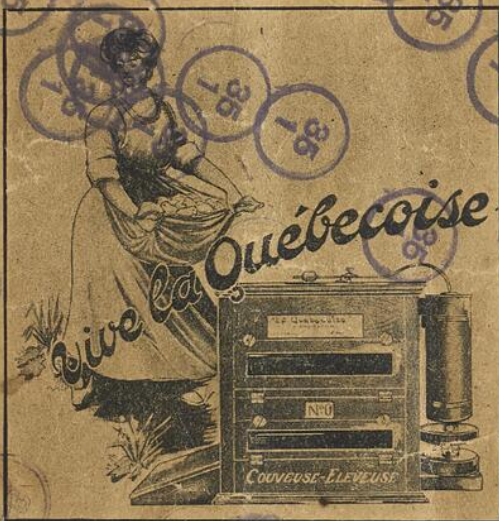


LIVRET D'INSTRUCTIONS

Traitant de la Manière
de se servir des cou-
veuses et Eleveuses
"QUEBECOISE"



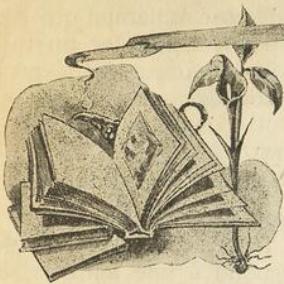
NOURRITURE DES POULETS
ENGRASSEMENT, SOINS A DONNER
AUX POULES PONDEUSES

La Compagnie J. A. GAULIN
LIMITÉE
BEAUPORT, QUÉBEC.

pas
bien
dans
d'air
lorsq
au-d
à un
froid
batio

venti
ni r
très
men

mien
pou
prop
trous
ne p
pene
bryon
tielle



LIVRET D'INSTRUCTION

Pour l'Incubation.

OU DOIT-ON METTRE LA COUVEUSE

Il est important de choisir un local où la température ne varie pas. La couveuse, "La Quebécoise", fonctionne admirablement bien dans n'importe quel endroit ; que ce soit dans une maison ou dans une salle d'incubation, pourvu qu'elle soit à l'abri des courants d'air et des rayons du soleil. On obtient les meilleurs résultats lorsque la température qui circule dans la chambre ne descend pas au-dessous de 40 degrés, vu qu'il est difficile de manipuler les oeufs à une température plus basse, pour les tourner, les mirer et les refroidir. La température la plus favorable pour une salle d'incubation, est de 50 à 60 degrés.

Il faut surtout veiller à ce que la salle d'incubation soit bien ventilée. Lorsque la ventilation est défectueuse, on peut bien obtenir un fort pourcentage d'éclosion, et les poussins peuvent avoir très belle apparence, mais après quelques jours, ils faiblissent et meurent.

On peut affirmer que la couveuse respire tout comme nous-mêmes. Elle aspire l'air ambiant et le renvoie après l'avoir dépouillé d'une partie de son oxygène, que les embryons se sont appropriés. Si la ventilation de la chambre d'incubation est défectueuse, non seulement l'air n'y est plus vivifiant, mais il est contaminé par la fumée et les gaz qu'exhale la lampe. Cet air empoisonné pénétrant dans l'étuve de la couveuse au grand détriment des embryons en voie de développement, se trouve à les asphyxier partiellement.

C'est là une des principales causes de la mort des poussins dans la coquille. Ceux qui parviennent quand même à éclore dans ces conditions sont faibles, et la mortalité dans les éleveuses est très grande. Nous attachons tant d'importance à la pureté de l'air dans la chambre d'incubation, que nous avons disposé la lampe qui fournit la chaleur à la couveuse, de façon à pouvoir adapter un tuyau qui conduit la fumée et les gaz en dehors de la bâtisse ; afin que les œufs ne courent aucun risque d'être empoisonnés.

MONTAGE DE LA COUVEUSE.

En montant une machine il faut avoir soin de lui mettre les pieds chacun à sa place. C'est pourquoi trois des "pattes" portent à leur épaulement une marque qui correspond à une marque semblable sur le coin de la machine, où elles doivent être fixées.

Le support de la lampe est mis en position au-dessous de la couveuse ; on le fixe par des vis. Il faut placer le support de façon à ce que la lampe soit bien au centre de la cheminée du réchaud. Il est très important que la lampe soit bien ajustée à la partie inférieure du réchaud afin que l'air ne puisse pénétrer dans le réchaud que par le "brûleur", autrement la lampe fumera et causera des ennuis. Il peut arriver que quelques gouttes de soudure se détachent de l'intérieur du réchaud et tombent sur la lampe. Cela n'a pas d'importance et n'entraîne aucun inconvénient. Placez d'abord le réchaud, et fixez-le à la machine au moyen des vis avant de mettre la lampe.

Pendant l'incubation la machine doit être bien de niveau, de manière à ce que la température soit uniforme.

En plaçant le régulateur on aura soin de voir à ce que les capsules soient à leur place à l'intérieur et que la tige C soit appuyée sur la capsule A. Cette tige C, que l'on trouvera enveloppée dans l'appareil, s'introduit dans le tuyau D par le dessus de la machine. Le levier F est maintenu par son essieu que l'on place dans la partie E. Le couvercle H doit fermer l'orifice du réchaud. La vis G sert à ajuster le régulateur.

Lorsque l'on a obtenu à l'intérieur de l'appareil la température désirée on tourne cette vis G de manière à soulever le couvercle H $\frac{1}{8}$ de pouce au-dessus de l'orifice du réchaud. Le contre-poids I doit être avancé ou reculé de manière à ce que le levier F porte toujours sur la tige C.

SOINS DE LA LAMPE.

La lampe doit être remplie chaque soir avec la meilleure huile possible. La mèche doit être toujours bien mouchée. La flamme doit toujours être suffisamment haute pour que le couvercle se maintienne constamment à une distance d'un huitième de pouce de

SF
495
459
1910

l'orifice du réchaud, tout en maintenant 103 degrés de chaleur à l'intérieur de la couveuse.

Que la lampe et le brûleur, tout particulièrement la partie en toile métallique, soient tenus en parfait état de propreté. Ne mettez jamais la flamme assez haute pour que la lampe fume, car c'est dangereux. Lorsqu'il fait chaud, les coins de la mèche peuvent être coupés ce qui réduit le volume de la flamme. Mettez une nouvelle mèche au commencement de chaque couvée. A partir du 9^e jour jusqu'à la fin de l'incubation tenez continuellement de l'eau dans le petit réservoir au-dessus de la lampe.

Le thermomètre devra être placé vers le centre du casier et bien appuyé *sur ses trois pattes*. (Ces détails sont importants.) Les températures suivantes doivent être maintenues au cours des diverses phases de l'incubation. 1^{er} jour 101^o ; 2^e jour 102^o ; 3^e jour jusqu'à la fin de l'incubation 103^o. On remarquera que vers la fin de l'incubation la température tend à monter, cela à cause de la chaleur animale produite par les embryons. A cette phase 104^o degrés ne sont pas considérés comme nuisibles, mais il ne faudrait jamais dépasser 105^o.

SELECTION ET SOIN DES OEUFs POUR FAIRE COUVER.

Il faut choisir avec beaucoup de soin les oeufs pour l'incubation. Ils doivent provenir de volailles adultes, vigoureuses, et être de grosseur moyenne. Tous les petits oeufs, les oeufs difformes et ceux anormalement gros, doivent être éliminés. Durant la saison rigoureuse, les oeufs doivent être recueillis fréquemment et placés à l'abri de la gelée. Les oeufs pour l'incubation se conservent mieux lorsqu'ils reposent sur leur petit bout, dans un local où la température est de 40 à 50 degrés. Si le local est sec on les recouvre afin d'empêcher l'évaporation. Ces oeufs doivent être aussi frais que possible.

RETOURNEMENT DES OEUFs.

Le retournement des oeufs doit se faire deux fois par jour à partir du deuxième jour de l'incubation. Si le casier est rempli, on en enlève une vingtaine au centre, en les retournant, puis on roule les autres oeufs à leur place, on remet ensuite les oeufs enlevés autour du casier en les mélangeant autant que possible. Que cette opération soit faite doucement et sans secousses et toujours à la même heure, autant que possible. Un choc pourrait briser les chalazes et occasionner la mort du germe. Le retournement accompli, voyez à ce que les oeufs reposent tous sur le côté et non "debout".

En remettant les casiers dans la couveuse on a soin de les tourner bout pour bout. Si la couveuse est à casiers doubles il suffira de les changer de place. Cette manipulation a pour effet d'assurer le développement uniforme des poussins et de les faire éclore tous

le même jour, autant que possible. Après le dix-neuvième jour d'incubation, on ne doit retourner les oeufs que si les poulets n'ont pas commencé à bécher ! !

Lorsque le casier n'est pas entièrement rempli, on groupe les oeufs vers le centre.

REFROIDISSEMENT DES OEUFS.

Pour la première semaine les oeufs se trouvent refroidis suffisamment par le retournement, surtout si la température dans la chambre est froide. Mais après cela, il faut refroidir plus longtemps. Alors on place le casier sur une table *et on l'y laisse jusqu'à ce que les oeufs ne donnent plus la sensation de chaleur lorsqu'on les touche*. Il ne faut pas attendre toutefois qu'ils soient absolument froids.

On doit placer le casier sur la table de façon à ce qu'il ne dépasse pas le côté de cette table, car autrement la partie débordant la table se refroidirait trop vite.

Vous remarquerez que dans les premiers temps un refroidissement de cinq à dix minutes est suffisant, mais que vers la troisième semaine il faudra une exposition d'une demie heure, lorsque le local est chaud.

Naturellement la durée du refroidissement est relative au degré de température de la chambre où sont les machines. Après le 16ème jour ne pas laisser refroidir aussi longtemps.

MIRAGE DES OEUFS.

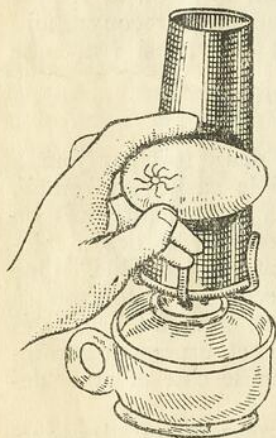
Le mirage consiste à séparer, à l'aide de l'ovoscope (mireuse), les oeufs clairs et à faux germes de ceux qui sont fécondés.

UTILITE DU MIRAGE DES OEUFS.

Il y a plusieurs avantages à mirer les oeufs.

1o Les oeufs clairs que l'on retire sont encore bons à manger et comme tels, peuvent être vendus aux pâtisseries. On peut aussi, en les faisant cuire durs et en les conservant dans un endroit frais, les garder pour nourrir les poussins, à condition cependant que ces oeufs soient bien clairs, et non "nuageux".

2o Les oeufs dont l'embryon meurt pendant l'incubation ne tarderaient pas à se putréfier, s'ils n'étaient enlevés de la machine, et dégageraient des gaz nuisibles et compromettants pour le succès de l'incubation. L'em-



Mireuse.

bryon, tout comme le poussin qui a vu le jour, a besoin d'air pur, et les gaz délétères produits par les oeufs gâtés pourraient l'asphyxier :

3o Si vous mettez en opération quatre ou cinq incubateurs, ou si vous faites couver quatre ou cinq poules le même jour, les oeufs que vous aurez enlevés au mirage permettront de condenser les bons dans trois ou quatre machines ou sous trois ou quatre poules. De cette façon vous pourrez confier une nouvelle couvée à la poule ou à l'incubateur disponible, faisant par là-même éclore un plus grand nombre de poussins, avec le même nombre d'incubateurs.

4o Le thermomètre, placé sur un oeuf clair, ne donne pas la température exacte ; l'oeuf fécondé est toujours plus chaud que l'oeuf qui ne l'est pas.

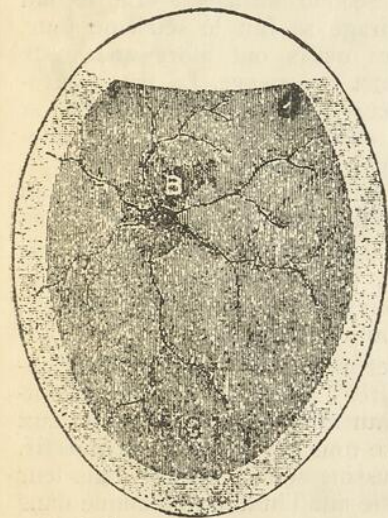
On comprend ceci facilement, puisque l'embryon étant un être vivant, produit par lui-même une certaine chaleur, tandis que l'oeuf clair, n'a que la chaleur que lui fournit l'incubateur. On voit donc que dans un incubateur où il y a des oeufs clairs ou non fécondés, le thermomètre peut ne marquer que 102 degrés, lorsqu'en réalité la température des oeufs fécondés y est de 104 degrés.

PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DU MIRAGE.

Premier mirage .—S'il y a de grands avantages à mirer les oeufs, il n'y a rien non plus de si dangereux que de le faire mal. Il faut apporter à cette opération des soins infinis, surtout quand on opère, avant le neuvième jour.

Le germe nageant dans les liquides de l'oeuf y est maintenu au centre par deux fils très ténus (appelés chalazes), qui viennent s'attacher à chacun des bouts de la coquille. Or la moindre secousse peut briser un de ces fils délicats, et alors c'est la mort du poussin.

En mirant le neuvième jour on n'aura pas autant à craindre cet accident. Le travail se fera beaucoup plus vite, et de plus on aura moins d'oeufs douteux à remettre dans la machine.



Oeuf fécond au premier mirage.

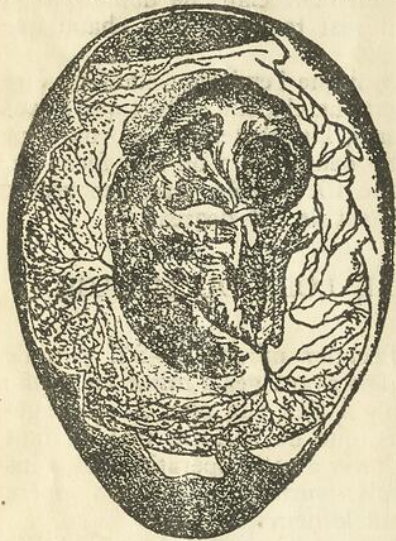
Si vous mirez le neuvième jour, il vous sera facile de distinguer si l'oeuf est clair ou s'il est fécondé. Dans ce dernier cas, vous verrez le germe, qui aura la forme d'une araignée à longues pattes.

Si le germe est vigoureux, à chaque impulsion donnée à l'oeuf,

il oscillera d'un côté à l'autre, et de bas en haut, absolument comme le ferait un navire retenu par des cordages sur une mer agitée.

Si vous ne mirez que le neuvième jour, vous distinguerez au premier coup d'oeil si l'oeuf est clair ou s'il a été fécondé. L'oeuf clair offre une transparence rose, un peu ombrée au milieu par le jaune. Un oeuf fécondé dont l'embryon est vivant paraît opaque, sombre.

Si l'oeuf ne contient qu'un faux germe, vous remarquerez un cercle de sang plus ou moins régulier au centre, ou le plus souvent rien n'apparaîtra au centre, qui sera transparent; ou il s'y formera



Oeuf au second mirage.

une ou plusieurs taches noires. Parfois l'embryon se colle à la coquille.

De tels oeufs sont à rejeter. On peut toutefois les mêler à la pâtée des canards et des poules pondeuses.

Lorsqu'on fait le mirage dans une chambre froide, on doit recouvrir les oeufs d'une couverture de laine, afin de les empêcher de se trop refroidir.

Second mirage :—Le second mirage se fait le seizième jour. Les oeufs ont alors une toute autre apparence. La partie inférieure est foncée et opaque, et la chambre d'air a considérablement augmenté de dimension.

Éclosion :—C'est du 20 au 21ème jour que l'éclosion a lieu.

L'aviculteur qui débute est porté à l'impatience, et il lui tarde de voir le terme de sa première expérience. Qu'il se garde bien d'ouvrir la porte de l'incubateur, il pourrait compromettre la couvée toute entière.

Si vous voyez un poulet faire des efforts pour sortir de sa coquille, laissez-le faire, c'est dans l'ordre. Même s'il devait succomber à la tâche n'intervenez pas. Il vaut mieux sacrifier un ou deux poussins que de s'exposer à les perdre tous par un zèle intempestif.

Il peut arriver que quelques poussins soient retenus dans leur coquille par la membrane : cela signifie que l'humidité manque dans l'incubateur.

Il ne faut ouvrir la porte de l'incubateur et ne délivrer les poussins que 24 à 36 heures après l'éclosion du premier poussin.

Il faut éviter que l'humidité fasse défaut pendant l'éclosion.

Si les poulets ne sont pas éclos le 21ème jour, c'est que la température de l'incubateur a été trop haute ou trop basse, ou qu'il y a

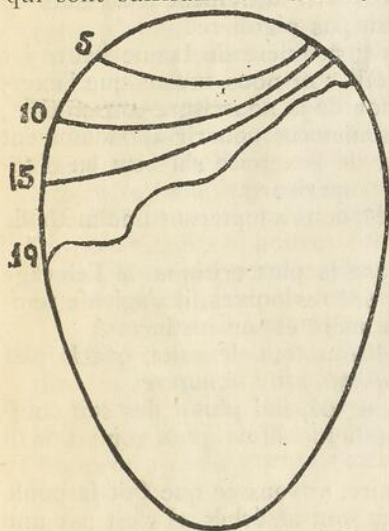
eu trop de refroidissement des oeufs. Règle générale, les poussins commencent à *bécher* le 19ème ou le 20ème jour.

Lorsque les poussins naissent faibles, c'est encore que la température a été trop haute ou trop basse pendant l'incubation ou que les oeufs proviennent de poules trop grasses, mal nourries, ou de reproducteurs de parenté trop rapprochée, etc ;

Il faut laisser les poussins dans la couveuse jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.

A la fin du 21ème jour, tous les poussins vigoureux auront quitté leur coquille, et les oeufs non éclos et les coquilles seront enlevés pour laisser plus d'espace aux poussins. Ceux-ci resteront dans l'incubateur jusqu'au 22ème jour, il est même bon pour eux d'y séjourner jusqu'à 40 heures après l'éclosion, sauf dans le cas où ils seraient trop nombreux. On devrait alors ouvrir promptement la porte de l'incubateur, enlever de la machine une partie de ceux qui sont suffisamment secs et refermer ensuite la porte aussi vite

que possible. Les poussins enlevés seront placés dans l'éleveuse chauffée d'avance, et ceux qui resteront dans l'incubateur iront les rejoindre, lorsqu'ils seront en état de le faire.



Chambre d'air de l'oeuf les chiffres indiquent les jours de l'incubation.

MONTAGE DE L'ELEVEUSE.

On trouvera à l'intérieur de l'éleveuse la partie arrière de l'appareil, qui contient le réchaud. Une petite enveloppe contient les vis destinées à fixer le réchaud à l'éleveuse même. Le couvercle ou dessus du réchaud se fixe à l'Éleveuse par les pentures. La lampe doit être posée sur le fond même ou plancher de l'appareil. En introduisant la cheminée dans le réchaud on doit s'assurer que la base de cette cheminée porte bien sur le brûleur, ce afin d'empêcher la lampe de fumer.

TEMPERATURE.

Avant de mettre les poussins dans l'Éleveuse, on chauffe cette dernière de manière à y obtenir une température de 100°. On maintient cette température toute la première semaine. La 2e semaine 90° suffisent, la 3e, 80°. Pour maintenir ces températures on ajuste le régulateur de la même manière que celui de la couveuse.

Il est indispensable de tenir constamment tout l'appareil dans

un grand état de propreté, et en particulier l'endroit où les poulets séjournent, sous le réchaud, doit être soigneusement nettoyé tous les jours.

SOINS ET NOURRITURE DES POUSSINS.

Dans l'élevage artificiel du poulet il ne faut pas oublier que :

1o Tout sujet qui croit et se développe exige une nourriture très azotée ; l'azote étant l'élément principal destiné à la formation des muscles et tissus, le poulet ne fait pas exception à cette règle ;

2o La poule est omnivore et cet appétit se trouve également chez les poussins ; les aliments doivent donc être d'origine très variée.

3o Les poulets étant faibles et délicats doivent recevoir sous des formes parfaitement assimilables les matières azotées, minérales, grasses et hydro-carbonnées, destinées au développement de leur organisme et à l'entretien de leur vie, autrement leur santé en souffrirait et leur croissance ne serait pas régulière.

4o Il est important que le poulet acquière de bonne heure les aptitudes dont on cherche à tirer profit ; or nous savons que l'exercice favorise l'assimilation, la digestion de la nourriture consommée ; par conséquent, l'éleveur doit non seulement nourrir abondamment ses poulets mais encore leur fournir de l'exercice s'il veut en obtenir des sujets précoces et de qualité supérieure.

Ces quelques principes considérés, nous adopterons une méthode comme la suivante :

Premier mois : pendant la phase la plus critique de l'élevage du poulet, l'éleveur doit faire valoir ses ressources, il s'agit de remplacer, par une simple boîte la poule mère et son instinct.

Pour trancher tout embarras, disons tout de suite, que la clef du succès se trouve dans ce mot : *Imitation de la nature*.

Le succès de la première semaine, dépend plutôt des soins minutieux et attentifs, que de l'alimentation. Mais quels soins faut-il apporter ?

Pour rendre la réponse plus claire, voyons ce que fait la poule libre en été ! Sitôt que ses poussins sont asséchés, si c'est par une journée de soleil, elle sort avec eux et les promène au grand air ; mais gardienne dévouée, l'oreille au guet, elle est attentive ; si un vent froid souffle, si un nuage couvre le soleil, vite, elle rassemble ses petits sous elle et leur fournit sa chaleur. Si le calme revient, si le soleil apparaît de nouveau, la mère laisse ses petits en liberté.

C'est aussi elle-même qui leur montre à manger, divise et prépare leurs aliments, qui consistent en verdure, petites graines et surtout petits vers qu'elle trouve dans le sol.

Que peut-on déduire de là ? 1o Que les poussins doivent être bien séchés au sortir de l'incubateur. 2o Que l'éleveuse qui les reçoit doit être chaude et exposée au soleil de manière à ce que les poulets puissent le voir souvent. 3o Qu'ils soient absolument pré-

servés contre les courants d'air et les refroidissements. 4o Que les aliments qui composent la ration soit bien repartis, et distribués de façon à faire prendre aux poulets, le plus d'exercice possible.

Sans ces conditions les maladies de toutes sortes, surtout les diarrhées, feraient de nombreuses victimes.

Les deux ou trois premiers jours, les poulets ont plus besoin de chaleur que de nourriture, et c'est pour cela que l'on doit bien veiller à ce qu'ils n'attrapent pas de refroidissement. On doit leur donner pour les dix premiers jours, toutes les deux ou trois heures, de l'avoine roulée (gruau) et une fois par jour des oeufs cuits durs, mélangés avec de la farine d'avoine et de la poudre "Sauvegarde" de la basse-cour, qui les préservera de la diarrhée.

Voici comment on doit préparer ce repas. Pour 50 poulets, par exemple, donner un oeuf écrasé, deux cuillerées à thé de poudre "Sauvegarde", et un peu de farine d'avoine, le tout bien mélangé, servi de manière à ce que les poussins puissent faire la moitié du repas avec cette nourriture. Ensuite donnez-leur de l'avoine roulée (gruau) que vous pourrez servir abondamment, sans toutefois leur en laisser gaspiller. L'avoine est la nourriture la plus recommandable, car elle contient de la chaux, nécessaire à la formation de la charpente osseuse du poussin.

Dès que vous mettez les poussins dans l'éleveuse, ayez soin de leur donner de l'eau propre et toujours de manière à ce que les poulets ne se mouillent pas les pattes.

Il faut aussi qu'ils aient constamment à leur portée du sable fin, des écailles d'huîtres broyées, du son sec, de la verdure sous forme d'avoine germée, de laitue, de trèfle haché fin etc. Il est très recommandable de leur donner de l'avoine germée.

Après les dix premiers jours jusqu'à un mois, on augmente la quantité de verdure en diminuant la richesse de la pâtée, c'est-à-dire en remplaçant les oeufs par de la farine de blé d'Inde. On donne une partie de farine d'avoine, une partie de farine de blé-d'Inde, et deux cuillerées de poudre "Sauvegarde" par 50 poulets. On peut ajouter à cette pâtée un peu de patates cuites, car ceci est très bon.

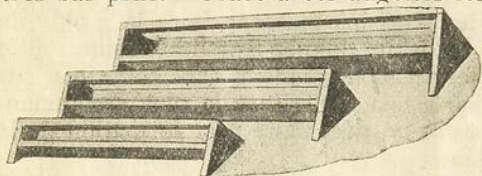
NOURRITURE POUR POULETS DE UN A TROIS MOIS.

Pâtée : L'on donne la pâtée composée d'une partie de trèfle ou encore mieux, de navette hachée fin, d'une partie de son, d'une partie de farine d'avoine, d'une partie de farine de blé-d'Inde avec une cuillerée à soupe de poudre "Sauvegarde" par 25 poules.

Pour des poules de trois à six mois, donner beaucoup de verdure, du trèfle, des feuilles de soleil, des topinambours ; mais il est encore préférable d'employer des feuilles de navette, car cette dernière est très riche et les volailles la préfèrent à toutes les autres.

Prenez deux parties de cette verdure, une partie de son, une partie de farine de blé-d'Inde ; ajoutez très avantageusement des

légumes cuits et même, quand les poulets sont jeunes, des patates ou des topinambours en y mettant deux cuillerées à soupe de poudre "Sauvegarde" par vingt-cinq poulets. Il faut toujours préparer cette pâtée la veille, c'est-à-dire, le soir pour le lendemain, car ceci a pour effet de laisser macérer la nourriture, alors les volailles mangent bien mieux toute la pâtée ; c'est-à-dire qu'elles mangent aussi bien la verdure que le reste de la pâtée, pourvu que le tout soit bien mélangé ; et la nourriture légèrement fermentée s'assimile bien plus facilement, et n'occasionne pas de diarrhée par mauvaise digestion. Il faut servir cette pâtée le matin et le midi et leur en donner abondamment, de manière toutefois à ce que le midi ils aient tout consommé, le repas du matin, et le soir, la ration du midi. Servez cette pâtée dans des auges telles que nous pouvons vous fournir à très bas prix. Grâce à ces augettes les poulets ne souillent pas la



Auges.

pâtée avec leurs pattes, et ceci est aussi important que pour l'eau. Il faut que cette dernière soit toujours propre. En plus de cette pâtée, donnez-leur un peu de grains mêlés, le matin et le midi ; le soir un bon repas de ce grain et aussi de temps en temps un peu de blé-d'Inde et surtout n'oubliez pas de toujours tenir à leur portée du son sec, du charbon de bois et du calcaire sous forme d'écaillés d'huîtres ou de gravier.

Tenez-les toujours bien proprement ; ne les laissez pas se percher avant trois ou quatre mois, et que ce soit sur des perchoirs de 3 pouces de largeur.

Ceci a pour effet d'empêcher la déformation de la charpente des poulets, car sur un perchoir étroit ils sont obligés, pour se tenir solidement de serrer ce perchoir avec leurs pattes ce qui, à la longue leur déforme le bréchet.

Aux volailles qui ne sont pas encore en liberté donnez de la verdure en abondance ; ceci est une économie sur la nourriture.

Ne pas oublier d'employer continuellement, la poudre "Sauvegarde" de la basse-cour, et vous serez étonnés de vos résultats, vos volailles seront en bien meilleure santé.

La pâtée doit toujours être très épaisse et détremée au lait écrémé ou au petit lait, autant que possible.

LOGEMENT DES POULETS.

Dès que les poulets ne logent pas convenablement dans l'élevée, c'est-à-dire, quand ils sont trop gros, donnez-leur un local convenable, *sec, bien ventilé*, toujours très propre, et pour faciliter le nettoyage, mettez une bonne couche de litière.

ENGRAISSEMENT.

Pour les deux premières semaines, donnez trois parties de moulée d'avoine finement moulue et tamisée, afin d'enlever l'écale qui est très difficile à digérer et sans valeur pour l'engraissement.

Pour la quatrième partie mettez, patates ou topinambours cuits et deux cuillerées à soupe de poudre "Sauvegarde".

Pour la trois et quatrième semaine, deux parties de farine d'avoine tamisée, une partie de farine de blé-d'Inde, une partie de légumes cuits et même ration de la poudre "Sauvegarde".

Il importe beaucoup de n'employer que des moulées très fines et surtout d'enlever les écales de la moulée d'avoine.

Il est non moins important de détremper la pâtée au lait écrémé, au lait de beurre, ou au moins au lait de la fromagerie, qui contient encore un peu de gras et de sucre. Toutefois le lait de la fromagerie ne vaut pas, tant s'en faut, les deux autres sous-produits de la laiterie. Aussi à défaut de lait, il faut préparer la pâtée au sang ou au bouillon gras. Ce bouillon ou "soupe" se prépare en faisant bouillir énergiquement des viandes bon marché, que l'on émiette dans son bouillon, pour en faire une espèce de soupe avec laquelle on détrempe la pâtée à engraissement.

NOTE

1o Tenir le local bien aéré, bien ventilé. Si l'atmosphère s'y corrompt, l'appétit diminue, et l'engraissement est plus lent, plus dispendieux et moins parfait, partant moins rémunérateur.

2o Si vos volailles ne sont pas habituées à la pâtée (bouette), enfermez-les une huitaine de jours dans une loge, une cour étroite, et habituez-les graduellement à cette nourriture, en la leur donnant d'abord un peu épaisse, afin de ne pas provoquer de diarrhées. Cette précaution est surtout recommandable pour les jeunes poulets ne pesant pas encore trois livres.

Distribuez les repas à heures bien régulières. Le repas fini videz les augettes, afin que les volailles ne mangent pas entre les repas.

Un coup d'oeil jeté sur les déjections permet assez souvent de se rendre compte de l'état de santé des animaux. Si les déjections sont claires, s'il y a diarrhée, donnez la pâtée plus épaisse. Pour les cas graves, on augmente la ration de poudre "Sauvegarde".

Si la manie du picage s'introduit, il faut augmenter dans la nourriture la proportion des matières animales, donner du sang, de la viande, plus de lait, etc. Aussi séparer des autres volailles celles qui commencent à arracher les plumes de leurs voisines.

VERMINE.

Si vos volailles ont de la vermine, avant de les mettre en cage, traitez-les à la poudre Insecticide, "La Sauvegarde" de la basse-cour.

SOINS DIVERS

Employez le papier parchemin ou papier à beurre, pour emballer vos poulets. Autant que possible ne mettez dans la même caisse que des poulets de même poids et de même qualité.

Étiquettez votre boîte de manière à ce que les poulets voyagent sur le dos. Indiquez à l'acheteur par quel côté la boîte doit être ouverte, car en enlevant le couvercle, on doit voir la poitrine et non le dos des poulets. C'est dire que celui qui ouvrira la boîte ne déclouera pas le couvercle que vous avez posé, mais le "fond" de la boîte, sur lequel vous aurez placé la poitrine des poulets.

Il importe de bien laisser refroidir les poulets avant de les mettre en boîte, et surtout avant de les expédier.

ABATAGE

Il est bon de faire jeûner les poulets au moins 24 heures avant de les tuer, de les faire boire cinq heures avant la boucherie, afin de laver leurs intestins.

Pour l'abatage, le poulet est suspendu par les pattes, au moyen d'une ficelle, et saigné par le bec, puis plumé aussitôt à sec. Tout cela est l'affaire de six minutes quand on a le "tour" de main.

MISE EN FORME.

Deux planches de 7 pouces de largeur et formant angle droit, vous feront une presse ou forme excellente, sur laquelle vous disposerez les poulets pour les laisser refroidir et leur communiquer une belle forme. Inclinez un peu votre presse en arrière, sur le dos du poulet mettez une feuille de papier et une brique, et quatre heures après vous aurez la forme voulue.

SOINS A DONNER AUX POULES PONDEUSES.

La ration qui nous a donné le plus de satisfaction à tous les points de vue, c'est-à-dire, la plus pratique et économique, est fournie par la pâtée. Par ce moyen on peut faire manger aux volailles tout ce que l'on veut ; des choses qu'elles ne mangeraient pas autrement et qu'elles mangent très bien alors.

Prenez, par exemple des volailles en liberté, ayant de la verdure tant qu'elles en veulent, mettez une poignée d'herbe dans leur augette, elles n'y toucheront pas ; mais si vous hachez cette herbe et la mélangez avec un peu de moulée préparée un peu à l'avance, vous les verrez manger le tout avec beaucoup d'avidité. Un autre exemple : la feuille de carotte est le plus riche de tous les feuillages, cependant les volailles n'y touchent pas ; si vous la hachez et mélangez avec d'autres feuilles et de la moulée, elles la consomment et cela constitue une nourriture très riche.

L'hiver lorsque les feuillages sont séchés, comme du trèfle ou du silo, etc., l'on fait consommer toutes ces herbes, par les volailles, qui ont besoin de nourriture volumineuse, comme tous les autres animaux. Prenez une vache et ne lui donnez que de la farine de blé-d'Inde qui est très riche, vous la verrez après quelques temps dépérir et en mourir même ; il ne sera pas nécessaire de faire l'autopsie de l'animal pour savoir la cause de sa mort ; il est facile de conclure qu'elle est morte d'indigestion par manque de nourriture volumineuse, tel que foin, paille, etc. De même il est nécessaire de fournir aux volailles en même temps que le grain sous n'importe quelle forme, une certaine quantité de nourriture volumineuse sous forme de feuillages ou légumes, et pour employer plus facilement ces choses, il est nécessaire de préparer ces aliments en pâtée.

Voici le moyen de faire cette pâtée, mélanger deux parties de verdure, feuilles de soleil, de topinambours, de trèfle, ou mieux encore de la navette achée fin ; (en hiver on pourra remplacer celle-ci par du trèfle ou du silo de navette, mais il est préférable tout de même d'employer des choux hachés fins, car ils ont un très bon effet sur la ponte des poules destinées à la reproduction et il est bien constaté que des poulets provenant de parents ayant consommé beaucoup de choux dans leur nourriture, n'ont pas de diarrhée blanche ;) donc mélanger deux parties de ces feuillages, une partie de son, une de farine de blé-d'Inde, ajouter une partie de légumes cuits et une cuillerée à soupe de poudre "Sauvegarde" pour dix poules, deux cuillerées, en hiver ou en temps humide, et préparer la pâtée toujours le soir pour le lendemain.

Donnez cette pâtée en abondance le matin et le midi, pourvu que les volailles aient toujours mangé le midi, la pâtée servie le matin, et le soir celle du midi, en outre de celà, laissez toujours à la portée du troupeau, des choux ou des betteraves.

Le grain doit être mélangé et servi de la manière suivante : donnez trois poignées pour 10 poules le matin et le midi ; ajoutez des os broyés ou de la viande tous les midis, surtout en temps froid ; le soir, donnez un bon repas de grain mélangé et en temps froid et humide donnez du blé-d'Inde concassé ou entier.

Nous nous ferons toujours un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements

Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is mirrored and difficult to decipher.

Non-verbis loquuntur nisi laudibus respon-
dit a loquuntur de rebus inmensis