

même on en trouve qui sont craintifs. En général, on a remarqué que ce sont des juments de selle ou de course qui sortent peu et qui, *par ennui*, prennent cette désagréable habitude. Cette cause n'est cependant pas admise par tout le monde; il y en a qui prétendent qu'elle dépend d'une irritation des organes contenus dans le bas-ventre, et qu'un bon purgatif fait rentrer tout dans l'ordre régulier. Mais l'expérience n'a pas confirmé cette opinion, pas plus que l'éclairage des écuries pendant la nuit, lorsqu'on supposait que c'était la peur qui portait les chevaux à frapper les murailles.

Il existe un moyen très-simple de faire cesser cette mauvaise habitude. Nous nous empressons de le communiquer à nos lecteurs, pensant leur faire autant de plaisir que nous en avons éprouvé lorsque nous en avons lu la description dans le *Wochenschrift* d'Augsbourg. (Allemagne)

Voici en quoi il consiste : on prend une boule de bois ou un morceau de même substance en forme de cylindre ou rouleau, arrondi aux deux bouts et du poids de deux livres environ ; on le fixe à l'extrémité d'une courroie en cuir, de la longueur de 8 ou 10 pouces, et celle-ci est attachée à un collier fixé au canon du membre avec lequel le cheval a l'habitude de frapper.

Immédiatement après l'application de cet appareil, le cheval cherche à s'en débarrasser ; mais bientôt sentant son impuissance, il se tranquillise.

Voici comment nous expliquons son action ; chaque fois que l'animal frappe, le morceau de bois lui rebondit sur le membre comme s'il recevait une correction pour la faute qu'il vient de commettre, et au bout de peu de temps, il se corrige. M. Adam, qui a communiqué ce moyen au journal cité plus haut, l'a employé plusieurs fois, et toujours avec un grand succès.

Chevaux Canadiens.—M. John Dyke, agent d'immigration pour le Canada à Liverpool, écrit dans les journaux anglais sur l'importation des chevaux canadiens en Angleterre.—Nous croyons être utile à nos lecteurs et les intéresser en même temps en publiant l'extrait suivant des écrits de M. Dyke, dont nous empruntons la traduction au *Nouveau Monde*.

Il dit " qu'on peut maintenant considérer le commerce d'animaux établi dans ce pays-ci (l'Angleterre). Les chargements de chevaux ont eu le succès le plus complet, et si l'exportateur prend les soins voulus, il ne saurait courir aucun risque. Nos chevaux sont un sujet d'admiration pour ceux qui les achètent, et il est admis partout qu'ils sont supérieurs quant à la constitution et la vigueur aux chevaux importés aujourd'hui de l'Allemagne et d'ailleurs. Je suis donc convaincu qu'on peut développer un commerce étendu et rémunérateur, si on apporte un peu de jugement dans le choix, et ceux qui se livreront à ce commerce se trouveront amplement dédommagés en élevant leurs chevaux pour le marché anglais seulement. Les chevaux destinés aux marchés anglais devraient être domptés pour attelage simple et endurcis aux fatigues. Les acheteurs préfèrent les chevaux d'un peu d'expérience et par conséquent pas trop jeunes. On devrait apporter la plus grande attention en les ferrant. Enfin, le marché ici, pour les chevaux de choix, est des plus avantageux et ceux qui en ont à exporter peuvent être certains de réaliser des prix plus élevés qu'on ait jamais entendu parler en Canada. Plus on apporte de soin dans le choix, plus grand est le profit d'exportation. "

Fromage de pommes de terre.—La *Gazetta delle Campagne* fait connaître, d'après l'*Echo de la Ganadaria*, le moyen de faire, avec les pommes de terre, un fromage très en usage dans la Saxe et dans quelques autres contrées de l'Allemagne, et fort estimé des gourmets. Ce moyen le voici : Choisir les pommes de terre les plus blanches, les plus grosses et les plus saines ; les soumettre à la cuisson, les peler et les piler jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien égale ; ajouter du lait caillé dans la proportion de 1 à 5, c'est-à-dire, une livre de lait pour 5 livres de pâte, et repétrir le tout bien ensemble ; tenir ensuite la pâte parfaitement couverte pendant quatre ou cinq jours ; puis la remanier de nouveau, la mettre dans un moule de bois ou de faïence, et la faire ainsi sécher à l'ombre ou dans un endroit bien aéré pendant une quinzaine de jours. Le fromage peut alors se manger, mais il s'améliore en vieillissant, et il se conserve frais et succulent si l'on a soin de le tenir dans un vase clos et dans un lieu sec et bien aéré.