

pour placer sur le marché les volailles du Canada, et en disposer.

Voici comment on prépare aujourd'hui la volaille pour le marché anglais :—

Les dindons et les oies doivent rester 24 heures sans manger, ou du moins jusqu'à ce que le jabot soit complètement vide, avant d'être tués. Les dindons doivent être saignés au cou, et il faut leur laisser la tête et les plumes ainsi que les entrailles. Les oies doivent être saignées de la même manière, mais on devrait les plumer, à l'exception des ailes, en leur laissant le duvet et les entrailles. Les oies ne doivent pas être échaudées, mais simplement plumées. Toutes volailles devraient être tuées le jour précédant la livraison à l'acheteur canadien, de manière que la chaleur animale n'ait pas complètement disparu.

Les volailles doivent être empaquetées dans des caisses contenant chacune pas plus que 200 livres pesant, soit, dix-huit ou vingt pièces. Chaque colis devrait être marqué du nombre de pièces, du poids du colis, et s'il contient des coqs ou des poules.

Il importe de se conformer aux instructions ci-dessus, vu que c'est ainsi que les volailles sont importées maintenant dans la Grande-Bretagne.

Les dindons peuvent être placés sur le marché anglais en tout temps depuis le 1er décembre jusqu'au 1er de mars; et d'après ce que j'ai appris les oies tiennent leur prix sur le marché anglais après la saison des fêtes plus longtemps que sur le marché des Etats-Unis, fait très important relativement à ce genre d'articles, vu qu'une fois les fêtes passées elles sont presque de nulle valeur sur le marché américain, ce qui n'est pas le cas pour les dindons. D'après les apparences je suis fermement convaincu que les volailles canadiennes pourraient lutter favorablement avec tout ce que j'ai vu sur le marché anglais, tant au poids qu'à la qualité de la chair, et il suffirait d'y attirer