

**L'alimentation des porcs après le sevrage Assolements ou rotations des récoltes**

Par J. R. Pelletier, Régisseur adjoint, Station expérimentale,  
Ste-Anne de la Pocatière, P. Q.

Lorsqu'une truite est destinée à élever deux portées par année, les porcelets devraient être sevrés à l'âge de 7 semaines; mais si elle n'en donnait qu'une, ou si le lait écrémé manquait, il vaudrait mieux les sevrer à 10 semaines. La période du sevrage constitue l'époque critique de l'engrassement, il faut entraîner les porcelets à la moulée alors qu'ils sont encore à la mère. Dans un coin de la grange, auquel seuls les porcelets ont accès, on servira dans un petit auguet soit de l'avoine ronde, soit un mélange de moulée d'avoine finement sassée et du gruau. Pour prévenir l'anémie, qui est une maladie courante, on ajoutera des galettes de gazon arrosées d'une solution contenant de l'oxyde de fer, à raison d'une cuillerée à thé dans une pinte d'eau.

Durant les deux premières semaines qui suivent le sevrage, les cochons doivent être nourris, cinq ou six fois par jour, d'une ration de 2 parties d'avoine finement mouillée, 1 partie de moulée d'orge et 1 de moulée de blé ou de gruau. Si l'il n'y a pas de lait écrémé, il faut le remplacer par des déchets d'abattoir ("tankage") à raison de 7 à 8% du poids de la moulée. L'huile brute de foie de morue, donnée à raison d'une once par porc chaque jour, corrige les maux de pattes et hâche la croissance, particulièrement à cette époque.

Quand les cochons sont destinés à la production du bacon et qu'ils ont surmonté favorablement les revers du sevrage, deux méthodes d'alimentation peuvent être suivies. La première consiste à servir à satiété une ration complète et équilibrée, afin de hâter l'engrassement et par là l'expédition de bonne heure sur le marché alors que les prix sont élevés.

Un tel système est bon en autant que les rations sont convenables, par exemple celle qui se compose de 5 parties de moulée d'avoine, 1 d'orge, 2 de blé ou de gruau et 9% de "tankage" ou 3 livres de lait écrémé pour chaque livre de moulée, et que l'on sert pendant le premier mois. À mesure que les cochons vieillissent, les quantités de moulée d'orge et de blé sont augmentées pendant que la quantité d'avoine est réduite, au point où au quatrième mois la ration se compose de 5 parties d'orge, 3 d'avoine et 3 de blé ou de gruau. La quantité de lait ou de "tankage" est aussi réduite lentement, afin de ne servir au dernier mois qu'une livre de lait ou 5% de tankage. Durant toute la période d'engrassement, le supplément minéral de 25 livres de farine d'os, 50 de chaux broyée finement mouillée, 23 de gros sel et 2 d'oxyde ferreux, est ajouté à raison de 3% de la moulée. Du foin vert de trèfle, luzerne ou navet, en quantité limitée, est recommandable excepté durant le dernier mois. En procédant de cette façon au cours des trois dernières années, les expéditions de cochons de cette Station à Montréal, ont été classées 90% "Selects".

La seconde méthode, quoiqu'elle ne permette pas de produire ou de vendre aussi avantageusement, convient bien au cultivateur qui dispose d'un bon pacage et d'une faible réserve de grains, puisque les cochons seront ainsi gardés au pacage durant 3 ou 4 mois et recevront une quantité limitée de moulée. Dans un tel cas, il est bon de leur donner de l'eau fraîche en abondance, de l'ombrage et un bon pâturage de trèfle, luzerne ou navette. La ration supplémentaire recommandée est celle de 6 parties de moulée d'avoine, 3 d'orge et 1

de "tanking". Afin d'obtenir un meilleur finissement des cochons, il faut nécessairement augmenter la part d'orge avec l'âge des cochons et garder ceux-ci à l'intérieur durant les trois dernières semaines d'engrassement.

Une plaque commémorative sera érigée pour marquer la vieille résidence d'été de Sir John A. Macdonald près de la Rivière du Loup-Qué., a promis le ministre de l'Intérieur, l'honorable T. G. Murphy, hier soir, à la Chambre des Communes.

"Cette vieille résidence est encore debout", dit M. J. F. Pouliot, libéral, de Témiscouata, en demandant cette plaque.

L'ancienne résidence d'été de Sir John Macdonald s'appelait la "maison-rouge", le vieux chef bleu l'ayant fait peindre tout en rouge.

Par W. S. RICHARDSON, Station expérimentale fédérale, Lennoxville, P. Q.

Le nombre de cultivateurs qui pratiquent des assollements systématiques est encore beaucoup trop faible. Que de champs sont laissés en foin jusqu'à ce qu'ils ne produisent plus qu'une demi-tonne de pauvre foin par acre! Quel bénéfice peut-on attendre de ces champs dans ces conditions?

On peut poser en principe qu'aucune ferme ne devrait être sans assollement; quant à la nature de l'assollement, elle dépend des conditions où l'on se trouve, et c'est au cultivateur à faire le choix en se guidant sur ces conditions. Si, par exemple, les bestiaux sont le revenu principal du cultivateur, que l'on arrange l'assollement de façon à produire autant que possible tous les aliments nécessaires pour nourrir ces bestiaux, sans oublier cependant une récolte "comptant" c'est-à-dire pour la vente en na-

**TOUT PLIÉ PAR LE RHUMATISME****Ne pouvait se laver ni se brosser les cheveux**

Il souffrait tellement de rhumatisme, que ses amis croyaient qu'il ne pourrait plus jamais travailler. Mais bien que cet homme soit âgé de 70 ans, il leur prouva qu'ils avaient tort. Lisez plutôt ce qu'il dit:

"Je suis âgé de soixante-dix ans. A Noël dernier, j'étais tout plié par le rhumatisme. Je ne pouvais ni me laver ni me brosser les cheveux. Les gens me disaient que je ne devrais plus travailler. Pourtant, je travaille actuellement plus dur qu'un jeune homme, grâce aux Sels Kruschen. Je les prends dans mon thé et les ai recommandés à plusieurs. Je ne pouvais pas sortir du lit ni me lever de chaise seul, mais maintenant, je travaille jusqu'à 12 heures par jour. Je dois cela aux sels Kruschen". —G. J.

Le rhumatisme est causé par un excès d'acide urique dans l'organisme. Deux des ingrédients contenus dans les Sels Kruschen ont la propriété de dissoudre les cristaux d'acide urique. D'autres ingrédients aident la nature à éliminer ces cristaux dissous par le canal naturel. Il y a encore dans Kruschen des sels qui empêchent la fermentation des aliments dans l'intestin et qui, de la sorte, enrangent non seulement la formation de l'acide urique, mais aussi de poisons susceptibles de miner la santé.

**Production et qualité des porcs comparées, années 1930-1934, pour chaque comté de la province de Québec**

District électoral	Porcs vendus	POURCENTAGE DE CLASIFICATION				% direct aux saisons
		1930	1934	% Selects	% Bacons	
		1930	1934	1930	1934	
Argenteuil	92	643	1.0	15.7	5.4	37.7
Arthabaska	4,961	7,583	3.9	12.7	15.8	28.6
Bagot	2,818	2,375	5.0	13.7	35.9	49.6
Beauce	382	139	—	2.1	9.1	17.2
Beauharnois	—	175	—	24.0	—	42.8
Berthier	26	262	—	34.3	—	42.7
Bonaventure	102	59	3.7	1.6	33.3	20.1
Brome	865	2,403	14.2	11.5	38.4	38.0
Chambly	330	1,308	8.4	8.3	37.5	29.6
Champlain	372	355	9.1	12.1	26.8	41.6
Chateauguay	49	4,093	24.4	13.1	23.1	34.1
Compton	1,944	784	14.8	11.3	32.6	32.2
Deux-Montagnes	5	994	—	8.5	—	31.4
Dorchester	227	72	11.1	15.3	28.6	26.4
Drummond	1,243	1,605	11.5	9.3	36.7	32.4
Frontenac	1,158	623	3.7	4.6	12.6	20.8
Gaspé	—	75	—	—	—	8.7
Hochelaga	—	601	—	12.3	—	31.0
Hull	298	2,387	6.3	6.3	23.8	36.4
Huntingdon	215	2,163	15.3	11.5	26.5	38.4
Iberville	3	684	—	8.9	—	43.0
Jacques-Cartier	250	5,091	14.0	14.0	34.8	38.8
Joliette	15	536	—	8.2	—	29.0
Kamouraska	1,579	600	4.4	7.3	13.2	26.3
Labelle	615	1,409	6.9	12.1	19.3	36.8
Lac St-Jean	6,248	634	4.0	9.4	11.2	26.8
Laprairie	—	884	—	8.7	—	35.0
L'Assomption	19	435	—	15.2	—	30.8
Laval	4	778	—	3.3	—	28.9
Lévis	—	75	—	—	—	1.5
L'Islet	83	21	7.2	—	14.4	18.8
Lotbinerie	438	426	0.6	7.5	4.3	34.2
Maskinongé	236	179	14.4	29.0	27.1	36.3
Matane	1,509	123	5.8	2.4	23.3	27.6
Mégantic	876	2,861	5.3	18.5	14.9	24.5
Mississquoi	2,039	1,720	9.8	10.4	35.8	34.8
Montcalm	—	1,179	—	9.0	—	100.0
Napierville	105	249	5.5	5.6	9.8	22.1
Nicolet	1,369	818	7.5	26.2	17.0	29.8
Pontiac	4,240	6,021	8.5	7.5	29.7	34.7
Portneuf	359	242	9.2	19.0	18.6	28.9
Québec	16	102	—	—	—	9.5
Richelieu	387	730	10.3	15.3	34.1	47.0
Richmond	2,909	2,831	17.4	18.6	35.7	37.4
Rimouski	858	301	4.8	14.3	19.1	29.7
Rouville	2,848	2,635	10.4	17.9	46.3	42.6
St-Hyacinthe	1,591	3,783	13.5	17.3	39.3	45.8
St-Johns	97	792	3.3	6.0	17.5	24.4
St-Maurice	345	302	22.8	40.6	34.7	48.0
Shefford	5,603	4,636	7.0	10.5	30.5	35.1
Sherbrooke	528	2,252	25.2	17.6	33.3	40.4
Soulages	419	2,168	6.4	6.6	19.6	32.4
Stanstead	3,489	2,886	12.3	18.2	34.3	40.6
Temiscouata	2,570	775	3.0	3.3	14.5	19.0
Terrebonne	68	130	5.9	6.4	14.7	27.7
Témiscamingue	83	39	6.0	—	16.8	—
Vaudreuil	491	1,651	13.6	5.7	34.5	38.0
Vercheres	132	637	6.0	9.2	32.6	37.9
Wolfe	206	1,198	4.4	19.8	12.1	31.0
Yamaska	1,165	350	12.4	13.4	32.4	37.1
Montréal par camions	23,915	3,536	12.5	11.0	35.1	34.7
<b>TOTAL</b>	<b>82,827</b>	<b>85,398</b>	<b>9.5</b>	<b>12.5</b>	<b>28.7</b>	<b>35.0</b>
						<b>38.7</b>

Il y aura cent ans au mois d'août prochain que Plessisville, métropole des Bois-Francs, a été formée en paroisse. On organise de belles fêtes commémoratives. Sur l'invitation de Mgr Dupuis, V. F., curé de l'endroit, la Société St-Jean-Baptiste s'est chargée de former un comité qui préparera le programme des fêtes.

28

28

28