

usage que nous objectons, qu'à l'abus qu'on en fait. La négligence du maréchal, qui fait qu'il met un talon plus haut que l'autre, de manière à ce que le membre se trouve contourné, amène la foulure des tendons, et la maladie des os. Un peu d'attention à ce sujet paiera amplement le propriétaire de chevaux et le convainera du grand dommage que l'on cause à un cheval en le forgant à se tenir debout sur des fers qui tordent et contournent les membres, dommage bien plus considérable encore lorsque l'animal a à mouvoir des poids lourds, lorsqu'il a les membres ainsi contournés. Il est heureux, qu'en hiver, les crampons inégaux s'enfoncent dans la neige, ne causant ainsi aucun tort, mais ce doit être un supplice pour un cheval, que d'être obligé, sur les chemins durs et dans l'écurie, de jeter le poids de son corps sur ces crampons inégaux, et on ne doit pas s'étonner de voir se développer des éparvins, des cordons, et autres infirmités chroniques.

#### MALADIES CAUSÉES DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT PAR LE FERRAGE.

La piqûre. Le maréchal de notre temps, ne prend pas, en règle générale, la peine de se familiariser suffisamment avec l'anatomie pour connaître l'épaisseur du sabot. S'il prenait cette peine, il mettrait plus de prudence à envoyer les clous dans la corne. Si les propriétaires se donnaient aussi le trouble de se mettre au fait, ils se mettraient plus au courant des risques auxquels leurs bêtes sont exposées, et se convaincraient de la nécessité de n'employer pour les ferrer que des maréchaux expérimentés. La piqûre a plusieurs causes qui sont le fait de maréchaux négligents ou inhabiles. Dans certains, cas elle vient de ce que le pied, étant usé et brisé, offre peu de prise aux clous; dans d'autres, de ce que les trous pour les clous sont percés dans une mauvaise direction; quelquefois, de ce que de mauvais clous se fendent en pénétrant dans la corne, toutes choses qui prédisposent à l'accident qui cependant, n'est généralement dû qu'à la négligence ou à la trop grande hâte. Le clou ne pénètre pas, dans tous les cas, dans la partie sensible, mais cause un renflement des couches intérieures déposées en lames, de la corne, qui la fait presser les parties laminées sensibles; dans d'autres cas, le clou pénètre dans ces couches sensibles. Alors, il agit immédiatement comme irritant, produit de l'inflammation, de la chaleur, de la douleur, et finalement, fait boiter l'animal, et amène la suppuration. Dans le premier cas, le mal se développe graduellement et la suppuration peut ne se produire qu'au bout de huit ou dix jours. On reconnaît facilement le mal par les circonstances qui l'accompagnent, par la chaleur et la douleur éprouvées dans le pied, qui doit être placé sur le sol de manière à empêcher toute pression sur la partie affectée. Ainsi, si le clou, cause du mal, est sur le côté intérieur, on doit faire porter le poids du corps sur le côté extérieur et sur la pince. En frappant légèrement avec un marteau, ou en comprimant avec des tenailles, on découvrira le siège du mal.

On éprouvera de la difficulté et on causera de la douleur en enlevant le fer, et fréquemment un pus noir et liquide s'échappera par le trou du clou, pus qui donne à la corne à travers laquelle il s'infiltré, la même couleur que la sienne. Dans le cas où on ne la découvre pas immédiatement, la suppuration s'établit sous la sole et amène la séparation des parties à moins que l'on fasse une ouverture pour faire couler le pus, il formera des fistules dans toutes les directions, et se fera finalement un chemin à la couronne, produisant une affection très-incommode appelée *quittor*.

Le traitement de la piqûre causée par les clous consiste à enlever la cause du mal, à pratiquer une bonne ouverture dans la partie affectée, à appliquer des cataplasmes, et à ferrer sub-séquent l'animal, de manière à éviter toute pression sur la partie blessée antérieurement.

#### PHOSPHATES.

Nous venons justement de recevoir du Collège d'Agriculture de Cirencester, Angleterre, ce qui suit: Messieurs Swanwick, Hulbert et les autres, sont des cultivateurs éminemment pratiques, et qui méritent toute confiance. Je constate que le prix de l'apatite bien moulue, aux moulins de Newvell, est de \$24.00 la tonne. Maintenant, au même endroit, la tonne de poudre d'os ne coûte qu'une piastre de plus; comme on la fait avec des os bouillis, elle ne contient pas autant d'azote que des os frais; mais elle doit cependant en contenir encore 2 ou 3 pour cent, et si on la fait chauffer avec de la terre humide, elle constitue un engrais beaucoup plus profitable que le phosphate minéral, sous n'importe quelle forme.

« Le Dr. Prévost, professeur de chimie, au collège royal d'agriculture, a fait la lecture d'un travail élaboré sur "les expériences faites de la culture des navets au moyen des phosphates solubles et insolubles," et il a dit que le résultat d'une suite d'expériences dont il a donné le détail, amène à la conclusion que le meilleur engrais pour les navets est un mélange de phosphate insoluble et de superphosphate, celui-ci devant pourvoir à la croissance primitive de la plante, et l'autre à son soutien en dernier lieu. Il s'en est suivi une discussion intéressante et pratique à laquelle ont pris part Messieurs Swanwick, Hulbert, Parsons Ruck, Snowsell, et autres, le superphosphate étant généralement considéré comme l'engrais le plus profitable.

#### CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

Beurre et Fromage.—Permettez aujourd'hui que je soumette un sujet plein d'actualité et qui mérite la sérieuse considération des personnes intéressées dans ce genre d'industrie:—J'ai mentionné l'industrie fromagère.

Je crois avoir lu, dans ce Journal, quelques écrits où il était fortement recommandé d'adopter pour nos fromageries le système combiné du beurre et du fromage. Je dois le dire à la louange de la classe agricole, quand ces articles ont été publiés, plusieurs fromageries déjà fonctionnaient d'après ce système; et alors comme aujourd'hui, ces fromageries n'ont pas perdu l'encouragement et les espérances qu'elles ont fait concevoir dès leur début.

Mais disons de suite que ce qui semble être un progrès s'il a bien ses partisans, rencontre aussi des adversaires; d'où il résulte un certain mécontentement entre localités intéressées différemment dans ce genre d'industrie.

Il y en a qui prétendent qu'en écrémant la traite du soir pour y ajouter le lait non écrémé du matin, l'on ne peut produire qu'un fromage de qualité médiocre. Et ces personnes prévoient déjà que dans peu d'années le fromage canadien deviendra d'un écoulement difficile là où il était primé. Mais à tout ce raisonnement, les partisans du fromage écrémé vont trouver leurs adversaires à leur fromagerie même, en leur montrant l'énorme quantité de crème qui surage au petit lait, ils leur expliquent ce phénomène par le fait qu'en chauffant le lait de la traite du soir non écrémé, le gras devient liquide et s'écoule avec le petit lait, étant tout-à-fait perdu pour la qualité du fromage. Et franchement, tout lecteur qui aura examiné les choses de près se convaincra que ce raisonnement paraît avoir du bon.

Cependant, je dois avouer bien franchement que mon intention n'est pas de me poser en censeur de l'un ou l'autre de ces deux systèmes. J'avoue ma propre incompetence en ce qui concerne cette matière. Je désire simplement attirer l'attention de personnes que l'expérience met en état d'en juger mieux que moi-même. S-R-C.

Réponse.—Cette question n'est pas sans difficulté. L'avenir seul dira jusqu'à quel point le fromage écrémé peut trouver d'écoulement. Jusqu'à présent ce fromage, fait dans de bonnes conditions, pûe mieux le cultivateur que le fromage gras. Mais pour réussir, il faut un fabricant habile, de bonnes constructions, de l'eau glacée en abondance, des patrons soigneux de leur lait, enfin, bien des circonstances qui ne se rencontrent aujourd'hui que dans peu de fabriques. La fabrique de St-Denis, montée spécialement en vue de la fabrication du beurre et du fromage, réussit très-bien. D'autres fabriques moins bien dirigées n'ont pas le même succès. Les intéressés auront, parait-