Texte détérioré

intervalles. Pour les plantes sarclées, les trèfles et les autres récoltes à foin, on doit appliquer le fumier dans un assolement convenable, de façon à ce que chaque champ de ferme reçoive régulièrement sa bonne part.

F. E. C.

Le maïs flint (dur) pour la production du grain

(*Notes des Fermes expérimentales*)

Les maïs dur ou vitreux (en anglais, *flint*) mériteraient d'être plus cultivé pour la production du grain dans l'Est du Canada. C'est une récolte dont on peut augmenter la production dans la crise alimentaire que nous traversons sans déranger en rien le système d'assolements adopté sur la ferme ou sans réduire les emblavures des autres céréales. Ce n'est pas augmenter la production que de réduire les semailles d'une sorte de grain pour semer plus d'une autre espèce. Pour produire plus de grain, il faut en cultiver plus. Or, le maïs est la récolte qui nous permettra d'obtenir cette augmentation sans préjudice à notre système de culture.

Utilisation

La valeur du grain de maïs réside dans ses qualités alimentaires.

Il n'a pas d'égal pour l'engraissement des bovins, des porcs et des volailles.

Donné rond ou concassé, il est utile dans la ration des poules pondeuses.

Le maïs en épis, employé judicieusement, peut être donné avec avantage aux chevaux.

Les épis petits et non murs peuvent être donnés sans perte à l'automne, aux porcs d'engrais.

On peut le faire paître par les pocs dans le champ avec avantage. Il suffit, sur la ferme ordinaire, d'un acre ou deux pour engraisser les porcs. C'est une méthode que le cultivateur de l'Est se trouvera bien d'employer en ces jours où la main-d'œuvre est rare.

Les tiges fanées font un excellent fourrage pour les vaches taries ou les jeunes bêtes.

Enfin le maïs peut devenir au Canada un facteur important dans l'alimentation humaine. On pourrait beaucoup accroître l'exportation du blé si l'on faisait un plus large emploi des aliments appétissants confectionnés avec de la farine de maïs.

Localités où cette récolte peut etre cultivée

Le maïs à grain dur ne peut être cultivé que dans les régions où il mûrit en une saison normale. Ces régions sont presque toutes les anciennes parties de l'Ontario, les cantons de l'Est et plusieurs comtés au nord du St-Laurent et également beaucoup de districts dans les provinces maritimes. Les représentants régionaux de l'Ontario, à l'exception de ceux qui habitent dans les comtés du nord, disent que le maïs mûrit très bien dans leurs districts et que ce n'est pas cela qui en empêche la culture. Le secrétaire de l'agriculture de Québec en dit autant pour sa province.

Variétés

La variété qui vient le mieux sur la plus grande partie de la région que nous venons d'indiquer est le Jaune de Québec N° 28. C'est une variété à tiges courtes, donnant une production élevée de grain et venant à maturité en 115 jours, en saison ordinaire, sur des sols bien égouttés. En saison suffisamment longue, le Longfellow et le Nord-Dakota de Salzer donnent autant de grain que le Jaune de Québec N° 28, mais plus de fourrage. Ces variétés devraient être cultivées principalement dans le sud de l'Ontario mais elles mûrissent parfaitement dans certaines parties d'Ontario-Est et de Québec. Les variétés plus précoces que le Jaune de Québec N° 28 ne donnent pas une récolte proportionnelle au travail qu'elles exigent.

Main-d'œuvre

La culture du maïs à grain n'exige guère plus de travail que celle du maïs à ensilage. Il y a un travail en plus il est vrai, c'est l'épuchage, mais on peut en faire une soirée de réjouissance pour le voisinage.

Qui doit cultiver le Maïs

Le laitier qui vend son lait à la beurrerie locale est celui qui a le plus d'avantage à cultiver et à employer du maïs à grain. Il ne reçoit pas un prix assez élevé pour son lait pour qu'il puisse se consacrer exclusivement à cette industrie. Qu'il cultive donc un peu moins de maïs d'ensilage et un peu plus de maïs à grain pour la mouture. Il y trouvera son profit.

Il y a aussi le cultivateur qui désire produire plus de grain et qui ne veut pas pour cela rompre son système d'assolement.

En cultivant du maïs dur, il obtient du grain de ses plantes sarclées.

Enfin, il y a le cultivateur qui n'a pas de silo et qui désire augmenter sa récolte de plantes sarclées. Il peut cultiver le maïs à grain avec profit, il rend en même temps ses champs plus meubles et plus propres.

Semence

La semence de maïs est extrêmement rare, car cette récolte est très mal venue aux États-Unis et au Canada l'année dernière.

Le cultivateur qui désire en avoir doit consulter son représentant régional ou son agronome de district.

Dans toutes les localités où l'on cultive du maïs dur, on trouve ordinairement quelques unes des espèces plus productives que les anciennes variétés. Ces hommes peuvent ne pas avoir eu jusqu'ici l'habitude de vendre leur maïs pour la semence mais les approvisionnements qu'ils possèdent sont précieux et ne doivent pas être négligés.

Conclusion

Tous ceux qui désiraient cultiver cette récolte et qui n'ont pas réussi à se procurer de la semence cette saison, devraient prendre des mesures pour se proc en automne, pour une que les prix du maïs, bestiaux resteront aussi actuelle, le maïs à grain tes les plus avantageus tiver sur la ferme. Le c dans une région où le m fera bien d'en planter même il lui faudrait réd de sa plantation de ma

---

La fabrication du fromage à la creme

(*Notes des Fermes expérimentales*)

De temps à autre, la plupart des cultivateurs laitiers éprouvent des difficultés à vendre avantageusement leurs produits peut-être parce que ces produits ne sont pas demandés sur le marché ou encore parce que leur qualité n'est pas ce qu'elle devrait être. La ferme expérimentale d'Agassiz, C. B., a vendu ses produits laitiers sous bien des formes différentes. L'une des plus avantageuses de ces formes est le fromage de crème.

Le fromage de crème paraît être le plus apprécié de tous les fromages mous. Il se fabrique facilement sur la ferme et n'exige que très peu d'appareils spéciaux. Les frais de fabrication et d'emballage sont peu élevés, et c'est une industrie tout indiquée pour le producteur qui se trouve à une distance raisonnable du marché. C'est une méthode fort avantageuse de vendre la crème. En temps frais nous avons pu conserver ce fromage pendant huit à dix jours sans noter de détérioration sensible de la qualité, mais comme l'évaporation se continue sans interruption, le fromage ne pèse plus le poids régulier au bout de ce temps, à moins qu'on ne lui ait donné un surplus de poids en le fabriquant. Il est donc bon de le mettre sur le marché aussi frais que possible.

La demande est encore limitée, mais elle paraît être en voie d'augmentation. Nous avons vendu en ces quelques derniers mois 5,420 de ces fromages dans la ville de Vancouver, au prix de gros de 15 cents pièce, ce qui représente une somme totale de $813.00 obtenue pour ce produit l'année dernière. Chaque fromage pèse six onces et nous en fabriquons environ dix douzaines par semaine avec 170 livres de crème à douze pour cent. Notre crème nous est donc payée quatre-vingt-dix cents par livre de gras de beurre, et le petit lait nous reste pour l'alimentation.

Ce fromage a une forme cylindrique d'un pouce et demi de profondeur et un diamètre de trois pouces. On l'emmoule dans du coton à fromage, et on le met, pour l'expédier, dans un carton propre. C'est un fro-