

soin de toute cette quantité, mettez 2½ livres de chaux vive dans un seau d'eau, plus une demi-tasse à thé de désinfectant. Soyez bien sûr que vous prenez de la chaux vive, et non pas de la chaux qui est restée exposée au soleil quelque temps et qui s'est éteinte, car celle-ci a perdu toute sa puissance de désinfection. Appliquez ce lait de chaux au moyen d'une pompe à pulvériser, c'est la méthode la plus facile. Avant d'employer la solution de chaux, faites-la passer par un tamis assez fin ou par une toile de coton à fromage, car le filtre peut se boucher. Si vous n'avez pas de pulvérisateur, servez-vous d'une brosse à blanchir, mais il est bien difficile de remplir tous les crevasses et les fentes quand la solution n'est pas projetée au moyen d'une pompe. C'est dans ces fentes que les mites, les poux, etc., se propagent. Il faut donc bien les imprégner du mélange désinfectant. Si le poulailler a été visité par une maladie contagieuse comme la tuberculose, pulvériser l'intérieur au moins deux fois à intervalles d'une semaine. Si les parcs ne sont pas trop grands, épandez à la surface une mince couche de chaux éteinte à l'air, puis bêchez ou labourez profondément. Si vous n'avez pas de chaux, un bon bêchage suffira, mais il vaudrait mieux chauler. Changez vos parcs de place tous les ans si vous pouvez, ou divisez-les et ensemencez la moitié en navette et l'autre en fourrage vert. Vous détruirez ainsi, par cette rotation les endroits où les vers et germes se propagent. Si vous vous servez de poulailler portatifs, déplacez-les fréquemment, car les volailles qui se nourrissent plusieurs années de suite sur le même terrain, finissent par l'infecter de germes de nombreuses maladies. Donnez aux volailles un grand parcours si vous avez de la place.

Désinfectez deux fois par an, au printemps et en automne, mais n'oubliez jamais la désinfection d'automne, avant d'introduire de nouvelles poules dans le poulailler. C'est la plus importante.



Élevage du lapin

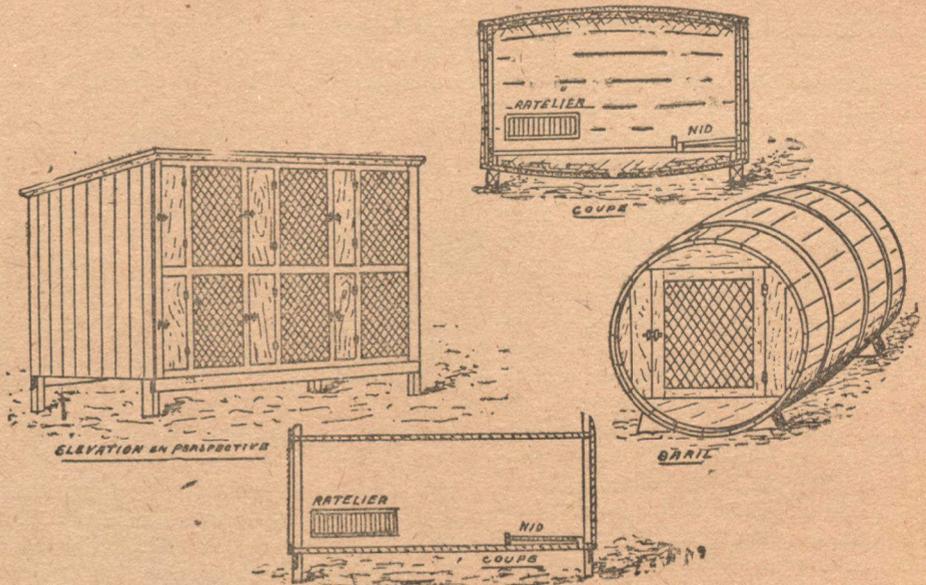
(Suite)

ABATTAGE

Saisissez l'animal par les pattes de derrière et appliquez un moyen coup de main sur le cou près de la nuque, et il se produira une rupture des vertèbres qui occasionnera une mort presque immédiate. Quelques éleveurs saignent les lapins, la plupart se contentent de lui arracher un œil.

ECORCHAGE

Avant que le lapin ne se refroidisse, on lui attache les pattes de derrière et on le suspend



à un clou, puis on pratique une incision transversal, allant du jarret droit au jarret gauche et passant par l'anus, et on dépouille la peau des cuisses en la rabattant jusqu'à la tête. On la détache au couteau et on la place au fourneau sur une planche de façon à ce que le dos soit légèrement tendu. Au bout de trois semaines, les peaux sont enfilés par les trous des yeux et suspendues dans un endroit sec et bien aéré. Elles sont prêtes à être vendues

APPRÊT ET CONSERVATION DES PEAUX

Procédé à l'alun :—Laisser tremper les peaux dans l'eau fraîche pendant 24 heures, puis enlever les morceaux de chair et de fibres avec un couteau non coupant. On les plonge ensuite, en les remuant de temps en temps, dans un bain tiède composé de 2 gallons d'eau, 20 onces d'alun et 8 onces de sel à cuisine.

On étend ensuite les peaux à l'ombre sur des cardes ou des planches, en les étirant en tous sens dès qu'elles sont à moitié sèches.

Lorsque le poil est encore un peu gras, on étend la peau, poil en dessus, on la saupoudre de son ou de plâtre et on la recouvre d'une bonne feuille de papier et on enroule le tout. On comprime ensuite, puis on bat légèrement en passant quelques coups de brosse sur le poil. Les peaux sont prêtes à être employées.

Procédé au sumac :—"Nettoyer avec soin les peaux des débris de sang et de chair avec l'eau, le savon et le grattoir. Les placer bien tendues, sur une planche, le poil en dessous; les piquer en une foule de points avec une aiguille pour faciliter la pénétration d'une forte décoction de feuilles séchées et moulues du sumac des corroyeurs (vinaigrier) avec laquelle on frotte la peau vigoureusement au moyen d'un tampon de linge. On lave à l'eau et on laisse sécher à l'ombre. On recommence ainsi trois ou quatre fois. La peau sèche est déclouée et froissée entre les mains pour lui rendre sa souplesse." Le Cosmos.

DÉBOUCHÉS

Pour la viande :—Plusieurs marchands d'animaux, bouchers, ainsi que la Société Coopérative agricole des Fromagers de Québec, s'oc-

cupent du commerce du lapin de boucherie. Cette viande est de plus en plus appréciée par les consommateurs des villes.

Pour les peaux :—Les principaux fourreurs ou marchands de peaux vertes paient des prix raisonnables pour les peaux de lapins bien préparées. Celles provenant des sujets abattus pendant le temps de la mue, à l'automne et au printemps se vendent plus difficilement.

Poil de lapins :—Nous ne connaissons guère d'acheteurs canadiens, mais il existe certaines manufactures de chapeaux ou de lingerie où l'on pourrait facilement écouler avantageusement cette production.

REMARQUES

On peut risquer de tuer les lapins en les prenant par les oreilles. Un lapin se prend simplement (comme un chat), par une poignée de peau saisie à pleine mains sur le bas du cou, près de la hauteur des épaules. Ainsi, on transporte le lapin sans le blesser, sans danger d'être égratigné, et on ne risque pas de lui décoller les anneaux de la colonne vertébrale, ou encore de provoquer l'inflammation des oreilles ou de la nuque.

Pour reconnaître l'âge des lapins, il faut une certaine habitude, ou du moins une grande attention. L'inspection des yeux, des paupières surtout (plus ou moins plissées), la vivacité des mouvements, la longueur des ongles plus ou moins courbés, le développement de la taille, sont autant de bons points d'observation.

L'utilisation du poil de lapin est souvent plus rémunératrice que celle de la fourrure. Elle constitue, depuis très longtemps, une véritable industrie française.

Lors de la mise bas, le calme le plus absolu est de rigueur aux alentours du clapier. Pour éviter certains accidents, il est toujours sage de mettre quelques succulents légumes et de l'eau mélangée avec un peu de lait dans la loge de la lapine qui est sur le point de donner des petits.

E. BÉLANGER.