

POUR LES CULTIVATEURS

Comment acheter un bon poulet

Deux cas se présentent 1o. acheter le poulet vivant ; 2o. acheter le poulet mort, plumé et paré, prêt à être mis au four ou à la broche.

POULET VIVANT

Dans les marchés des villes, les cultivateurs se tiennent en rang serré tenant chacun à la main deux ou trois poulets ou canards qu'ils ont élevés et qu'ils doivent vendre.

Si peut expert que vous soyez dans le commerce avicole, vous reconnaîtrez sans peine un coq d'une poule. Choisissez donc à première vue l'un ou l'autre, selon votre goût. En général les coquelets sont préférés aux poulettes ; leur chair très délicate, a un goût fin ; celle des poulettes plus fondante, plus moelleuse, est aussi plus fade.

En principe ne vous arrêtez jamais à la personne qui vous appelle pour offrir sa marchandise. Si elle vous la propose, c'est qu'elle vous suppose disposé à payer plus cher que les acheteurs ordinaires.

Arrêtez-vous de préférence devant un poulet au plumage noir et caillouté. La chair est toujours fine sous ce plumage. Que la crête soit large et d'un beau rouge vif. Jetez un coup d'œil sur les pattes.

Elles doivent être lisses, fines luisantes, de couleur noire ou grise, ou rosée, ou marbrées blanc et noir. Jamais jaunes, ni vertes.

Les volailles jeunes ont les genoux gris ; c'est le contraire qui existe lorsqu'elles sont vieilles.

L'ergot des coqs jeunes est rond, il ressemble à un petit bouton grisâtre. S'il est long et pointu l'oiseau est vieux. S'il est court et pointu, c'est que le marchand l'a coupé pour rajeunir sa marchandise.

Bien que ce truquage malhonnête soit assez rare sur le marché, voici un moyen de le démasquer :

Appuyez légèrement votre ongle sur le bout de l'ergot. S'il cède sous la pression, si l'empreinte reste marquée, achetez sans crainte, le poulet est jeune et tendre.

Examinez aussi les plumes ; trouvez-vous entre elles de loin en loin des filaments longs et ténus comme des cheveux ? l'animal n'a pas un an, car il n'a pas vu ces filaments tombant à la première mue.

Prenez le poulet entre les mains "par les ailes", en le soulevant, vous vous rendez compte approximativement de son poids.

Les marchands ont l'habitude de le prendre par les pattes, et de le soulever en le tenant la tête en bas. C'est un procédé dangereux, parce que, avant de porter leurs élèves au marché, ils leur donnent un copieux repas pour augmenter leur poids. Les oiseaux, ayant imparfaitement digéré, risquent d'étouffer dans une position anormale.

Si, par malheur, le poulet mourait entre vos mains, vous n'échapperiez ni aux reproches du marchand, ni à l'obligation de l'acheteur qu'il vous plaise ou non.

Sous l'aile voyez-vous une légère couche grasseuse, arrondie comme une noisette ; les veines bleuâtres sont-elles visibles, sous la peau transparente, blanche et fine ? bonne volaille grasse et tendre.

Passer les doigts sur l'estomac, vérifier s'il est bien garni de chair, si le bréchet (os saillant de l'estomac) est bien droit dans toute sa longueur, cela se sent très bien au toucher.

Après ces diverses constatations qui sont faites presque simultanément, en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écriture, si le poulet vous semble réunir les qualités cherchées demandez au marchand : "Combien, ce poulet ?"

N'ajoutez pas : Combien ce petit poulet ? ni : "Ce vilain poulet ?". Déprécier ce qu'on veut acheter est toujours une mauvaise manœuvre. Il est plus que probable que le prix demandé ne sera pas exagéré. Ce sont toujours les meilleures pièces dont le prix est moitié moins sur fait.

Si vous découvrez un défaut ou si vous avez un doute, rendez le poulet au marchand, sans vous occuper de ce qu'il pourra dire derrière vous.

POULET MORT

Choisissez un poulet à chair blanche, à peau fine. Ce principe n'est cependant pas absolu. Certaines races de volailles demeurent excellentes, quoiqu'elles aient la graisse jaune.

L'examen des pattes est le même que sur le poulet vivant. Les marchands de volailles mortes ont l'habitude d'aplatir le bréchet ou sternum du poulet, à l'aide d'un fort rouleau de bois. Ceci pour lui donner un aspect arrondi.

Vous jugerez de l'embonpoint réel en appuyant le doigt sur le dos et les flancs. S'il enfonce légèrement, c'est que la volaille est vraiment grasse.

Qu'il s'agisse d'un poulet mort ou vivant, ne discutez pas le prix en retenant la tête au marchand ; c'est en tenant toujours le poulet que vous chercherez toujours à obtenir une concession. Dès que vous l'avez quitté, un autre acheteur a le droit (droit usuel des marchés) de s'emparer, de le marchander, même au prix que vous proposiez.

Quand le prix vous paraît trop exagéré, laissez à d'autres le soin de réduire les prétentions du marchand. Revenez, s'il vous rappelle, mais ne revenez jamais le premier.

Pénétrez-vous bien de cette vérité qu'un bon acheteur ne reste jamais longtemps devant la même pièce, que sa science consiste à jeter son dévolu sur la meilleure bête, et que celle-là n'est jamais payée trop cher.

UN MALIN.

La familiarité n'est pas plus l'amitié que le gant n'est la main.

Le cœur, malgré tous les orages traversés, tous les outrages subis, toutes les blessures reçues, est toujours prêt à de nouvelles blessures.

Beaucoup de femmes sont jalouses sans aimer, mais toutes les femmes qui aiment est jalouse.

Valeur alimentaire du petit lait

Chaque printemps, vers l'époque de l'ouverture des fabriques de fromage ou de beurre, je suis certain de m'entendre poser, de diverses sources, la question de ce que vaut le petit lait de fromagerie pour l'alimentation du bétail, et, bien qu'une réponse aussi minutieusement rédigée que possible, afin d'écartier tout doute de l'esprit des interrogateurs soit donnée, il arrive que, tous les ans, la même question revient, posée par quelqu'un qui, évidemment, n'a pas encore senti la nécessité de la poser auparavant ou bien n'a pas eu occasion de lire une réponse faite antérieurement à semblable question. C'est pourquoi, je viens, aujourd'hui, causer un peu de ce que vaut le petit lait de fromagerie pour le cultivateur qui en a à utiliser pour les petits animaux qui pullulent généralement sur les fermes au printemps.

Et, d'abord, disons encore une fois de quoi sont composés cent livres de petit lait : On y trouve 93 lbs d'eau, 25 centimes de livre de gras, 85 centimes de livre de caséine et d'albumine, 5 lbs et 20 centimes de sucre et 70 centimes de livre de matière minérale.

Cela s'exprime ordinairement de la manière suivante :

Eau 93.00 ; gras, 0.25 ; Caséine et albumine, 0.85 ; sucre de lait, 5.20 ; matière minérale, 0.70. Total, 100.00. Soit, 7 p. c. de matière solide.

Si, maintenant, l'on veut connaître la valeur en argent de 100 lbs de petit lait, on trouve qu'elle est plus difficile à établir. En effet, suivant les autorités que l'on consulte, on nous indique une valeur pouvant varier de 8 à 40 centimes du 100 lbs. Et, cela ne doit pas nous surprendre quand l'on vient à prendre en considération les divers points qui contribuent à augmenter ou à diminuer cette valeur. Dans un tout récent numéro de la "New-York Produce Review", une note de la rédaction mentionne cinq de ses points qui sont les suivants : 1o. La qualité du petit lait ; 2o. son caractère ; 3o. l'animal auquel il sert d'alimentation ; 4o. l'âge de l'animal qui le consomme ; 5o. le supplément de nourriture qu'on y ajoute et le soin qu'on apporte à le donner comme aliment.

1o. Si le petit lait est gardé dans un bassin malpropre, il perd beaucoup de son utilité, et, en devenant sur, il perd presque toute la valeur nutritive en sucre de lait qui, par cette acidification, est changé en acide lactique, qui ne vaut rien comme substance nutritive. Si au contraire, le petit lait est utilisé doucement, après avoir été gardé dans un bassin tenu proprement et avoir été pasteurisé, il a toute sa valeur nutritive. 2o. Par caractère, l'on entend la condition actuelle du petit lait lorsqu'on l'utilise, condition qui peut lui ôter beaucoup de valeur si l'on en a extrait le gras pour en faire du beurre de petit lait ou si l'on en a extrait le sucre de lait pour le commerce, ce qui le laisse à peu près propre à rien. Il est reconnu que ce sont les veaux et les petits gorêts qui profitent le mieux de l'alimentation donnée avec le petit lait doux et pasteurisé. 4o.

Le petit lait donné dans les conditions qui viennent d'être mentionnées à de jeunes animaux produit une action dont le résultat est bien plus accentué du côté du profit qu'il chez les animaux plus vieux. 5o. Comme il est entendu que le petit lait n'est pas un aliment complet et qu'il faut lui ajouter des substances propres à remplacer celles qui lui manquent, on comprendra qu'il a d'autant plus de valeur que les substances qui lui sont adjointes complètent mieux la ration et qu'il a été donné comme aliment dans la quantité voulue qui ne sera ni trop considérable, ni trop restreinte. A ce point de vue les meilleurs résultats sont généralement obtenus avec les moulées de blé d'Inde ou d'orge, ou la graine de lin entière ébouillantée.

Comme corollaire de tout ce qui vient d'être dit relativement à la valeur alimentaire du petit lait, je n'en vais ici rapporter ce qu'écrit, dans le dernier numéro du "Farmer's Advocate" (3 avril 1914) M. Robt. Sharp, du comté de Lampton Ont., sur l'élevage des veaux au moyen du petit lait :

"Dans le voisinage de notre fabrique de fromage et de beurre, l'on entend souvent faire la remarque que voici : 'J'envierais bien mon lait à la fabrique de fromage ; seulement, je ne pourrais pas élever de veaux, si j'y envoyais.' Or, voici de quel manière nous nous y sommes pris pour en élever sur notre ferme, pendant les quatre dernières années :

"Nous avons commencé à faire boire du petit lait à nos veaux à l'âge de trois semaines et nous n'avons pas eu un seul cas de diarrhée pendant les trois derniers étés. A un veau de trois semaines, nous commençons à donner quatre livres de lait entier et cinq livres de petit lait doux pasteurisé, augmentant graduellement la quantité de petit lait et diminuant celle de lait entier. On ajoute une cuillerée de moulée pour les veaux, préparée comme du gruau, augmentant la quantité de gruau graduellement de manière à atteindre le volume d'une tasse à thé deux fois par jour dans dix livres de petit lait jusqu'à ce que les veaux aient de six à huit semaines et, alors, on cesse de donner de la moulée à veau et on la remplace par de la moulée d'avoine fine. On ne fait pas cuire cette moulée ; on la mêle simplement au petit lait. On en donne de six à huit onces par jour et on en augmente la quantité jusqu'à seize ou dix-huit onces quand les veaux ont quatre mois ou aussi longtemps que la source du petit lait n'est pas tarie."

"On s'arrange pour que les veaux soient dehors à l'air frais et au soleil aussitôt que possible le printemps. Ayant accès à beaucoup de bonne herbe, d'eau et d'ombre au temps chaud, il profitent à vue d'œil."

"On a essayé de donner le petit lait clair et de faire manger l'avoine entière au lieu de la donner en moulée, mais nous avons constaté que c'était beaucoup mieux de la donner moulée et que de cette façon chaque veau a plus sûrement sa part. On n'éprouve aucune difficulté à les accoutumer à boire le petit lait. Ils le recherchent toujours avidement. On enlève ainsi d'aussi beaux veaux qu'avec du lait écrémé au séparateur et même de plus beaux que l'on n'en voit souvent l'automne dernier, nous avons vendu trois jeunes bœufs à l'âge moyen

de neuf mois \$100. De la surveillance quant à la nourriture, au temps de sa distribution et à l'état de santé des veaux, se convertit en un beau revenu en argent.

J'ai tenu à donner la méthode suivie par M. Sharp, dans les termes mêmes dont il s'est servi, parce qu'elle correspond absolument à celle que j'ai suivie moi-même pendant plusieurs années, il y a plus de vingt ans, alors que je gardais un fort troupeau de bétail canadien et que j'élevais beaucoup de veaux enregistrés pour la vente aux éleveurs. La seule différence qu'il y avait dans ma méthode était que au lieu de moulée patinée pour les veaux et d'avoine moulée, je me servais de graine de lin entière ébouillantée une demi-journée d'avance dans la proportion d'une moitié de graine de lin pour une moitié de petit lait que je n'avais pas besoin de pasteuriser vu que j'avais la facilité de le prendre tout chaud au sortir du bassin de fabrication de ma propre fromagerie. Je suis bien prêt à admettre que je n'aurais pas obtenu d'aussi bons résultats avec du petit lait sur, gardé une journée dans un bassin sale, exposé tout le temps aux mouches ou au soleil.

En terminant je ne puis que répéter ce que j'ai souvent dit dans mes conférences d'il y a vingt ans, à propos de la valeur comparée du petit lait et du lait écrémé, pour l'alimentation des pores. Les anciennes méthodes les nouvelles expériences ont démontré qu'avec 100 lbs de petit lait on produit chez le porc 2 lbs d'augmentation en poids, tandis qu'avec 100 lbs de lait écrémé on en produit 5 lbs. Cela établit la valeur relative de ces deux aliments comme étant de 2 à 5.

J. C. CHAPUIS

Le travail des filles à la ferme

La femme du cultivateur s'intéresse-t-elle aux travaux de la ferme ? réjouissez-vous la terre ne mourra pas. La vraie femme d'habitant trouve admirablement le moyen d'attacher aux diverses occupations de son état, les enfants qui possèdent, qui s'agitent autour d'elle et qu'elle garde sous son œil vigilant. Quels sont les divers travaux pratiques auxquels puissent et doivent se livrer les filles de cultivateur canadiens ? Lisez bien.

A l'extérieur ; traire les vaches, placer le lait qui doit aller à la fromagerie ou à la buanderie, tout aussi bien que celui que l'on destine à la consommation domestique, dans un endroit frais et dans des récipients (bidons, plats, bûles) propres et exempts de mauvaises odeurs ; faire boire les veaux et petits pores ; conduire les vaches au champ et les en ramener ; les laver et éponger en vue de la traite ; faire le beurre et petits fromages, s'il y a lieu ; acheter les graines du jardin ou, encore mieux, les récolter ; s'occuper des boîtes du terrain, des engrais nécessaires aux couches chaudes ; se préparer de bonne heure au jardinage ; faire le devis du jardin (division du terrain, espèces et quantité à semer) ; ne pas oublier les fleurs ; voir au semis et plantations ; y intéresser les enfants ; sarcler, arroser, détruire insectes et mau-

vauses herbes ; blanchir les clôtures du jardin, en tenir les allées propres, de même que les abords de la maison. Demander aux "hommes" qui reviennent du champ si le travail va bien, si la terre est bien égoutée, si le grain de semence est prêt, offrir un petit coup de main pour atteler, dételar les chevaux de travail ; pour ramasser les petits papiers qui embarrassent les champs. Dire aux hommes de relever la clôture, de nettoyer les fossés. Aider à préparer les plants et pommes de terre et à les semer. "Dans le temps des foins," aller sans hésitation, faner, rateler, "fonner, décharger. Soigner les oiseaux de la basse-cour. Elever poulets, canaris, oies, dindons. Vendre les œufs frais et ne manger que ceux qu'on ne doit pas vendre.

"A l'intérieur :—Se coucher tôt se lever matin. S'habiller modestement, proprement, économiquement, conformément au travail auquel on va se livrer. Ne pas se couvrir, pour traire les vaches, du premier "torchon" venu. Faire un bout de toilette et aller à la messe pour y communier, si on le peut commodément. Avant de partir mettre la soupe au feu pour le dîner.

Sans tarder, la messe finie, revenir à la maison, déjeuner si ce n'est déjà fait, et se mettre au ménage, au filage, au tissage, au tricotage, à la couture, etc., etc., selon les circonstances. Préparer les repas à heures fixes. Ne manger que ce qui se récolte à la ferme, si l'on a le talent d'y récolter le nécessaire à la famille. Tout apprêter de façon que chacun dise : c'est délicieux ! Tenir la table nette, la nappe de toile ou le tapis ciré bien propre, la vaisselle luisante. Se ramasser le loupet et le chignon, et empêcher par là les cheveux de tomber dans la soupe.

Laver souvent planchers, cloisons, plafonds, meubles. Balayer, éponger, laver les vitres et les rideaux. Le soir venu, se rendre à l'église si on le peut ; si l'on ne le peut pas, le souper pris, inviter les gens de la maison à faire la prière en famille. Le cavalier vient-il faire son petit tour, fermer discrètement la porte du salon, et faire à monsieur, devant tout le monde, vos aimables confidences.

Filles de cultivateurs, quand vous aurez bien rempli ce petit programme, je vous permets de jeter un coup d'œil sur le cahier de modes de vos grand-mères et d'y choisir un modèle... de complet, que vous copierez de vos mains.

Filles de la province de Québec demandez aux filles de la province d'Ontario si, comme vous, elles ont horreur des travaux de la ferme et des... garçons d'habitants ?

DUVALLO

A LOUER

Le haut de la maison voisine du Grand Central Hotel contenant 10 appartements avec cave comprise et aussi une partie du bas, pouvant servir de magasin.

S'adresser à

J. M. SIROIS
Grand Central Hotel,
Edmundston N. B.

Il n'y a rien de plus beau au monde qu'un homme qui sait être malheureux avec courage.

POUR VOS

IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous
à l'imprimerie

"LE MADAWASKA"

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au "MADAWASKA"