

En parlant de potasse je me rappelle que dernièrement j'ai lu dans les gazettes, que la betterave dont on fait le sucre, en donne aussi. Il faut espérer que le tems nous montrera le comment. Mais en attendant il serait peut-être utile de dire un mot de la betterave même, qui est peu cultivée en Canada, quoi qu'elle produise bien là où elle l'est. Ce sera pour le No. 2 du livret.

— 00000 —

COQS D'INDE OU DINDONS.

L'enfance du dindon est très délicate et beaucoup plus que celle des autres oiseaux de la basse-cour ; mais une fois âgé de deux mois, il devient de plus en plus robuste et facile à élever.

La chaleur du climat, la nourriture et les soins contribuent beaucoup à la grosseur comme à la délicatesse de ce précieux oiseau, si recherché pour l'excellence de sa chair.

La dinde est plus délicate à manger que le dindon ; elle est aussi plus tendre. Comme la poule, et probablement les autres oiseaux, elle n'a besoin d'être fécondée qu'une fois pendant toute la durée de sa ponte. Ainsi, un seul dindon suffit non seulement pour une basse-cour entière, mais encore pour les dindes de plusieurs villages.

Chaque ponte annuelle est de quinze à vingt-cinq œufs. La femelle pond quelquefois tous les jours ; mais plus souvent tous les deux jours lorsque la saison n'est pas chaude. Les dindes de deux à quatre ans pondent plus et produisent des œufs plus gros que les dindes moins âgées.

Les dindons peuvent s'allier avec les paons, et donnent ainsi des mulets ou des métis assez agréables à voir et à manger.

La dinde s'attache tellement à ses œufs, qui éclosent du vingt-neuvième au trente-deuxième jour, elle est si bonne couveuse, que souvent, au lieu de les abandonner, elle préfère mourir de faim, et, qu'après une première couvaïson, on peut la en faire faire trois ou quatre consécutives. Cette prolongation d'un service pèble la fatigue, l'épuise et finirait par la faire périr. Comme elle peut couvrir beaucoup d'œufs, qu'elle est fort patiente et très affectueuse, on l'emploie à couvrir des œufs de cane, d'oie ou de poule, dont on peut élever les petits sans mère, lorsque la saison est assez chaude pour permettre de les laisser croître seuls et d'eux-mêmes dans les basses-cours.

On calcule qu'une dinde peut couvrir vingt de ses œufs ou une égale quantité d'œufs d'oie, ou trente œufs soit de poule, soit de cane.

Si le printemps est froid, le dindonneau est difficile à élever. Dans son enfance il cruit la fièvre, il redoute l'humidité ; il exige une nourriture choisie, un peu tonique et fortifiante. Aussi lui donne-t-on d'abord en quelques pays quelques gouttes de vin et des œufs brouillés. Il faut aussi le mettre à l'abri de la grande chaleur et des coups de soleil, tant qu'il est fort jeune.

La première nourriture des dindonneaux doit être composée de pain émié dans un peu d'eau et de vin rouge, ou de cidre, ou de bière, avec quelques œufs brouillés ; et ensuite du pain émié avec du lait, un peu de persil et de millefeuilles (appelés ici *herbe à dinde*) hachés menu, et formant une pâte plutôt ferme que liquide. Cette sub-

sistance prévient le dévoîment auquel ces jeunes animaux sont sujets, et qui les fait périr en peu de tems. Quand cette maladie les attaque, soit à cette époque, soit lorsque ils sont plus avancés en âge, on leur fait avaler quelques gouttes de vin rouge pur, dans lequel, s'il n'est pas de très bonne qualité, il est à propos de faire infuser un peu de cannelle. Au bout de huit ou dix jours, on diminue dans la pâte la quantité d'œufs qu'on y mettait ; on augmente celle des herbes ; on y joint un peu de farine d'orge, de blé d'inde, de sarrasin ou de fèves de marais, et on supprime le lait.

Ensuite, comme les autres dindons, ils n'ont plus besoin que de grain, et même ils ne tardent pas à devenir capables de pouvoir par eux-mêmes à leur nourriture.

Les dindonneaux sont devenus dindons lorsque ils ont pris le rouge, c'est à dire quand au duvet qui revêtait leur tête on voit sur eccler de petites canoncules rouges. C'est pour eux une époque de crise et de maladie pendant la durée de laquelle un peu de vin rouge leur devient nécessaire, s'ils paraissent abattus et languissants. Cet accident leur survient du deuxième au troisième mois de leur naissance.

Aussitôt que les dindons ont pris le rouge, ils deviennent robustes et ne redoutent plus aucunes maladies. De ce moment et jusque à ce que la rigueur de l'hiver force de les faire entrer au poulailler, on les fait jucher dehors, en plein air. Ils en seront moins sujets à la vermine ; leur chair en sera plus savoureuse.

Pour mettre les dindons en chair et ensuite les engraisser, on leur fait avaler une pâte de patates cuites avec du lait. Pendant leur engraissement on doit tout le jour leur tenir le jabot rempli, en les empatant le matin, le midi et le soir, dans un lieu obscur et paisible, et en leur donnant peu à boire. Parvenu au point désirable, un bon dindon pèse de 20 à 25 livres. La femelle s'engraisse plus facilement, est plus petite ; mais son goût est plus délicat et sa chair plus tendre que celle des mâles.

Comme le dindon ou coq-d'Inde devient coriace au-delà de trois ans, il faut le remplacer pour l'engraisser, lorsque, à sa troisième année, il a, dans le printemps, fécondé les femelles.

— 00000 —

CE U F S .

C'est principalement à la fin de l'hiver, et surtout au printemps, que les oiseaux donnent leurs œufs ; mais la poule bien nourrie et tenue chaudement en produit presque toute l'année. Le sarrasin lui fait accélérer le moment de sa ponte ; l'orge donne à ses œufs une saveur agréable.

Hippocrate a beaucoup recommandé les œufs comme nourriture. Avicenne prétend que le jaune de l'œuf donne en sang une quantité égale à la sienne.

On a beaucoup parlé d'œufs de coq, et, à ce sujet, on a raconté des fables plus ridicules les unes que les autres. Ce sont des concrétions qui ont, à la vérité, la forme de l'œuf, mais qui, au lieu du jaune, de l'albumen, etc., ne contiennent qu'une substance glorieuse.

Nous allons nous borner à traiter, sous le rapport économique, de l'œuf de poule, le meilleur et le plus recherché comme aliment.