

SERIE, II 1900—RATION 1.

Avoine, pois et orge.

Numero.	Sexe.	Abattu.	Poids vif.	Poids habillé.	Oleïne.	Température de fusion.	D'après examen.	D'après taux de l'oleïne.
			lb.	lb.		°		
243	M	8 nov.	192	134	68.2	32.0	P. F.	F.
244	M	13 fév.	168	122	69.6	32.2	P. F.	F.
245	M	30 nov.	189	137	67.6	33.0	P. F.	T. F.
246	F	8 nov.	179	124	71.6	30.0	P. F.	P. F.
247	F	8 dec.	180	126	66.7	33.8	P. F.	T. F.

RATION 2.

Mais.

Numero	Sexe.	Abattu.	Poids vif.	Poids habillé.	Oleïne.	Température de fusion.	D'après examen.	D'après taux de l'oleïne.
			lb.	lb.	°	°		
225	M.	31 déc.	187	144	75.8	30.6	F.	T. M.
227	M.	31 "	179	135	82.4	29.0	M.	T. M.
228	F.	13 fév.	162	118	87.9	27.0	T. M.	T. M.
232	M.	28 jan.	181	133	82.7	29.6	T. M.	T. M.
233	M.	13 fév.	147	110	87.8	27.8	T. M.	T. M.
236	M.	13 "	158	116	84.9	27.9	T. M.	T. M.

RATION 3.

Mais et lait écrémé.

Numero	Sexe.	Abattu.	Poids vif.	Poids habillé.	Oleïne.	Température de fusion.	D'après examen.	D'après taux de l'oleïne.
			lb.	lb.				
237	F.	29 oc.	198	140	69.9	34.0	F.	F.
238	F.	29 "	184	130	73.6	30.5	M.	M.
239	F.	29 "	190	135	69.8	35.3	P. F.	F.
240	F.	29 "	187	131	70.6	34.6	M.	F.
241	F.	29 "	208	150	69.7	34.0	T. F.	F.
242	F.	29 "	185	132	72.1	31.3	P. F.	T. F.