

ces établissements, créés tous dans les deux ou trois dernières années écoulées, se sont installés dans des régions situées à proximité de villes populeuses.

En 1887, la *Globe Poultry farm*, dirigée par M. Piero, se fondait à Portland dans le Maine. Contrairement à la presque totalité des établissements similaires; elle fait à la fois des œufs et de la volaille. Vendant chaque année 14 à 15,000 volailles, elle en entretient 7 à 8000 l'été, 2 à 3000 l'hiver, qui donnent par jour de 180 à 600 œufs; jusqu'à présent, la saison d'éclosion y a commencé le 15 janvier, mais on se propose de l'avancer désormais et de débiter dès la fin de décembre.

Quinze couveuses, chauffées à la vapeur et contenant chacune 15 à 1600 œufs, sont disposées dans une vaste salle où les jeunes poussins sont également conservés pendant les premiers jours qui suivent leur éclosion. On les installe ensuite, par groupes de quinze, dans de vastes bâtiments longs de 230 à 260 pieds, où chaque parquet de 15 occupe un espace couvert de 12 verges carrées et dispose d'une cour entourée d'un treillis de fil de fer de 10 pieds de large, sur 30 de long. En dehors de 800 *Plymouth-rocks*, de 400 *Livournes* et de 50 *Vyandottes*, l'établissement n'élève que des produits de croisement assez divers.

La nourriture est très variée; deux fois la semaine, chaque parquet reçoit 2.6 lbs de viande; les poules sont toujours approvisionnées d'une certaine quantité de coquilles d'œufs broyées, renouvelées chaque semaine. Les poulaillers, nettoyés tous les jours, sont lavés à grande eau et soumis à des fumigations d'acide sulfureux deux fois par an. Deux à neuf hommes, suivant le nombre des animaux, suffisent largement à assurer ces divers services.

Les fermes à volailles abondent dans le Nouveau-Jersey et se sont surtout concentrées à Hammonton, non loin de Philadelphie, où on a créé, depuis 1888, quarante de ces établissements possédant un ensemble de 100,000 volailles, dont le chiffre sera paraît-il quintuplé l'an prochain. Ces fermes

Parmi les formes à volailles d'Hammonton, nous citerons celle de M. G. Pressey, où l'incubation s'effectue dans six couveuses contenant 300 œufs chacune chauffées à 104° par des lampes brûlant de l'huile. Chaque opération dure en moyenne vingt et un jours, M. Pressey a obtenu l'an dernier 5,000 jeunes poulets, dont 4,500 ont pu être élevés.

Dans la ferme de M. Howe, les incubateurs chauffés à l'eau chaude sont du système Keystone; ils reçoivent 864 œufs chacun.

Chez M. Browning, on emploie le *Prairie State Incubator*, fonctionnant également par l'eau chaude. Nous citerons encore la ferme Jacob et la ferme Philips, qui serait le plus important de ces établissements.

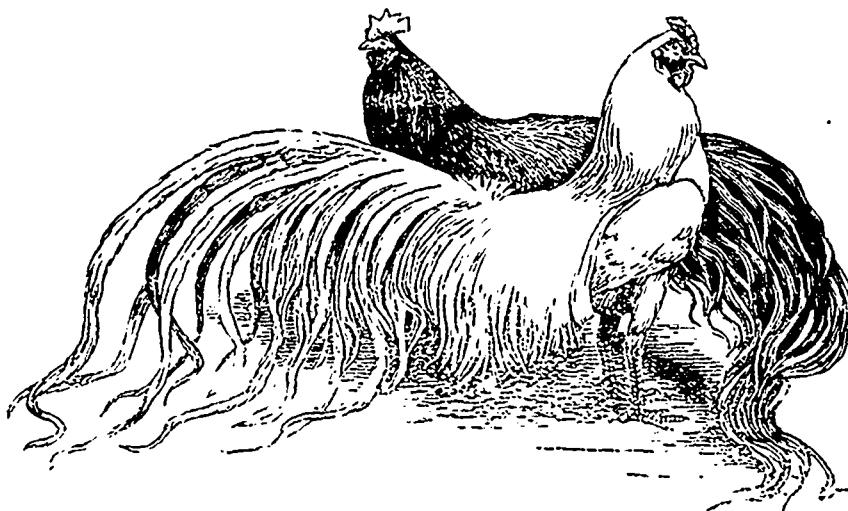
Les poulets sont nourris jusqu'au moment de la vente d'une pâtée faite avec des farines de rebut, du son, quelques œufs, un peu de viande grossière et d'os pulvérisés.

Les Etats-Unis possèdent encore des fermes à canards organisées d'après les mêmes principes. Chaque établissement élève 6 à 7,000 jeunes canards, en fait pondre un millier qui donnent de 10 à 19,000 œufs pour l'incubation de l'année suivante et n'en conserve que 160 à 200 pendant l'hiver.

M. BRÉZOL.

Volailles Japonaises.

La gravure (reproduite d'après le *Harper's Weekly* du 7 février) représente une des variétés assez rares de volailles exhibées à l'exposition de la "New-York Poultry and Pigeon Association," au mois de janvier de cette année. C'est une de ces races japonaises à longue queue, connues généralement sous le nom de *Shinotawaro*, ou *Phénix* et de poules *Yakohama*. "Ces animaux," (dit l'auteur de l'article) "sont remarquables par la longueur des plumes caudales, lesquelles traînent sur le sol et mesurent souvent deux ou trois pieds de long, après un an de croissance.



VOLAILLES JAPONAISES.

fonctionnent avec des frais généraux aussi réduits que possible.

Pendant une partie de l'année seulement, en hiver, elles ne produisent pas d'œufs et ne conservent pas leurs poulets plus de dix semaines. Les œufs qu'on y traite viennent surtout du Delaware et du Maryland. Les poulets obtenus se vendent à New-York et à Boston. Pendant l'été, le personnel se consacre à la culture des arbres fruitiers, très prospère dans la région.

En général, le public est porté à croire que les poulets, canards, oies et pigeons offrent peu d'intérêt et n'ont guère de valeur scientifique ou économique. Depuis quelque temps, cependant l'intérêt paraît se réveiller, et l'attention se porte davantage sur nos amis emplumés. Ce ne sont plus seulement les cultivateurs et les éleveurs qui s'en occupent, mais le nombre de ceux qu'on peut appeler "éleveurs amateurs" augmente de jour en jour. Beaucoup de personnes habitant