

ALIMENTATION DES VOLAILLES

(Suite)

" Le blanc d'œuf est riche en alcalis, potasse et soude, ce dernier s'y trouvant en partie sous forme de sel ordinaire (chlorure de sodium). Le jaune de l'œuf est extraordinairement riche en acide phosphorique, et contient beaucoup plus de chaux que le blanc. Dans l'alimentation des poules, le principe fondamental est que les principaux éléments qui entrent dans la composition des œufs soient la chaux, l'azote et l'acide phosphorique. De plus, la chimie nous apprend que les os verts (os crus), que l'on jette au rebut et dont les bouchers ne savent quo faire, lorsqu'ils sont coupés ou encassés, mais non moulus, constituent la matière la plus propre, la plus efficace et la moins coûteuse pour former la substance de l'œuf. Les os verts sont riches en albumine, en chaux et en acide phosphorique, lesquels forment l'œuf et son écaïlle. La découverte de ces principes a causé toute une révolution dans l'économie de la production des œufs, en hiver. A la suite de ce résultat, on s'est mis à inventer et à fabriquer des machines pour concasser les os. C'est ainsi que des matières de rebut et sans valeur (les os) servent à produire des œufs qui atteignent des prix élevés. Voilà certes un grand progrès."

Nous avons fait des expériences afin de nous assurer si l'on pouvait adopter cette théorie sans restriction. Prenant pour point de départ que la graisse ou huile, de même que l'acide oléique, quel qu'en soit la quantité donnée aux volailles, leur est toujours dommageable, parce qu'elles leur occasionnent des indigestions et des diarrhées et quelquefois même mortelles; que le blé d'inde, qui ne contient que 5 à 6 % de matières grasses, est improprie à l'alimentation des volailles, parce qu'il les engraisse trop, n'en devrait-il pas être ainsi des os crus, qui en renferment une beaucoup plus forte proportion?

Convaincu de la vérité de ces faits, nous avons soumis nos remarques à G. A. Gigault, assistant commissaire de l'agriculture et de la colonisation pour la province de Québec, avec prière d'en référer à un chimiste agricole afin de voir s'il est possible de concilier ensemble ces diverses théories. M. Gigault, comprenant la valeur des notes que nous lui avons mises sous les yeux, voulut bien soumettre la chose à M. l'abbé C. P. Choquette, chimiste et professeur au collège de St Hyacinthe, qui a confirmé nos remarques dans sa réponse à M. Gigault, en date du 14 avril dernier (1896), et dont voici un extrait,

" 1o Les os concassés fournissent aux volailles la chaux qu'elles recherchent avec tant d'avidité et les instruments de trituration de leur propre nourriture pour laquelle elles ne sont pas moins avides."

" 3o Je conseillerais de faire bouillir les os (après les avoir coupés ou sciés par la mortie), dans l'eau pure, pour en extraire l'huile ou la graisse, puis ensuite dans de l'eau légèrement calée (renfermant un peu de potasse ou de soude) afin d'enlever plus complètement toute matière grasse."

Le phosphate et le carbonate de chaux ainsi mis à nu seraient beaucoup plus rapidement dissous par les sucs acides que

renferment les organes digestifs des volailles.

" 4o Ce traitement par l'eau enlèvera aux os quelques principes nutritifs."

" 6o Les os des animaux adultes ont sensiblement la même composition dans tout le système osseux. Les os des membres renferment, selon Dumas, 5 à 6 % en plus de phosphate et de carbonate de chaux que les os du tronc (omoplates vertèbres).

" 7o Les pattes de bœuf (il en est de celles du cheval), dont on a retiré l'huile, peuvent être employées très avantageusement :

Pour résumer nous dirons donc : 1o Que l'on ne doit employer les os pour la nourriture des volailles, qu'après les avoir débarrassés de leur huile ou graisse.

2o Que les os des pattes de bœuf ou de cheval, dont on a enlevé l'huile pour l'industrie, sont de beaucoup plus avantageux sous tous rapports.

Ainsi donc, si aux os bouillis comme susdit, on ajoute un peu de viande crue, pour donner du sang, un peu de sel de cuisine et de la cendre vive de bois, dont le principe actif principal est la potasse, on aura une nourriture complète, contenant toutes les substances nécessaires à la formation d'excellents œufs. En outre, la cendre étendue sur le pavé, sur la terre ou sur le sable, fait l'office d'un bain où les volailles se débarrassent de la vermine qu'elles peuvent avoir, et leur procure dans tous les cas un exercice très salutaire. Il faut remarquer toutefois que pour que les volailles puissent en retirer tout le profit possible, la cendre, la terre et le sable doivent être très secs. Ce bain agit encore plus efficacement si l'on y met un peu de soupe en poudres. Au lieu de sel ajouté aux œufs concassés ou aux autres aliments, on peut avec avantage suspendre dans le poulailler une *morue sèche*, ce qui fournit en même temps aux volailles un bon exercice.

Pour la formation, l'entretien du squelette et de la chair, ainsi que pour réparer les pertes constantes de l'organisme et le maintien de la chaleur animale nécessaire, il faut fournir en plus aux volailles diverses espèces de grain, qui donneront en outre la force, la vigueur, l'énergie : du blé de l'avoine, de l'orge, du sarrasin, du blé d'inde. Ce dernier grain ne doit être donné qu'aux jeunes volailles, à celles que l'on hiverne au grand froid, ainsi qu'à celles que l'on veut engraisser. Le blé d'inde est excitant, échauffant, au point que les volailles qui en sont nourries exclusivement, perdent souvent leurs plumes.

De plus, ce grain, de même que la viande crue, lorsqu'ils sont donnés en forte quantité, chauffent trop le sang des volailles, qui deviennent méchantes, querelleuses. Il en est de même du sarrasin, quoique à un degré moindre. Les pois constituent l'un des meilleurs grains pour les volailles, pendant le temps de leur croissance, ainsi qu'à l'époque de la mue.

Le son sec est aussi un très bon aliment. Les tourteaux de lin et de coton, non falsifiés, constituent aussi de bien bons aliments, lorsqu'on les fait entrer dans la composition des pâtées chaudes, formées de foin de trèfle haché et trempé. On dit que l'orge favorise le volume du jaune de l'œuf. De plus, ce dernier grain *raffraîchit* les volailles. Le seigle ne convient point.

On ne doit jamais donner aux volailles une même espèce de grain deux fois de suite ; mais il faut varier à chaque repas.

En outre, les grains mélangés, de même que les os cuits, coupés, et la viande crue, favorisent plus particulièrement la production des œufs ; tandis que les autres aliments, y compris les mêmes grains continués pendant longtemps, sans changement, produisent surtout de la viande.

Le sang des boucheries, recueilli et mélangé frais avec la paille égale de son de lit constitue un aliment riche en principes nutritifs, qui est fort du goût des poules qui les pousse à la ponte. Pour cet usage le sang doit être battu, brassé avec du sel, pendant qu'il est encore chaud, il se mélange alors beaucoup plus facilement avec le son. En outre de l'avantage qu'a le sel d'empêcher la coagulation du sang, il a surtout celui de permettre qu'on peut le garder beaucoup plus longtemps. En été, le sang se décompose très promptement, c'est pourquoi il vaut mieux alors le faire cuire.

Il faut toujours jeter le grain aux volailles dans des balles de céréales, du foin ou de la paille hachés, des feuilles sèches, du sable sec, afin de leur procurer l'exercice qui leur est absolument nécessaire.

Un autre excellent moyen de procurer aux volailles l'exercice indispensable à leur santé, consiste à leur donner les grains avec la paille qui les poste, lorsque la chose est possible. Elles battront ce grain beaucoup mieux qu'on ne le ferait l'ouvrier le plus habile, n'en perdront pas un grain, et la paille servira de litière aux animaux de la ferme, d'autant mieux qu'elle sera plus brisée.

Il est encore absolument nécessaire de donner aux volailles des légumes crus, dont les meilleurs sont les choux et les choux de Siam.

Il est aussi très important de leur fournir du foin de trèfle, de trèfle blanc sur, ainsi que toute autre légumineuse fourragère (luzerne, sainfoin). Dans ces plantes, les poules trouvent une partie de la chaux et autres substance minérales dont elles ont besoin. Voici comment on le prépare. On coupe le trèfle en morceaux d'un demi pouce de long, on le dépose par lits dans un ou autre vase, puis on arrose chaque lit avec de l'eau froide en quantité suffisante pour qu'il en soit complètement recouvert, après qu'on l'a bien pressé. On le brasse ensuite du mieux possible afin de lui faire absorber l'eau par tout également, et on le renouvelle. On couvre ensuite le vase et on laisse ainsi macérer le trèfle pendant douze heures environ pour que les tiges reprennent la quantité d'eau qu'elles contenaient à l'état vert.

Pour réussir il ne faut mettre que juste la quantité d'eau nécessaire à imbibber tout le foin et que celui-ci peut absorber.

C'est l'expérience qui indiquera la juste quantité d'eau qu'il faut employer.

Il faut ajouter un peu de sel (un once environ par seau de trèfle) à l'eau qui doit servir à faire tremper le foin. Au bout de douze heures généralement, le trèfle est assez trempé pour être donné aux volailles. On le fait chauffer un peu, puis on l'assèche complètement avec du son de blé, un peu de tourteau de lin ou de coton. On y ajoute les déchets de cuisine, et l'on sert.

(A continuer)

J. B. PLANTÉ