

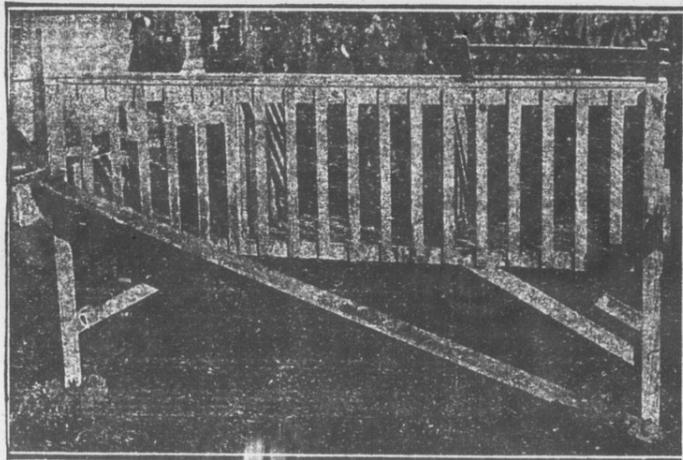
Engraissez vos poulets et doublez vos profits

UNE BONNE RATION D'ENGRAISSEMENT

Le poulet maigre se vend toujours difficilement et rapporte très peu de bénéfices au producteur, tandis que le poulet engraisé obtient un prix beaucoup plus élevé par livre, sans compter l'augmentation de poids qu'il acquiert par l'engraissement.

L'engraissement en épinette est facile et coûte très peu

Les expériences multiples démontrent qu'il ne coûte pas plus de 20 sous pour l'alimentation, durant trois semaines, des poulets soumis à l'engraissement.



Epinette en cage d'engraissement

Le bulletin No 74 "Engraissement et préparation de la volaille" donne des informations précises sur l'engraissement des volailles pour le marché. Cette brochure est distribuée gratuitement par le Service des Publications.

RATION D'ENGRAISSEMENT

L'alimentation des sujets soumis à l'engraissement diffère des rations ordinairement servies aux troupeaux. Les volailles, comme les autres animaux, doivent être amenées progressivement et insensiblement au régime d'engraissement. Sans ses précautions on pourrait éprouver des pertes par suite d'indigestion et de diarrhée. Au début de l'engraissement, les 5 ou 6 premiers jours, il vaut mieux donner moins de nourriture plutôt que d'alimenter trop copieusement. Ceci est important.

Servez à la volaille une pâtée composée comme suit: 2 parties de moulée d'avoine; 2 parties de farine de blé-d'Inde; 1 partie de farine de sarrasin; 1 partie de moulée d'orge, le tout détrempé dans du lait écrémé ou au lait de beurre. Cette ration constitue une excellente nourriture d'engraissement. La moulée d'avoine et la moulée d'orge doivent être passées au tamis, afin d'en éliminer les écorces (glumelles).



Fig. F.—Suspendez l'oiseau solidement. La tête est tenue de la main gauche, tandis qu'avec l'autre main, l'on coupe les vaisseaux sanguins.

ABATAGE ET PREPARATION

Il importe que les volailles abattues destinées au marché soient très bien préparées. L'abatage, le déplumage et l'emballage doivent être faits avec soin. Beaucoup de cultivateurs et d'éleveurs perdent le bénéfice de leurs efforts et de leurs soins faute de précaution dans la préparation. Ils ont des poulets de bonne race engraisés en épinette, mais malheureusement quand vient le moment de les tuer pour le marché, ils ne savent pas les préparer d'une façon nette et propre pour les présenter à l'acheteur.

Les produits de la basse-cour, plus que tous les autres peut être, ont besoin d'une bonne préparation. Même une volaille bien engraisée à point, si elle est mal présentée, pourra perdre 50% de sa valeur auprès du client. La bonne préparation met en relief les bonnes qualités du sujet et en dissimule les imperfections. Un emballage bien fait flatte l'œil de celui qui passe et l'incite à acheter.

Le bulletin No 74 vous renseignera également sur l'abatage et la préparation des volailles pour le marché d'après les méthodes modernes.



Fig.—G.—Comment défoncer la cervelle après l'incision des veines. Remarquez la position du couteau.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE
PROVINCE DE QUEBEC



PER
B-226

S



Organe Off
ADMINISTRATION: 11
(Edifice Mor
RÉDACTION: rue SAIN

VOLUME XI

ENC

lais

vo

ro

E

pe

Coop