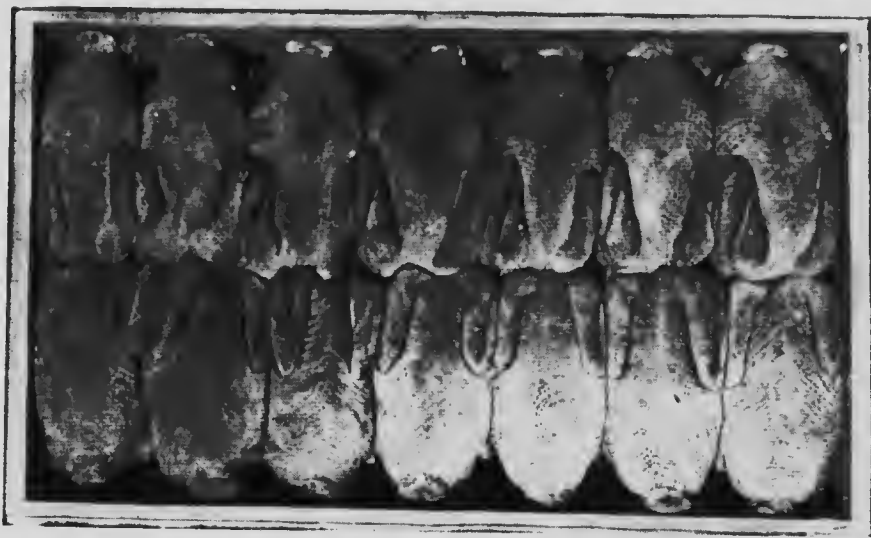


LA PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA BASSE-COUR POUR LA VENTE

NÉCESSITÉ DE LA PRÉPARATION.

De tous les travaux de la ferme, il n'en est aucun qui rapporte plus, proportionnellement au temps passé, que la pose de la dernière main à la préparation d'un produit avant d'offrir ce produit en vente. Or, il n'y a peut-être pas de produit où ce manque de "fini" soit aussi apparent que sur les produits de la basse-cour que l'on expédie au marché.

Pour se convaincre de ce fait, il suffit de visiter un marché quelconque et l'on constatera qu'une forte proportion des volailles et des œufs offerts en vente témoigne d'une négligence que nulle autre industrie ne saurait supporter. Les bons cultivateurs qui suivent un assolement systématique, qui prennent tous les moyens pour conserver l'eau du sol, qui ne vendraient jamais un bœuf qui ne soit bien "à point", semblent oublier tous ces bons principes lorsqu'il s'agit de la volaille et des œufs; on dirait qu'ils se disent qu'à se débarrasser de ces produits le plus vite possible et en se donnant le moins de mal possible.



UNE CAISSE DE POULETS ENGRAISSÉS EN ÉPINETTE ET BIEN EMBALLÉS
Il y a quatorze poulets dans cette caisse, bien en chair, de grosseur moyenne et emballés bien serrés.

La majeure partie des œufs expédiés au marché vient de la ferme; c'est sur la ferme même que nous devons compter pour le développement de l'industrie avicole. Il n'y a qu'un petit nombre de grandes installations avicoles spéciales au Canada et leur expérience jusqu'ici n'est guère d'une nature encourageante. Mais les cultivateurs devraient tirer de leurs œufs et de leurs volailles un revenu beaucoup plus considérable qu'ils ne font, s'ils donnaient à leur préparation des soins seulement ordinaires.