

CHAPITRE VI

Tableau montrant la composition chimique des aliments.—
Table donnant la ration nutritive pour différents âges
et différentes conditions.—Manière de se servir
du tableau.—Exemple

Tableau indiquant les éléments nutritifs digestibles par 100 lbs d'aliments

Noms des aliments	Matières sèches	Matières azotées	Matières hyd. carb.	Matières grasses	Cellulose	Cendres
Blé.....	89.5	10.2	69.2	1.7	1.8	1.8
Sarrasin.....	87.4	7.7	49.2	1.5	8.7	2.0
Avoine.....	89.0	9.2	47.3	4.2	9.5	3.0
Orge.....	89.1	8.7	65.6	1.6	2.7	2.4
Seigle.....	88.4	9.9	67.6	1.1	1.7	1.9
Riz.....	87.6	4.8	72.2	0.3	0.2	0.4
Maïs.....	89.1	7.9	66.7	1.3	2.2	4.5
Son de blé.....	88.1	12.2	39.2	2.7	9.0	5.8
" sarrasin.....	89.5	7.4	30.4	1.9	31.9	3.0
" maïs.....	90.9	7.4	59.8	1.6	12.7	1.3
" seigle.....	88.4	11.5	50.2	2.0	3.5	3.6
Grn de blé.....	88.2	12.2	50.0	3.8	4.6	3.3
Tourteau de lin.....	88.2	24.7	29.8	9.6	9.4	7.3
Oeuf de poule.....	26.3	12.6	0.6	12.1		0.9
Sang desséché.....	89.8	50.5	1.3	1.5		4.7
Farine de viande.....	89.8	65.7	0.3	13.7		4.1
Os frais.....	67.8	20.6	1.9	20.5		22.8
Lait de vache.....	13.0	3.3	5.0	4.0		0.7
Méclasse.....	79.2	9.1	59.5			10.6
Pois.....	85.9	16.8	51.8	0.7	11.1	2.6
Péverolles.....	85.7	22.4	19.2	1.2	7.2	3.8
Lentilles.....	85.5	21.4	51.2	2.2	6.9	3.0
Graines de Soleil.....	92.5	12.1	20.8	29.0	29.9	2.6
Racines :						
Patates.....	21.1	0.9	16.3	0.1	0.6	1.0
Topinambour.....	20.5	2.0	16.8	0.2	0.8	1.0
Carottes.....	11.4	0.8	7.8	0.2	1.3	1.0
Navets.....	9.5	1.0	8.1	0.2	1.2	0.8
Choux Siam / Rutabagas.....	11.4	1.0	8.1	0.2	0.3	1.2
Betteraves (fourragères).....	9.1	1.1	10.2	0.2	0.9	0.9
Betterave (à sucre).....	13.5	1.1	10.2	0.2	0.9	0.9
Verdure :						
Lucerne.....	28.2	3.9	12.7	0.5	7.1	2.7
Trèfle rouge.....	29.2	2.9	14.8	0.7	4.1	2.1
Trèfle rouge m (sec).....	81.7	6.8	35.8	1.7		6.2
Herbes.....	20.6	2.5	10.2	0.5	1.0	2.0
Feuilles de Betteraves.....	11.0	1.6	1.1	0.2	1.6	1.8
" " Carottes.....	18.0	2.2	7.0	0.5	3.0	3.6
" " Topinambour.....	21.6	2.0	7.4	0.4		
" " Choux.....	9.5	1.8	8.2	0.4	1.5	1.4