

### Le poulailler.

*Boîte aux grains et aux pâtés pour les volailles.*—Les volailles ne doivent pas recevoir leur nourriture au dehors du poulailler, parce qu'affectionnant le lieu où on leur distribue cette nourriture, elles ne rentrent au poulailler que pour y pondre où y passer la nuit; il y en a même qui tentent à n'y pas rentrer du tout.

On ne doit leur donner la nourriture au dehors que lorsqu'il s'agit de mauvais grains ou de mauvaises pâtées, dont une partie ne sera pas consommée, et, dans ce cas, ne servir aux poules cette nourriture avariée, autant que possible que pendant la belle saison.

On ne doit pas davantage répandre le grain sur le sol du poulailler, parce que, quelque pur et de bonne qualité qu'il soit, il y en a toujours une partie non mangée qui reçoit les excréments des poules pendant le repas, partie qui se trouve ensuite réunie aux fientes des poules; alors il y a détérioration de grains et de la qualité des excréments des poules. Pour que le grain ne puisse être sali et écarté, on doit le déposer une ou plusieurs fois par jour dans des boîtes dont le pourtour soit entouré de baguettes disposées de manière à ce que les poules y prennent leur nourriture sans qu'elles puissent pénétrer à l'intérieur des boîtes. Le dessus des boîtes doit avoir un couvercle de manière à ce qu'on puisse le soulever pour y mettre facilement le grain ou la pâtée. L'avantage qu'offrent ces boîtes est facile à saisir: aucune partie du grain ou de la pâtée n'est ni salie ni écartée; à toute heure les poules trouvent de la nourriture, s'attachent à leur habitation et ne le quittent que pour aller à la basse-cour et y prendre leurs ébats. Les boîtes qui reçoivent de la pâtée doivent être nettoyées à chaque distribution de nourriture, et le résidu de la précédente pâtée mêlé avec la nouvelle.

Les poules, comme tous les animaux de la ferme, doivent avoir constamment de la nourriture à leur disposition et non recevoir telle quantité de ceci ou de cela. Les poules largement nourries ne cherchent pas, même contenues dans un enclos restreint, à en franchir la clôture si elle a de cinq à six pieds de hauteur. On peut d'ailleurs mettre les poules dans l'impossibilité de voler, en rompant ou même en amputant, avec un fer tranchant rougi au feu, le premier fouet de l'une des ailes.

*Epoque de la couvaie.*—Lorsqu'on a en vue que la production de sujets destinés à faire des pondeuses, il ne faut pas faire couver ni trop tôt, ni trop tard: trop tôt, les jeunes poulets ont souvent à souffrir de la rigueur de la température; et si, pour les en préserver, on les tient constamment renfermés, ils se ressentent parfois toute leur vie de cette première éducation qui les tient captifs; trop tard, les mêmes inconvénients peuvent se produire. L'expérience pratique doit être notre guide, suivant la localité dans laquelle on se livre à l'élevage des volailles.

*Choix des couveuses.*—A moins d'y être contraint, nous devons nous abstenir de faire couver les jeunes poules; ce sont presque toujours de fort mauvaises couveuses: capricieuses, peureuses, se romuant sans cesse, cassant les œufs, et plus tard écrasant les poulets par étourderie. Il ne faut mettre au couvoir que les poules âgées d'au moins deux années. Plus elles

sont vieilles, mieux elles valent; elles ont alors, en général, la patience, le calme, la prévoyance qui manquent aux jeunes volailles, à quelque genre qu'elles appartiennent. Parmi les couveuses d'un âge respectable, il y a encore un choix à faire: on doit repousser celles qui, l'année suivante, se sont rendues coupables de quelques peccadilles. Il y a des vieilles poules, excellentes pondeuses, qui sont, malgré leur âge, des couveuses détestables. Lorsque des œufs de choix produisent des poulets malades, cela provient presque toujours de ce que les œufs ont été mal couvés; les poulets ne s'en remettent jamais.

Avant de donner des œufs à une poule, il est utile de s'assurer de ses dispositions. Dans ce but, on la place là où elle doit couver, et on lui donne quelques œufs en plâtre ou naturels (mais ces derniers sont perdus), sur lesquels on laisse la poule deux ou trois jours, en la traitant comme si elle couvait. Cet espace de temps écoulé, si la poule persiste à se laisser toucher sans quitter le nid, elle est en état de recevoir des œufs. Le nombre de ces derniers varie, selon la taille de la poule, entre douze et quinze. Les œufs sont placés sur de la paille hachée ou sur des balles d'avoine ou de blé, et le nid, établi dans une boîte ou panier, doit être assez large et assez plat pour que les œufs ne puissent être mis les uns sur les autres par les mouvements de la poule. Ces précautions ont leur importance; sans elles, souvent, l'incubation n'a lieu qu'imparfaitement.

### Pommes de terre pour semence.

La fécule est ce qu'on recherche le plus dans la pomme de terre, par conséquent il faut toujours choisir pour semence les tubercules qui sont les plus riches en fécule (partie farineuse de la pomme de terre), et qui contiennent la plus forte quantité de substances sèches. Il est facile de s'en rendre compte en employant le procédé suivant, au moyen duquel on reconnaît les tubercules les plus lourds: On fait un bain d'eau salé; on jette dedans des pommes de terre; celles qui plongent au fond de la solution la plus dense sont les plus féculentes; celles qui surnagent contiennent nécessairement une moins forte dose de substances sèches; ce sont donc les tubercules les plus lourds qu'il faut prendre à titre de reproducteurs.

### Comment on nourrit les veaux en Belgique.

Voici un usage très répandu dans le Hainaut, en Belgique, qui a trait à la nourriture des veaux dans les meilleures fermes:

Dès que les veaux ont de huit à quinze jours, on leur sert deux fois par jour une soupe particulière ainsi composée: on prend d'abord de sept à huit pintes d'eau dans laquelle on jette un peu de sel; on y ajoute environ quatre onces de pain de ménage coupé par tranches, et avec cela une forte poignée de feuilles et de sommités tendres de l'ortie. On fait bouillir cette soupe jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Quand elle est ainsi réduite, on y verse un mélange de trois pintes de lait pur et de trois pintes de lait écrémé.