coqs, de canards, d'oies et de dindons.

Il n'y a pas très longtemps que l'élevage des volailles est industrialisé; les paysans se contentaient autrefois de laisser leurs volailles en liberté. Celles-ci se nourrissaient comme elles pouvaient, pondaient n'importe où, et il

n'était pas rare de voir une poule, disparue depuis un certain temps, revenir un beau jour, suivie d'une dizaine de petits poulets, qu'elle avait couvés dans un coin obscur de la grange ou du fenil.

A ce compte-là, des pertes énormes s'ensuivaient. N'étant protégés ni contre les intempéries, ni contre les animaux féroces, renards, fouines, belettes, les oiseaux de basse-cour en étaient souvent victimes et disparaissaient sans avoir donné de profit. Nous pénétrons tout à l'heure dans une ferme avicole moderne, et nous constaterons la différence qu'il y a entre l'ancien procédé et celui qui est actuellement en usage.

— II —

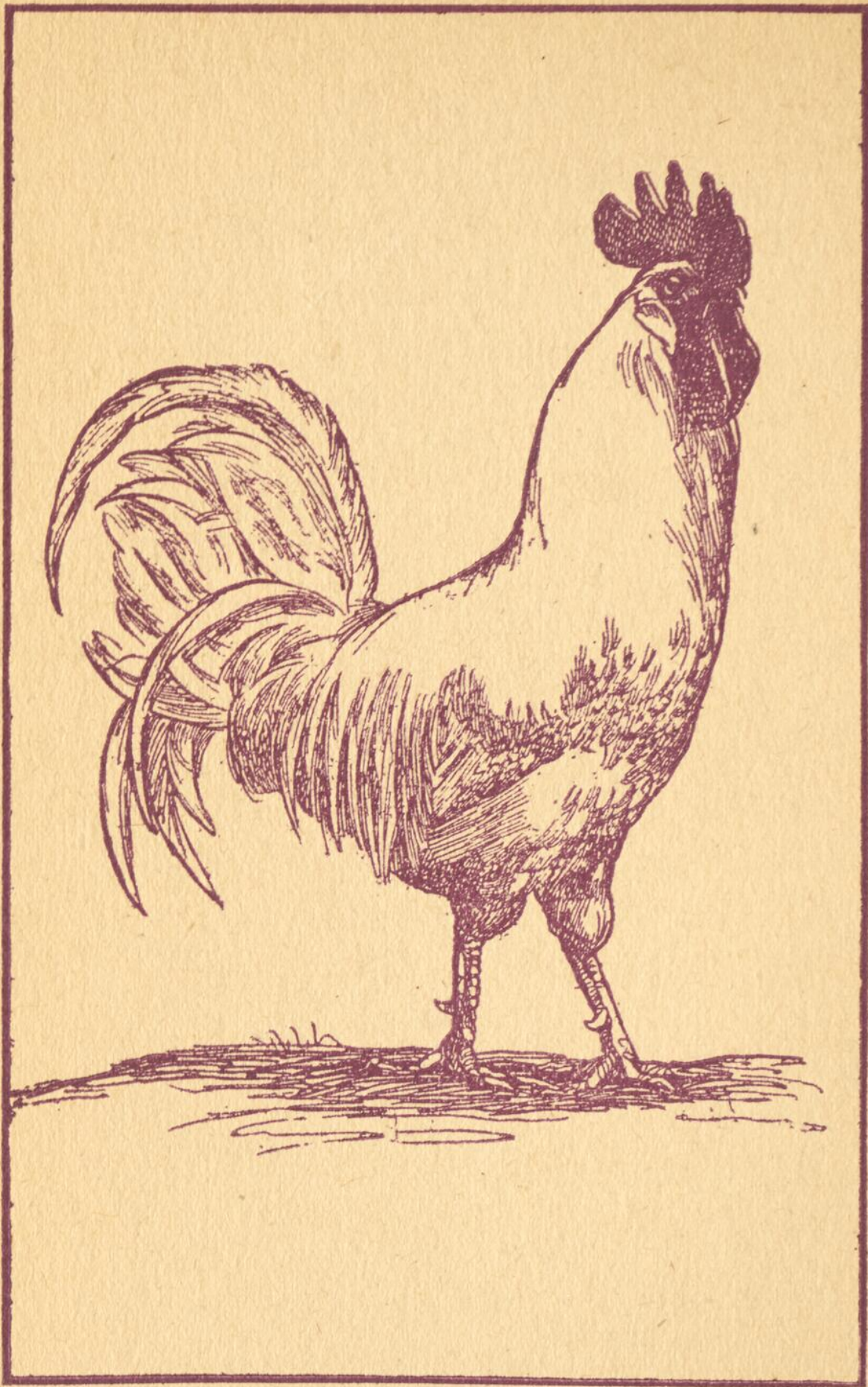
## LE COQ.

---

Roi incontesté de la basse-cour, le coq est un bel animal d'allure orgueilleuse, portant haut sa tête aux yeux vifs, coiffée d'une crête et ornée de barbes d'un rouge écarlate.

Son plumage est presque toujours brillant, et son plus bel ornement est sa queue, formée de longues plumes, recourbées et souples, qui traînent parfois jusqu'à terre.

Ses jambes sèches, couvertes d'écailles noires ou jaunes, selon la couleur du plumage, sont terminées par une



patte formée de quatre doigts munis chacun d'une puissante griffe qui sert à gratter la terre. Le cinquième doigt, atrophié, est l'ergot, qui pousse avec l'âge. Les ailes ne servent presque pas, car le coq de basse-cour a le vol lourd.

La tête du coq est caractéristique. Petite, portée très haut sur un cou long et flexible, elle présente, comme nous l'avons déjà vu, une crête, sorte de masse charnue et rouge qui la coiffe comme un chapeau, deux longues barbes de même composition que la crête, dans lesquelles s'ouvrent les oreilles blanchâtres. Le bec est court et pointu, très dur, et à sa naissance se trouvent les narines. Les yeux, ronds et perçants, sont placés de chaque côté de la tête.



— III —

**LE RÔLE DU COQ.**

---

Le coq est le roi de la basse-cour. Il a pour mission de veiller au bon ordre et à la sécurité de ses poules et poussins. Le matin, dès que le soleil apparaît à l'horizon, il s'éveille et pousse un sonore cocorico ! pour le saluer. Dès lors, toute la troupe caquetante est en activité. Le premier, il sort du poulailler et commence à chercher sa nourriture. Quand il a trouvé une friandise, il la partage avec ses poules.

Il est constamment sous les armes et c'est lui qui surveille le ciel pour voir si un oiseau de proie ne plane pas, prêt à fondre sur ses compagnes.

Indépendamment de son chant de victoire, il a la faculté de pousser d'autres cris, bien compris des poules. L'appel au partage ou à la promenade est une série de notules courtes ; un cri long et prolongé commande le silence et dit : attention. Et quand on prend un coq pour le tuer, il pousse une clameur désespérée, qui prouve son regret de la vie et remplit les poules d'effroi.

S'il est fier et vigilant, et plein d'attention pour sa troupe, le coq est extrêmement batailleur. Et c'est pourquoi, dans les basses-cours ordinaires, il est presque impossible d'en garder plus d'un. Il est jaloux de ses prérogatives et entend les garder.

— IV —

LE COQ EMBLÉMATIQUE.

---

Sa vigilance, reconnue de tous, a fait du coq l'emblème de la sauvegarde raisonnée. A la pointe extrême de la flèche des clochers d'églises se voit un coq, généralement doré, et qui veille sur le village.

Le coq est aussi l'animal héraldique de la France. Le Coq Gaulois signifie la fierté et la prudence de la race dont nous descendons.



Vous avez tous lu, dans votre histoire sainte, comment Saint Pierre, le plus aimé des apôtres cependant, renia trois fois le Seigneur avant le chant du coq, faute qui lui fut pardonnée à cause de son repentir sincère.

Le nom de coq est aussi donné quelquefois en dérision, à un jeune homme un peu fat, qui marche jarret tendu et se croit irrésistible. On dit de lui que c'est le coq du village.

Nous avons vu que le roi de la basse-cour était fort querelleur. Les hommes se sont servis de cette disposition pour organiser, selon des règles bien définies, des combats de coqs, fort sanglants.

En Angleterre surtout, ils sont à l'honneur, et on élève dans ce but une race particulière, montée très haut sur pattes et dont le plumage est très peu fourni. Pour rendre les combattants encore plus acharnés, on les munit d'éperons d'acier qu'on leur fixe aux ergots.

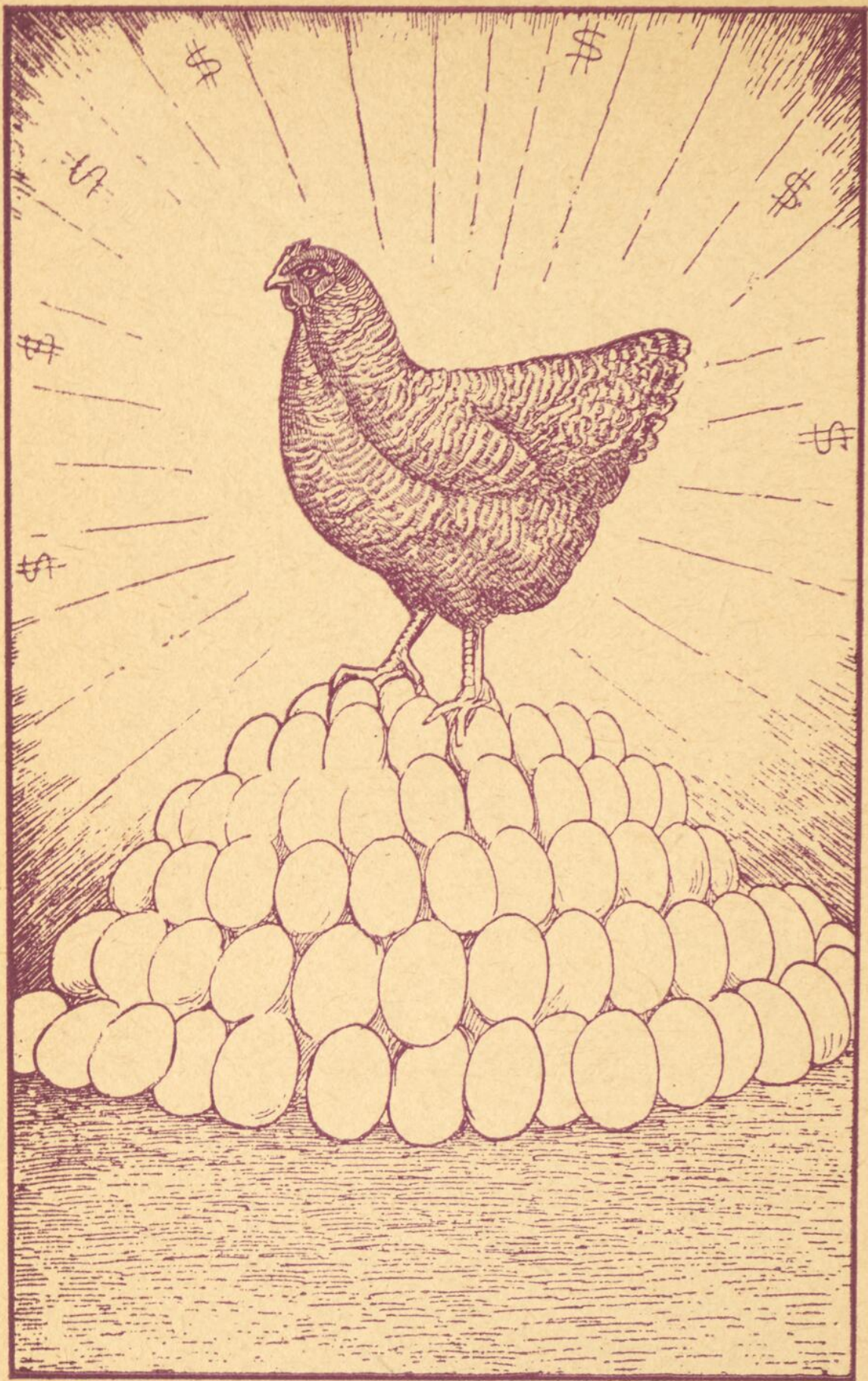
Dès qu'ils sont en face l'un de l'autre, les deux belligérants se précipitent, et du bec, des griffes ou des ergots se déchirent jusqu'à ce que l'un des deux succombe. Le vainqueur pousse alors un long cri de victoire. Ce cruel divertissement est défendu en notre pays, et c'est très bien ainsi.

— V —

## LA POULE.

---

Conformée à peu près comme le coq, mais plus ronde, plus massive, dépourvue du plumage aux belles couleurs et n'ayant qu'une petite crête et pas de barbes, la poule est d'aspect moins reluisant que son seigneur et maître. Elle est, en revanche, beaucoup plus utile, car c'est elle qui pond les bons oeufs que vous aimez tous, j'en suis sûre, et élève soigneusement les petits poussins.



C'est elle surtout qui donne des profits aux éleveurs, le coq ne servant que pour la chair.

Son unique cri est un petit gloussement, qui se mue en un appel caractéristique, dès qu'ayant fini sa saison de ponte, elle demande à couver. Elle est alors saisie d'une sorte de fièvre qui augmente la chaleur de son corps et lui permet de faire éclore ses œufs. Ce n'est pas en vain que la poule a été choisie comme symbole de la maternité, car nulle autre femelle animale n'est plus attentive et ne soigne mieux ses petits. Nous allons étudier ensemble les phases de la couvée.



## —VI—

**LA COUVÉE.**

---

La poule qui a pondu, dans une année, un certain nombre d'oeufs, arrive à un moment où la production s'arrête. C'est pour elle le moment de couver. Elle devient inquiète, se cache dans les coins obscurs, se tient continuellement sur le nid et fait entendre enfin son cri d'appel aux poussins, une sorte de "cloc-cloc", très doux.

La fermière lui prépare alors, dans une caisse, un bon lit de paille fraîche, et le creuse en forme de nid. Au fond,

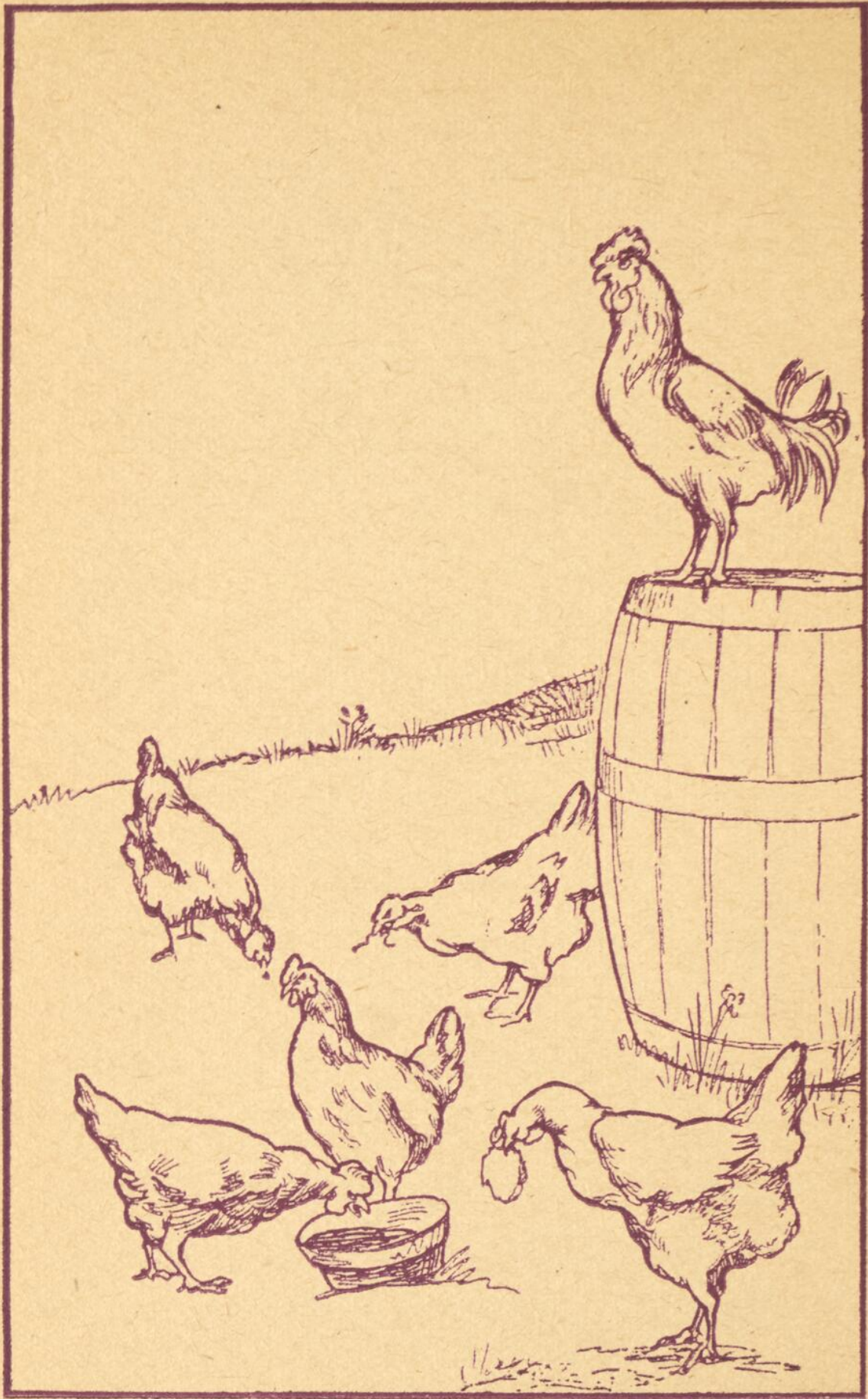
elle place douze, quelquefois quatorze oeufs très frais et met la poule dessus. Celle-ci s'arrange, s'installe, et, couvrant les oeufs de son corps, de ses ailes étendues et de sa queue abaissée, les tient pendant vingt-et-un jours à la chaleur égale qu'elle répand.

Cette chaleur produit le phénomène de faire transformer en poussin le germe, le jaune et le blanc de l'oeuf, chacune de ces substances ayant sa part bien définie dans cette transformation.

Le vingt-et-unième jour écoulé, les poussins commencent à éclore. Au moyen de leur bec, ils brisent la coquille qui les enferme et sortent, encore humides, mais couverts d'un duvet lé-

ger et soyeux, et très solides sur leurs petites pattes. Quand toute la couvée est éclosée et sèche, maman poule quitte enfin son nid, sur lequel elle avait bu et mangé pendant toute la durée de l'incubation et se promène avec ses enfants en gloussant continuellement. Les poussins la suivent partout et elle travaille sans cesse pour eux, grattant la terre pour y trouver des graines ou des insectes qu'elle leur partage immédiatement.

Aux heures chaudes, elle se couche, et les petits grimpent sur son dos, la couvrant toute de leurs petites boules de duvet blond. La nuit, ils dorment sous son aile bien au chaud, et rien n'est plus joli à voir.



## —VII—

**GENRE ET NOURRITURE.**

---

Le coq et la poule sont des oiseaux, et sont classés dans la catégorie des vertébrés. Nous avons vu qu'ils naissent d'un oeuf pondu et couvé par la poule.

Leurs sens sont plutôt rudimentaires, à l'exception de la vue, qui est puissante au point de découvrir un grain de blé dans le sable ou la paille, un insecte ou un vermisseau dans l'herbe. Ils font partie de l'ordre des gallinacés.

Leur nourriture consiste surtout en grains, en herbe verte, mais ils sont à peu près omnivores c'est-à-dire qu'ils mangent de tout. Ils sont friands de

pain et de viande, ainsi que de salade et de légumes.

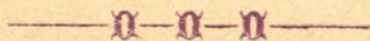
Leur bec, dur et corné, est dépourvu de dents. Ils avalent donc ainsi leur nourriture qui se masse dans une sorte de poche appelée jabot et placée à la base du cou. On la sent très bien au toucher, sur un animal qui vient de manger.

Le grain ou les légumes subissent dans le jabot une première préparation qui les amollit un peu, après quoi ils passent dans le gésier, sorte de muscle rouge extrêmement puissant, véritable broyeur où ils se malaxent comme dans l'estomac.

On est quelquefois étonné de voir les poules rechercher et manger des petites pierres. Elles le font à dessein,

voici pourquoi. Leur nourriture n'ayant pu être mâchée, et les sucs du jabot ayant été insuffisants à la rendre malléable, les petites pierres produisent, dans le gésier, l'office de meules, et l'aident efficacement à transformer les aliments.

Quand une poule manque de chaux, elle pond des oeufs sans coquilles, simplement entourés de leur pellicule blanche. Ils se brisent et sont immédiatement dévorés par les autres poules. Un régime approprié remet l'animal en forme.





—VIII—  
**CARACTÈRE.**

---

Le coq est fier, hardi, combatif, querelleur. La poule est craintive, gourmande, voleuse. Lâché dans un jardin, un champ, un parc, un troupeau de poules ne laisseraient pas un brin d'herbe, pas une fleur. Non seulement elles picoreraient toute la verdure, mais elles gratteraient le sol et le retourneraient comme avec de minuscules charrues.

Au contraire des coqs, les poules sont sociables et acceptent de vivre en troupe. Elle se battent rarement, pourtant, si l'une d'elle se blesse et saigne, elle est le point de mire de toutes ses compagnes, qui fouillent la

blessure à coups de bec sans souci des cris de la malheureuse.

Le point capital du caractère de la poule, c'est sa maternité. Il arrive quelquefois que l'on fasse couver à une poule des oeufs de cane. Dès qu'ils sont éclos, les canetons cherchent l'eau, et il faut voir l'effroi de la bonne maman poule qui n'y comprend rien et que la peur hérisse et fait courir comme une folle autour du bassin où ses enfants adoptifs naviguent.

Craintive tant qu'elle n'est pas mère, la poule a, pour défendre ses poussins, le plus grand courage. Est-elle menacée ? Toutes ses plumes se hérissent. Elle se précipite, le bec en avant, les ailes entr'ouvertes et sous aspect fait reculer les plus hardis.

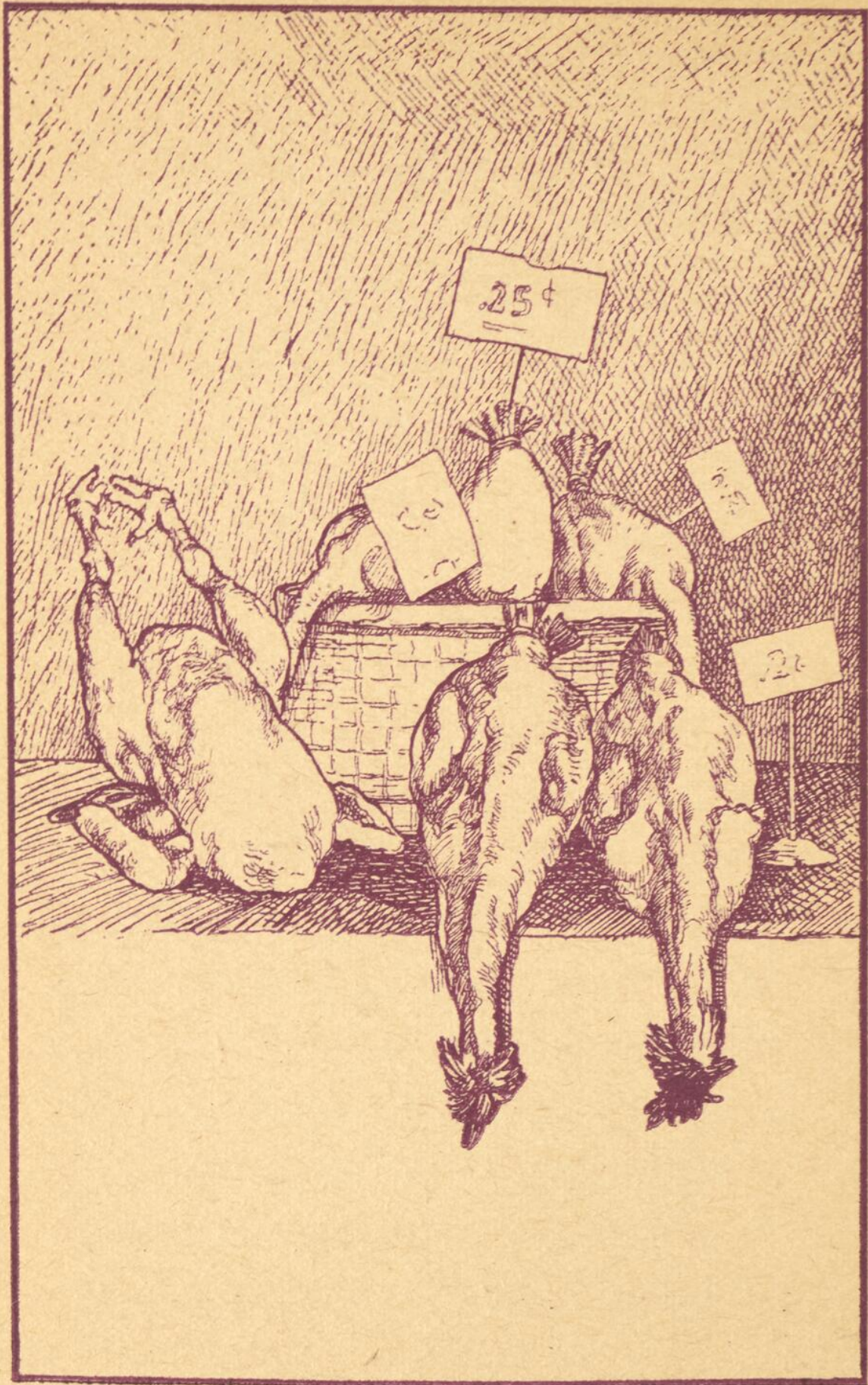
— IX —

UTILITÉ.

---

Le coq et la poule sont élevés pour les oeufs et pour la chair, ainsi que pour les plumes, dont les plus souples servent à rembourrer oreillers, douillettes et matelas, appelés communément "lits de plume".

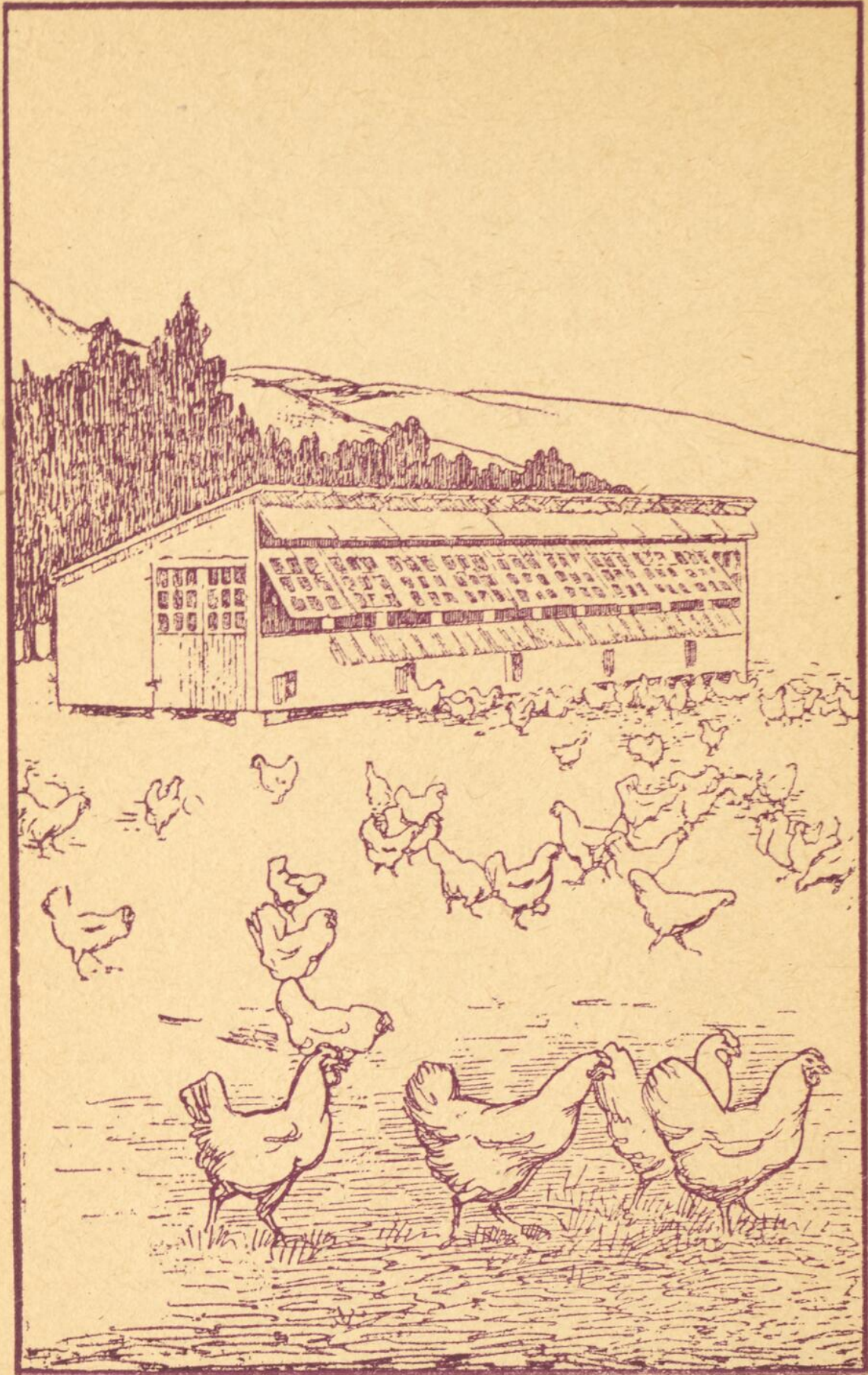
Les oeufs sont employés dans l'univers entier. Comme ils ne sont comestibles qu'à la condition d'être frais, et comme ils s'altèrent rapidement, on a cherché à les conserver le plus longtemps possible. Le froid a semblé jusqu'ici le meilleur moyen.



Les oeufs sont classés par ordre de taille, de poids, de couleur. La préférence va aux oeufs très blancs dont l'aspect est plus engageant. Leur prix varie selon leurs qualités.

L'industrie avicole est très florissante dans la Province de Québec, ainsi qu'aux Etats-Unis, où les fermes sont des plus modernes et rationnellement tenues et dirigées.

La chair des oiseaux de basse-cour est fine et savoureuse, tout particulièrement celle des jeunes sujets. Chaque année, les éleveurs sacrifient leurs jeunes coqs, trop nombreux pour pouvoir être élevés et ces poulets obtiennent sur le marché de bons prix. La vieille volaille, moins tendre, s'emploie pour faire du bouillon ou des ragoûts.



—X—

## UNE FERME AVICOLE.

---

Nous allons maintenant nous promener dans une ferme avicole. Vous allez voir que c'est très intéressant.

Un grand terrain, clos de treillage, est couvert de petites maisons, groupées comme dans un village. Chacune de ces maisonnettes est un poulailler.

L'éleveur choisit, quand il veut réussir, des poules de race pure, les seules qui peuvent lui rapporter des profits. La première année de son installation, il a acheté, probablement aux États-Unis, des poussins d'un jour, qui lui

sont parvenus, groupés par cent, dans des boîtes de carton à quatre compartiments.

Dès leur arrivée, il a mis ses poussins bien au chaud, autour d'un poêle spécial, électrique ou au charbon, et sous le vaste manteau métallique de l'éleveuse. Il leur a distribué de la nourriture et de l'eau. C'était le premier repas des nouveau-nés.

La chaleur étant tout à fait indispensable aux poussins, il les a laissés dans l'éleveuse jusqu'au jour où de petites plumes ont commencé à remplacer le duvet.

Les sujets débiles ou malades ont été détruits sans pitié. Le premier été, les jeunes poulets ont vécu en plein air ; de bonne heure, il a fallu sé-

parer des poulettes, les coqs qui les battaient, et les mettre ensemble, dans un enclos séparé. Les plus beaux coqs, destinés à l'élevage ont été laissés avec le troupeau.

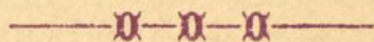
Quand l'hiver est venu, il a fallu rentrer les poulettes dans leurs poulaillers, confortables et bien aérés.

La nourriture leur est donnée selon les règles de l'art, dans des trémies où elle est absorbée sans gaspillage. Un bon aviculteur sait que la propreté est indispensable à son troupeau et tient ses poulaillers en parfait ordre.

Dès que la période de ponte approche, l'aviculteur met à chacune de ses poules un anneau numéroté à la patte. De chaque côté du poulailler il a construit des nids à trappes, qui retiennent

la poule prisonnière, ce qui lui permet de vérifier la quantité d'oeufs pondus par chacune et de connaître sa championne.

Au printemps suivant, l'aviculteur fait couvrir les oeufs de ses meilleures poules, dans un incubateur, ou couveuse artificielle. Dans ces instruments d'invention moderne, on peut placer plusieurs centaines d'oeufs. La température voulue est maintenue égale par un courant électrique soigneusement dosé. Les poussins éclosent aussi bien que s'ils avaient été couvés par une poule.



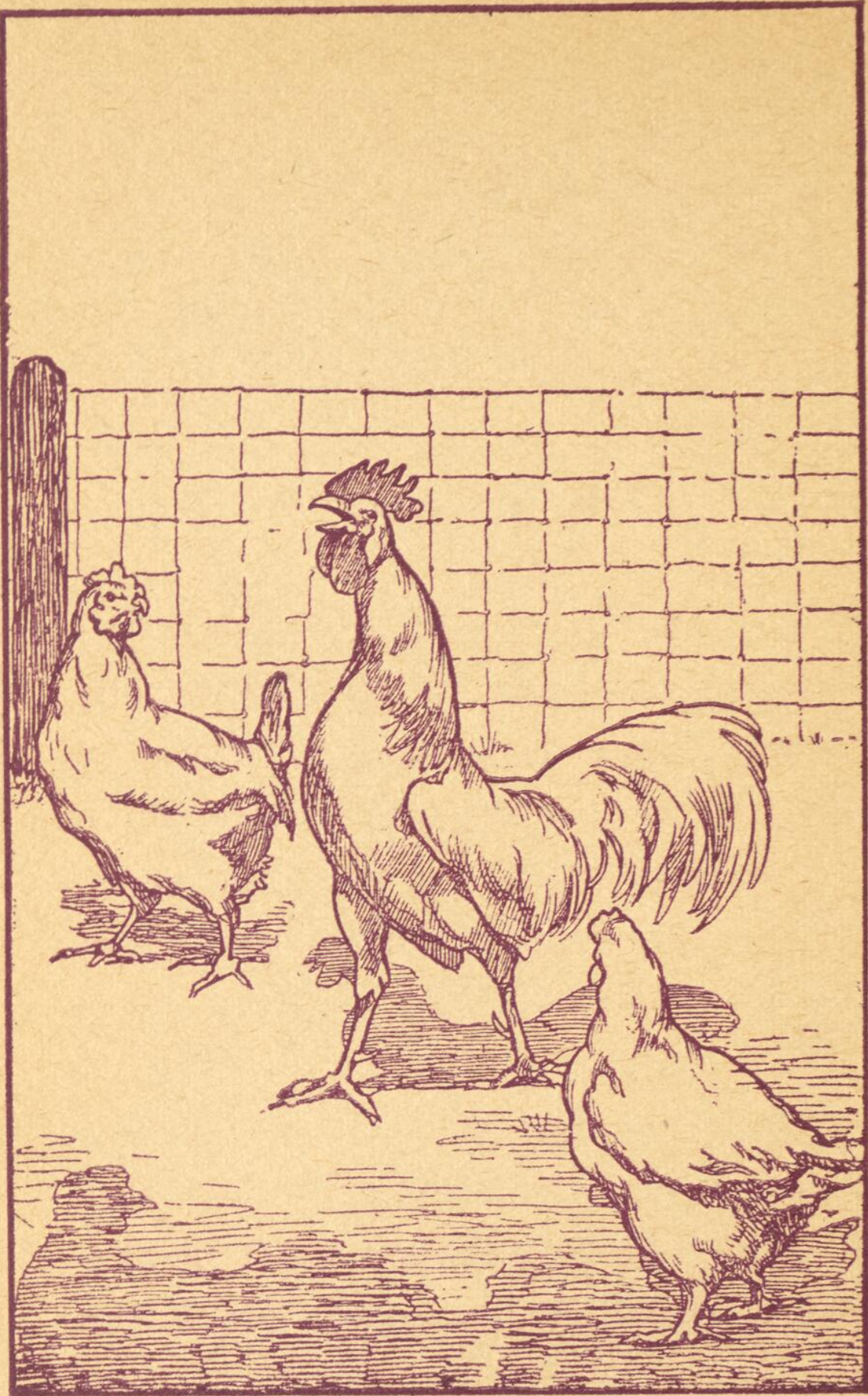
—XI—

**LA CLEF DU SUCCES.**

---

On peut penser aux dépenses qu'occasionnent l'installation d'une ferme avicole bien comprise. Pour mener au succès cette entreprise, il faut, naturellement, connaître le bétail, savoir le soigner et lui distribuer une nourriture bien appropriée.

Rien ne doit se perdre. Tout doit être calculé, et l'aviculteur doit connaître le prix de revient exact de chaque animal afin de pouvoir établir son



budget. La nourriture, grain, moulée, pâtée sèche, les minéraux, chaux, écailles d'huîtres, poudre de charbon de bois, coûtent moins cher achetés en grande quantité.

L'eau doit toujours être propre, et l'aviculteur sait bien que la poule oisive ne pond pas. Aussi lui donne-t-il le plus d'espace possible, et lui laisse-t-il chercher sa nourriture. Le grain, distribué deux fois par jour à heures fixes est jeté à la volée dans l'épaisse litière du poulailler où les poules doivent gratter pour le trouver.





ANGONA



PLYMOUTH ROCK



HOUDAN



HAMBURG



LEGHORN

## —XII—

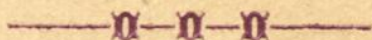
**DIFFÉRENTES RACES.**

---

Les races de poules sont très nombreuses. Quelques-unes sont indigènes, d'autres importées. Au Canada, on élève surtout la Plymouth Rock barrée grosse poule grise et blanche, la Leghorn, d'un blanc pur, l'Ancona, petite, noire et blanche, mais bonne pondeuse et à chair très fine, et nous sommes redevables aux Trappistes d'Oka de la création de la poule Chanteclerc, essentiellement canadienne.

Parmi les races étrangères, élevées surtout en Europe, il faut citer la poule du Houdan, qui porte, sur le côté de la tête, des touffes de plumes, comme des favoris, la poule de Bresse, bonne pondeuse, la poule de Hambourg, et nombre d'autres, poule du Mans, de Crèvecoeur, Dorking.

Chaque éleveur a ses préférences, raisonnées, basées sur l'expérience, mais on peut dire qu'il est bien difficile d'affirmer que telle race de poule est la meilleure.



— XIII —

L'AIDE DU GOUVERNEMENT.

---

Depuis longtemps, le ministère de l'Agriculture de la Province de Québec s'est soucié de l'importance de l'élevage avicole et n'a cessé de conseiller aux fermières de s'y adonner sérieusement. Il a fait imprimer de petits livres très documentés qui donnent les meilleurs conseils et sont envoyés gratuitement sur demande.

En effet, l'élevage des poules est in-



téressant et les jeunes filles de la campagne disposent d'assez de loisirs pour s'y adonner et réussir.

Il leur est facile de se procurer les livres dont nous parlons plus haut, et quant à l'installation, leur père, leurs frères se feront un plaisir de construire le poulailler selon les données et les règles de l'art.

Celles qui s'intéressent à l'élevage rationnel de la volaille y trouvent non seulement un plaisir et une distraction, mais une source de revenus qui leur permet de se procurer une foule de choses, et même d'ouvrir un compte de banque qui a vite fait de progresser.

Elles ont, à portée de la main, tout ce qui est nécessaire au régime de leurs pensionnaires, et quand elles prennent l'élevage des poules bien au sérieux et ne font pas de la chose un amusement, elles ne tardent pas à voir leurs efforts couronnés de succès.

Naturellement, l'industrie avicole ne peut prospérer qu'à la campagne, les bâtiments et les cours demandant un grand espace. Dans la banlieue, on rencontre quelquefois de petits poulaillers, et leurs propriétaires, questionnés, avouent, sinon de gros profits, du moins l'avantage de pouvoir manger des oeufs frais et de tendres volailles.

## — XIV —

**L'ÉLEVAGE ET L'AGRICULTURE**

---

L'agriculture est la force et la richesse d'un pays, surtout d'un pays riche et jeune comme notre beau Canada, dont tant de milliers d'arpents de terrain n'ont encore, hélas, jamais connu la charrue.

L'élevage est la seconde richesse. Les connaissances nombreuses exigées chez l'agriculteur, sont moindres chez l'éleveur. Ce dernier doit, avant tout, aimer l'animal qu'il désire élever, ne pas avoir peur de l'ouvrage, être doué d'esprit d'observation, pratiquer l'économie sans tomber dans l'avarice, et

être patient, c'est-à-dire ne pas espérer, du premier coup, faire fortune. Le succès en toute chose, est le fruit de la persévérance.

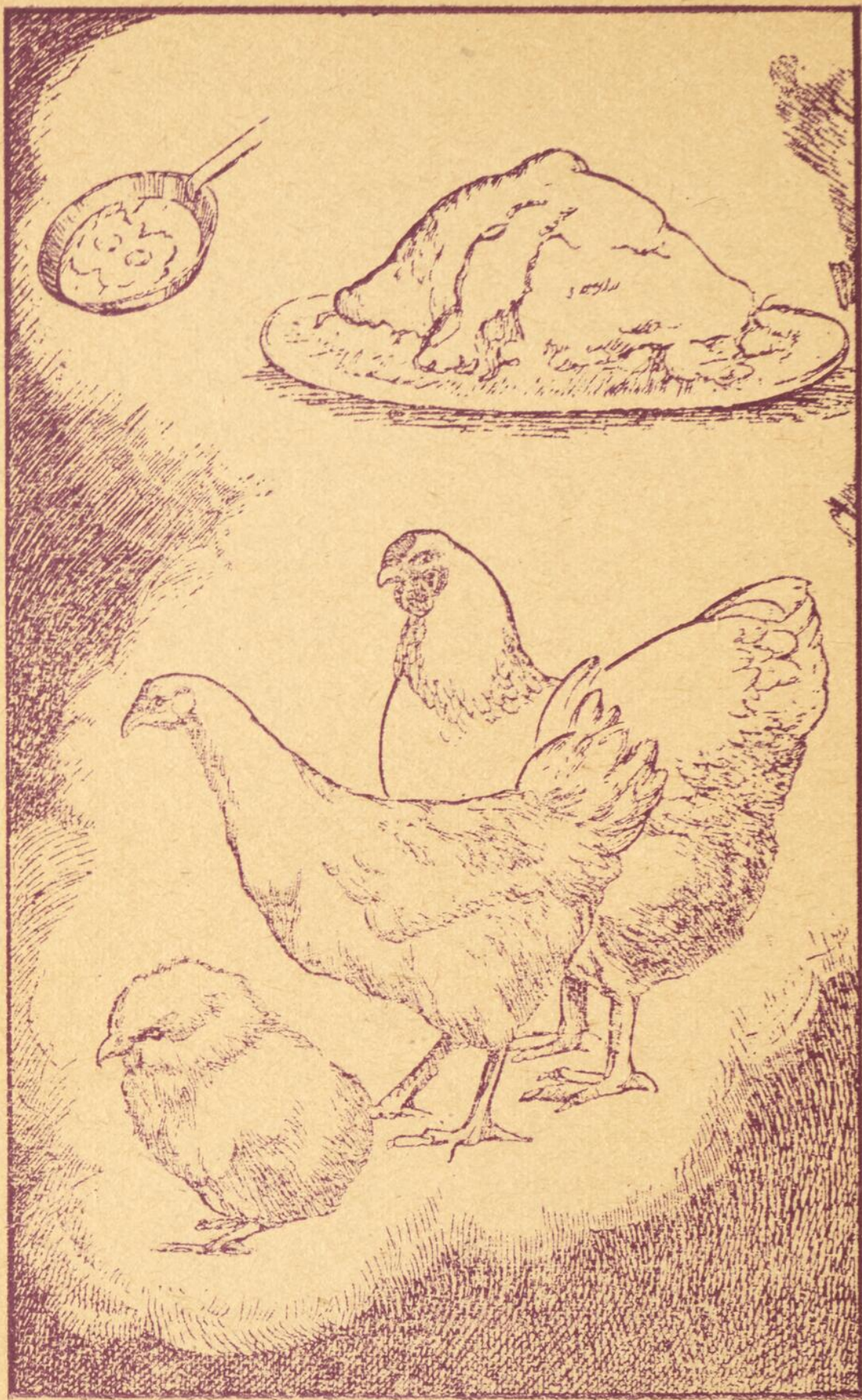
L'agriculteur a à redouter le gel, la sécheresse, les trop grandes pluies, le vent qui couche les moissons, les invasions d'insectes nuisibles, et sa récolte n'est sûre que lorsqu'elle est engrangée.

L'éleveur, qui a ses animaux sous les yeux, n'a guère à redouter que les maladies épidémiques, qui sont fort rares chez des animaux bien soignés, tenus dans des locaux hygiéniques, et qu'il est facile, en tous cas, de contrôler, en isolant les sujets malades et en les détruisant avant qu'ils aient pu contaminer les sujets sains.

Quand aux bénéfiques, ils sont sûrs, quand une comptabilité raisonnable est tenue et que l'éleveur sait exactement ce que son troupeau lui coûte et lui rapporte.

Les oeufs, nous l'avons vu, se vendent mieux lorsqu'ils sont très blancs. C'est donc à lui de s'attacher à une race de poules qui en produit de cette sorte. Il y a un procédé connu de tous les aviculteurs, pour reconnaître d'après sa conformation, une poule bonne pondeuse d'une médiocre.

En faisant couvrir, d'une année à l'autre, les oeufs de ses meilleurs sujets, il arrivera, sans frais supplémentaires, à grouper un troupeau de premier ordre, qui lui donnera des oeufs par centaines.



## — XV —

**LES DIFFÉRENTS OEUFS**

---

Vous voyez, mes petits enfants qu'il a fallu beaucoup de travail pour apporter jusqu'à la table le poulet rôti et doré ou les oeufs que votre maman fait cuire pour vous et qu'elle vous donne, tout chauds et à point.

Il a fallu élever les poules, les soigner, récolter les oeufs, les sélectionner, les mettre en caisse, les expédier avec précaution, car ils sont fragiles. C'est une industrie qui est, en certaines contrées, une cause de richesse et notre Province devrait venir en tête, comme c'est le désir du ministère de l'agriculture.

Nos campagnes devraient pouvoir

fournir aux grandes villes tous les oeufs dont elles ont besoin. Qu'on s'imagine le nombre impressionnant d'oeufs que Montréal, ville d'un million d'habitants, consomme en une année.

Ces oeufs, nous les importons, pour une grande partie. Ils viennent des Etats-Unis, ce qui est relativement tout près, mais il en est qui ont été pondus du Japon et qui nous parviennent après un long voyage, dans des wagons frigorifiques.

Depuis quelques années, une loi est en vigueur pour réglementer la classification des oeufs, dont le prix varie, selon leur fraîcheur.

Il est relativement facile de reconnaître l'âge, et par conséquent la qua-

lité des oeufs, en les mirant, c'est-à-dire, en les regardant par transparence, devant une lumière.

La coquille de l'oeuf, d'origine calcaire, nous l'avons vu, est poreuse et transparente. L'oeuf frais pondu, vivant, en quelque sorte, remplit entièrement la coquille. A mesure qu'il vieillit, il se forme à l'un de ses bouts une sorte de poche d'air, plus ou moins volumineuse. C'est d'après cette poche ou "chambre d'air" que les mirateurs d'oeufs expérimentés classent les oeufs.

Les oeufs très frais sont mis dans le commence sous un nom d'extra et se vendent le plus cher. Puis viennent les "Premiers", d'usage courant. Les "seconds", plus âgés, ne doivent pas

être mis au feu sans précautions, et votre maman sait bien qu'il faut les casser, un par un, dans une petite assiette, avant de les mettre dans la poêle.

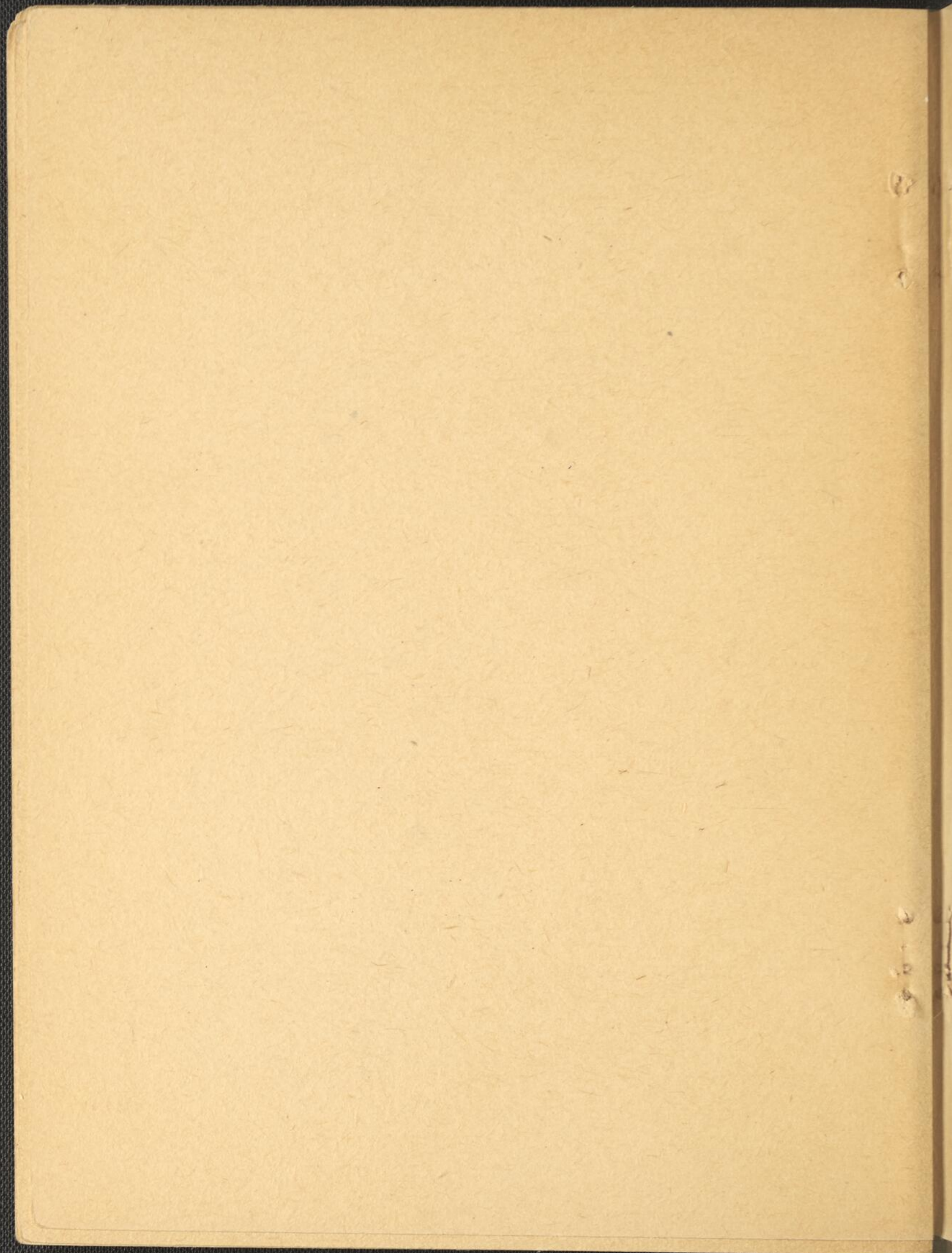
L'oeuf frais est un aliment sain, nutritif et reconstituant, riche en minéraux et en albumine. C'est le premier repas du convalescent, et quelle joie pour le bébé quand, jugé assez grand garçon ou grande fille, il a la permission de manger, dans un beau coquetier de porcelaine ou d'argent, un bel oeuf bouilli, accompagné d'une petite tranche de pain beurré.

Si la poule qui l'a pondu pouvait le voir, je suis sûre qu'elle en serait contente, tout en étant très fière d'elle-même.

## TABLES DES MATIÈRES

---

I.—La basse-cour .....	9
II.—Le coq .....	11
III.—Le rôle du coq .....	15
IV.—Le coq emblématique .....	17
V.—La poule .....	21
VI.—La couvée .....	25
VII.—Genre et nourriture .....	29
VIII.—Caractère .....	33
IX.—Utilité .....	35
X.—Une ferme avicole .....	39
XI.—La clef du succès .....	43
XII.—Différentes races .....	47
XIII.—L'aide du gouvernement ...	49
XIV.—L'élevage et l'agriculture ...	53
XV.—Les différents oeufs .....	57



ACHEVÉ D'IMPRIMER

LE

QUINZIÈME JOUR DE MAI

MIL NEUF CENT TRENTE-TROIS

POUR

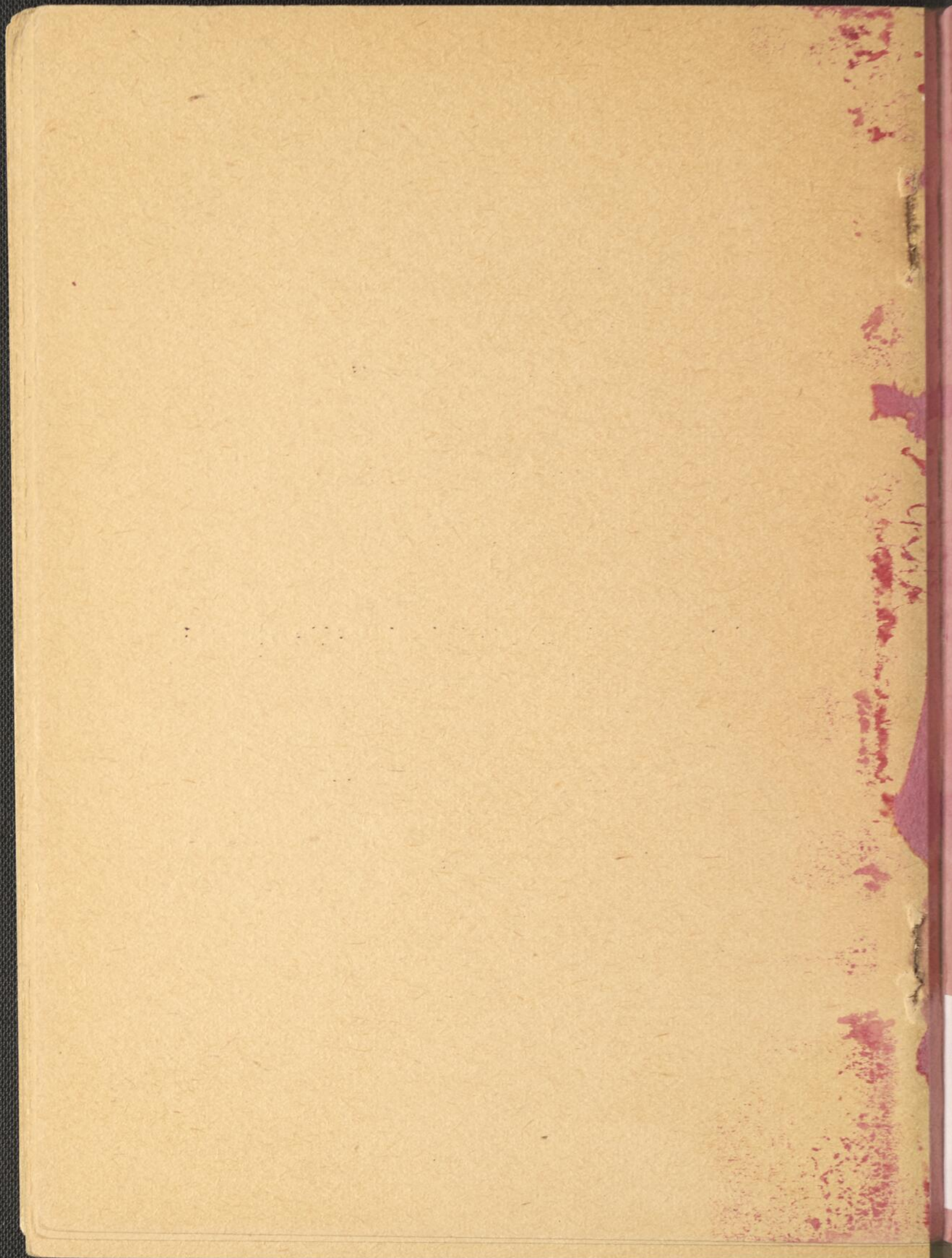
LA LIBRAIRIE D'ACTION CANADIENNE  
FRANÇAISE (LIMITÉE)

PAR

L'IMPRIMERIE-PHOTOGRAVURE

J.-H.-A. LABELLE

SAINT-JÉRÔME



Deacidified using the Bookkeeper process.  
Neutralizing agent: Magnesium Oxide  
Treatment Date: Dec. 2006

## **PreservationTechnologies**

**A WORLD LEADER IN PAPER PRESERVATION**

111 Thomson Park Drive  
Cranberry Township, PA 16066  
(724) 779-2111

BNQ



C 000 127 775



127775

Imprimerie-Photogravure  
J.-H.-A. LABELLE  
Saint-Jérôme, P. Q.