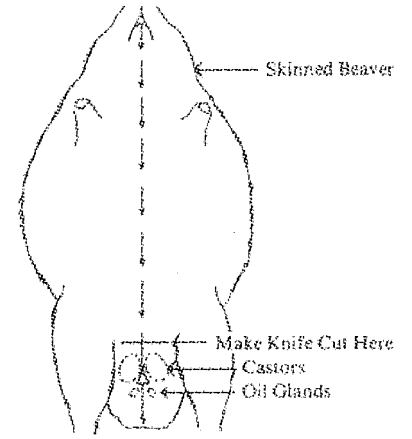


TONDREUX

Un trappeur peut profiter davantage de sa récolte de castors en récupérant les tondreux après l'écorchage. Alors que la majorité des trappeurs savent comment les récupérer, nous avons tendance à trop les laisser sécher ce qui diminue leur valeur.



**Faites une incision
approximativement deux
pouces au dessus de l'anus.**

RETIRER LES TONDREUX

Retirez les tondreux immédiatement après l'écorchage. Ils sont situés juste au dessus de l'anus et peuvent être retirés facilement avec l'aide d'un couteau et vos doigts. Faites une incision approximativement deux pouces au dessus de l'anus. Vous verrez les tondreux, un de chaque côté. Prenez soin de ne pas les déchirer. Enlevez des tondreux tout excès de gras. N'expédiez pas les huileux car il n'y a pas de marché pour ces derniers.

Une fois que vous avez retiré les tondreux, accorchez-les pour les faire sécher à une température de 60°F ou 15°C pour approximativement deux jours ou jusqu'à ce qu'ils soient secs au toucher. Après une journée de séchage, prenez les tondreux, ouvrez-les et laissez le centre entre les deux tondreux bien sécher.

CECI EST IMPORTANT:

Prenez les tondreux après 4 jours de séchage et placez-les dans le congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les expédier. Plusieurs ne les entreposent pas et c'est là que les tondreux deviennent trop secs et perdent leur valeur. Plusieurs tondreux sont de première classe et finissent avec très peu ou aucune valeur. Avant de les expédier, sortez-les du congélateur et permettez-les de sécher pour 3 journées en les plaçant sur un morceau de carton. En suivant ces étapes, vous recevrez plus d'argent pour vos tondreux.

EXPÉDITION DES TONDREUX

C'est facile. Placez-les dans un sac d'oignons ou un sac en papier et ajoutez-les à votre envoi. C'est une bonne idée de les mettre dans un sac en papier même s'ils sont dans un sac d'oignons. Vous pouvez aussi les mettre dans une boîte en carton mais **jamais dans un sac ou contenant de plastique** car ils pourrissent.

LES TONDREUX SONT VENDUS À L'ONCE BASÉ SUR UN PRIX À LA LIVRE.

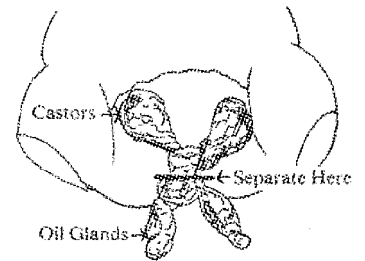
CLASSES

- No. 1 Tondreux sont gros et pleins, généralement de couleur brune.
- No. 2 Tondreux sont plus foncés et pas aussi pleins.
- No. 3 Tondreux sont noirs et vides ou sont simplement des coquilles.

Vous recevrez une plus grande valeur pour vos tondreux si vous les manipulez proprement. Souvenez-vous: ne les laissez pas trop sécher et gardez-les loin des chaleurs extrêmes. Il est important de les expédier dans un sac d'oignons ou de papier, jamais en plastique. Vous pouvez bien les conserver dans le congélateur jusqu'à l'expédition. Sortez-les du congélateur un jour avant de les expédier.

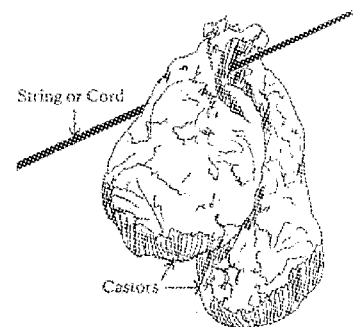
En prenant bien soin des tondreux, vous pouvez augmenter votre marge de profits de votre récolte de castor.

Tondreux et Huileux



**N'expédiez pas les huileux car
il n'y a pas de marché pour
ces derniers.**

Séchage des tondreux



**Prenez les tondreux après
deux jours de séchage et
placez-les dans le congélateur
jusqu'à ce que vous soyez
prêts à les expédier.**