

# Page Agricole

## LAIT ENTIER OU LAIT ECREME

### ET LEURS SUCCEDANES POUR LES VEAUX

(Notes de fermes expérimentales)

Il faut que les veaux soient bien "partis". Les confédérations et certains agriculteurs ont tant insisté sur ce point que certains cultivateurs se sont imaginés qu'il était toujours avantageux de "partir" leurs jeunes animaux le mieux possible, quel qu'en soit le coût. On nourrissait longtemps les veaux au lait entier et les veaux avaient si belle apparence que l'on décida que ce moyen était le meilleur de tous, mais certains expérimentateurs américains s'aperçurent qu'au bout d'une année ou deux, ces veaux n'avaient été si bien "partis" qu'ils pouvaient être distingués des autres, qui avaient reçu un aliment beaucoup moins coûteux sous forme de lait écrémé, accompagné de substances pour remplacer la matière grasse qui avait été extraite sous forme de crème. Il faut donc décider d'entreprendre une expérience sur ce point à Cap Rouge, afin de jeter quelque lumière sur la question, spécialement au point de vue économique. Le programme de cette expérience était le suivant: trois groupes de veaux ont été nourris de façons différentes jusqu'à ce qu'ils eussent atteint l'âge de vingt-quatre semaines: le premier groupe recevait du lait entier, le deuxième du lait écrémé, et un mélange préparé sur la ferme, composé de six parties de blé d'Inde, trois parties d'avoine et une partie et demie de graine de lin par poids, le tout mélangé ensemble; et le troisième de la moulée à veau Royal Purple, un aliment bien connu dans le commerce. Les jeunes animaux recevaient en outre autant de foin de trèfle, de rutabagas (choux de Nam) et de blé d'Inde ensilé qu'ils pouvaient en manger sans en laisser. Tous les aliments liquides et solides ont été pesés, livrés par livre, et les veaux ont été mis sur la bascule à la naissance et toutes les quatre semaines jusqu'à la vingt-quatrième semaine.

Résultats.— Trente huit veaux étaient employés dans cette expérience qui a été répétée tous les ans de 1917 à 1920 inclusivement. Si l'on calcule la nourriture aux prix courants au commencement de cette expérience savoir: lait entier à \$2, lait écrémé à 25c, moulée à veau mélangée à la maison et moulée commerciale à veau à \$5, le cent livres, son à \$40, foin à \$15, mais ensilé, et rutabagas à \$4, la tonne, nous trouvons que l'élevage de six veaux, jusqu'à l'âge de vingt quatre semaines, a coûté \$49.57 pour chaque animal nourri au lait entier, \$17.46 par tête pour ceux qui recevaient de la moulée de ferme et \$17.76 par tête pour ceux qui recevaient de la moulée Royal Purple. Le poids moyen des trois groupes était respectivement de 23, 266 et 276 livres à vingt-quatre semaines.

Recommandation.—Le lait entier est absolument hors de cause, pour la simple raison qu'il coûte trop cher. On peut le donner pendant une période de trois à cinq semaines, au point de remplacer graduellement par du lait écrémé et des succédanés de la matière grasse, en deux ou trois semaines au plus. La moulée de ferme a peu près les mêmes résultats que la moulée Royal Purple, lorsque les deux étaient évaluées au même prix. Que les letiers se renseignent donc sur le prix de chaque espèce de moulée livrée sur la ferme, prêtre à être donnée à leurs animaux, et qu'ils achètent celle qui coûte le moins cher par cent livres. Ils constateront sans doute que la nouvelle moulée qu'ils font eux-mêmes sur la ferme revient presque toujours moins cher et donne plus de profit.

Gus A. Langellier, régisseur, Station expérimentale de Cap Rouge, Québec.

Lisez le MADAWASKA.

## L'ELEVAGE DES VEAUX LAITIERS

(Notes des fermes expérimentales)

Il y a encore peu de cultivateurs qui savent bien élever leurs veaux laitiers, et cependant cet élevage est la pierre de touche de l'industrie laitière et exige les plus grands soins. Il n'offre, du reste, rien de difficile quand on a beaucoup de lait écrémé à sa disposition, mais il faut faire attention aux points suivants, qui sont importants:—

1.- Il faut que la mère ait bien nourri pendant qu'elle porte son veau, pour que celui-ci puisse venir au monde vigoureux, avec des organes digestifs bien formés, pour qu'il ait toutes les chances de survivre.

2.- Il faut que le veau provienne d'une mère et d'un père ayant une bonne constitution et une bonne aptitude laitière. C'est un gaspillage de temps et de nourriture que d'élever d'autres veaux.

3.- On donnera au veau le lait de sa mère pendant les premiers jours qui suivent la naissance, et du lait entier, à raison de 10 à 12 livres par jour, en deux ou trois repas, pendant une période de deux ou trois semaines. Si l'aliment suivant doit être du lait écrémé, ou de 4 à 6 semaines, si le lait entier doit être remplacé par du petit lait ou d'autres succédanés.

4.- Le veau doit être tenu dans des quartiers secs et propres, alimenté dans des vaisseaux propres, et il faut éviter avec soin également de faire tous les changements de régime d'une façon graduelle.

5.- Pour les veaux nés au printemps, il est toujours avantageux de les tenir dans une vacherie ou dans une remise, par groupes de trois ou quatre, jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de quatre à cinq mois. Lorsqu'on les met dans des cercles ou sur le pacage, il faut leur fournir un moyen de protection contre les gros orages, la lumière forte du soleil et les mouches.

6.- Dès que les froids arrivent, il faut rentrer les veaux, car l'exposition au froid, les herbes glacées qu'ils mangent sur le pacage, auraient vite fait de leur faire perdre toute la viande qu'ils ont fait pendant l'été.

Ces bons soins doivent être donnés toute l'année durant, et non seulement pendant les premières sept ou huit semaines, comme dans celui des vaches laitières du reste il faut mieux bien nourrir un petit nombre de veaux que d'affamer un plus grand nombre sur demiration. On obtiendra de meilleurs résultats et de plus gros profits. Si vous voulez vous renseigner sur les succédanés ou "substitués" qui peuvent être ajoutés au lait écrémé ou au petit lait, et sur la façon de les préparer et de les donner, ainsi que sur le traitement des maladies les plus communes, écrivez à la station expérimentale la plus proche de chez vous et vous recevrez un circulaire détaillée sur cette question.

J.-A. Sté-Marie, Régisseur de la Station de Ste-Anne de la Pénitence, Québec.

## LES PORCS

POUR OBTENIR LES MEILLEURS PRIX SUR LE MARCHÉ

Le cultivateur canadien jusqu'à ces dernières années faisait du porc à gros lard, sa principale production. Avec les circonstances de l'après-guerre, le Canada s'est trouvé placé sur un pied d'égalité avec les autres pays producteurs de bacon: la quantité considérable de bacon consommée annuellement en Angleterre, les hauts prix payés par les consommateurs et la demande illimitée, voilà trois facteurs qui étaient bien de nature à encourager les producteurs canadiens à se livrer à une industrie ayant pour but un produit qui se vendrait toujours à l'année et qui prendrait les plus hauts prix comparés aux autres catégories.

Pour lutter avantageusement avec les autres pays producteurs du bacon ce n'est pas tout d'exporter des porcs en quantité sans égard à ce que le consommateur demande. Les porcs qu'il faut pour se créer après des Anglais la réputation d'être producteurs d'un bacon de toute première qua-

lité est autre chose qu'on se l'imagine souvent. D'après, il ne faut pas penser mettre sur le marché pour le bacon un porc de 300 lbs ou même plus; le poids voulu est de 180 à 220 lbs vivant et âgé d'environ sept mois.

Ce porc de poids idéal est aussi soumis à certaines exigences dans sa conformation. La première dont il faut tenir compte découle du fait qu'il faut fournir une bonne qualité de chair. L'animal qui sera harmonieux dans ses formes, bien découpé, d'une conformation régulière montrant beaucoup de finesse avec des os la peau et le crin exempts de grossièreté possèdera déjà certaines qualités en faveur de son choix. En plus la tête doit être légère, large de front avec le groin moyennement allongé, des oreilles à textures délicates, des yeux brillants de dimension moyenne. A partir de l'épaule jusqu'à l'arrière train, ces deux parties comprises, il faut autant que possible que la disposition des diverses parties entre elles soient de manière à présenter une surface plane, bien remplie à l'arrière de l'épaule et aux flancs. L'épaule doit être pour ainsi dire presque effacée, aussi droite que possible, pas recourbée en arrière. La poitrine doit être profonde et large, indice d'une puissante capacité digestive. Les membres doivent être nets et bien d'aplomb.

Le dos à partir du cou forme une légère courbe s'étendant jusqu'à la queue. Les côtes sont les parties les plus importantes. Il faut que l'animal donne un côté lisse, long, profond, bien garni de l'épaule jusqu'à la cuisse. La côte à partir de l'épine dorsale doit être arrondie graduellement jusqu'au jarret. Le jambon doit être ferme et bien exempt de plis. Ce porc pour être mis sur le marché ne doit pas être engraisé à l'excès une épaisseur de gras d'environ un pouce à un pouce et demi sur toute la longueur du dos est demandée. Pour obtenir un sujet tel que décrit, il faut choisir une des races Yorkshire ou Tamworth; les sujets que l'on pourra obtenir d'un verrat Yorkshire croisé avec les traies communes se sont souvent des types propres pour le marché d'exportation. Un inutile de tenter la production d'un bacon qui profitera des hauts prix avec les races à gros lard; ce serait peine perdue.

Un autre point non moins important est l'alimentation des sujets jusqu'à la mise sur le marché. Il est de toute nécessité que la ration soit économique et appropriée. Pour les porcs nés au printemps le système le plus à conseiller est l'alimentation sur pâturages. Suivant le nombre de porcs à élever l'on divise un morceau de terre en trois parties ou assèlements; le premiers sera en betteraves et navets blancs, l'autre partie en pâturage de trèfle et enfin la troisième en fourrages verts tels que un mélange d'avoine, de pois et de lentille. Le pâturage de trèfle est le seul sur lequel les porcs ont accès et encore on ne leur en cède qu'une partie à la fois. En plus de cela un peu de grain et de lait écrémé suffisent. Chaque livre de porc coûtera beaucoup moins sur un tel pâturage; des expériences répétées l'ont prouvé et c'est là la partie de la ferme qui donnera pour l'entendre, le plus de profits.

Si le porc est gardé en dedans, il faut autant que possible avoir pour son alimentation des légumes et du fourrage vert. Lorsque le porc a atteint de 60 à 70 lbs il faut environ quatre à cinq livres de lait écrémé chacun; à partir de ce temps diminuer graduellement la quantité pour arriver à donner deux livres et demi à trois livres à temps de l'abatage. Le jeune porc consommant environ une livre par jour de grain laquelle quantité sera augmentée de manière à donner à six cinq livres au temps de l'abatage. Jusqu'à ce que le porc ait atteint 40 livres, un mélange à égale partie de gruau d'avoine moulu et de son convient très bien; à partir de ce poids jusqu'à 60 livres, un mélange composé de deux parties d'avoine moulu, une partie de maïs et une partie de son lequel mélange sera changé en avoine, orge, maïs et son, parties égales jusqu'à ce que le poids d'environ 120 livres soit atteint. Jusqu'à l'abatage le mélange suivant finement moulu est à conseiller: une partie d'avoine, deux parties d'orge, deux parties

de gruau et une partie de tourteau de lin. Pour passer d'un mélange à un autre, il faut que la transition soit faite petit à petit, une dizaine de jours suffisent. L'éleveur suivra en tout temps l'état de chair de chaque animal; il ne faut pas leur mettre une couche de gras avant la dernière période et encore savoir où arrêter. Albert Robichaud, B.S.A.

**CARTES D'AFFAIRES**  
-O-O-  
**DR. OLIVIER J. CORMIER**  
Chirurgien-Dentiste  
à l'ancien bureau du Dr. Z. Vérona  
chez M. J. Gagné, près de  
l'Hôtel Royal  
EDMUNDSTON, N. B.

**FRED L. HEBERT, D.D.S.**  
Chirurgien-Dentiste  
Gradué de l'Université de Montréal.  
Bureau voisin de l'édifice J. David  
EDMUNDSTON, N. B.

**MAX. D. CORMIER**  
B. A.  
Avocat, Notaire Public  
EDMUNDSTON, N. B.

**A. M. SORMANY, M. D.**  
Médecin-Chirurgien  
EDMUNDSTON, N. B.

**ALBERT J. DIONNE**  
B. A.  
Avocat, Notaire Public  
Bureau: Chez M. Wilbrod Saindon  
autrefois Hôtel Commercial de M.  
Jos Têtu  
EDMUNDSTON, N. B.

**ARTHUR J. CYR, L.L.B.**  
Avocat Notaire Public  
Bureau  
Vis à vis l'Hôtel de Ville.  
EDMUNDSTON, N. B.

**DR. A. DESROCHERS**  
Ex-élève des hôpitaux de Paris  
Spécialiste des yeux, oreilles  
nez et gorge.  
Bureau: Bloc Thibault  
Voisin de l'avocat J. E. Michaud  
Téléphone 148 11: Edmundston

**HOPITAL PRIVE LAPORTE**  
**CLAIR, N.B.**  
Spécialité: chirurgie, maladies des femmes, maternité.

**H. G. Hoben**  
CHARTERED ACCOUNTANT  
FREDERICTON, N. B.



**TOUTE FEMME SE DEMANDE**

Comment elle pourra le mieux conserver son teint pendant ses beaux jours de jeunesse, mais pendant la durée moyenne de sa vie et même dans un âge plus avancé—ces attrails des formes et du profil tout resplendissants de santé et de vie qui la rendent si agréable à voir, tant à ses propres yeux qu'à ceux regardés charnellement par ceux qui lui sont chers.

**Le Régulateur de Santé de la Femme**  
de Dr. J. LARIVIERE

Autant parer qu'il aide à conserver la bonne santé dans dépend à un si haut point la beauté—sur tout féminine, contient en soi la réponse qui ne failit jamais. C'est un remède végétal naturel pur—peuvent aider également la nature tendant à atténuer le fonctionnement de l'organisme et à corriger les mauvais effets des volées trop prolongées de l'alimentation impropre, du manque d'exercice nécessaire à la santé ou de la déglaciation des autres lois de l'hygiène. Lorsqu'on en fait usage tel qu'indiqué, le Régulateur est absolument inefficace et on peut l'employer en toute confiance dans la plupart des cas d'épuisement général, le défilé des organes digestifs, de retard ou d'irrégularité des fonctions féminines, et autres indices de santé perdue ou ébranlée. Cette excellente préparation est en vente dans toutes les pharmacies.

Le meilleur tonique c'est **ELIXIR VIGOL**. En vente partout.

**LOGEMENT A LOUER**  
Un bon logement à louer à de bonnes conditions, sur la rue de l'Église près de l'école, publique. S'adresser à **Sylvie Lajoie**.

**ORANGEADE LEMONADE GRAPEADE.**

Les trois bons désaltérants que nous offrons.

La vraie Orangeade et lemonade, faite de fruit frais et juteux, est délicieuse, nourrissante et renforçante, bien supérieure à tous les substituts préparés.

Essayez notre EGG ORANGEADE fait de fruit frais. Vous en voudrez certainement d'autres. Ces trois désaltérants sont les meilleurs, qui donnent le plus de satisfaction et insurpassables à nulle part.

**STEVENS BROS.**  
LES PHARMACIENS DE CONFIANCE  
Edmundston

Notre devise: les meilleures drogues. Votre désir: les plus bas prix.

**RED ROSE**  
Le CAFÉ qui satisfait les personnes difficiles.

A toutes les qualités du café surfin, bien torréfié, moulu en petits grains propres—chaque boîte est du café parfait.

Une plus longue atteinte signifie moins d'ampoules.

La plus grande longueur des ALLUMETTES FEUILLE D'ÉRABLE signifie une plus longue durée en allumant les pipes à gaz ou de cigarettes et les lanternes.

Elles ne font pas tison après usage. Elles ne restent pas dans leur composition. Elles ne se cassent pas. Elles ne se déforment pas. Elles ne se déforment pas.

**ALLUMETTES FEUILLE D'ÉRABLE**  
THE CANADIAN MATCH CO LIMITED, MONTREAL

**GRAND BAZAR**  
EDMUNDSTON  
Les 24, 25 et 26 Juillet

La charité ne peut pas s'en tenir à oeuvre quotidienne; il lui faut des lendemain; elle a besoin d'un don entraînement, d'une discipline, d'une suite, par conséquent, d'une permanence.

Le travail digne de nos trois grands maux: l'ennui, le vice et le besoin.—Voltaire.

**AVIS**  
Paul Donat Boucher de Bathurst et Edmundston est plus qu'un service de la Mutual Life Assurance Co. of Canada, et n'a aucune autorité de transférer des affaires au nom de cette Compagnie (signé) Hugh Connell, Gérant Provincial.

Malheur à l'homme qui n'a pas un certain fonds de candeur et de confiance, dût-il être dupé—Stearns.