

P 636.513
Em 36 b

BULLETIN No 5

SERVICE DE L'AVICULTURE

— DE LA —

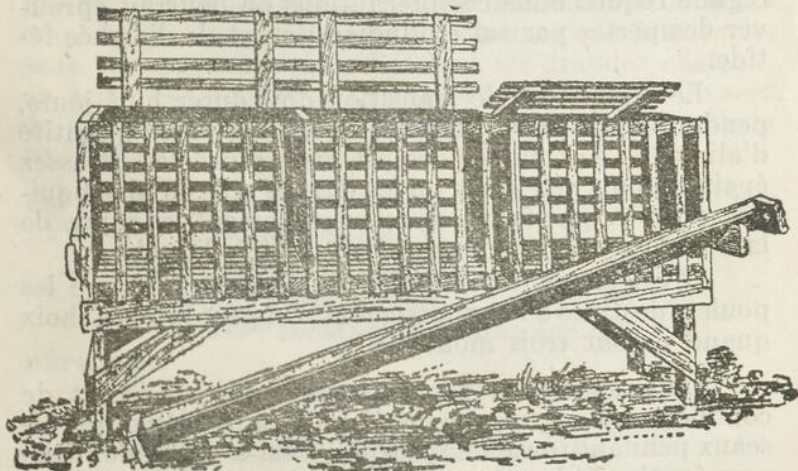
PROVINCE DE QUEBEC

Engraissement de la Volaille

Engraissement des poulets.—Nourriture.—Préparation à l'engraissement.—Résultat d'une expérience.—Abatage.
—Déplumage.—Boîte d'expédition.

Pour que l'engraissement des poulets se fasse promptement et donne des bénéfices à l'éleveur, les sujets à engraisser doivent offrir certaines conditions d'âge et de santé.

Les poulets souffrants ou très maigres, ceux qui ont les plumes ternes et hérissées, qui sont remplis de vermine, peuvent parfois engraisser, mais avec perte pour l'éleveur. Il en est généralement de même pour les poulets très farouches, ou de race nerveuse.



Outre la nourriture spéciale qu'il emploie pour engraisser la volaille, l'aviculteur doit de plus rechercher tous les moyens qui peuvent favoriser l'engraissement

P636.513
Em 36 b

—2—

Ces moyens sont tirés de la disposition du local, de l'air, de la lumière, de la chaleur et de la séquestration des sujets. Cette dernière condition est indispensable à leur prompt engraissement; elle est également nécessaire pour leur donner une chair blanche, tendre et fine.

CONFECTION DES ÉPINETTES.—Une épinette, ou cage d'engraissement, doit avoir 6 pieds de longueur, 16 pouces de largeur et 20 pouces de hauteur. Chaque épinette doit être séparée par 2 cloisons donnant 3 compartiments. Chaque compartiment peut contenir 4 poulets. Trois des côtés de l'épinette; le fond, le dessus et le derrière sont faits de lattes posées dans le sens de la longueur. Sur le devant les lattes sont placées verticalement. L'épinette est élevée sur des supports de 15 pouces. Une augette en forme de V, mesurant 4 pouces de largeur et 4 pouces de profondeur, est placée sur le devant et supportée par des crochets en bois.

L'âge le plus propice pour engraisser les poulets est de trois mois et demi à quatre mois et demi.

NOURRITURE.—La nourriture des sujets soumis à l'engraissement diffère de celle donnée avant l'engraissement. Les volailles, comme es autres animaux, doivent être amenées progressivement et insensiblement au régime requis. Sans ces précautions on pourrait éprouver des pertes par suite d'indigestion et de diarrhée félide.

Le régime dit de transition doit durer huit jours, pendant lesquels on augmente petit à petit la quantité d'aliments. Les pâtées des premiers repas seront assez épaisses, puis peu à peu on les fera de plus en plus liquides, pour ne pas faire passer brusquement les sujets de la nourriture sèche à une nourriture très liquide.

Il est souvent préférable de séparer d'avance les poulets destinés à l'engraissement. On peut faire ce choix quand ils ont trois mois.

PRÉPARATION A L'ENGRASSEMENT.— Avant de commencer l'engraissement il faut faire jeûner les oiseaux pendant toute une journée, c'est-à-dire qu'on laissera écouler 24 heures entre le dernier repas donné dans le poulailler ou colonie et le premier repas donné dans l'épinette. Les poulets devront rester dans cette dernière trois à quatre semaines. On divise cette période en deux

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

parties. Pendant la première semaine on nourrit les sujets à engraisser trois fois par jour de graines finement moulues, composées de deux parties d'avoine, d'une partie de sarrasin, d'une partie d'orge tamisés, et d'une demi partie de blé-d'Inde. Cette farine est mélangée avec du lait écremé sûr, de sorte que le tout forme une patée claire. Pour 10 livres de farine il faut 15 livres de lait et une once de sel.

Lorsqu'on ne peut pas se procurer assez de lait pour préparer la patée, on se sert d'eau, en y ajoutant $\frac{1}{2}$ lb. de suif par 5 gallons d'eau.

On peut aussi donner des légumes et des os verts broyés.

Pendant les dix derniers jours de l'engraissement on donne la même patée, en y ajoutant 3 à 4 onces de suif par jour, et par 12 poulets. On augmente progressivement jusqu'à 4 ou 5 onces.

On doit nourrir légèrement les poulets pendant leur première semaine dans l'épINETTE, et cela trois fois par jour. Après les repas on nettoie et renverse les augettes. Pendant le reste du temps de l'engraissement on donne aux poulets toute la nourriture qu'ils désirent manger dans l'espace d'une demi-heure, mais on ne leur sert plus que deux repas par jour, au lieu de trois. Vers la fin de la première semaine on doit réduire progressivement le repas du midi et augmenter proportionnellement le repas du matin et du soir de façon à ne donner que deux repas sans brusque transition. Pendant les grandes chaleurs on doit aussi donner de l'eau une fois par jour. On sert du gravier deux fois par semaine, et du charbon de bois trois fois par semaine.

RÉSULTAT D'UNE EXPÉRIENCE FAITE SUR 12 POULETS
ENGRAISSÉS DANS UNE CAGE.

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Poids au début de l'engraissement.. | 55 lbs |
| “ après trois semaines. | 80 “ |
| “ après l'abattage et le dressage. | 70 “ |

DÉPENSES:

| | |
|---|--------|
| 70 lbs de grains moulus à $1\frac{1}{4}$ centin | |
| la livre. | \$0 88 |
| 100 lbs de petit lait de fromage à 10c | |
| le 100. | 10 |
| $2\frac{1}{2}$ de suif. | 13 |

Coût total de l'engraissement. . . . \$1.11

RECETTES:

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 70 lbs de chair à 18c la lb | \$12 60 |
| Moins \$1.11 pour engraissement . . . | 1 11 |
| | Profit net \$11.49 |

Si nous avons vendu ces poulets maigres, avant de les mettre en cage, nous les aurions sacrifiés à 10 centins la livre environ, soit 55 lbs de chair à 10 centins: \$5.50.

Nous avons donc réalisé par l'engraissement seul un profit net de \$11.49, moins \$5.50, soit : \$5.99.

On voit donc qu'il y a profit à engraisser les poulets. Si 12 poulets nous ont donné \$5.99 de bénéfice, 1,000 poulets devront nous donner \$499.20 et cela en 21 jours de travail, ce qui représente \$23.17 par jour, ou \$2.30 de l'heure, en comptant les journées de 10 heures de travail.

| | |
|--|--------------------------------|
| Coût de production d'une livre de chair avant l'abattage | .04 |
| Coût d'une livre de chair après l'abattage | 06 ² / ₅ |

PRÉPARATION DES POULETS POUR LE MARCHÉ.— Avant d'abattre les poulets on les laisse jeûner pendant 24 à 36 heures. Cependant on les fait boire quelques heures avant de les tuer.

Cette précaution est nécessaire pour nettoyer l'estomac et les intestins, car si quelque nourriture y restait, elle se décomposerait et la saveur de la chair en serait altérée. De plus les poulets auxquels on donne de l'eau avant l'abattage se plument plus facilement.

ABATTAGE.— Pour tuer un poulet, on le pend par les pattes et on lui saisit la tête de la main gauche, la crête tournée vers le sol. De la main droite on introduit dans la gorge un couteau à lame aiguë, tenue horizontalement. Quand la pointe est arrivée à la hauteur de l'oreillon, (voir figure V. et X.) on fait faire au couteau un quart de conversion de manière à ce que le tranchant se trouve en bas. On tire à soi le couteau en appuyant légèrement. Par cette opération les artères se trouvent coupées.

On fait ensuite suivre au couteau, le dos tourné vers le bas, la fente palatiale jusqu'à ce que la pointe rencontre une résistance dure. On enfonce alors le couteau en ce point en lui faisant faire un demi-tour et la pointe

OFF
A38A1
P83/5

B

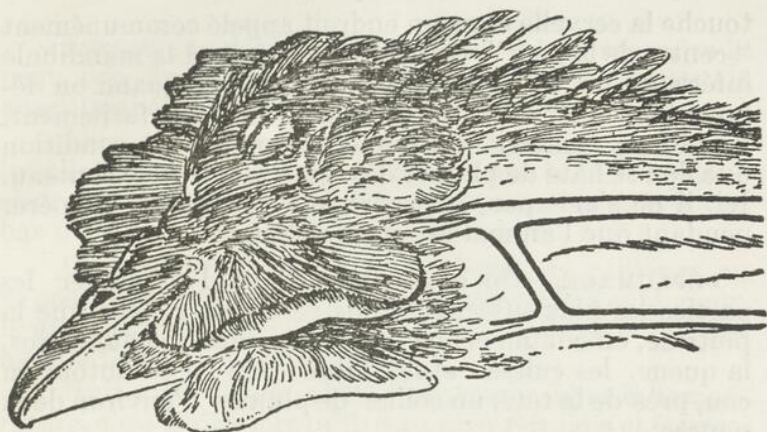


Fig. X.—Vue externe de la tête et du cou montrant la position des veines



Fig. V.—Manière d'introduire le couteau dans le bec de la volaille.

touche la cervelle dans un endroit appelé communément "centre de la peur". On accroche ensuite à la mandibule inférieure un vase pour recueillir le sang. Quand on défonce bien la cervelle, le déplumage se fait très facilement, les plumes tombent presque d'elles-mêmes, à condition que l'on se hâte de plumer dès qu'on a retiré le couteau. Ici, il ne s'agit pas de perdre une seconde, et d'opérer pendant que l'animal est encore chaud.

DÉPLUMAGE.—On commence d'abord à plumer les parties les plus susceptibles de se déchirer, telle que la poitrine, en commençant par le bas, puis le cou, le dos, la queue, les cuisses et les ailes. On laisse autour du cou, près de la tête, un collier de plumes d'environ deux pouces

Aussitôt que le poulet est plumé, on le met sous presse. Cette opération lui donne une apparence plus compacte, plus bombée; les poulets ainsi pressés se vendent à un prix plus élevé que ceux qui sont expédiés tels

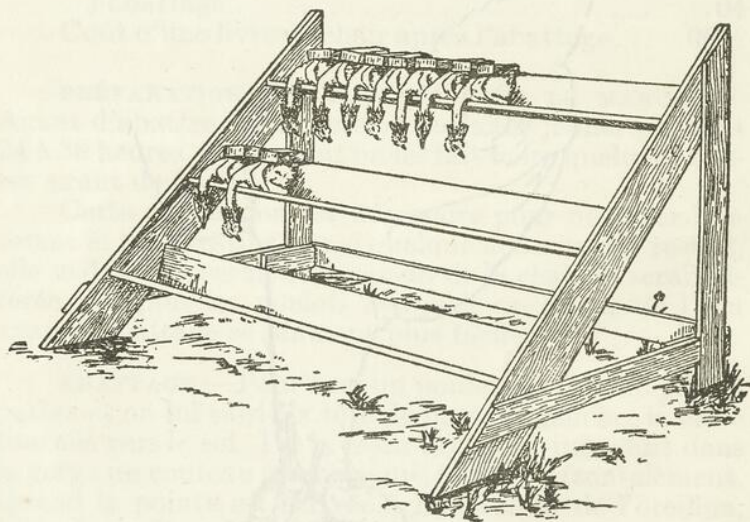


Fig. Y.—Presse à volaille

quels. La presse se compose de deux planches de 7 pouces ou plus selon la grosseur de la volaille, clouées à angle droit, de façon à former une auge. Elle doit être inclinée en arrière. On la place sur l'un ou l'autre sens, selon la grosseur des poulets. (Voir Fig. Y.)

Lorsqu'une déchirure se produit, il faut recoudre la peau avec du fil blanc et faire en sorte que le poulet ait aussi bonne apparence que possible.

Lorsque l'oiseau est prêt à être mis sous presse, on lui plie les jambes le long de la poitrine, la partie postérieure appuyée contre l'arrière de la presse, la poitrine en bas et la tête pendante.

On recouvre le poulet d'une feuille de papier et on lui pose sur le dos une brique, puis une autre à côté, pour le maintenir en position. Il faut voir à ce que le bréchet appuie bien sur la presse.

Huit à dix heures après l'abattage, selon la température, c'est-à-dire lorsqu'ils sont bien refroidis et fermes, on mettra les poulets dans des boîtes d'expédition garnies de papier parchemin.

Emballage exigé dans le commerce

N'emballez pas avant que le poulet soit complètement refroidi.

Les caisses d'expédition sont faites pour une douzaine de poulets. Pour quelques sous, les chemins de fer vous rapporteront ces boîtes, quand elles seront vides. On fait ces boîtes en bois franc, en épinette ou en pin.

Ci-suivent les dimensions, suivant le poids des poulets.

| No. | Dimension en
pouces | Nombre de
poulets | Poids |
|-----|------------------------|----------------------|-----------|
| 1 | 17 x 12 x 3½ | 12 | 1 à 1½ lb |
| 2 | 18 x 12½ x 3½ | 12 | 1½ à 2 " |
| 3 | 20 x 15 x 4 | 12 | 2 à 3 " |
| 4 | 24 x 17 x 4½ | 12 | 3 à 4 " |
| 5 | 27 x 18 x 5 | 12 | 4 à 5 " |
| 6 | 30 x 20 x 5½ | 12 | 5 à 6 " |
| 7 | 32 x 21 x 6 | 12 | 6 à 7 " |
| 8 | 34 x 22 x 6½ | 12 | 7 à 8 " |

POUR CANARDS

| | | | |
|----|--------------|----|---------|
| 9 | 27 x 20 x 4 | 12 | 3 à 4 " |
| 10 | 31 x 24 x 4½ | 12 | 4 à 5 " |

BIBLIOTHÈQUE
CAMP-DU-POUL

On couvre tout l'intérieur de la boîte avec du papier parchemin, (4 feuilles); ce qui reste des quatre feuilles de papier servira à recouvrir les poulets. Ce papier coûte à peine un demi centin la feuille, en gros beaucoup moins.

Les poulets sont placés en deux rangées dans la boîte, (Voir Fig. Z.) le dos en l'air, la partie postérieure touchant aux parois de la caisse et les cous se croisant au milieu. Ils doivent être emballés bien soigneusement et bien solidement. S'il reste des vides, on les remplit avec des morceaux de papier bouchonnés. On cloue le couvercle et l'on tient le tout dans un lieu frais jusqu'au mo-

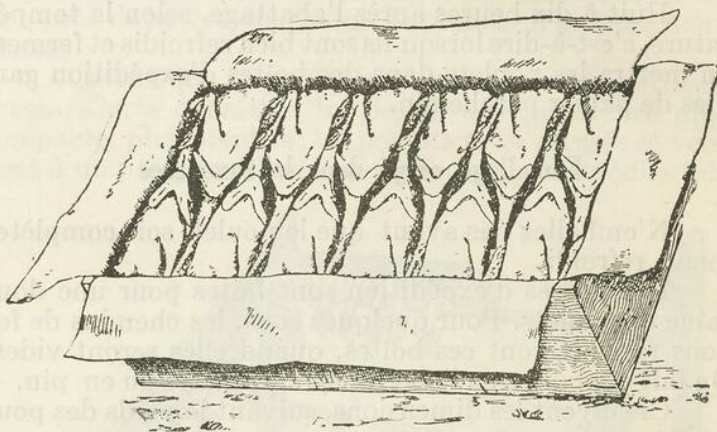


Fig. Z.—Poulets tels qu'ils doivent être emballés

ment de l'expédition, et ce moment ne doit pas tarder à venir. Au cours du voyage il faut éviter d'exposer les caisses aux rayons du soleil ou à une trop grande chaleur.

Pour l'expédition au loin, on conseille de désinfecter à la formaline le papier d'emballage, afin de prévenir les germes de moisissure.

(Tiré du Bulletin No 4, que l'on peut se procurer gratuitement au Département de l'Agriculture, Québec.)