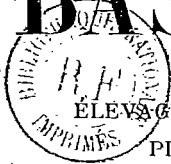


BIBLIOTHÈQUE D'UTILITÉ PRATIQUE

# LES ANIMAUX

DE

# BASSE-COUR



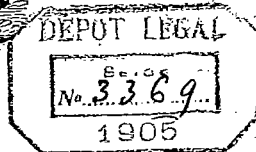
ÉLEVAGE DES POULES ET COQS, DINDONS,  
PINTADES, OIES, CANARDS,  
CYGNES, PAONS, PIGEONS, LÉPORIDES, LAPINS,  
ET COBAYES

PAR

**Albert LARBALÉTRIER**

Ingénieur-agronome, professeur à l'École pratique d'Agriculture du Pas-de-Calais

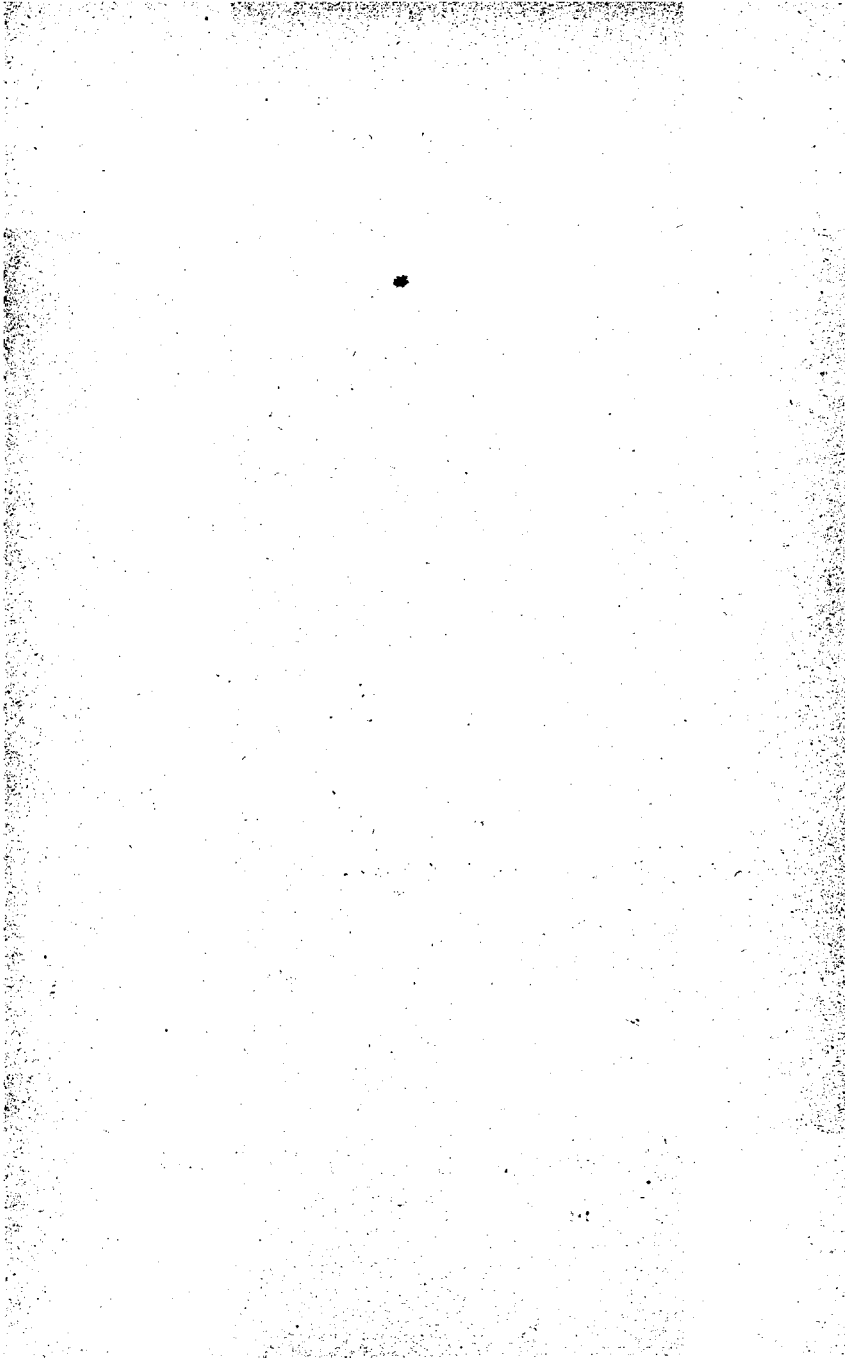
*Ouvrage illustré de 106 gravures et vignettes*

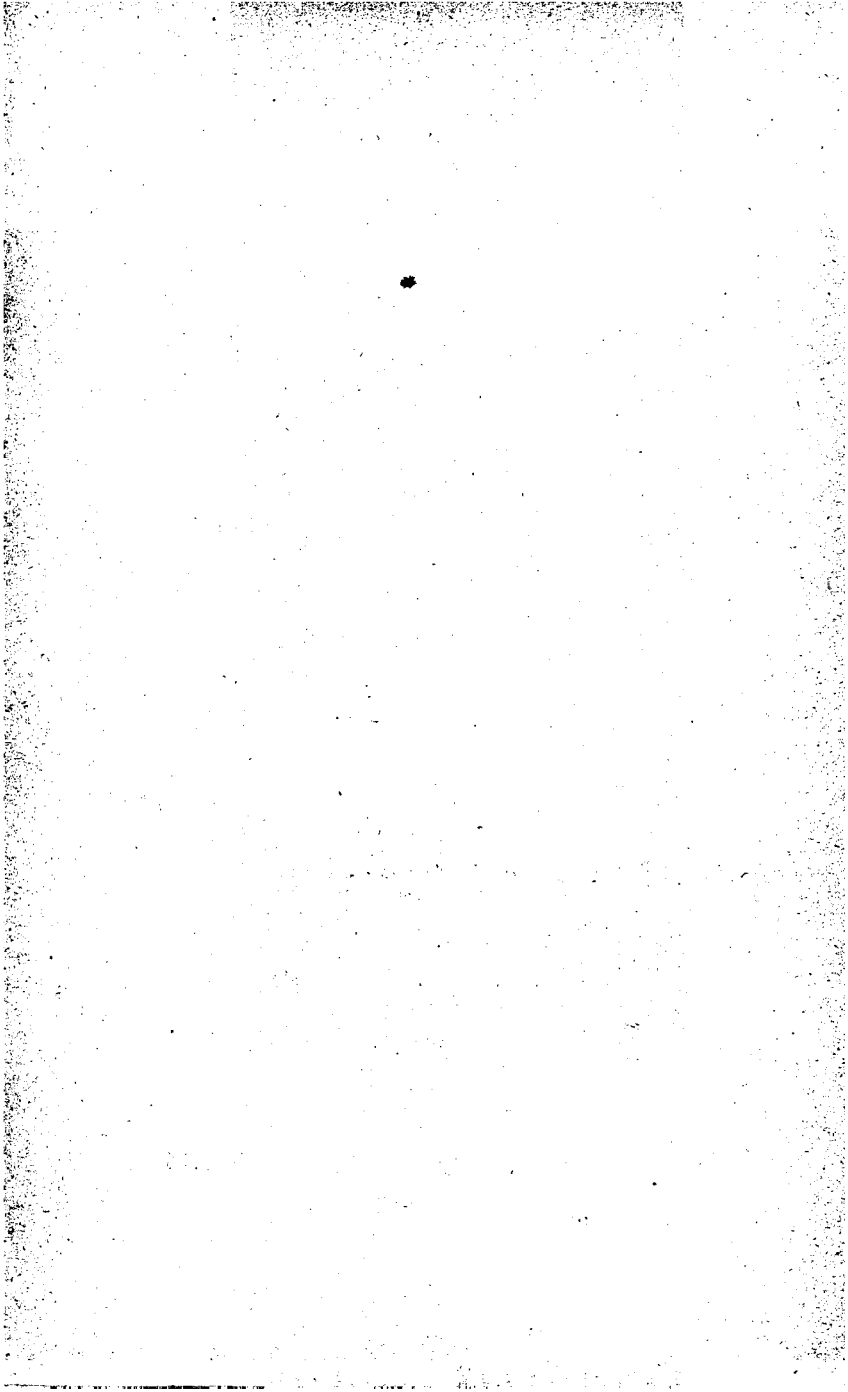


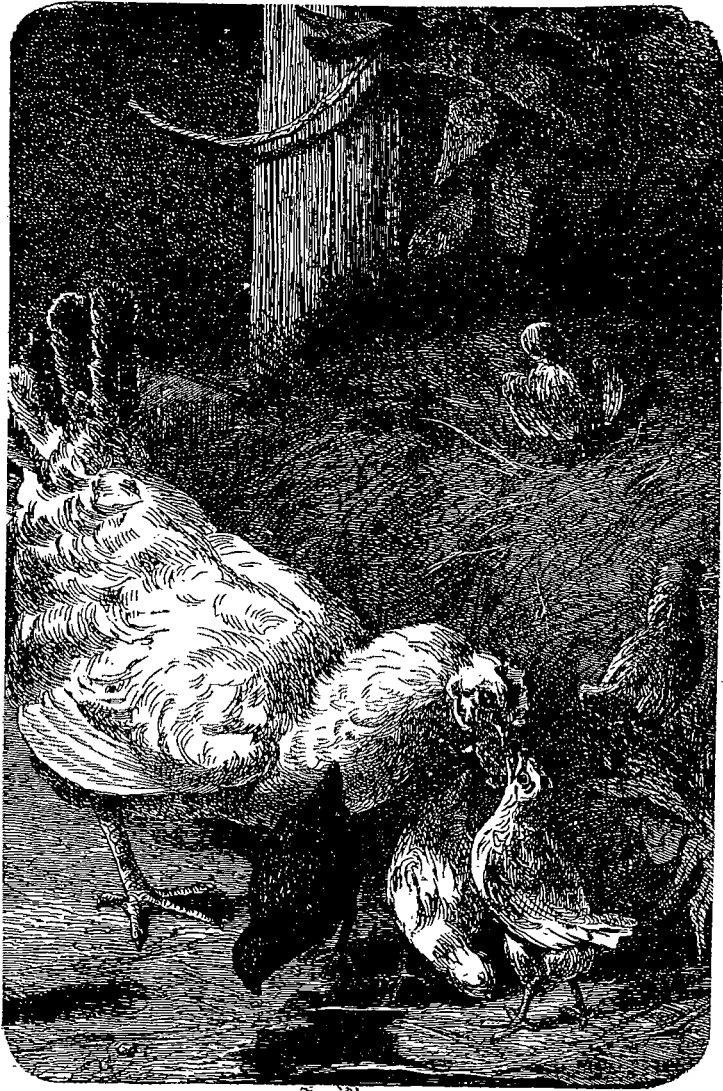
PARIS

GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6, RUE DES SAINTS-PÈRES, 6







W. & A. G. B. & C. LONDON

## INTRODUCTION

---

On désigne sous le nom d'animaux de *basse-cour*, les oiseaux de produit, tels que les poules, les dindons, canards, oies, pintades, pigeons ; d'agrément, comme le paon, le cygne, etc, auxquels il faut ajouter deux petits mammifères : le lapin et le cobaye.

Au point de vue de leur anatomie, physiologie, classification, mœurs et distribution géographique, l'étude de ces animaux est du ressort de la *zoologie* ; mais, outre l'intérêt scientifique qui s'attache à ces êtres, il y a encore une question pécuniaire, qui d'abord négligée, a pris dans ces derniers temps une grande importance, puisque dans bon nombre de fermes, l'élevage bien conduit des animaux de basse-cour, suffit parfois, et même au delà, par les produits qu'il donne, pour payer le fermage. L'étude des meilleurs modes de production, d'élevage, d'alimentation, d'entretien des animaux qui nous occupent, fait donc

partie de la *zootchnie* ou économie du bétail. On comprendra sans peine, que pour approfondir quelque peu cette dernière science, il faut posséder, tout au moins les éléments de la première ; car, de même que pour bien conduire une machine et en tirer tout le travail possible, il faut connaître les pièces et les rouages qui la constituent, de même pour exploiter un animal domestique avec fruit, il est essentiel de connaître les organes, et par cela même les fonctions sur lesquelles on agit par les diverses méthodes d'alimentation, d'élevage, etc. C'est pourquoi l'on ne peut guère séparer la zoologie de la zootchnie, deux sciences sœurs, au même titre que la mécanique et la machinerie.

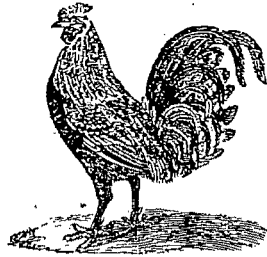
Dans ce volume, nous étudierons successivement les animaux suivants :

- 1° poules ;
- 2° dindons ;
- 3° canards ;
- 4° oies ;
- 5° pintades ;
- 6° pigeons ;
- 7° cygnes ;
- 8° paons ;
- 9° lapins ;
- 10° cobayes ;

au point de vue zoologique (organisation, classification, mœurs, habitudes, genre de vie etc.) et zootechnique (races, multiplication, alimentation, logement, entretien, hygiène, etc.). Enfin, nous mentionnerons les principales maladies dont peuvent être atteints les animaux qui nous occupent, et les moyens les plus simples de les combattre.

Cette dernière partie n'est pas, tant s'en faut, une des moins importantes, car s'il est vrai, qu'une espèce quelconque de basse-cour, la poule par exemple, a une grande valeur comme animal de produit, lorsqu'elle est prise en masse, il est non moins vrai, que lorsqu'un individu est atteint d'une affection quelconque, on ne se donne guère la peine d'avoir recours au vétérinaire et pour cause; la visite de l'homme de l'art, dans ce cas, coûtant plus que l'animal ne vaut; qu'advient-il? La plupart du temps, faute de soins appropriés, résultant du manque de connaissances techniques de la part du propriétaire, la bête succombe. Il importe donc de connaître tout au moins les principales maladies des animaux de basse-cour, les plus communes, car c'est la fermière ou la personne spécialement chargée de cette partie du bétail de la ferme, qui doit être le vétérinaire de ses élè-

ves. Ce qui n'empêche nullement, bien entendu, d'avoir recours à l'homme de l'art dans les cas graves, les épizooties par exemple, où un grand nombre d'individus ou même d'espèces sont atteints à la fois.



## PREMIÈRE PARTIE

---

# COQS ET POULES

---

### CHAPITRE PREMIER

#### CONSIDÉRATIONS HISTORIQUES

**Origines.** — Comme pour tous les animaux domestiques, et pour le coq peut-être encore plus que pour tout autre, on est dans une ignorance à peu près absolue en ce qui concerne l'époque de sa domestication.

C'est un de ces animaux qui paraissent aussi anciens sur la terre que l'homme lui-même, dont l'origine se perd dans la nuit des temps.

Non seulement on ignore l'époque à laquelle la poule fut domestiquée, il semble qu'elle l'ait toujours été; mais on ignore encore, malgré les assertions plus ou moins risquées de quelques voyageurs et naturalistes, la ou les contrées dont elle est origi-

naire. Tout ce qu'on a avancé à ce sujet, sont de simples conjectures.

L'opinion qui prévaut aujourd'hui est qu'elle est originaire des pays chauds, car, malgré tout, la poule est restée frileuse; de ce qu'elle était répandue en Perse bien avant Darius et Megabaze on a prétendu qu'elle était originaire de l'Asie, des forêts et des jungles de l'Inde notamment.

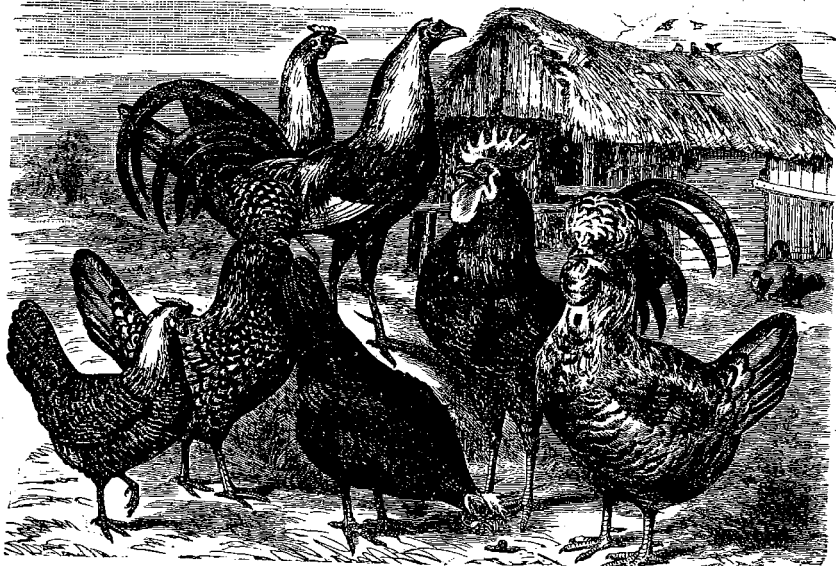
D'après le naturaliste Temminck, les ancêtres du coq actuel seraient le coq géant de Malaisie (*Gallus giganteus*) et le coq bankiva (*Gallus bankiva*). Toutefois, nous le répétons, les preuves à l'appui de ces assertions font défaut.

La poule, qu'elle soit ou non originaire des Indes, n'a pas toujours existé en Europe. Ce seraient les Phéniciens, qui les premiers auraient fait connaître ces oiseaux sur les rivages de la Méditerranée. Encore cette manière de voir n'est-elle pas acceptée par tous les auteurs. En un mot, sur ce point, nous n'avons qu'à avouer notre ignorance.

#### **Les coqs et les poules chez les anciens. —**

Les anciens Grecs connaissaient fort bien ces gallinacées, puisque Socrate élevait des poules pour leurs œufs.

Les Romains étaient dans le même cas; de plus, ces peuples superstitieux s'il en fût, entretenaient des poulets sacrés; ils n'entreprenaient rien d'important, tel que guerres, décisions politiques graves, etc., sans consulter les volailles sacrées; la manière d'être de ces oiseaux réglait pour ainsi dire la conduite du sénat et des armées.



HACES GALLINES DIVERSES.

Les armées romaines, raconte le D<sup>r</sup> Lamouroux, rapportèrent, dans leur pays, au retour des conquêtes de la Grèce et de l'Asie, l'habitude de manger les poules engraisées dans les lieux clos et avec certaines pâtes, dont Pline attribue l'invention aux habitants de l'île de Cos.

Ils poussèrent même la délicatesse jusqu'à ce point, que l'engraissement des volailles devint une profession particulière, un art qui avait ses règles et ses préceptes. Marcus Lœlius Strabon, chevalier romain, inventa les volières pour renfermer les poules; d'autres s'appliquèrent à l'étude de la nourriture spéciale, qu'on devait leur donner...

Il y avait, d'après Pline, des poules ainsi engraisées qui ne pesaient pas moins de seize livres.

L'engouement pour cette nourriture était devenu tel que l'on était menacé d'une prochaine disette de poules. Les magistrats s'en émurent, et le consul Fannius édicta une loi, qui défendit de servir aucune poule grasse sur les tables, mais seulement des poules non engraisées, et une seule à chaque repas.

Mais la gourmandise ne perd jamais ses droits, et comme la loi Fannia ne parlait que des poules, on trouva moyen de l'é luder en prenant aux Grecs l'usage de chaponner les jeunes coqs, coutume qui s'est perpétuée jusqu'à nos jours<sup>1</sup>.

**Le coq gaulois.** — D'après quelques auteurs, il existait des poules sauvages dans les épaisses forêts de la Celtique, le nom de Gaule aurait été

1. D<sup>r</sup>. A. Lamouroux : *Le Poussin*, 1<sup>re</sup> Année.

donné à ce pays à cause de cette particularité : il dérive de *Gallus* qui signifie *coq* en latin.

Ces oiseaux existaient aussi en Grande-Bretagne avant l'invasion romaine. César fait remarquer à ce sujet, que les habitants s'abstenaient d'en manger, ils n'élevaient ces animaux que pour leur plaisir.

En Gaule il n'en était plus ainsi, car les Gaulois étaient non moins friands de volailles que les Romains.

Les Romains employaient le mot *Gallus* pour désigner à la fois le coq et les Gaulois.

Les Celtes avaient consacré le coq au soleil à cause du feu qui brille dans ses yeux.

D'ailleurs le coq est l'emblème national de la France. C'est lui qui surmontait les drapeaux français pendant la première révolution. En 1830 il fut remplacé par la fleur de lis.

Cet emblème avait été choisi à cause de la hardiesse du coq, son intrépidité, son courage, son orgueil, sa vigilance et son ardeur belliqueuse, bien caractéristiques de nos pères les Gaulois et des vaillants bataillons de 1793.

**La gallinoculture.** — La partie de la zootechnie qui s'occupe spécialement des poules et coqs est appelée *Gallinoculture* (de *Gallus*, coq.)

D'après une statistique récente publiée et commentée par M. N. Masson, on compte en France 43. 858.780 coqs et poules, qui, au prix moyen de trois francs la pièce, donnent un chiffre de 131.576.340 francs.

De cette quantité, un cinquième est livré annuel-

lement à la consommation soit, 8.771.756, à trois francs pièce, donnent un premier produit de 26.315.268 francs.

Puis, 8.771.756 coqs sont également réformés chaque année et vendus aux mêmes conditions que les précédents, soit un deuxième rapport de 26,315,268 francs.

Il reste 26.315.268 poules pondeuses, desquelles naissent tous les ans, 101.000.000 de poussins en moyenne, sur lesquels il faut prendre 8.771.756 reproducteurs destinés à remplacer les ascendants sacrifiés.

Et déduire encore 8.771.756 élèves à cause des accidents et des maladies qui affectent ordinairement les volailles, ce qui fait une réduction de 17.543.512 sujets, sur le chiffre de 101.000.000 de poulets, soit un nombre restant de 83.456.488 jeunes, qui, vendus à un franc soixante-quinze la pièce, donnent un troisième résultat de 146.048.856 francs.

Aux chiffres qui précèdent, il faut ajouter une plus-value, pour les chapons et les poulardes, qui ne peut être évaluée moins de 7.000.000 de francs, comme quatrième chiffre productif.

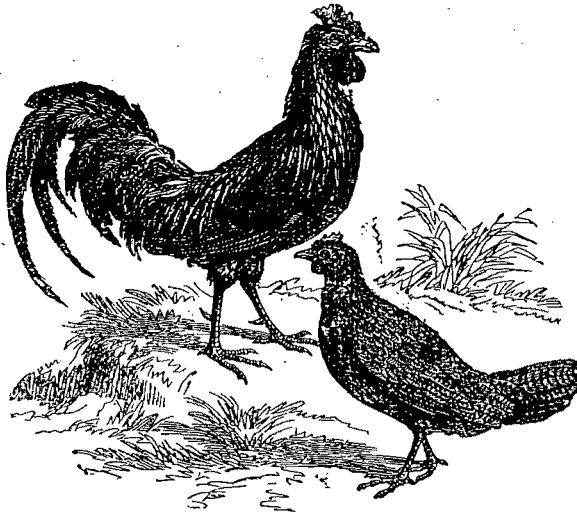
De sorte que le total énumératif, fourni par la vente de ces animaux, est de 205.679.390 francs.

Nos 26.315.268 poules, pendant environ chacune 100 œufs par an, nous donnent un chiffre de 2.631.526.800 œufs.

En déduisant les 101.000.000 d'œufs employés aux couvées des poussins, dont il est parlé plus haut, il reste un total net de 2.530.526.800 œufs à sept

centimes pièce en moyenne, ce qui représente une somme de 177.136.876 francs.

En somme, nos 43.858.780 sujets se trouvent réduits à 26.215.268, qui, à trois francs pièce forment un chiffre de 78.945.804 francs. Plus 205.679.390 francs produits par la vente des animaux.



LE COQ ET LA POULE.

Enfin 177.136.876 francs résultant de la vente des œufs.

Soit un total général de 461.762.070 francs, chiffre qui indique le rapport annuel des coqs et des poules en France. Comme on le voit, c'est un chiffre important.

Or, comme le fait si judicieusement remarquer M. E. Menault, ce n'est pas là le dernier mot de la production de nos basses-cours, tant s'en faut. Il est certain que nous pourrions nourrir 150 millions de poules qui rapporteraient en viande et en œufs plus d'un milliard.

En 1880, il est arrivé aux Halles centrales de Paris, environ 300 millions d'œufs et 15 millions de pièces de volailles engraisées pour la vente, ce qui constitue une valeur de 80 millions dans une seule ville. Cette source de prospérité ne s'est développée que depuis trente ans dans la classe des cultivateurs.

En 1850, la France exportait à peine pour 8 millions d'œufs.

En 1860 pour 60 millions.

En 1879 pour 160 millions.

On conçoit quelle source de prospérité peut devenir l'exercice rationnel de la gallinoculture.

Voyons maintenant, tout au moins sommairement, ce qui se passe sous ce rapport chez nos voisins les Anglais.

« Les Anglais, dit à ce propos M<sup>me</sup> Millet-Robinet, avaient proscrit de leurs fermes presque toutes les volailles comme bêtes voraces et pillardes, ingouvernables, dévorant la semence et la récolte, dépensant plus qu'elles ne rapportent. Les Anglais se sont repentis et se sont tout à coup livrés avec ardeur à la création de races énormes qu'ils nous ont ensuite présentées comme des types propres à améliorer nos petites variétés communes, bonnes

pondeuses quand on les soigne, très productives quand on ne les abandonne pas à la misère.

Les anciennes races de volailles n'ont pas trouvé grâce devant nos voisins, ils les ont grossies, alourdies. Ils en ont fait des géants exigeants, qui ne pillent pas, parce qu'ils sont confinés avec soin, mais dont la nourriture est ruineuse. Ces oiseaux de basse-cour, hauts et fiers aristocrates, pleins de morgue, donnent beaucoup de viande, mais aussi beaucoup d'os ; les uns ont de la précocité, mais peu de fécondité ; les autres produisent des œufs plus nombreux, mais les femelles, mères ignorantes, ne savent point élever leurs petits ; on vante les volailles quise montrent disciplinées, qui ne grattent ni le sol du parc, ni les tas de fumiers, toujours si riches en victuailles ; mais les maraudeurs ont leur utilité, car ils récoltent des masses de nourriture que les autres laissent perdre en dédaignant de les chercher. Presque toutes les races anglaises ont la chair dure et peu savoureuse ; il en est qui donnent presque autant de viande que nos plus chétives bêtes à laine, mais que la saveur de cette viande est différente, et comme nos petits poulets, quand on les soigne, leur sont supérieurs sans avoir coûté autant ! »

Les Anglais ont cherché à obtenir plus de viande, nous nous sommes contentés de faire produire à nos volailles plus d'œufs : nous pouvons facilement obtenir beaucoup plus dans les deux ordres de produit. D'ailleurs nous exportons tous les ans des millions d'œufs en Angleterre.

1. Mme Millet-Robinet : *Basse-cour*, pigeons et lapins.

**Valeur alimentaire des volailles et des œufs. Hygiène.** — La chair de poulet est une viande de luxe, fort appréciée à cause de sa finesse et de sa facile digestion ; de plus, elle est nourrissante malgré sa légèreté, aussi convient-elle surtout aux convalescents. Pour que cette chair ait toutes les qualités qui font qu'on la recherche, l'individu qui la fournit ne doit être ni trop jeune, ni surtout trop âgé, car la digestibilité de cet aliment est d'autant plus grande que l'animal est plus jeune. De plus, avant d'avoir atteint un an, la viande de poulet est gélatineuse et peu agréable au goût. C'est entre un an et dix-huit mois que cette viande possède son plus grand degré de digestibilité, c'est aussi à ce moment qu'elle est le plus savoureuse. Au delà de deux ans, la viande du coq et de la poule est dure et filandreuse, toutefois elle est toujours agréable au goût et fort nutritive, elle demande seulement une ébullition plus prolongée.

L'usage alimentaire des œufs est généralement connu et justement apprécié. C'est l'une des substances, fait remarquer le Dr Hector George, les plus nourrissantes sous un petit volume, dont la digestion est la plus salubre, et, comme l'a dit Méral ; « qui se marie le mieux avec la plupart des matières alimentaires. » Les formes sous lesquelles on les sert sur nos tables, l'emploi qu'en font les cuisiniers et les pâtisseries, montrent toute l'importance de ce précieux produit.

D'après Aulagnier, on connaît en France *cinq cent quarante-trois* manières d'accommoder les œufs. Au point de vue de la digestion, le docteur de la

Porte classe les œufs dans l'ordre suivant : à la coque, au miroir (ou sur le plat), brouillés, pochés, au lait. Il regarde comme plus indigeste l'omelette et les œufs au beurre noir. Ici, comme en toute matière analogue, les divers estomacs ont souvent des appréciations différentes. Pourtant de l'avis général, les œufs durs sont ceux qui opposent à la digestion le plus de résistance, ce qui ne les empêche pas d'être une précieuse ressource dans les voyages et les parties de campagnes.

Les œufs crus sont rarement employés, et causent du dégoût à beaucoup de personnes. La saveur en est cependant des plus agréables, lorsqu'ils sont récemment pondus, encore tout chauds, et ils sont alors d'une digestion très facile. Les chanteurs en usent souvent pour s'éclaircir la voix <sup>1</sup>.

On reproche parfois aux œufs d'être échauffants. Cette action tient à leur complète digestibilité. En vertu de cette propriété, ils rendent de grands services aux personnes chez qui la liberté du ventre est poussée jusqu'à la licence.

Dans certains pays où manquent l'huile et le vinaigre pour la salade, on les remplace par un jaune d'œuf et du jus de citron. Alexandre Dumas père raconte, dans ses *Mémoires* une certaine salade qu'il confectionna de la sorte en Espagne et qui eut un grand succès.

Il est bon de rappeler que l'œuf varie beaucoup de qualité et de goût suivant l'alimentation de la poule qui l'a pondu, exactement comme le lait des différentes vaches. Lorsqu'on nourrit les poules

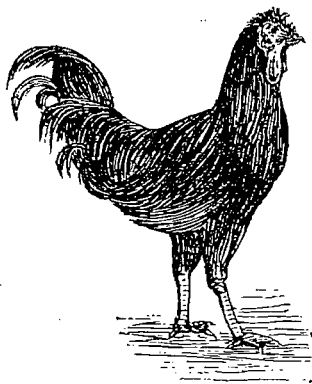
1. D<sup>r</sup> H. George. Les œufs pour l'alimentation. *Le Poussin*, tome III

avec des vers blancs, des hannetons ou de la viande putréfiée, lorsqu'on leur laisse boire l'eau des fumiers, les œufs acquièrent une odeur et une saveur très désagréables.

Les odeurs peuvent même se communiquer à l'œuf à travers les pores de la coquille. C'est ainsi que les œufs conservés dans la paille humide et pourrie prennent un goût désagréable.

Voilà pourquoi l'on ne doit faire cuire les œufs à la coque que dans l'eau pure et très propre, de peur d'altérer leur goût.

En revanche on peut donner aux œufs un goût de truffe exquis, en ajoutant des truffes dans un bocal contenant des œufs, et en laissant le tout hermétiquement fermé pendant quarante-huit heures.



## CHAPITRE II

## ORGANISATION DE LA POULE

(ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE)

**Les Gallinacés.** — Les oiseaux qui nous occupent appartiennent à l'ordre zoologique des Gallinacés, dont la caractéristique générale peut être ainsi formulée :

Corps charnu, ailes courtes, bec court, mandibule supérieure courbe ; de quatorze à dix-huit rectrices <sup>1</sup>, doigts antérieurs unis à la base par une membrane ; trois doigts en avant, un en arrière, ce dernier manque quelquefois.

Les gallinacés sont en général des oiseaux d'assez forte taille, ils volent avec peine, mais marchent fort bien, ils grattent généralement la terre pour y chercher leur nourriture qui consiste en grains et en animalcules divers.

La fécondité de ces animaux est prodigieuse, toutefois le mâle ou *coq* ne s'occupe guère de sa progéniture ; la mère au contraire en a grand soin.

Burmeister s'exprime ainsi au sujet de ces oiseaux : Aucun groupe d'oiseaux de même valeur n'est aussi répandu sur toute la surface de la terre, ne présente des types aussi variés que les gallinacés, cette dénomination étant prise dans

1. On nomme ainsi les plumes qui forment la queue ; elles sont implantées dans le croupion et recouvertes par les tectrices. On les appelle encore *pennes*.

son sens le plus vaste. Il y a partout des gallinacés : non seulement ce sont des oiseaux domestiques, accompagnant l'homme sous toutes les latitudes, mais encore chaque contrée habitable de la terre a son type propre. A la vérité ce type est souvent si défiguré, qu'il faut un certain travail pour constater la parenté originelle de tous ces oiseaux. »

Notons que c'est surtout en Asie que ces oiseaux abondent. Il est à remarquer aussi qu'en Europe n'existe pas une famille qui ne se trouve en Asie et en Afrique. Les mêmes familles sont communes à toutes les contrées du Nord. Ce n'est que dans la zone tropicale qu'on trouve des types spéciaux essentiellement propres à chaque région.

**Classification.** — L'ordre des gallinacés comprend plusieurs genres, nous ne mentionnerons que les principaux, avec leurs caractéristiques essentielles, renvoyant pour plus de détails aux traités spéciaux d'ornithologie.

Tout d'abord on peut établir deux groupes :

1° Gallinacés ayant une queue pouvant se redresser pour faire la roue.

Ce groupe renferme les dindons et les paons.

Les *dindons* seront caractérisés plus loin, il en sera de même des *paons*.

2° Gallinacés ne pouvant pas redresser la queue ; ce groupe renferme :

Les *Faisans* ;

Les *Tétras*, qui ont la queue pendante ;

Les *Pintades*, dont nous reparlerons ;

Les *Perdricidés* ou perdrix ;

Les *Coturtracidés* ou cailles.

Enfin, les *Gallidés*, dont nous allons nous occuper en détail en commençant par l'anatomie du squelette.

**Squelette.** — Le tronc est généralement ramassé, le cou est court formant une S, il s'allonge et se raccourcit assez facilement à la volonté de l'animal car les vertèbres qui le constituent sont très mobiles.

Tout le monde sait que les coqs et les poules tournent avec beaucoup de facilité la tête à droite ou à gauche et même en arrière, cela est dû à ce que l'*altoïde*, c'est-à-dire la première vertèbre s'articule avec la tête par une seule facette, ce qui permet des mouvements très étendus.

La tête est petite, munie d'un bec plutôt court ; les os du crâne se soudent entre eux de très bonne heure ; l'ouverture des fosses nasales est large et béante.

Les vertèbres du dos sont presque soudées entre elles, le sternum est très développé, de plus il est muni d'une crête très forte appelée *bréchet* donnant attache à des muscles puissants.

Il y a généralement sept vertèbres caudales ; l'omoplate est plutôt petite.

Les ailes ou membres supérieurs, sont formées par un humérus assez développé, un radius et un cubitus formant ensemble l'avant-bras ; — les os du carpe forment une seule rangée, il y a un os styloïde ou pouce. Les plumes placées sur l'avant-

bras constituent les *pennes secondaires*; les grandes plumes de l'aile sont appelées *remiges*.

L'aile est courte et arrondie

Les jambes sont fortes, le fémur ou cuisse est plus court que le tibia (jambe) le péroné est très mince, le tarse et le métatarse sont réunis en un seul os appelé *éperon*. Cet os est épais; les quatre doigts sont bien conformes, le doigt postérieur est petit et situé plus haut que les autres; les ongles sont peu recourbés.

**Muscles.** — Il y a trois muscles pectoraux, ils constituent le blanc de volaille, c'est la partie comestible la plus délicate, un de ces muscles est très volumineux, c'est le plus profond. C'est grâce à une irritation particulière de ces muscles, comme le fait remarquer M. Mariot-Didieux que se manifeste le besoin de couvrir; leur grand développement est donc un bon signe à tous les points de vue.

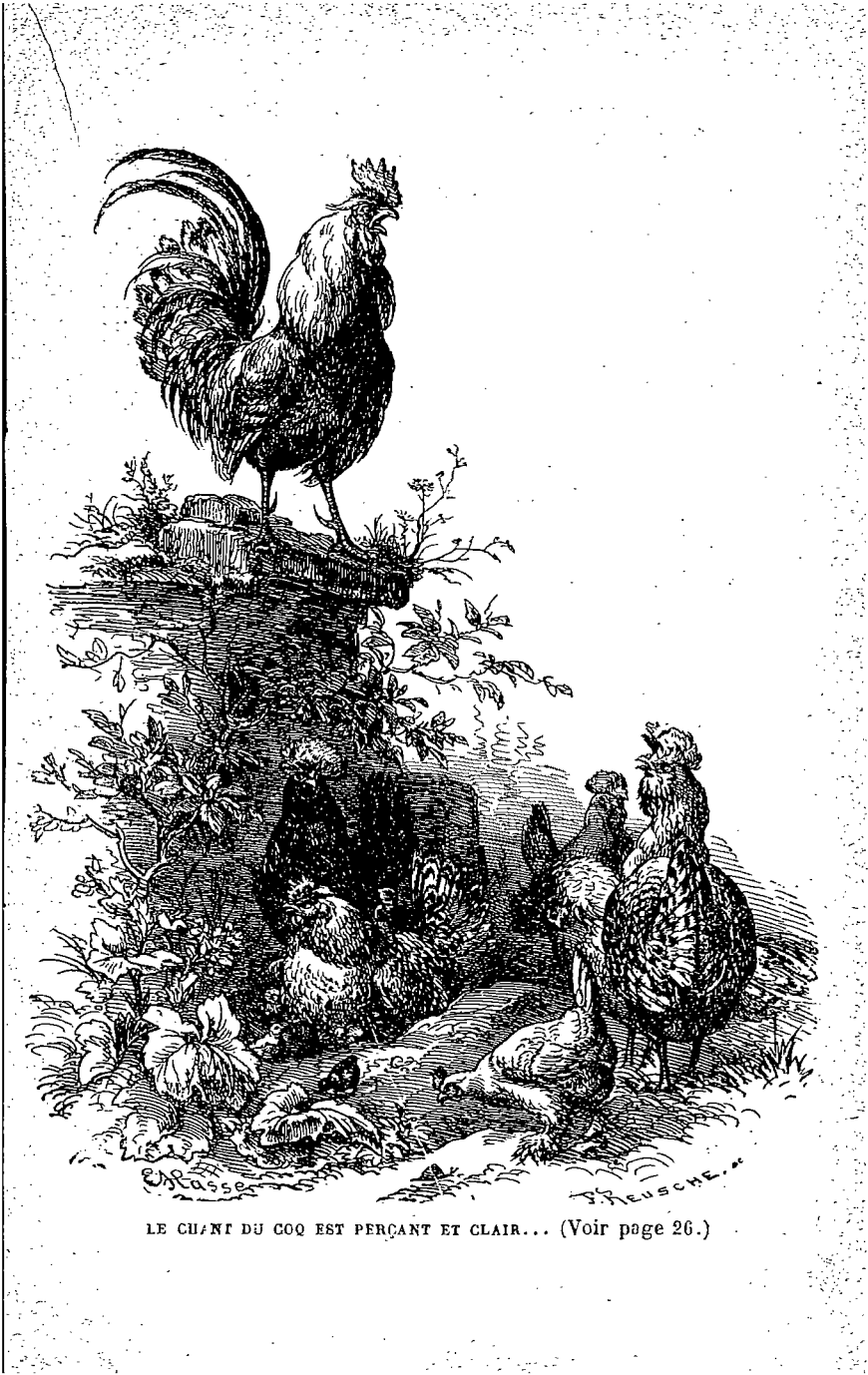
La langue se termine en pointe au bout de laquelle est une plaque cartilagineuse: elle est aplatie et molle à sa face dorsale.

La glotte est longitudinale, c'est une fente qui se ferme lorsque l'oiseau élève la tête, ce qui explique pourquoi les coqs et les poules allongent la tête pour boire.

**Viscères.** — L'œsophage présente trois renflements ou poches.

Le premier est très vaste, c'est le *jabot*.

Le second ou *ventricule succenturié*, encore appelé jabot glanduleux, est oblique, mais beaucoup plus petit, toutefois ses parois sont épaisses et très glan-



LE CHANT DU COQ EST PERÇANT ET CLAIR... (Voir page 26.)