

Examen n° 25.—Un des douze œufs emballés dans du son et tenus dans une boîte dans la cave. Œuf pondu le 30 décembre. Jaune rond et ferme ; blanc transparent ; espace vide de grandeur moyenne ; contenu sans aucune odeur ; toute l'apparence d'un œuf frais.

Examen n° 26.—Un des douze œufs, enduits de graisse, emballés dans du sel et tenus dans la cave. Œuf pondu le 21 janvier. Jaune ferme et rond ; blanc transparent ; œuf sans aucune odeur.

Un des réservoirs de l'incubateur ayant commencé à couler le 8 janvier, une semaine a été perdue pour les réparations, et les essais avec l'incubateur ont été entièrement discontinués le 11 février.

COMMENT NOURRIR LES POULES POUR AVOIR DES ŒUFS D'UNE SAVEUR DÉLICATE.

Pour avoir des œufs d'un goût délicat, la nourriture des poules doit être propre. Des poules nourries de viande putride, ou de substances animales décomposées ou en décomposition, pondront des œufs qui seront immangeables. On peut s'assurer de l'effet de la nourriture sur les œufs en nourrissant quelque temps un certain nombre de poules avec des oignons. Les œufs prendront un goût d'oignon si prononcé qu'ils ne seront plus mangeables. Quand les cultivateurs permettent à leurs volailles d'errer en toute liberté, on comprend qu'il est impossible de contrôler absolument leur nourriture, mais il faut toujours veiller, cependant, à ce que les poules n'aient accès à aucune substance malpropre ou dégoûtante. La pratique même de les laisser gratter dans le tas de fumier, que quelques-uns des cultivateurs de la vieille école croyaient nécessaire à la production des œufs, n'est pas à recommander. Partout où des poules sont nourries comme source de profit, on les trouvera arrangées systématiquement et en certain nombre dans des parcs où l'on peut les contrôler. On trouvera qu'elles ont bons soins, nourriture propre et logement proprement entretenu. Le système et l'intelligence sont aussi nécessaires dans l'industrie de la volaille que dans toute autre.

ŒUFS BLANCS OU DE COULEUR FONCÉE.

Si, pour certains marchés, on a besoin d'œufs de couleur foncée ou brune, les races suivantes donnent des œufs de cette couleur : Cochinchinoise, Brahma, Wyandotte, Plymouth Rock ou Langshan. Si l'on désire des œufs à coquille blanche, les Leghorn, les Minorque, les Andalouses, les Polonaises, les Hambourg, les poules de combat, les Houdan ou les Dorking les produisent. Quand on a besoin des deux sortes d'œufs, des Plymouth Rock ou des Wyandotte, avec des Leghorn ou des Minorque, donneront les œufs désirés.

RACES PRÉCOCES À PRENDRE DE LA CHAIR POUR LE MARCHÉ.

Les expériences avec douze des meilleures variétés ont montré (*voir* le rapport de 1889) que celle de Plymouth Rock prend du poids plus promptement que toutes les autres, et qu'à l'âge de trois à quatre mois, elle donne de bons poulets pour le marché. Tous ceux qui l'essaieront pourront s'en convaincre, pourvu qu'ils les soignent convenablement et les forcent dès leurs naissances. (*Voir* "Soin et Traitement des Poulets" pp. 222, 238.) Les Wyandotte arrivent promptement à maturité, et font des poulets gras et dodus prêts pour le marché à l'âge de quatre ou cinq mois. Les poulets de la race Brahma sont lents à prendre de la chair pendant la période de croissance, mais font de grosses et belles volailles au bout de sept ou huit mois. On trouve que chacune des deux premières races ci-dessus nommées produira de bonne heure d'excellents poulets pour le marché.