

trempe dans de la saumure, et les y laissent pendant trois ou quatre heures; après quoi ils les mettent dans du son, ou dans des balles de blé ou d'avoine. Le seigle vaut mieux pour les conserver on été.

Les œufs sont frais quand, en les mirant à la lumière, ils sont clairs, transparents et pleins; ou bien qu'en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Pour conserver les œufs frais, il y a des gens qui les mettent dans de l'eau fraîche pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche passe au-dessus des œufs, et qu'elle soit changée, pour que l'air ni la chaleur ne les altèrent point: par ce moyen, ils sont pleins et frais pendant plusieurs jours.

Mais pour les conserver parfaitement frais pendant plusieurs mois, et même une année et au-delà, on peut les couvrir d'une couche de vernis le moins coûteux, ou bien les mettre dans des pots et verser dessus de la graisse de mouton fondu qui remplira tout le vide qui se trouvera entre les œufs, et les conservera frais pendant un nombre d'années. Il ne faut pas que la graisse soit chaude à cuire les œufs.

Dans certains pays, on conserve les œufs deux ou trois ans entiers dans le sol. Pour cet effet, on met du sel dans de l'eau. Quand la saumure est faite, et que l'œuf surnage, on jette de la cendre dans la saumure, il se fait une sorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais cuit à l'ordinaire, se conserve sans altération un mois et plus, parce que le blanc épaissi sur les pores de l'écaille, empêche la liqueur de transpirer. Remis dans l'eau bouillante comme s'il n'était pas cuit, il se tourne en lait, de même que le premier jour.

Tous ces différents moyens de conserver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois d'hiver.

*De la couvée des poules.*—L'ordinaire de la ponte des poules est de quinze à vingt œufs; qu'elles pondent de suite, sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnaît lorsqu'elles commencent à glousser, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid doit être placé dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuses. Le nid sera creux dans le fond, et évasé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin, ce qui est plus chaud que la paille; et sur ce foin seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être couvés par la poule qu'on reconnaîtra la plus en chaleur.

Quoiqu'il y ait généralement toutes les poules gloussent et gardent quelque temps le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couvrir, néanmoins il y a du choix à faire; et, malgré leur gloussement et leur chaleur, il faut rejeter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paraissent farouches, et celles qui ont de grands ergots, comme les coqs. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste fort peu. Les autres cassent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement dessus. Ainsi, pour savoir quelles sont celles qui sont

les meilleures pour couvrir, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On doit les choisir aussi d'une complexion forte et d'un naturel éveillé.

La poule nourrie, comme nous l'avons dit, pour l'obliger à pondre, couvrera de bonne heure; et comme le plus tôt est toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, aussitôt qu'on entendra glousser des poules, il faudra avoir la précaution de leur préparer des nids.

Il y a des poules qui ne font que glousser, et qui sont si ardentes à vouloir couvrir, qu'elles ne font pas la moitié de leur ponte: c'est un défaut qu'on peut corriger par les moyens que nous avons déjà signalés dans la *Gazette des Campagnes*.

La personne qui a le soin des couveuses, ne doit pas remuer les œufs, car il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet, et c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. La nature qui guide tous les animaux, les instruit mieux que nous, à faire ce qui convient; car bien des poules après avoir fait leur ponte dans des endroits dérochés, y couvent leurs œufs avec un succès merveilleux. Il ne faut donc pas toucher aux œufs mis sous la poule, car la nature s'aide d'elle-même; les poules retournent naturellement leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien se garder d'aller manier les œufs; il faut laisser tout faire à la nature seule.

C'est un usage absurde que de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, et de ne remettre sous la poule que ceux qui coulent au fond de l'eau. Cette expérience ne sert qu'à troubler les opérations de la nature et à faire jeter des œufs qui auraient réussi.

Lorsque les poules couvent, il y a des personnes qui mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent pas leurs œufs et qu'ils ne se refroidissent pas; mais il faut les lever absolument pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur; ce qui arrive souvent. Il y a des poules même qui ne mangent jamais dans leur nid.

Il faut marquer le moment qu'on aura mis couvrir la poule, afin de ne point se tromper. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce temps, on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a pas quelque poussin qui crie. On peut même retirer les œufs et voir si les poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle est quelquefois si dure, qu'ils n'en ont pas la force: alors, on les secoure à propos en enlevant l'endroit de cette coque où le poulet aura fait atteinte, après quoi on remet l'œuf sous la poule qui le fait éclore.

On visite la couvée au bout de vingt-un jours, pour savoir le nombre de poulets, ôter les coques et nettoyer le nid. Il faut bien prendre garde que la poule, en se levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mère, sans manger et sans risque; c'est pourquoi il est bon de n'y aller quand tout peut être éclos,