

POUR LES CULTIVATEURS

De l'élevage du canard

IMPORTANCE ET AVANTAGE

Le canard, oiseau aquatique palmpède, analogue à l'oie mais plus petit, est certainement l'un des hôtes de la basse-cour dont les produits sont des plus délicats et l'élevage des plus avantageux et des plus faciles, lorsque l'on dispose d'un terrain propice et que l'on a de l'eau à proximité. L'eau est absolument nécessaire, mais il n'est pas indispensable que ce soit de l'eau courante, ni même qu'on en ait en abondance, pourvu que l'on puisse la renouveler fréquemment de manière à l'entretenir relativement propre.

Pour être profitable, l'élevage du canard exige, de la part de l'éleveur, de l'initiative, de l'esprit d'observation, de l'activité et de la pratique. Il est facile d'indiquer une méthode générale, mais les conditions climatiques, les ressources locales, l'alimentation, les soins ont une si grande influence sur l'élevage qu'une méthode excellente dans une région peut bien ne point réussir ailleurs.

Installation.—L'élevage du canard n'exige point une installation bien compliquée : une simple cabane en planches, un hangar couvert de papier goudronné ou de paille, cela suffit aux canetons qui en été, redoutent l'humidité. Cette cabane sera un peu élevée au dessus du sol, et une épaisse literie de paille, que l'on renouvelera fréquemment, en reconstruira le parquet.

Pour se livrer à l'élevage du canard sur une plus vaste échelle, on devra se procurer un local plus spacieux, parfaitement fermé en arrière et aux deux bouts, avec une devanture munie de panneaux mobiles et d'une porte treillissée. En hiver, un poulailler ordinaire convient parfaitement pour hiverner les canards pourvu qu'il soit convenablement aéré, bien orienté, sec et tenu avec une extrême propreté.

Faute d'un cours d'eau, d'un étang ou d'une mare à proximité, on peut se contenter d'un petit bassin ou réservoir en ciment, ou même simplement en zinc ou en tôle galvanisée que l'on alimente d'eau de puits ou d'aqueduc.

Race.—Le choix d'une bonne race de canards est des plus importants. Il convient de donner la préférence à des races reconnues supérieures, tant par la qualité de leur chair que par leur volume et leur rapide croissance, attendu que ces races sont toujours les plus avantageuses, soit pour la vente, soit pour la consommation à domicile. Nous ne saurions recommander aucune des nombreuses variétés du canard commun dont l'élevage et l'entretien coûtent autant que ceux des

racés de choix et dont le rendement est bien inférieur.

Les races les mieux aimées sont : le canard de Pékin, de Rouen et d'Aylesbury, tous très gros et qui donnent une chair savoureuse ; le canard Musqué, ou canard de Barbarie, d'un très gros volume, d'une très belle coloration et dont le mâle croisé avec le canard ordinaire donne le canard Mulard, très beau mais infécond, fort estimé cependant pour l'engraissement. Le poids moyen de ces différentes races est de 7 à 10 livres. Ce sont des races rustiques, précoces, bonnes pondueuses, fécondes (excepté le canard Mulard de forte taille, à la chair rapide et d'une finesse exquise).

Vient ensuite le Coureur Indien, plus petit, ne pesant que de 4 à 4 1/2 livres, mais très recherché pour la délicatesse de sa chair, sa sobriété relative et sa fécondité.

Ponte et incubation.—La cane, à l'exception du Coureur, pond de 25 à 75 œufs par année. Une cane Coureur pond autant qu'une poule ordinaire et presque durant tous les mois de l'année. Les autres canes ne pondent pas avant le printemps. Lorsque les canes sortent et errent en liberté, elles cachent souvent leurs œufs dans des nids qu'elles construisent en dehors de la basse-cour : il est donc prudent de les tenir enfermées jusqu'après leur ponte qui a lieu dans le courant de la matinée.

Un mâle suffit à au moins quatre à huit femelles. Quand, au moment de l'accouplement, il y a trop de mâles dans un troupeau, ils se querellent et la fécondation des œufs en souffre. Les œufs destinés à l'incubation doivent être de moyenne grosseur et aussi frais que possible ; cependant les œufs de canes conservent leurs facultés germinatives plus longtemps que les œufs de poules. Néanmoins, on doit entourer de certains soins ceux qu'on destine à l'incubation ; on les tient dans un lieu frais sur un lit de son, de sciure de bois ou de sable sec.

La cane est bonne couveuse, mais on ne l'emploie guère à cet usage, on lui préfère la poule, qui se montre très dévouée pour les canetons. Il faut choisir de grosses pontes pour leur couvrir ce soin de couveuse. Comme les œufs de canes sont très sensibles au froid, il faut les couvrir lorsque la poule le quitte pour manger.

La durée de l'incubation varie de vingt-six à vingt-neuf jours. Dans l'élevage industriel, on a recours à l'incubation artificielle, ce qui permet d'avoir de bonne heure des canetons forts et recherchés comme primeurs.

Elevage.—Les canetons étant éclos, laissez-les une dizaine de jours

sous leur mère ou dans l'incubateur sans leur donner à manger durant 24 à 48 heures. Ne mettez pas d'eau qu'un peu d'eau et du lait, dans un vase peu profond afin qu'il n'y puisse tremper que leur bec, sans se mouiller les plumes. Si cet accident leur arrivait, il faudrait les mettre sécher bien vite près du feu, sans quoi ils succomberaient bientôt. La première nourriture doit consister en une pâte composée de pain rassis trempé dans du lait, d'œufs cuits durs, de son d'orties ébouillantées et finement hachées. On peut y ajouter du lait caillé. Plus tard, des pâtes assez liquides de farine de maïs, mélangées de pommes de terre cuites feront d'excellents repas. On peut également utiliser des carottes, des navets, des betteraves suées, etc. Il est avantageux d'ajouter une petite quantité de nourriture animale ; sang, farine de viande, déchets de boucherie etc.

Pour éviter la diarrhée, la pâte ne doit pas être trop liquide ; on y ajoute une petite quantité de gravier ou de gros sable. Toutes les racines et les tubercules cuits, les salades, les eaux grasses, le poisson (en petite quantité), les tripaillies etc., distribués rationnellement conviennent également à l'alimentation du canard. Le froid et la pluie leur sont nuisibles : un caneton mouillé par la pluie, ou autrement, dans les huit ou dix premiers jours de sa vie court grand risque de périr ; il se noie par exemple dans un peu d'eau. N'exposez pas au soleil les canetons mouillés, sous prétexte de les sécher ; ils seraient sûrement atteints d'insolation, et ne pourraient survivre au commencement de congestion qui s'en suivrait. Ne point les laisser se baigner avant huit à dix jours et seulement pendant quelques instants. Pour les canetons destinés au marché, il est préférable de ne pas les laisser aller à l'eau du tout.

Si l'on ne dispose point d'une eau courante ou d'une mare assez grande où les canards puissent nager librement, on leur installera un bac terminé aux deux bouts par une planche inclinée, pour qu'ils puissent facilement en descendre et y monter.

Lorsque le caneton a un mois, si on dispose d'un cours d'eau, on peut lui laisser toute liberté et ne s'occuper de lui que pour lui donner un repas à midi et un autre le soir.

Avec une alimentation bien réglée et progressivement abondante les canetons sont bons pour la table dès l'âge de deux à trois mois.

Les canetons que l'on destine à la reproduction doivent être choisis parmi les sujets les plus vigoureux et éclos de bonne heure.

Ration pour les canetons d'un mois.—Son 2 parties ; farine de maïs 2 parties ; débris de farine 2 parties ; farine de viande 1-2 parties. Gravier, écailles d'huîtres broyées ou gros sable 2%. A délayer dans un petit-lait ou de l'eau grasse.

Ration pour un canard.—Maïs-Pommes de terre cuites ou racines 2 oz. ; farine de céréales 1-2 oz. ; farine de viande ou de poisson 1-2 oz. ; verdure (facultatif) 3 1-2 oz. ; gravier, coquilles d'huîtres pulvérisées, ou sable 3%. A délayer dans du petit-lait ou de l'eau grasse. Soir. Grain cuit 1 3/4 oz.

Engraissement.—L'engraissement peut commencer dès que les canards ont atteint l'âge de huit semaines. On les engraisse à l'état de demi-liberté ou en enclos, en les isolant autant que possible.

Dans le premier cas, on les enferme dans un bâtiment presque obscur bien aéré, muni d'une bonne literie toujours très propre. Comme nourriture on leur donne à discrétion des pâtes délayées avec du lait, de consistance légèrement humide et composées de pommes de terre cuites mélangées avec des farines de maïs, d'orge, de remoulage (des betteraves, des carottes cuites et de la verdure (facultatif). Le canard est prêt lorsqu'il traîne paresseusement la patte, et qu'il manque d'appétit. S'il n'est pas malade une quinzaine de jours suffisent à l'amener à point.

On recommande de laisser le canard prendre un bain pour lui permettre de se nettoyer lui-même, et de le faire jeuner au moins 24 heures avant de l'abattre. On le tue de deux manières ; 1^o.—En lui désarticulant les vertèbres du cou : 2^o.—Par une saignée à l'intérieur du bec ou païs.

Laisser refroidir convenablement avant de les emballer.

Maladies.—Les maladies particulières au canard sont nombreuses, ce qui est à considérer dans cet élevage.

La constipation.—Qui résulte le plus souvent d'un régime prolongé et exclusif de grain. On recommande un purgatif composé de 2 ou 3 grammes de sulfate de soude dans une grande cuillerée d'eau.

La crampe.—Caractérisée par l'impossibilité de se tenir debout, et par la diarrhée, est un signe d'anémie et de faiblesse. Il faut isoler les malades et ajouter aux rations de la poudre de quinquina et de gentiane, à raison d'une cuillerée à café par jour pour dix canetons d'un mois, en forçant la dose pour les sujets plus âgés. Ajoutez à la boisson 3 grammes de sulfate de fer par pinte d'eau.

La diarrhée.—Provient le plus souvent d'une nourriture herbacée trop aqueuse ou même mouillée, mais quelquefois elle est le produit d'une infection vermineuse. Elle se guérit alors avec les substances vermifuges ordinaires, la gentiane, la tanaisie, etc. qu'on ajoute avec un peu de poudre de charbon dans l'eau que boivent les canards.

La diphtérie.—Se reconnaît à l'attitude du bec ouvert pour respirer. Joindre aux pâtes, par jour et par tête ; durant 8 jours : teinture d'iode 5 gouttes, fleur de soufre 1 pincée.

Moustiques.—Pour éloigner les moustiques qui parfois incommo-

dent fort les canetons on peut, deux ou trois fois par semaine, faire une légère application de saindoux et de pétrole ou de saindoux additionné d'un peu d'acidephénique.

Le rhumatisme.—Est le plus souvent occasionné par le froid, ce qui se reconnaît à la difficulté que le sujet éprouve à marcher. Il faut le tenir au chaud, frictionner les membres avec un peu d'essence de térébenthine, le bien nourrir et additionner son brouillage de 5 grammes de bicarbonate de soude par pinte d'eau.

Le vertige.—Est une maladie assez fréquente et due en général à une isolation trop prolongée. Le symptôme le plus apparent maladie est un tournoiement presque continu, l'animal paraît ivre.

On peut parfois obtenir des guérisons quand la maladie est prise à temps, en saignant l'oiseau à une veine très apparente sous l'aile, ou bien à une autre, placée sur la membrane des doigts. Si ce traitement ne guérit pas, le mieux est alors de sacrifier l'oiseau qui est encore fort bon pour la consommation.

Victor FORTIER, Aviculteur adjoint du Dominion, Ottawa.

La verrerie noire

C'est une des grandes industries françaises : sous ce nom de verrerie noire, on désigne la fabrication des bouteilles. Bien des lecteurs ne peuvent assister aux diverses opérations qu'exige la confection d'une bouteille. Neus pensons, en peu de mots, pouvoir vous donner une idée de ce genre de travail.

Un four d'abord. Un écu rme fourneau en briques réfractaires, et dans lequel les matières, à vitrifier sont mises en fusion au moyen du gaz. Le gaz est le dernier perfectionnement apporté dans cette industrie. Il est fabriqué sur place et se rend, au fur et à mesure, dans le fourneau pour s'y enflammer et mettre le sable à convertir en matière vitrifiable en fusion.

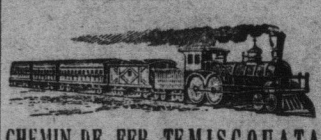
C'est fait. Quatre ouvriers, le grand-garçon, le souffleur, le teneur de moules et les gamins (ce sont les noms des ouvriers qui forment une équipe chez les verriers en France) vont collaborer à la confection d'une bouteille.

Pas de temps à perdre : elle doit être finie avant qu'elle ait pu refroidir et l'on ne chôme pas.

A l'aide d'une canne, le grand garçon a retiré du fourneau un peu de matière en fusion qu'il passe au souffleur. Celui-ci souffle dans la canne qui est un tube de fer et ux.

La future bouteille se présente gonflée comme un ballon informe. Elle est introduite dans un moule en fer à charnière que le teneur du moule renferme aussitôt.

Le souffleur continue à souffler dans la canne pour que la bouteille



CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRE depuis le 22 Nov. 1915
 Express : Dép. Riv. du Loup 7.30 a. m.
 Arr. Connors N. B. 12.53 p. m.
 Mixte : Dép. Riv. du Loup 10.30 a. m.
 Arr. Connors N. B. 3.08 p. m.
 Express : Dép. Connors N. B. 3.30 p. m.
 Arr. Riv. du Loup 8.55 p. m.
 Arr. Riv. du Loup 4.50 p. m.
 Service quotidien excepté les dimanches.
 Correspondance à Edmundston Jct avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Tréfredon et St-Jean N. B., Houlton, Presque Isle, Caribou, Fort Fairfield, Me. Et à Rivière du Loup avec tous les trains express de l'Intercolonial Ry.
 Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à P. X. Bélanger, Agent général Passagers et fret.

RESTAURANT

Je désire annoncer au public que je viens d'ouvrir un restaurant sur la rue St-François, proche voisine de M. Jos. Moscovitz, marché.

Café chaud, Cocoa, Thé de Bouff, Pommes, Biscuits, Bonbons, Oranges, Chocolats, Sucre à la Crème, Farine et tout ce que vous désirez en conserves.

Une VISITE est SOLLICITEE

Mme CHS CUTNAM,

Edmundston, N. B.

M. Cutnam est à faire un patron non loin de chez lui. Ce patron mesure 150 pieds de long et 75 de large. Le prix d'abandonnement est comme suit : \$3.00 pour Messieurs, \$2.00 pour dames et \$5.00 par famille. On nous dit qu'il y aura 2 et même 3 clubs de hockey.

SO' VENIR DE FAMILLE Important Registre Familial Prix : l'exemplaire, 10c. Le cent : \$8.00 S'adresser à l'auteur Rev. E. P. Chouinard St-Paul de la Croix Comté Temiscouata P. Q. n. 5-6 m

s'applique au parois du moule et prenne bien la forme voulue.

Dès qu'on a retiré du moule, le gamin se saisit de la bouteille et au moyen d'un peu de verre en fusion qu'il prend au bout d'une tige de fer, il fait la bague du col au bout de la bouteille.

Celle-ci est terminée ; d'un coup sec on la sépare de la canne.

Il ne reste plus qu'à la laisser refroidir progressivement.

Abonnez-vous au

"Madawaska"

POUR VOS IMPRESSIONS COMMERCIALES Adressez-vous à l'imprimerie "LE MADAWASKA" Travail Rapide et Soigné. DEMANDEZ NOS PRIX Abonnez-vous au "MADAWASKA"