

aliments, ce qui, joint à leur abondance, à la facilité de leur conservation et à l'avantage qu'ils ont de n'être pas accessibles à la fraude, en fait une des ressources alimentaires les plus précieuses.

" L'œuf de poule, par sa digestibilité, sa délicatesse et ses propriétés éminemment réparatrices, est l'œuf par excellence. Hippocrate, le père de la médecine, en a vanté les mérites. Les œufs de poule étaient en véritable vénération chez beaucoup de peuples anciens. Les Romains les promenaient en grande cérémonie dans les fêtes de Cérès. Les Grecs ne les honoraient pas moins.

" Les Japonais aiment beaucoup les œufs ; ils les mangent au désert, comme les fruits, souvent avec des oranges. Les riches Japonnais sont extrêmement difficiles en matière d'œufs ; ils ne feraient point usage d'œufs de poules qui vont librement et se nourrissent à leur fantaisie. Il faut qu'elles vivent de riz et qu'elles pondent dans des chambres affectées à cette destination. Chez nous, on estime surtout les œufs de poules nourries avec de l'orge, et l'on s'accorde à trouver détestables ceux des poules qui mangent beaucoup d'insectes.

" Les œufs de faisan sont les meilleurs après ceux des poules. Les romains estimaient fort les œufs de paon, qui se vendaient à Rome jusqu'à 5 deniers la pièce. Ils sont excellents, en effet, ainsi que ceux de vanneau : on en fait des œufs brouillés et des omelettes qu'un gourmet aurait mauvaise grâce à ne pas trouver exquis.

" Les œufs de dinde et de pintade sont aussi très délicats et se rapprochent des œufs de poule. Quant à ceux de l'oie et de la canne, ils sont loin de valoir les précédents. Ils sont gras et indigestes, mais le volume plus gros du jaune les fait rechercher par les pâtisseries.

" Enfin, les œufs géants de l'autruche, qui équivalent en capacité à trois douzaines d'œufs de poule, ne méritent nullement les éloges que leur ont prodigués certains voyageurs probablement affamés. La substance en est mal liée et, si l'on en fait des omelettes, elles tombent par morceaux ; aussi les Arabes et les colons d'Algérie ne les emploient-ils que pour la pâtisserie."

#### De la mue des volailles.

On nomme " mue " la crise périodique que subissent tous les oiseaux, aussi bien les coqs épuisés que les poules fatiguées par la ponte. Littré donne, de la mue, la définition suivante : " C'est une opération par laquelle un animal se dépouille de son épiderme ou des appendices de la surface de son corps, plumes, poils, cornes, etc, pour reparaître ensuite avec des parties analogues... La mue est un état maladif commun à tous les oiseaux. "

Suivant la saison, suivant l'état de santé de l'animal, la mue est plus ou moins longue et plus ou moins difficile, et il se passe ce fait très remarquable, que sous un climat froid la mue est très pénible, et que dans les climats chauds elle est presque nulle ; aussi voyons-nous des poules commencer de muer quand la température est modérée, et si, pendant cette opération, il survient une forte chaleur, la

mue subit un temps d'arrêt qui se prolonge jusqu'à la réapparition d'une température plus fraîche.

Dans une même basse-cour où les oiseaux sont soumis au même régime, à la même exposition, et se trouve enfin dans des conditions identiques, tous ne perdent pas leurs plumes en même temps, et cela fort heureusement, car la ponte étant nulle ou presque nulle pendant la mue, on serait complètement privé d'œufs ; tout au contraire, cette crise ne se produisant pas à la même époque pour toutes les poules, de temps à autre on récolte encore quelques œufs.

L'âge a aussi une influence sur l'époque de la mue.

Au début de la crise, par suite de la disposition malade de la poule, la ponte cesse peu à peu ; la poule est triste et le coq, qui prend la mue avant la poule, perd son allure fière et hardie ; il se cache volontiers dans les coins, au pied des arbres ; son état est tellement pitoyable, qu'il ne regarde plus ses compagnes ; il les délaisse et les œufs ne sont plus fécondés ; c'est même parce que les œufs n'ont plus de germes qu'ils peuvent être conservés ; aussi les cultivateurs ont ils soin, depuis des temps très éloignés, de conserver de préférence les œufs pondus du 15 juillet au 15 septembre, période habituelle de la mue.

Pendant ce laps de temps, les oiseaux paraissent donc réellement souffrants ; ils n'ont plus d'appétit, c'est à peine s'ils se déplacent au moment des distributions ou du moins, au lieu de courir, au lieu de se précipiter près de la personne qui rapporte la nourriture, ils ne viennent que lentement ; ce que voyant, on doit leur donner, le matin, des graines : blé, avoine et maïs, et le soir une pâtée d'orge et de son mouillée avec de l'eau et légèrement salée.

Au moment où la crise commence, le plumage, si brillant en temps normal, devient terne.

La plume n'a plus de résistance ; quand on prend une poule, même très délicatement, les plumes restent dans les mains.

En examinant un oiseau qui mue, on remarquera que la nouvelle plume qui pousse est entourée d'un petit étui qui protège les barbes et qui ne tombe qu'au moment où la plume a atteint son développement.

Mais toutes les plumes qui viennent de quitter les oiseaux, poussées par le vent, s'amoncellent dans un coin quelconque ; bientôt la fermentation s'établit et les insectes ne tardent pas à y habiter ; on doit donc, pour éviter la vermine, ramasser tous les jours les plumes.

En outre, pour plus de précaution, nous conseillons de jeter de la fleur de soufre dans les basses-cours ; nous avons remarqué que les poules en mangent volontiers, et cela s'explique aisément. Le soufre entre pour une certaine partie dans la composition de la plume et, très probablement, l'instinct pousse l'oiseau à consommer cette matière pour favoriser la formation de sa plume.

Lorsque la mue est spontanée, l'oiseau est presque entièrement couvert de tuyaux de plumes.

Cette mue rapide est souvent très mauvaise, la poule endure un malaise trop violent, et s'il survient un orage ou un changement brusque de