

Une addition de sel à l'engrais liquide augmente ses bons effets. En ajoutant du sel à l'engrais de lièrre, à raison de 5 pour 100 de son poids, le cultivateur obtient d'abondants produits.

En utilisant l'eau salée avec de la chaux avant de la répandre sur le sol, profite grandement à la végétation des plantes.

Un mélange d'un quart de sel, et de moitié, même trois quarts de suie, semé et enterré, en préparant le sol, donne des récoltes extraordinaires.

L'usage du sel pour le blé, fait rarement pousser cette plante plus grande ou plus grosse, mais l'épi est plus beau, plus plein, et en conséquence le grain est plus pesant et supérieur.

Le sel fondu dans la proportion d'à peu près une livre par six pintes d'eau répandu par aspersion sur le blé atteint de charbon, fait instantanément mourir le fungus et redonne de la santé aux plantes atteintes par cette maladie.

Immédiatement avant de semer l'orge ou l'avoine, il est bon de répandre sur le sol une légère quantité de sel.

Il est avantageux de mêler moitié suie et moitié sel, puis diviser par petits tas de 30 livres, recouverts de terre et faits de distance en distance sur le sol pour les laisser intacts pendant huit jours avant de les répandre sur le champ. Une fois les tas répandus sur le terrain, il faut donner trois labours, puis y semer les carottes et les betteraves qui deviennent énormes.

Lorsque le cultivateur a le soin de répandre en automne, la moitié de la dose de sel sur le terrain destiné aux pommes de terre, et l'autre moitié après avoir enfoui la semence, il obtient une bonne récolte de pommes de terre.

Dans tous les cas, les pommes de terre qu'il aura soin de faire tremper dans une légère solution de sel et d'eau avant de les planter, lui donneront des tubercules qui seront à l'abri de la maladie et mûriront huit jours plus tôt.

Fabrication du beurre en hiver

Dans le but d'encourager la fabrication du beurre en hiver, le département de l'agriculture accordera, l'hiver prochain, la même prime que l'an dernier, *pourvu que le lait apporté à la fabrique soit complètement employé à la fabrication du beurre, à l'exclusion de tout autre usage.*

Cette prime sera payée tant au cultivateur qui livrera son lait à la fabrication, qu'au propriétaire

de beurrerie ou de fromagerie convertie en beurrerie pour l'hiver. La prime sera proportionnée aux quantités de lait fournies par chacun, de manière à rendre la distribution de l'octroi la plus équitable possible. Elle ne sera payable que pour le lait fourni à partir du premier novembre prochain, et ne sera accordée, pour les opérations de ce mois, qu'aux fabriques qui fonctionneront en plus au moins dix jours en décembre. Le taux de la prime sera variable et s'élèvera avec l'avancement de la saison, puisque le plus grand mérite consiste à prolonger la période de lactation et à maintenir la quantité de lait fourni. Ce taux a été fixé comme suit :

5 cts par 100 lbs de lait fourni en novembre ;
10 cts par 100 lbs de lait fourni en décembre ;
15 cts par 100 lbs de lait fourni en janvier et février.

La prime sera répartie entre les patrons et les fabricants dans la proportion ordinaire appliquée à la répartition de l'argent provenant des ventes : 85 pour cent de la prime allant aux patrons et 20 pour cent aux fabricants.

Fromage vert

Après tout ce qui a été dit et écrit au sujet de la vente du fromage vert, (trop jeune), beaucoup de fabrique persévèrent dans cette mauvaise pratique. Au printemps quand les prix sont hauts et menacent de baisser vite, nous conseillons d'employer beaucoup de présure et peu de sel, pour que le fromage soit bon à vendre de bonne heure, mais à mesure que la saison avance et que le marché commence à montrer une tendance à une hausse régulière, nous recommandons d'employer moins de présure et plus de sel, pour assurer au fromage de meilleures qualités de garde ; mais les fromages ne sont pas bons à vendre avant dix jours au moins, disons deux semaines. Au mois d'août, dans mes visites, j'ai vu du fromage fait le samedi, retiré de la presse le lundi matin, pesé et mis en boîte le mercredi pour être expédié. Quelle folie ! Supposons un instant que ces gens veuillent acheter la meilleure qualité de sucre granulé et que le marchand leur pèse de la cassonade la plus commune, quelle épithète lui donneraient-ils ? filou, voleur et autres du même genre. Leur cas est le même, sauf que ce sont eux les filous : ils vendent du fromage et ne livrent que du caillé ; c'est tout simplement un cas d'obtention d'argent sous de faux prétextes. La Société d'Industrie laitière de cette province s'est donné beaucoup de mal et a dépensé beaucoup d'argent pour apprendre aux fromagers à faire un article uniforme de fromage première qualité ; et maintenant les vendeurs, qui n'entendent rien à la fabrication du fromage, se mettent à l'œuvre et délibérément défont ce que les inspecteurs ont fait depuis 4 ou 5 ans. Ontario généralement conserve son fromage beaucoup plus longtemps que nous ne le faisons dans cette province ; les États-Unis eux-mêmes se sont acquis beaucoup de crédit