

Les mélanges de cire du Dr N.-H. Grace M. Fl. Champagne pour déplumer les volailles élu président

Le dernier cri comme système simple, rapide et économique de débarrasser les volailles abattues des plumes, moignons de plumes, poils et écailles qui en affectent l'apparence.

Les mélanges de cire que vient de perfectionner le Dr. N. H. Grace du Conseil national des Recherches à Ottawa, seront considérés par les aviculteurs pratiques comme la méthode la plus simple, la plus rapide et partant la plus économique pour donner une apparence de beauté et un fini à nos produits de marché, comme nous n'avons pu y arriver encore avec les méthodes de préparation que nous avons employées jusqu'à présent.

Sur l'invitation de M. Abel Raymond, B.S.A., qui a la direction de la propagande avicole fédérale dans la province de Québec, nous avons assisté, vendredi dernier, au Château Frontenac, à une intéressante démonstration du déplumage, je devrais plutôt dire du nettoyage et du finissage des volailles abattues, car il ne faudrait pas que le lecteur soit sous l'impression que par le procédé que vient de perfectionner le Dr. Grace, on peut déplumer les sujets par ces immersions dans un bain de cire, il faut procéder avant au déplumage manuel soit à chaud ou à sec. Les résultats du nouveau procédé sont merveilleux. Le travail se fait rapidement et il n'y a pas un chicot qui peut résister à la force d'adhérence du mélange de cire préparé par ce technicien.

Avant de procéder à l'immersion des sujets l'auteur qui a perfectionné ce système, déjà en vogue aux Etats-Unis, qui ne se pratique toutefois encore là-bas que sur les oiseaux échaudés, c'est-à-dire qui ont été plongés, au cours de la plumaison, dans de l'eau tenue à une température de 130 degrés F. nous a fourni les détails que nous résumons ici. M. Abel Raymond agissait comme interprète.

L'emploi de mélange de cire dans la plumaison des volailles est aujourd'hui très répandu parmi les aviculteurs des Etats-Unis, mais il ne se pratique encore que sur les oiseaux échaudés c'est-à-dire qui ont été plongés, au cours de la plumaison, dans de l'eau tenue à une température de 130 degrés F. Le Conseil national de recherches canadien s'est occupé de cette question dernièrement et il a réussi à produire cinq mélanges de cire différents, dont tous ont l'avantage d'être assez satisfaisants, aussi bien pour les volailles plumées à sec que pour celles qui sont échaudées.

La plumaison à sec est beaucoup moins coûteuse que l'autre et se fait de la façon suivante: la volaille est tuée et les grosses plumes sont enlevées. On la suspend ensuite jusqu'à ce qu'elle soit en partie refroidie. En général, on a trouvé que la température de la peau devrait être abaissée à environ 85 degrés F.

Ce refroidissement, qui est effectué avant le cirage, est une précaution importante parce que le cirage d'une volaille chaude laisse des taches qui sont une objection. On prévient cet inconvénient par un refroidissement suffisant. La volaille refroidie est trempée dans la cire à une température de 128 degrés F.—136 degrés F. Pour les sujets durs à plumer on préfère une température de 135 à 138 degrés F. Si l'oiseau a été plongé dans l'eau chaude, la température de la cire peut n'être pas supérieure à 125 degrés F., ou même un degré ou deux de moins. Généralement on plonge

la volaille à deux reprises dans la cire, ce qui est suffisant pour laisser une couche qui s'arrache facilement. On la laisse ensuite se refroidir jusqu'à ce que le revêtement de cire soit assez dur et élastique. On peut la plonger dans l'eau pour que le durcissement soit plus rapide. Le durcissement de la couche de cire exige un peu d'attention: si la cire devient trop dure elle est cassante et son enlèvement exige plus de temps. Une couche de cire bien durcie s'enlève en grandes écailles élastiques, emportant avec elle les plumes, les moignons de plumes, les poils et les écailles. Pour un oiseau bien refroidi un intervalle de 20 minutes est généralement suffisant pour produire une bonne couche d'arrachage.

Pour l'échaudage, lorsque l'oiseau est trempé après que les plumes de l'aile et de la queue sont enlevées, la température de l'eau devrait être de 128 degrés F., pour les jeunes oiseaux, de 129 degrés pour les poulets et de 130 degrés pour les poules. Il est important de maintenir la température au degré exact. La période d'immersion est d'environ une minute. On enlève ensuite les grosses plumes de la façon habituelle et on suspend l'oiseau jusqu'à ce qu'il soit sec. La chaleur du corps est suffisante pour qu'une volaille ordinaire sèche en moins d'une heure.

La plumaison à sec offre des avantages bien évidents sur la plumaison après échaudage, qui exige un contrôle soigneux de la température. Elle permet de réaliser une économie appréciable de matériel et de manipulation dans les établissements d'emballage. Elle simplifie beaucoup le procédé pour les cultivateurs. Le coût du meilleur mélange de cire employé par le Conseil de recherches est de 8.2 cents la livre, et il ne se perd que très peu de cire au cours du procédé, car elle fond rapidement et l'on peut débarrasser les plumes de leur cire par le coulage.

M. J.-Ant. Grenier, sous-ministre de l'Agriculture, Jos.-D. Barbeau chef de la section avicole provinciale, Emile Gauthier, agronome régional, et quelques autres employés du Ministère de l'Agriculture ont assisté à cette démonstration.

Les représentants de Canada Packers, en congrès à Québec, au Château-Frontenac, ont également assisté et porté beaucoup d'intérêt à cette innovation dans la préparation des sujets avicoles pour le marché.

Nous avons essayé en vain d'obtenir la formule de composition et la liste des ingrédients employés par le Dr. Grace. Il reste à déterminer si certains ingrédients ne pourraient pas être avantageusement substitués à ceux qui sont employés présentement. On nous affirme que d'ici peu le Conseil des Recherches Nationales sera parfaitement au fait de la meilleure formule de mélange à recommander et que le public agricole en sera informé.

Il se fabrique tous les ans au Canada près de 15,000,000 de barils de farine de blé ainsi que beaucoup d'autres genres de farine, notamment de pommes de terre, de blé d'Inde, de sarrasin, d'orge et de seigle. La consommation de farine au Canada est en moyenne d'un baril par année et par tête de la population. Il s'exporte de la farine canadienne sur toutes les parties du monde, mais principalement sur les Iles britanniques.

Les agronomes du Bas de Québec réunis à l'École d'Agriculture de Ste-Anne. Élections de l'exécutif.—Conférence par M. M. St-Pierre, Ph. D.

Les agronomes canadiens de la section Ste-Anne de la C.S.T.A., se sont réunis à l'École Supérieure d'Agriculture, le 4 courant pour y tenir leur séance d'élections.

Le président M. C. Campagna, souhaite la bienvenue aux membres présents ainsi qu'aux finissants du cours agronomique et présente le conférencier, le Dr. M. St-Pierre, professeur à l'École d'Agriculture. M. St-Pierre nous parle de la "valeur relative des rations entières comparées avec les rations limitées pour l'alimentation des porcs". Tel était le sujet de la thèse qu'il a soutenue l'été dernier, à l'Université de Cornell, pour l'obtention de son doctorat.

La nécessité d'une étude approfondie de cette question s'imposait du fait que des expériences conduites précédemment sur le sujet avaient données des résultats contradictoires.

Le Dr. St-Pierre énumère tous les soins, les précautions qui ont présidé à la mise en marche de ses expériences pour éliminer le plus possible les chances d'erreur: expériences d'hiver et d'été; division uniforme des lots de porcs quant à l'âge, poids, race, portée, condition, etc., position des sujets dans des conditions identiques; contrôle scrupuleux de la nourriture et du poids gagné; enfin, analyse détaillée des résultats obtenus.

De toutes ces données, il ressort que les rations entières, (soit 4% du poids vif) sont beaucoup plus avantageuses tant pour la rapidité de gain, l'économie de gain que pour la qualité de la chair, et sauf dans des circonstances exceptionnelles, il n'est à peu près jamais payant de limiter l'alimentation.

M. l'abbé M. Proulx remercie le conférencier en termes élogieux et rappelle l'estime et la considération dont il était l'objet de la part de ses professeurs et camarades, chez nos voisins d'outre quarante-cinquième.

M. le président exprime aux autorités de l'École sa reconnaissance pour la bienveillante hospitalité qu'ils ont toujours offerte à la C.S.T.A., remercie M. B. Baribeau, secrétaire, et M. P.-E. Bernier, ass.-secrétaire pour le zèle et le dévouement qu'ils ont manifestés envers leur section, puis il annonce l'ouverture des élections.

Le résultat fut le suivant:

Président: M. Fl. Champagne
Vice-président M. C. Gagné
Sec.-trésorier M. B. Baribeau
Ass.-secrétaire M. G. Gaudette
Conseillers M. J.-A. Ste-Marie
M.-L. de G. Fortin
Représentant à l'Exécutif Central: M. F. Champagne.
Délégués à la convention annuelle: M. Fl. Champagne, M. C. Gagné, M. A. Sirois.

Les membres suivants étaient présents: Fl. Champagne, Dr. St-Pierre, Abbé H. Dubois, abbé M. Proulx, E. Champagne, J.-A. Ste-Marie, L.-A. Dupuis, C. Gagné, A. Sirois, A. Scott, G. Fortin, L. Girard, R. Pelletier, C.-E. Rioux, P.-E. Bernier, E. Godbout, L. Massé, E. Petit, J. Bellemare, J. Bilodeau, E. Laplante, R. Lachance, G. Gaudette.

NE POUVAIT REMUER NI BRAS NI JAMBES

Souffrit de rhumatisme 10 ans

Cette femme dut croire renaitre à la vie lorsqu'après dix années d'inactivité, elle put enfin recommencer à se servir de ses bras et de ses jambes. Elle écrit:

"Depuis 1920, je souffrais de rhumatisme et devais garder le lit parce que je ne pouvais remuer ni mes bras ni mes jambes. On devait me nourrir comme un enfant et chacun croyait que j'allais rester invalide jusqu'à la fin de mes jours. Je ne désespérais toutefois pas et essayais une foule de choses différentes. C'est Kruschen qui me sauva éventuellement et, aujourd'hui, je considère que je lui dois la vie. Mon état s'est considérablement amélioré et mes membres deviennent graduellement de plus en plus souples. Déjà, je puis manger et m'habiller sans assistance—ce que je ne pouvais faire depuis dix ans".—M. H.

Deux des ingrédients des Sels Kruschen sont les dissolvants de l'acide urique les plus efficaces que connaisse la science médicale. Ils émoussent rapidement les arêtes tranchantes des cristaux douloureux et les transforment en une solution inoffensive. D'autres ingrédients de ces Sels ont un effet stimulant sur les reins et favorisent l'expulsion, par le canal naturel, des aiguilles urétiques dissoutes.

D'APRES la troisième et dernière computation, la récolte canadienne de blé pour 1934 est maintenant évaluée à 275,849,000 boisseaux. L'évaluation révisée pour 1933 était de 281,892,000 boisseaux. La récolte de pommes de terre pour l'année 1934 est maintenant évaluée à 48,095,000 quintaux, contre 42,745,000 quintaux en 1933.

DANS les conserves de pois, la grosseur du pois est indiquée sur une étiquette posée sur la boîte. Le No 1 est un très petit pois, le No 2 est plus gros, le No 3 encore plus gros, et ainsi de suite. La grosseur du pois n'a rien à voir avec la qualité, pas plus que la qualité avec la grosseur.

Le système inauguré par le Ministère fédéral de l'Agriculture pour la production d'œufs de la Catégorie A1 fonctionne depuis un an et déjà 540 fermes ont été approuvées, plus de 50,000 caisses ont été vendues, et les producteurs ont reçu une plus-value d'environ \$90,000. Les œufs de la catégorie A1 sont produits sur des fermes approuvées par le Ministère fédéral de l'Agriculture.



Entièrement garantis Fabriqués en Angleterre

Exigez les produits COOPER

Poudre contre l'Hypoderme

Communément employée dans nos campagnes

DRI-KIL

Poudre insecticide pour la ferme

Demandez-les à votre marchand, votre pharmacien ou écrivez à

Canadian Co-operative Wool Growers Limited

Toronto, Weston, Regina, Lennoxville

Encouragez nos annonceurs