Ce sont ces dindons bronzés qui ont donné, en France, lieu à des tentatives d'acclimatation dans les forêts de l'État ou chez des particuliers. Ces tentatives ont assez bien réussi pour qu'on puisse être assuré de pouvoir transformer le dindon en un oiseau de chasse approprié à notre territoire.

Le dindon, qui appartient à l'ordre des gallinacés, se distingue des autres oiseaux de basse-cour, par sa taille élevée, par une membrane charnue, mamelonnée, qui recouvre sa tête, descend sur le bec et une partie du cou. Comme le paon, il étale sa queue en roue.

Le dindon, quoique domestique, aime la liberté et gagne en qualités lorsqu'on le conduit dans les bruyères, dans les champs et dans les taillis. Peu difficile sur le choix de sa nourriture, il aime néanmoins qu'elle soit variée; il se jette avec la même avidité sur les substances végétales et les substances animales, surtout sur les insectes et les larves des coléoptères dont il est très friand. Jeune il préfère à toute autre nourriture les baies et l'herbe tendre; en automne, il mange les glands avec glotonnerie.

La dinde domestique pond de quinze à vingt oeufs dans la saison; elle les cache ordinairement dans un nid qu'elle forme dans les herbes hautes des prés, dans les haies et les buissons, et toujours à une assez grande distance de l'habitation. On est par conséquent, obligé de la surveiller attentivement afin de pouvoir découvrir son nid et recueillir les oeufs que l'on confie ensuite à une poule couveuse pour les faire éclore.

L'incubation des oeufs de dinde dure de vingt-six à trente jours; les petits sortent presque tous en même temps de leurs coquilles, à l'imitation des faisans. Les dindonneaux, de leur naissance jusqu'à la crise du rouge, sont délicats et difficiles à élever; ils craignent le froid et l'humidité; le soleil leur est également contraire. Il faut, au début, les tenir dans un local chaud et sec, et ne les laisser sortir qu'aux moments favorables.

Comme nourriture, quelques éleveurs, et non des moins habiles, ne leur donnent le premier jour qu'un mélange d'eau et de vin qu'on leur insuffle dans la bouche; le deuxième jour, un peu de pain trempé dans du vin sucré, et enfin, pendant les autres jours de la première semaine, une pâtée faite d'oeufs mollets et de jeunes feuilles d'orties finement hachées.

Entre l'âge de six semaines à deux mois, le dindonneau traverse la période critique, la crise du rouge, qu'on a comparée, non sans quelque raison, à l'époque de la dentition des enfants. A ce moment les caroncules et barbillons commencent à pousser et à rougir, de là le nom qui caractérise cette période. Le volatile prend alors une démarche lente, un air triste. Son plumage se ternit, l'appétit disparaît et la diarrhée survient. C'est

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siège Central: 7 & 8, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé \$2,000,000.00
Capital Versé \$1,000,000.00
Réserve et Surplus \$310,277.48

Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Cie Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.
Vice-Président: M. W. F. CARSLY, de S. Carsley & Co., Grand Magasin Départemental;
Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur ROD FORGET, M.P., Président de la Cie. "Richelieu & Ont. Nav. Coy"
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian Pacific Railway Co."
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine & Cie, Marchands en gros, Montréal.

TANCREDE BIENVENU, Directeur-Gérant
A. S. HAMELIN, Auditeur-Général; J. W. L. FORGET, Inspecteur. ALEX. BOYER, Secrétaire.

Censeurs:

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE, Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel.
Vice-Président: Docteur E. P. LAHAPELLE, Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.
Sir LOMER GOVIN, Premier Ministre Provincial de la province de Québec. A. S. Hamelin, Auditeur.

Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3% p. c. l'an, suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

37 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Correspondants à l'Étranger:

Etats-Unis: New-York, Boston, Buffalo, Chicago.
Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital payé - - - \$3,500,000
Fonds de Réserve, - \$3,500,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA
CHICOUTIMI
DRUMMONDVILLE
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
KNOWLTON [STATION]
LACHINE LOCKS

MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MAISONNEUVE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—

QUÉBEC
RICHMOND
SOREL
ST. CESAIRE
STE-FLAVIE STATION
ST-OURS, QUÉ.
STE. THERESE DE BLAINVILLE
VICTORIAVILLE
VANCOUVER, Westminster Ave.
WATERLOO

67 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

l'instant critique, et il faut toute l'attention du biloté de l'éleveur et de la fermière pour ne point perdre d'élèves.

C'est le moment de veiller à la nourriture et de donner des fortifiants. A la pâtée quotidienne on ajoutera de la viande cuite et hachée très fin, coeur de boeuf et tous autres bas morceaux, à défaut de la farine de viande, de l'ognon haché très menu. Au lieu de lait on ajoutera à la pâtée du vin; certains éleveurs donnent même du café, qui est un tonique et réussit bien.

Mais le mieux, pour permettre aux dindonneaux de passer la crise, c'est de leur donner avec la pâtée un peu de poudre de Mille, dont voici la composition et que chacun peut préparer soi-même: cannelle de Chine, en poudre fine, 15 grammes; gingembre, 50 grammes; gentiane, 5 grammes; anis, 5 grammes; carbonate de fer, 25 grammes.

Cette poudre se donne à raison d'une cuillerée à café par jour et pour dix dindonneaux. On peut l'administrer, moitié le matin et moitié le soir, ou le matin seulement, mais toujours la mêler à la pâtée.

On obtient les meilleurs effets en donnant la poudre dix à quinze jours avant le moment probable de la crise rouge et en continuant, après, pendant le même laps de temps.

Quand la crise du rouge est passée, on peut considérer les dindonneaux comme sauvés.

A quatre mois le dindonneau est bon à être employé aux usages culinaires mais il est meilleur à six. C'est le moment alors, quand on veut obtenir une belle et grasse volaille, de le soumettre à l'engraissement, lequel se pratique au moyen de méthodes particulières et d'une nourriture spéciale.

Une dinde engraisée, bien à point, pèse en moyenne de 11 à 13 livres, un dindon de 15 à 20 livres.

Pour préparer les dindes en vue de l'exportation, on les étouffe, après les avoir suspendues la tête en bas, en ayant soin de ne point les faire saigner, ce qui amoindrirait leur valeur sur le marché de Londres; puis on les livre aux plumeuses qui travaillent jour et nuit à raison de 10 centimes par dinde plumée. De l'atelier des plumeuses, les volailles passent à l'atelier d'emballage, où elles sont rangées dans des caisses spéciales fabriquées en Angleterre.

En visitant la plumerie que l'on pourrait appeler la tuerie, on pense malgré soi aux établissements de Chicago. C'est vraiment curieux de voir dans une pièce relativement petite, soixante personnes au moins dépouillant les oiseaux de leur plumage avec une activité fébrile. Le travail des hommes est particulièrement remarquable: ils opèrent par groupes de trois, debout, autour d'une sorte de poteau allant du sol au plafond. A ce po-