

comme dans le Midi, à produire les oies en chair pour les vendre à la fin de l'été aux engraisseurs, ou plutôt aux engraisseuruses, car cette industrie, est à peu près entre les mains des femmes.

Comme il s'agit surtout ici de produire l'hypertrophie du foie, le choix de l'oiseau est un peu plus délicat que pour l'engraissement toulousain. Il faut que l'oiseau soit jeune, ce qui se reconnaît à la flexibilité et à la couleur de la membrane du bec, et que sa carcasse soit bien conformée, ce dont on s'assure par le toucher.

Les oies choisies sont placées dans des écuries sombres, et nourries avec des fèves de marais, jusqu'à ce qu'on ait constaté un état de chair suffisant. C'est pendant les huit derniers jours seulement qu'on les soumet au régime de l'engraissement à outrance.

On les place dans des boîtes, prisons ou épinettes, soit isolées, soit réunies au nombre de douze environ, mais assez serrées pour qu'elles ne puissent se donner que fort peu de mouvement. Toute fois la partie supérieure de la boîte est ouverte, en avant, de manière que chaque oie puisse passer son cou et barboter dans une augette pleine d'une eau tenant parfois un peu de charbon de bois en suspension. La nature de l'eau paraît agir d'une manière marquée sur le développement du foie.

Les oies sont d'abord gavées comme à Toulouse, deux fois par jour, avec du maïs échaudé dans de l'eau salée. Souvent, après chaque repas, on administre à l'oiseau une cuillerée d'huile d'oilette.

Les accidents et les morts subites sont plus fréquents par cette méthode, d'abord à cause du gonflement considérable du foie, ensuite parce que l'oie commune a moins d'aptitude que l'oie de Toulouse à cet engraissement exagéré et offre moins de résistance vitale.

Aussi l'engraissee vit-elle dans une alerte continuelle, car l'oie qui meurt avant son temps constitue une perte sèche assez sérieuse.

Son heure venue, l'oie est tuée, plumée, vidée et suspendue pendant vingt quatre heures dans un endroit frais.— On recommande à Toulouse de la tuer sur sa digestion. Puis on extrait le foie avec précaution.

Les pâtés de foie gras de Strasbourg sont connus partout. Il seraient sans rivaux si les terrines de Toulouse et de Nérac n'existaient pas. Celles-ci sont faites avec les foies gras des canards mulards.

Le pâté de foie gras a eu l'honneur d'inspirer un historien presque poète, M. Gérard, avocat à Strasbourg.— On attribue souvent l'invention de cet excellent produit à un certain Mathieu, cuisinier du cardinal de Rohan, prince-évêque de Strasbourg. *Suum cuique,*

l'invention appartient à Close, cuisinier du maréchal de Contades, gouverneur pour le roi de la province d'Alsace. Le dit Close, lorsque son maître quitta Strasbourg, en 1788, ne voulant pas entrer au service de son successeur, le maréchal de Stainville, s'établit à son compte, épousa la veuve du pâtissier Mathieu, et confectionna dès lors pour le public les fameux pâtés réservés jusque-là à la table du maréchal de Contades.— « C'est de son modeste laboratoire (de la rue des Mésanges, à Strasbourg) que le pâté de foie gras est parti pour faire le tour du monde ! » s'écrie M. Gérard dans un accès de lyrisme, excusable chez un citoyen d'une ville où se produit par chaque saison (six mois) un mouvement d'affaires qui dépasse 2 millions de francs, sur les seuls pâtés de foie gras.

Le commerce des oies grasses, en général, donne lieu, d'ailleurs, en France, à des transactions excessivement considérables. Pour en donner une idée, nous ne citerons qu'un chiffre : Paris n'est pas la ville où la consommation des oies est la plus importante, proportionnellement à sa population ; cependant, la veille du jour de Noël, il arrive à Paris, à peu près, chaque année, jusqu'à un million de livres d'oies grasses qui sont enlevées sur les marchés le jour même ou le jour suivant.

Les oies grasses donnent aussi naissance en Angleterre à un mouvement d'affaires des plus considérables. Le jour de la Christmas, il n'est pas de famille anglaise, si dénuée soit-elle, qui ne tienne à mettre au four son oie de Noël, dût-elle y consacrer ces derniers schellings. Ce sont surtout les comtés de Norfolk et de Suffolk, les marais de la Cornouaille occidentale qui se livrent à l'élevage de ces oiseaux sur les plus vastes proportions. La foire aux oies de Sommer-Court est célèbre dans tout le Royaume-Uni.

Mais comme il se consomme en Angleterre, outre les oies adultes, dites oies de Noël, une énorme quantité de jeunes oisons qui remplacent nos canetons de Rouen et d'Amiens, la production indigène ne peut suffire à la consommation. Aussi, Rotterdam expédie-t-elle chaque automne vers les ports anglais des millions d'oies vivantes provenant de la Hollande, de la Moravie, de la Poméranie et des provinces de l'Allemagne centrale. Tous ces pays ont des marchés spéciaux très importants, et celui d'Husenheim, la vieille ville des oies, est célèbre depuis des siècles. Des canetons entiers s'y livrent d'une manière presque exclusive à la production de ces oiseaux qui leur fournit de grands bénéfices, mais surtout la Hollande, où l'on cultive une belle variété grise différant seulement par une taille un peu plus forte de l'oie première, sau-

vage, souche commune de nos variétés domestiques.— (*Revue Agricole du midi.*)

J. PELLETAN.

RECETTES UTILES.

Moyen pour guérir les volailles.

M. Mile, pharmacien, indique le remède suivant au moyen duquel on peut éviter la mortalité des volailles.

Cannelle de Chine en poudre fine.....	3 oz.
Gingembre en poudre.....	
fine.....	10 "
Gentiane	1 "
Anis.....	1 "
Carbonate de fer.....	5 "

Ces poudres doivent être parfaitement mélangées à l'aide d'un tamis. Voici comment il faut s'en servir :

Une cuillerée à café de cette poudre est mélangée à la pâte de vingt dindonneaux pour le repas du matin, il en est de même pour celui du soir. Le traitement doit être commencé 15 jours avant l'apparition du rouge et continué 15 jours à trois semaines après. Les temps humides sont contraires aux jeunes animaux ; aussitôt qu'on remarque le plus petit signe de maladie, il est important d'administrer la poudre. Les autres volailles de basse-cour seront traitées de la même manière que les dindons.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

CHEMIN DE LA FORTUNE.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

VI

Après une demi-heure d'ouvrage, ils s'approchèrent du trou avec une très-longue tige d'arbre, et l'enfoncèrent dans l'eau jusqu'à ce qu'ils sentissent le fond à environ trente pieds. Ils jetèrent un cri de joyeuse surprise, convaincus qu'à si peu de profondeur, il serait facile de s'emparer de l'or, par l'un ou l'autre moyen. Mais, lorsqu'ils s'interrogèrent les uns les autres sur ce moyen, personne n'eut une réponse satisfaisante à donner, et on débattit l'idée d'entourer le puits d'une digue et d'en tirer l'eau. Jean Creps rit de ce projet insensé, et calcula qu'il faudrait au moins une année pour vider le puits, même si on réussissait à l'endiguer, chose qui lui paraissait tout à fait impossible. Reconnaissant le fondement de cette objection, les chercheurs d'or se tenaient, découragés et abattus, au bord du trou ; leurs yeux égarés semblaient vouloir en souder le fond, afin d'apercevoir l'or qui faisait battre leur cœur.