

PAIN DE GLAISE A PIGEONS

POUR retenir les pigeons à leur colombier, on a préconisé de nombreux moyens, mais le plus simple et celui qui réussit le mieux, consiste à donner à ces volatiles un bon pain de glaise que l'on pourra fabriquer soi-même d'après les indications ci-dessous :

Délayez 4 livres de terre glaise et mélangez bien avec une livre de gros sel toutes les coquilles d'oeufs disponibles bien broyées, 3 livres de chènevis et millet rond non écrasés, une livre $\frac{1}{2}$ de gravier fin (*je ne dis pas du sable*), de manière à former une pâte consistante qu'il faut pétrir un temps; au besoin y ajouter de la glaise si par inadvertance vous avez mis trop d'eau.

Pendant le délayage, versez un flacon d'extrait à faire l'anisette ou, si vous n'en avez pas sous la main, deux bons verres d'anisette de liquoriste.

Quand votre pain est bien consistant,

faites-le sécher au soleil; puis, une fois bien sec, ce pain sera roulé dans le sel fin qui se cristallisera tout autour.

Ne mettez pas au four, car vous obtiendriez, à moins d'une extrême précision, une boule de terre cuite absolument... réfractaire à l'emploi colombophile. Placez le pain de glaise *en forme de cône ou pyramide* au centre du colombier.

Les pigeons l'effriteront du bec, petit à petit, avec gourmandise. Mais il convient que le pain de glaise à pigeons soit *bien sec* au dehors et au dedans afin que les pigeons aient peine à l'entamer, sinon ils s'en gaveraient inutilement.

On peut joindre à la mixture 2 livres de poudre d'os broyés et réduits à l'état de farine pour ne pas transpercer les organes digestifs. Un pain de glaise à pigeons—*bien fait*—revient assez cher, mais les pigeons sont très friands de cette utile, *fortifiante et attachante friandise.*"

— o —

QUAND VOUS DEMENAGEZ

Envoyez-nous votre nouvelle et votre ancienne adresse. Le Bureau de Poste ne fait pas suivre les magazines comme les lettres. Surtout, envoyez-nous ces renseignements pour le 15 au plus tard du mois précédent, date à laquelle nous révisons nos listes, car nous sommes dans l'impossibilité d'envoyer des Nos duplicata.

Nom

Rue

Localité

Ancienne adresse

Localité

LA REVUE POPULAIRE, 200, Boul. St-Laurent, Montréal.