

la sciure de bois, de la terre ou de cendre pour absorber les gaz émanant des déjections. On se rappelle que le fond de la cage est aussi à claires-voies, ou plutôt en lattes espacées.

NOURRITURE

1ère semaine, 2-3 avoine moulue et 1-3 moulée d'orge, de sarrasin, de blé-d'Inde, ou les trois ensemble, mais ne formant pas plus d'un tiers; les deux autres tiers doivent être de l'avoine finement moulue. Le maïs et même le sarrasin en abondance donnent trop de gras à la chair et lui communiquent une apparence huileuse, une teinte jaune que le marché n'aime pas. L'avoine produit la chair, le maïs et le sarrasin produisent surtout du gras.

Le tout est détrempe au lait écrémé, lait sûr, coagulé, lait de beurre. Faire une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Ajouter très peu de sel. Servir trois fois par jour, mais pas trop abondamment la première semaine. Ce point est important.

Beaucoup d'engraisers détrempe la pâtée de six à douze heures à l'avance pour la faire fermenter un peu avant de la servir, et se trouvent bien de l'application de cette méthode. Elle est d'ailleurs en vogue en Europe, et en particulier dans les Iles Britanniques.

La nourriture est servie dans le petit auge en face de la cage. Deux planchettes de 3 pouces de largeur, clouées en forme de V suffisent à fabriquer cette auge.

2e et 3e semaines.—Deux repas par jour seulement, de la même pâtée, mais avec abondance. Laissez manger les oiseaux tant qu'ils voudront, au moins 1-2 heure chaque fois.

Les dix derniers jours on donne un peu de suif, cru ou cuit, environ 1-4 de lb. par 12 poulets; (un peu moins 1-4 de lb. pour commencer et un peu plus les trois derniers jours.)

Si on manque de lait pour faire la pâtée on se sert d'eau, mais on ajoute 5 lbs. de viande quelconque ou 10 lbs. de sang par 100 lbs. de farine. Si l'on a ni sang ni viande on sert un peu de légumes verts en supplément de la pâtée. Pendant tout l'engraissement on donne du gravier tous

les deux jours et de l'eau ou du lait tous les jours, s'il fait chaud S'il fait froid pas de breuvage

90 lbs. de moulée et 150 lbs. lait écrémé engraisseront une douzaine de poulets, pendant trois semaines. Mais la plupart des poulets seront bons à tuer après 15 ou 18 jours.

ABATTAGE

Faire jeûner au moins 24 heures, avant de tuer, et faire boire 5 heures avant la boucherie, afin de laver les intestins.

Pour l'abattage le poulet est suspendu par les pattes, au moyen d'une ficelle, et saigné par le bec, puis plumé aussitôt et à sec. Tout cela est l'affaire de 6 minutes, quand on sait « le tour. »

MISE EN FORME

Deux planches de 7 pouces de largeur et formant angle droit vous feront une presse ou forme excellente sur laquelle vous disposerez les poulets pour les laisser refroidir et leur communiquer une belle forme. Inclinez un peu votre presse en arrière et sur le dos du poulet mettez une gazette, puis une brique, et quatre heures après vous aurez la forme voulue.

EMBALLAGE, ETC.

N'emballer pas avant que le poulet soit complètement refroidi, ce qui, dans la saison actuelle, demande une vingtaine d'heures.

Cultivez les races améliorées: Plymouth Rocks, Rhode Island Rouges, Wyandottes, etc. Elevez et engraissez méthodiquement et votre labeur sera rémunéré au centuple.

NOTES SUPPLÉMENTAIRES

(Par le Secrétaire de l'Union
Expérimentale des agriculteurs
de Québec)

La première édition de cette brochure a été rapidement épuisée, et on en demande une seconde annotée.

Voilà pourquoi je jette à la hâte à l'imprimeur les notes suivantes, qui auront au moins le mérite de l'actualité.