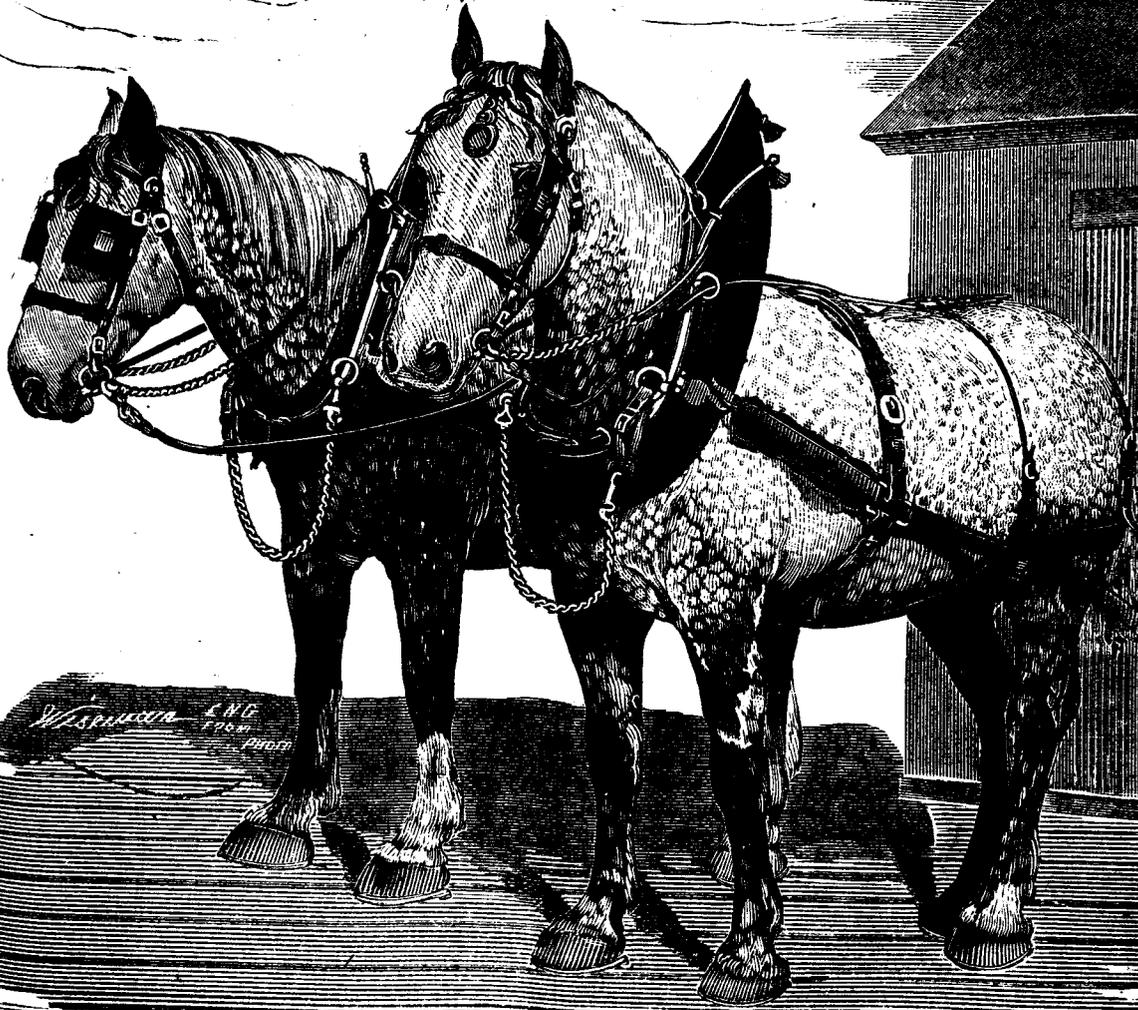


pendant à développer que ce commerce qui, bien mené, peut être la source de bénéfices considérables.

L'époque de la meilleure vente en Angleterre est de décembre à la fin de janvier, pour les dindes et les oies, et de décembre à la fin de mars pour les poulets. La volaille destinée à être exportée demande des soins particuliers. Elle doit être fine de qualité, grasse et exportée dans ses plumes. Si nous parlons de cette question en ce moment, c'est que le cultivateur doit s'occuper des volailles qu'il veut exporter dès la fin des récoltes. Vers septembre ou octobre il doit veiller à leur engraissement, au moyen de pâtée que l'on doit leur faire absorber de force, il est bon également de les tenir dans l'obscurité, mais, autant que pos-

à la tuerie. Pour bien faire comprendre l'importance de ces détails, nous dirons que le jeûne forcé infligé aux volailles a pour but de les débarrasser de toute matière pouvant être contenue dans l'estomac et les intestins, on peut continuer pendant ces vingt-quatre heures à leur donner à boire. L'animal débarrassé à l'intérieur de toute matière étrangère putrescible se conservera parfaitement une fois mort pendant le temps nécessaire à la traversée.

Nous avons dit que l'animal ayant jeûné sera tué si le temps le permet, c'est-à-dire si la température est assez basse, pour en opérer le refroidissement complet. Pour le tuer il ne faut ni lui couper la tête, ce qui rendrait l'animal invendable, ni lui ouvrir



CHEVAUX DE TRAIT, 1^{er} PRIX A L'EXPOSITION PROVINCIALE DE 1882.

sible, en dehors des étables et des écuries qui leur communiquent toujours un goût désagréable. Enfin dans les districts riches en noyers, on devra pendant les quinze derniers jours mêler une forte quantité de noix à la pâtée ordinaire; cette méthode suivie presque généralement en France donne à la chair de l'animal un goût d'amande très estimé des connaisseurs et qui augmente de beaucoup la valeur du produit.

Lorsque le moment de l'exportation est arrivé, voici comment il faut opérer.

On réunit dans une grange la quantité de bêtes que l'on veut envoyer, on leur donne leur nourriture ordinaire. Vingt-quatre heures après leur dernier repas, si le temps est froid, on procède

le col ce qui, à cause de la plaie ouverte pourrait amener la putréfaction. Le meilleur moyen consiste à perforer le palais du volatile et à le pendre par les pieds, la mort est plus rapide que par les autres moyens et le sang s'écoule en assez grande quantité par la blessure pour que le corps n'en contienne plus qu'une quantité qui n'offre aucun danger de corruption.

Une fois tuée la bête est exposée à l'air pendant 12 à 18 heures, c'est-à-dire durant le temps nécessaire aux refroidissement complet. Nous avons dit que toute volaille exportée doit l'être dans ses plumes, le froid ne peut donc pas agir sur elle avec autant de rapidité que sur une volaille plumée; il est du reste non-seulement inutile que la viande soit gelée mais au contraire préférable