

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [6] (1903)
Heft: 41

Artikel: Causerie agricole : l'engraissement des poulets
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253188>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Causerie agricole

L'ENGRAISSEMENT DES POULETS

Conditions à remplir. — Epinettes. — Hygiène. — Nourriture. Gavage. — Pâtées et pâtons.

L'engraissement des poulets peut se faire à toute époque de l'année et en toute saison : On engraisse en été les poulets nés en janvier et février; en automne, ceux nés en mars ou en avril; en hiver ceux nés en mai et juin; au printemps, ceux nés tardivement en automne.

L'aptitude des volailles à l'engraissement n'est pas identique pour toutes les races. Les éleveurs connaissent par une longue expérience, parmi les races d'une région déterminée, quelles sont celles qu'il convient d'élever dans ce but.

La première condition nécessaire pour réaliser un engraissement parfait et rapide, est de choisir des poulets soigneusement nourris jusqu'à l'âge de 3 mois au moins. L'alimentation dans le premier âge a, en effet, une importance considérable sur les prédispositions des sujets à prendre rapidement et facilement de la graisse.

Le régime de stabulation, comme il se pratique chez les grands animaux à l'engrais, est nécessaire pour éviter toute cause d'excitation musculaire qui se produit toujours aux dépens de la graisse. Pour réaliser cette condition les poulets sont placés dans des cages à claire-voie que l'on nomme épinettes. Chaque sujet peut être isolé, comme aussi on peut les réunir par huit à dix dans la même cage; ainsi groupés, leur engraissement est plus rapide. Le local où sont placés les épinettes doit être très propre et aéré sans que pour cela sa température puisse subir de trop grandes variations. Une salle d'engraissement trop froide ou trop chaude nécessite de la part des animaux un travail excitateur soit pour produire une chaleur corporelle suffisante, si la température est froide, soit pour réaliser les expirations rapides provoquées par une température élevée. La température la plus favora-

ble est celle de 15° centigrades avec variation de 3° à 4° en plus ou moins.

La distribution des aliments doit être faite à des heures régulières. Dès le début on nourrit les volailles avec des grains et, après quelques jours de ce régime, on leur donne des aliments farineux d'une digestion facile et rapide. Des pommes de terre cuites mélangées avec de la farine d'orge, du maïs, des sons, des recoupes donnent d'excellents résultats.

On y ajoute quelques matières animales, viande hachée, farines de viande et surtout un peu de sel pour exciter l'appétit et favoriser les diverses sécrétions.

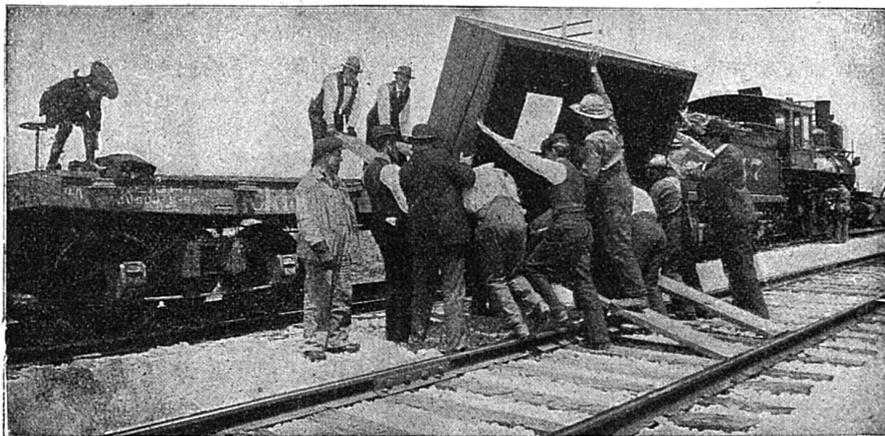
Les tourteaux de noix, de maïs, de chenevis, peuvent être additionnés aux aliments en petite quantité, mais jamais seuls. Les aliments ne doivent pas être trop aqueux, car ils ne donnent que des animaux à chair

molle. Le dernier repas de la journée peut être constitué de grains cuits, blé, orge, sarrasin.

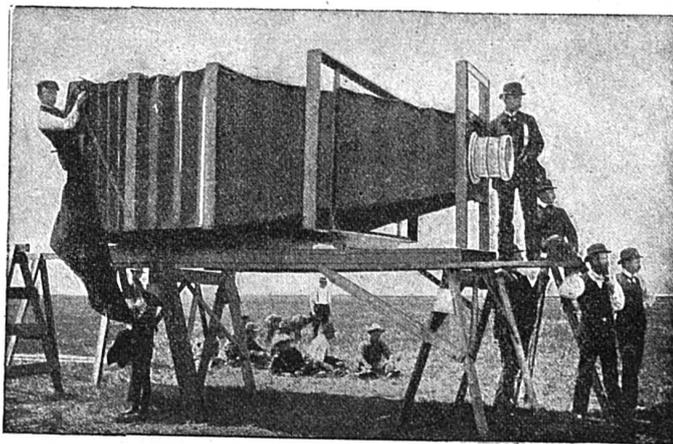
L'engraissement à l'épinette dure trois semaines; on le pousse jusqu'à quatre semaines pour les animaux insuffisamment engraisés ou ceux dont on veut poursuivre plus à fond l'engraissement.

Un praticien éleveur, de notre connaissance, opère par période de huit jours. La première période, il distribue une nourriture composée de pâtée de pommes de terre cuites mélangées avec des sons et des recoupes, des déchets de pain ou de tourteaux de maïs; pour la deuxième période, il ajoute à ces pâtées quelques matières animales; pour la troisième période, la pâtée est délayée avec un peu de petit lait et additionnée d'une quantité de sel un peu supérieure à celle mise aux précédentes. Cette dernière période comporte cinq repas par jour et les autres quatre seulement, donnés toujours à des heures régulières.

Lorsqu'on veut réaliser un engraissement rapide, on a recours au gavage. Cette opération consiste à introduire dans le jabot du poulet une certaine quantité de pâtée liquide. Elle se fait à l'aide d'instruments dont le plus primitif est un simple entonnoir dont la tubulure est coupée en biseau et garnie de caoutchouc pour ne pas blesser le gosier du poulet. L'oiseau est maintenu



Le plus grand appareil photographique du monde : Chargement de la camera sur un wagon.



Le plus grand appareil photographique du monde : L'appareil en fonctions

entre les genoux et l'on introduit de la main gauche l'entonnoir dans le gosier de l'oiseau tout en allongeant le cou. Avec la main droite on prend une cuiller à pâtée de contenance déterminée et l'on jette dans l'entonnoir la quantité nécessaire. Il suffit de donner à l'aliment une légère pression avec le doigt pour faciliter sa descente. Cette opération est faite trois fois par jour en augmentant progressivement la dose de pâtée; elle dure trois semaines, au bout desquelles l'engraissement doit être terminé; on le constate en palpant le bourrelet de graisse qui se forme au croupion de l'animal. L'éleveur industriel emploie la gaveuse mécanique qui permet de gaver plus de 300 volailles à l'heure, tandis qu'un opérateur habile n'en peut guère gaver que cinquante avec l'entonnoir.

Dans la région du Houdan, les pâtées sont liquides et composées de farines d'orge, de maïs bien blutées, délayées dans du petit lait à raison de 300 à 350 grammes par litre de liquide. On la donne trois fois par jour. Les trois derniers jours, cette pâtée est additionnée de saindoux fondu à raison de 10 gr. par tête et d'un œuf cru par livre de pâtée.

Dans la Bresse et la Sarthe, on donne des pâtons constitués par un mélange de farine d'orge, de sarrasin et d'avoine délayée dans du lait doux ou tourné.

entendit dans le téléphone en communication avec l'appareil 3 bruits facilement perceptibles. Le problème était donc résolu, et il s'agira maintenant de renforcer le courant pour que tous les sons, même les plus faibles, soient entendus. Il vient de se fonder en Amérique une société par actions avec un capital de 6 millions de dollars pour exploiter la découverte de Marconi.

NOS ILLUSTRATIONS

La chapelle de Guillaume Tell au bord du lac des Quatre-Gantons.

C'est sur un rocher qui s'avance dans le lac au pied de l'Axenberg que se trouve la chapelle de Tell, fondée dit-on, en 1388 à l'endroit où Guillaume Tell aurait sauté du bateau de Gessler. D'après la tradition, 114 personnes ayant connu le héros suisse étaient présentes à l'inauguration. En 1593 et en 1719, la chapelle a été refaite. En 1880 elle subit une restauration complète et fut ornée de 4 fresques dues au pinceau du peintre bâlois Stuckelberg. Ces quatre fresques représentent la scène du Rutli, le tir de la pomme, Guillaume Tell sautant de la barque de Gessler et la mort de Gessler dans le chemin creux. C'est en juin 1883 que la nouvelle chapelle fut inaugurée. Chaque année, le samedi après l'Ascension, on y lit une messe suivi d'un sermon, et les habitants des bords du lac y assistent en grand nombre dans des barques pavisées. La chapelle est visitée par une quantité d'étrangers, par de nombreuses écoles et sociétés du pays. De cet endroit idyllique l'on jouit d'une vue magnifique sur le Rutli, le Seelisberg et sur le splendide massif de l'Uri-Rothstock.

Femme Antalaotre; enfants Hovas décortiquant et vannant le riz pour le repas; jeune fille noble Hova.

Nous voici à Madagascar. Cette île plus grande que la France, depuis 1895 possession française, se développe admirablement et rapidement. De nombreuses routes y sont en construction et quelques voies ferrées en partie établies, en partie projetées, vont permettre d'exploiter ses mines de houille, de plomb, de cuivre et d'argent qui sont assez riches. Cette île possède une flore tropicale excessivement variée: riz, café, canne à sucre, essences nombreuses, arbre à caoutchouc, etc. La population est de 5 millions d'habitants et la capitale, Tananarive, a 150.000 habitants; les principales villes sont: Tamatave, et Majunga, ports de mer, dont le commerce se développe journellement. Deux de nos gravures représentent deux types de femmes très différentes, car elles ne sont pas de la même race: une femme antalaotre et une jeune fille noble hova. La troisième gravure nous fait assister à une petite scène enfantine chez les Hovas. Ces enfants préparent le riz pour toute la famille. A n'en pas douter ils mettent à ce travail beaucoup d'intelligence car le riz est la base de la nourriture des différentes et nombreuses tribus, habitant cette grande île.

Le plus grand appareil photographique du monde.

A quoi peut bien servir un appareil photographique de ce calibre? C'est ce que nous nous demandons, si l'on tient compte du fait que l'on peut agrandir presque démesurément une photographie quelconque. Mais en Amérique tout doit être fait dans des dimensions colossales. N'avons-nous déjà pas vu des photographies de maisons de 25-30 étages édiées par les Yankees? Ils possèdent le plus grand télescope, et ils auront voulu avoir également le plus grand appareil photographique, qui ne se mettra plus commodément dans la poche comme un gentil Kodak, mais auquel il faudra un vrai wagon de chemin de fer pour être transporté de droite et de gauche. Ce ne sera pas une bagatelle que de charger un monstre pareil sur un truc ou de l'en descendre et de le placer ensuite sur des tréteaux, comme le montrent nos gravures.



Guillaume Marconi, inventeur de la télégraphie sans fil

Depuis que Marconi, en juin 1897, a réussi à envoyer de Spezia un message télégraphique, sans l'intervention de câble à un navire distant de 12 km., ce physicien célèbre travaille assidûment à transmettre des télégrammes à travers l'Océan. Dans ce but, il a établi à Saint-Jean, dans l'Amérique du Nord, et à Penzance, dans les Cornouailles deux stations télégraphiques distantes de 2700 km. pour y faire ses expériences. Marconi était à St-Jean et son assistant à Penzance. Le moment pendant lequel cet essai télégraphique devait avoir lieu fut soigneusement fixé d'avance. On télégraphia le chiffre 5 représenté par 3 points (...) dans le système Morse, trois jours consécutifs, et chaque fois on