

avant de la tuer ; c'est dire qu'il est préférable de la saigner le matin.

Aussitôt que la poule est morte, on enlève les grandes plumes, en ayant bien soin qu'elles ne soient pas souillées par le sang qui s'écoule du cou, puis on arrache les petites. Inutile d'ajouter que le plumage doit se faire à sec.

Il ne faut pas laisser la plus petite plume— car la moindre tache noire sur la peau blanche nuirait à la vente —, si ce n'est, toutefois, les plumes de la partie supérieure du camail, les premières du cou formant collier près de la tête, et celles de la queue, qui contribuent à faire paraître la poule plus trapue, à faire ressortir la blancheur de la peau, et constituent un indice de race.

FIN

VIENT DE PARAÎTRE ÉGALEMENT :

ALIMENTATION DE LA POULE

Opuscule offert gratuitement à tout acheteur de la présente brochure.