



L'alimentation des porcs d'engrais

Par: LÉONARD GRIESBACH, Station expérimentale fédérale, Fredericton, N.-B.

On a conduit des expériences à la Station expérimentale fédérale de Fredericton, N.-B., pour voir la valeur que peuvent avoir, pour l'engraisement des porcs, les aliments généralement produits sur la ferme, et principalement des pommes de terre, le lait écrémé et l'avoine. On a comparé un groupe de porcs qui recevait un mélange de grains, de produits de menuiserie et de lait, à un autre qui était nourri principalement d'un mélange d'avoine moulue de gru blanc (middlings), de pommes de terre et de lait. Deux groupes recevaient au début de l'engraisement des pommes de terre crues, de la mouture et du lait, et à la fin des pommes de terre crues, de la mouture et du lait. Les porcs de terre étaient donnés à raison de 4 livres par livre de mouture.

Tous les groupes ont fait une augmentation de poids également bonne pendant les soixante premières journées de la période d'engraisement. Les porcs qui recevaient des pommes de terre crues ont mis douze jours de plus à engraisser que ceux qui recevaient de la mouture, mais par contre, on a réalisé sur eux une économie considérable de mouture. On a fait l'appréciation de la viande d'après le même système de pointage que pour les porcs soumis à l'essai de l'engraisement supérieur et l'on n'a pas constaté de différence significative sous ce rapport entre les porcs des différents groupes.

Dans cet essai, 5 35 livres de pommes de terre ont remplacé 1 livre de mouture. Si l'on évalue la mouture à \$1.40 le cent, on trouve que les pommes de terre valaient 26c les cent livres. On obtient des résultats plus satisfaisants en faisant donner les pommes de terre avant de les donner aux porcs, car les pommes de terre crues ont une valeur de 102c la livre, plus \$1.00 par tête; les sujets de choix 9.40 sous la livre, plus \$1.00 par tête, les porcs à bacon, 9.40 sous la livre; les sujets de boucherie et les lourds subissaient une coupe d'un demi sou la livre.

Les acheteurs furent Canada Packers Limited qui n'hésitèrent pas à payer ce haut prix. C'est la troisième année de suite que ces mêmes acheteurs se rendent acquéreurs de ces porcs dont ils connaissent la belle qualité. Samedi dernier, alors que nous faisons l'inspection des carcasses en compagnie avec l'acheteur de Canada Packers, il nous disait sa satisfaction et ajoutait qu'il n'entretenait nul regret d'avoir payé une prime aussi forte pour ces sujets.

Le prix de revient du porc

Par: W. W. BAIRD, Surintendant, Ferme expérimentale fédérale, Nappan, N. E.

Le porc est l'un des produits qui paraît toujours être d'un bon rapport pour le producteur, une année dans l'autre, déduction faite du coût des aliments consommés.

À la Ferme expérimentale fédérale de Nappan, N.-E., nous avons pris note, pendant un certain nombre d'années, du prix de la nourriture nécessaire pour élever des jeunes porcs à partir de la naissance jusqu'au sevrage (six semaines), et également à partir du sevrage jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour la vente.

Le coût moyen en nourriture pendant 11 ans de l'élevage des jeunes porcs jusqu'à l'âge de six semaines a été de \$3.18. Si l'on ajoute ce montant de \$3.18 à la valeur de la nourriture nécessaire pour développer l'animal jusqu'au point où il est bon pour la vente (moyenne de 11 ans), on obtient un montant total de \$7.81 par cent livres de poids vif.

La valeur marchande moyenne par cent livres de poids vif pendant la même période a été de \$9.41. Ceci laisse une

L'industrie du porc à St-Lazare de Vaudreuil

Nouveau succès de M. Jos. Massé.— Une nouvelle vedette.— M. Oscar Lavallée de Ste-Justine.

L'exposition du comté de Vaudreuil, tenue mardi dernier à St-Lazare, offre un point particulier d'intérêt pour les cultivateurs qui s'intéressent à la vente des animaux vivants. On a là un exhibit, dit de porcs du marché, auquel on donne une place particulièrement importante. Cette classe, à elle seule, comprenait 192 sujets de beaucoup plus considérable que toute autre classe sur le terrain d'exposition.

Trente exposants ont contribué à former cet exhibit. Les sujets étaient exposés en deux classes: l'une de deux sujets et l'autre de quatre.

M. Joseph Massé, de Ste-Marthe remporta le championnat dans la classe des quatre sujets et M. Oscar Lavallée, de Ste-Justine, celui de la classe des deux sujets.

M. Massé est déjà bien connu comme éleveur des porcs. On se rappellera, en effet, que l'an dernier, M. Massé après avoir remporté le championnat dans son comté, était, à la suite d'un concours s'étendant à toute la province, proclamé le meilleur éleveur de porcs de chez nous.

Ces 192 porcs d'exposition ont été vendus sur le marché de Montréal. Les organisateurs de cette exposition, MM. Roger Charbonneau, agronome régional, H. Reid, agronome du comté et M. E.-N. Bonneau, instructeur, nous avaient confié la vente de ces sujets et ils ont été, de même que les cultivateurs intéressés, plus qu'enchantés des résultats obtenus.

On se rappellera que le prix des porcs après avoir été de 9¼c la livre lundi dernier, fléchissait déjà dans l'après-midi et que le lendemain il ne faisait déjà des ventes à 9c. Or il nous fut impossible d'obtenir les prix suivants mercredi journée où les porcs furent pesés: pour les porcs champions 102c la livre, plus \$1.00 par tête; les sujets de choix 9.40 sous la livre, plus \$1.00 par tête, les porcs à bacon, 9.40 sous la livre; les sujets de boucherie et les lourds subissaient une coupe d'un demi sou la livre.

Les acheteurs furent Canada Packers Limited qui n'hésitèrent pas à payer ce haut prix. C'est la troisième année de suite que ces mêmes acheteurs se rendent acquéreurs de ces porcs dont ils connaissent la belle qualité. Samedi dernier, alors que nous faisons l'inspection des carcasses en compagnie avec l'acheteur de Canada Packers, il nous disait sa satisfaction et ajoutait qu'il n'entretenait nul regret d'avoir payé une prime aussi forte pour ces sujets.

Le classement officiel des porcs fut le suivant:—80 sujets de choix; 83 bacs; 26 sujets de boucherie et 3 lourds.

Nous devons des félicitations à chacun des concurrents, non seulement pour la belle qualité qu'ils ont su donner à leurs porcs, mais encore pour le bel exemple de coopération qu'ils ont donné en nous confiant la vente de leurs porcs. Nous sommes convaincus qu'ils ont toutes les raisons possibles de se réjouir des retours remarquablement élevés que nous avons pu leur faire.

marqué de \$1.60 le cent, soit \$3.20 sur un porc à bacon de 200 livres.

Dans ce calcul des frais de nourriture pour produire cent livres de porc, tous les aliments sont comptés aux prix du marché et les aliments cultivés sur la ferme sont comptés au prix de revient, qui comprend le loyer de la terre, l'emploi des machines, la main-d'œuvre, etc. Si l'on tient compte du fait que sur la ferme ordinaire, l'élevage du bacon est pratiqué comme une industrie annexe et que cet animal consomme beaucoup de déchets qui ne pourraient être vendus, les chiffres que nous venons de citer semblent démontrer une façon bien claire que le porc à bacon est en moyenne un animal d'un assez bon rapport sur la ferme ordinaire.

C'est l'animal d'une bonne souche qui est le plus avantageux, car c'est lui qui fait l'utilisation la plus économique des aliments qu'il consomme, à condition qu'il soit nourri d'une façon rationnelle, et il donne également une proportion plus élevée de porc select que l'animal bâtard ou qui provient de souche de qualité médiocre.

SAC A TOUT METTRE

Le diocèse de Trois-Rivières pleure la perte de son illustre évêque Mgr. F.-X. Cloutier décédé la semaine dernière à l'âge de 86 ans. Le défunt était le doyen de l'épiscopat canadien. Mgr. Cloutier fut sacré évêque en 1899 par le Son Eminence le cardinal L.-N. Bégin, archevêque de Québec, de regrettable mémoire. Les funérailles de l'illustre défunt ont eu lieu samedi dernier.

A St-Antoine, M. l'abbé Paul Levasseur, curé de cette paroisse a été fêté à l'occasion du 25ème anniversaire de son élévation au sacerdoce. Les paroissiens ont présenté une bourse à leur vénéré pasteur.

Nouveau prêtre.— Le Révérend père Fourque, ancien curé de la paroisse Notre-Dame de Grâce à Montréal a été élu prêtre du couvent des RR. PP. Dominicains à Québec. Le nouvel élu remplace le R. P. Ange-Marie Dion décédé tout récemment.

A Sherbrooke plusieurs nominations ecclésiastiques ont été faites par Mgr. A.-G. Gagnon.

M. l'abbé Antoine Labbé, vicaire à St-Patrice de Magog, est nommé vicaire à Ste-Anne de Danville.

M. l'abbé R. Rivard de Valcourt, est nommé vicaire à St-Patrice de Magog.

M. l'abbé L.-F. Laroche, vicaire à Weedon, est nommé vicaire à Valcourt.

M. l'abbé Edmond Tremblay, devient vicaire à Weedon.

M. l'abbé Raoul Dubé, est nommé curé à Stoke, en remplacement de M. le curé J.-A. Côté, qui prend sa retraite.

Il y a cent ans, M. l'abbé Ferdinand Gauvreau de Saint-Yvesse de Lotbinière célébrait la messe sur les bords du Lac William, à St-Ferdinand d'Halifax. Les paroissiens ont célébré cet anniversaire la semaine dernière par de belles fêtes. Il y eut messe solennelle, banquet, soirée patriotique et dramatique. M. le curé Alfred Boulet, curé actuel de St-Ferdinand d'Halifax a présidé ces magnifiques cérémonies au cours desquelles il y eut bénédiction de l'hôpital Saint-Julien. Son Excellence Mgr. Omer Plante représentait Son Eminence le cardinal Villeneuve qui avait été appelé d'urgence au chevet de son père mourant.

Il meurt au devoir.—M. Olivier Gingras étudiant à l'Université Laval de Québec, fils de M. et Mme Zéphirin Gingras s'est noyé au cours d'une expédition d'arpentage au nord de La Sarre, en Abitibi. Le défunt n'était âgé que de 20 ans à peine, il était président des étudiants en arpentage et en géométrie.

M. Rodrigue Villeneuve, domicilié à Montréal père de Son Eminence le cardinal archevêque de Québec, est décédé la semaine dernière à l'âge de 76 ans. "Le Bulletin de la Ferme" offre respectueusement à Son Eminence ses plus vives sympathies.

À Québec, se tiendra demain, le 26 septembre l'exposition du comté de Québec organisée par la Société d'Agriculture locale. Nous en parlerons la semaine prochaine.

Mussolini vient de décréter que le service militaire obligatoire en Italie devra enrôler tous les enfants à partir de 8 ans jusqu'à 33 ans.

Un pont neuf sera construit par le Ministère des Travaux Publics sur la rivière Trois-Saumons à Saint-Jean-Port-Joli. Les travaux commenceront à l'automne. Le pont aura 550 pieds de long et comprendra trois travées. Le plan des travaux comporte aussi le redressement de la route nationale à cet endroit.

Le Dr. T. W. Grundley, Bureau fédéral de la Statistique, le Dr. Wm. Allen, de l'Université de la Saskatchewan, et le Dr. J. E. Lattimer, du Collège Macdonald, P. Q., ont assisté à la conférence internationale des économistes agricoles, tenue à Bad Eilsen, Hanover, Allemagne, du 26 août au 2 septembre.

M. Arthur Paquet de St-Georges de Beauce, s'est tué accidentellement en maniant un pistolet qu'il ne croyait pas chargé. La victime est âgée de 44 ans et jouissait de l'estime de tous ses concitoyens.

Québec est la seule province du Canada qui ne produise pas suffisamment de pommes pour les besoins de sa population, mais les mesures nécessaires ont été prises pour remédier à cette situation.

D'ici la fermeture de la navigation, le grain chargé des ports des Grands Lacs en destination de Québec sera transporté au taux de 17c le cent livres. Le nouveau taux s'applique de même aux sous-produits du grain.

M. G. A. Newman, Commissaire-adjoint du commerce à Londres, Angleterre, écrit dans le Journal de renseignements commerciaux qu'en ces dix derniers mois il s'est exporté du Canada au Royaume-Uni plus de purée de tomates, de sauce aux tomates, de ketchup et de soupe aux tomates que de tout autre pays.

Nome, petite ville de l'Alaska aurait été incendiée. La population manque de vivres. Les nouvelles rapportent qu'il ne reste que deux constructions commerciales debout. Nome compte 1,500 habitants. On ne connaît pas encore la cause du désastre.

Enchère de L. U. C. C.— Le 18 septembre il se vendait à l'enchère, à Montréal: 704 boîtes de beurre pasteurisé No 1 à 19½c la livre; 41 boîtes de No 2 à 19¼c. Le fromage coloré obtenait 9½c, il s'en est vendu 225 boîtes, tandis que 250 boîtes de fromage blanc No 1 trouvaient preneurs à 9¼c la livre.

Sherbrooke, nous annonçons les journaux, serait le théâtre d'une magnifique exposition de renards. Cette foire automnale serait organisée par l'Association provinciale des Éleveurs de Renards dont le siège social est à St-Hyacinthe. L'exposition serait tenue le 28 novembre prochain.

Le classement des œufs par le marchand de campagne.— Un développement récent et très intéressant au point de vue des expéditeurs d'œufs à la campagne, dit le Bulletin du Commerce des œufs et des Volailles du Ministère fédéral de l'Agriculture, c'est le nombre toujours grandissant de petits expéditeurs, marchands de campagne, qui ont si bien amélioré leur classement que les acheteurs recherchent leurs expéditions et les paient sur la base du classement fait par l'expéditeur. Cette pratique n'est pas nouvelle; elle remonte déjà à plusieurs années, mais elle a fait peut-être des progrès plus rapides cette saison qu'en aucune saison précédente, spécialement dans les cinq provinces de l'Est. À l'heure actuelle, certains marchands de Montréal paient une prime de deux cents la douzaine pour des œufs de ce genre en plus du prix ordinaire, et ils renvoient également les caisses de l'expéditeur. Il est inutile d'insister sur l'avantage de ce système, l'expéditeur en profite aussi bien que le producteur. En outre, l'application sérieuse du classement effectué de cette façon provoque une amélioration sensible dans la qualité des œufs dans les districts où il a été entrepris.

Faible et Epuisée

Madame H. Rudolf, de Vananda, Mont., écrit: "Il y a plusieurs années j'étais devenue si faible et si fatiguée qu'on me conseillait d'aller à l'hôpital parce que je manquais d'appétit et que je ressentais des douleurs par tout le corps. Le Novoro du Dr. Pierre aida à me rendre forte et bien portante." Cette médecine de plantes, à laquelle on peut se fier, affecte salutairement le procédé de digestion et d'élimination, aidant ainsi la nature dans son travail de restauration. Si vous ne pouvez l'obtenir dans votre voisinage, écrivez à Dr. Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill. Livré exempt de douane au Canada.

Comment nourrir les poulets

pour éviter qu'elles ne muent trop

Par E. W. GILBEY, Station expérimentale fédérale, Lennoxville, Qué.

Les poulettes qui viennent au monde à la bonne saison de l'année et qui reçoivent de bons soins tandis qu'elles sont encore au large, sur l'herbage, se sentent à l'aise à l'époque où les œufs sont rares et se vendent cher. Bien nourries et bien soignées, elles continuent à produire abondamment toute l'année. C'est là du moins ce que nous avons appris à la Station expérimentale fédérale de Lennoxville.

Une précaution essentielle est de mettre les poulettes dans leurs cages d'hiver, avant qu'elles commencent à pondre. Il faut leur donner un coup de verdure. Une autre précaution également importante, est de tenir les poulaillers toujours couverts et aérés pour que les volailles qui viennent du plein air ne souffrent pas de la saison. Que tous les changements de nourriture soient faits graduellement. Par exemple un changement subit de pâtée de croissance que les volailles recevaient à une pâtée de ponte, provoque invariablement la mue, ce qui est retardé de huit à douze semaines. Il est nécessaire également de maintenir les poulettes au poids normal. On commet souvent l'erreur de donner une quantité trop abondante de nourriture riche en protéine afin de maintenir la ponte, mais une alimentation de ce genre entraîne une diminution de la ponte. On est obligé de corriger en diminuant la ration de grain jeté dans la litière. D'autre part si les poulettes manifestent une tendance à engraisser, augmentez la quantité de pâtée et diminuez dans une proportion correspondante la quantité de grain.

Voici le système d'alimentation que nous suivons à la Station expérimentale fédérale de Lennoxville:—La pâtée de ponte, le gravier et les coquilles d'œufs sont tenus dans des trémières qui sont tenues à la disposition du poulet en tout temps à la disposition du poulet. Il y a toujours de l'eau fraîche. On donne un léger repas de grain dans la litière le matin. On donne ensuite de la verdure sous forme de foie de trèfle, de betteraves fourragères et de choux. À midi on distribue un repas de pâtée molle, car c'est là un moyen commode d'employer les déchets de table. Le soir on donne un repas complet de grain jeté dans la litière. Les mélanges suivants ont donné d'excellents résultats:—

GRAND A LITIÈRE.— Une partie de blé d'Inde concassé et une partie de maïs concassé et une partie d'avoine et une partie d'orge.

PÂTÉE.— Une partie de son de farine de blé d'Inde, de recoupe (blanc) et d'avoine finement concassés, une demi-partie de farine de feuille de luzerne et une demi-partie de mélasse. Trois pour cent de farine de poisson pour cent de charbon de bois pour cent de sel et deux pour cent de foie de morue.

Fabrication des conserves à la machine.— L'embotteillage à froid, à cuisson, que, est l'un des moyens généraux employés pour faire des conserves maison. On l'appelle de ce nom parce que les aliments crus ou en partie cuits sont mis dans un bocal recouvert de liquide, du sirop ou de l'eau, par exemple, et le bocal et son contenu sont chauffés simultanément au moyen d'un bouilloir ou de vapeur. Ce procédé peut être employé pour tous les fruits, légumes, il est recommandé pour le pois à la maison par le Ministère fédéral de l'Agriculture dans un bulletin traitant des différents moyens de faire des conserves de fruits et de légumes. Procédé d'embotteillage à froid, à cuisson unique, est très simple, il procure une stérilisation complète, car le produit est mis dans des bocaux stériles qui sont tenus bouillants pendant le procédé de cuisson. Les germes qui restent dans le contenu sont détruits de cette façon et il est impossible que les bactéries venant de l'air et d'autres sources extérieures puissent s'introduire dans le bocal. Le produit fini a une saveur supérieure. Rien n'est si agréable que les fruits et toutes les légumes restant intacts, et conservent tout leur goût, leur couleur et leur texture.