

à-peu-près dressés au moment de l'achat, ils ont pu être mis en service quelques semaines après leur arrivée ; mais, à mesure que les influences du régime et de l'acclimatation ont disparu, les chevaux normands ont pris peu à peu le dessus, et aujourd'hui (21 février 1862), quoique ces derniers, âgés de cinq ans en moyenne, n'aient pas atteint tout à fait leur développement, il est facile de conclure en faveur des chevaux français, car les chevaux anglais, plus âgés, ne peuvent que perdre, tandis que les autres ont encore à gagner.

En résumé, comme vigueur, allure et énergie, les chevaux normands me paraissent l'emporter jusqu'à ce jour sur les chevaux anglais.

DEGENERATION DU CHEVAL ARABE.

Le *Journal de Haras* fait, relativement au cheval arabe, une observation, dont il trouve la preuve en examinant la marche et les résultats des diverses missions qui ont eu lieu en Orient depuis cinquante ans, et dont les trois principales sont celles de MM. de Portes, en 1820 ; de M. du Pont, en 1848, et de M. Pétiñaut, en 1850 : c'est que le cheval d'Orient est loin de s'améliorer, et qu'il marche, au contraire, vers une rapide dégénération.

Cette observation, consignée dans les rapports officiels de ces hommes hippiques, reconnaît pour cause principale, d'abord le petit nombre de chevaux vraiment purs que possède l'arabe, les achats continuels qui y ont été faits depuis cinquante ans par toutes les nations du monde, et en particulier par les Anglais des Indes ; la recherche minutieuse qui a été faite dans ces derniers

temps des plus précieux types arabes pour peupler les haras du vice-roi d'Égypte ; enfin la pauvreté toujours croissante des principales tribus, et l'abaissement des chefs puissants qui mettaient leur orgueil dans le nombre et la perfection de leurs races chevalines.

Si le cheval arabe peut être encore régénéré, c'est à la France qu'incombe cette mission. En établissant en Algérie un haras où l'on réunirait les plus beaux types Orientaux que possède la France et ceux qu'on pourrait recueillir dans l'Orient lui-même ; en donnant au produit nécessaire, etc., on verrait sans doute renaître le cheval des légendes, que notre siècle ne connaît plus, et la France acquerrait de nouveaux droits à la reconnaissance du monde.

Le *Moniteur de l'Éleveur* confirme ces observations en publiant les remarques suivantes :

Un haras de chevaux arabes de race pure doit être prochainement établi à Blidah, dans un emplacement très-heureusement choisi pour cette destination, et d'une étendue de 30 hectares. On y créerait également une jumenterie destinée à recevoir 20 juments et 2 ou 3 étalons de l'espèce arabe les mieux choisis.

La jumenterie une fois établie, et lorsque les poulains auront atteint l'âge de 2 ans, ils seraient dirigés sur un établissement propre à l'entraînement ; fondé dans les environs, où seraient soumis aux pratiques d'élevage qui ont lieu en France, et l'on pourrait apprécier alors ce que peuvent produire sur la race arabe une bonne nourriture et des soins intelligents.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

FABRICATION DU FROMAGE ROQUEFORT.

L véritable fromage de Roquefort est fabriqué avec le lait des brebis qui paissent sur le Larrac, sur les frontières des anciennes provinces du Languedoc et du Rouergue, M. Bepo a décrit sa fabrication dans le *Moniteur de l'agriculture*. Voici comment il s'exprime :

C'est à partir du commencement de mai, époque du sevrage des agneaux, jusqu'à la fin de septembre qu'on travaille au fromage.

La traite des brebis a lieu deux fois par jour ; le lait est coulé à travers une eta-

mine et placé dans une chaudière de cuivre rouge étamée en dedans. On y jette, pour le cailler, une *présure* qui se fait de la manière suivante : on prend une *caillette*, qui n'est autre chose que l'estomac d'un chevreau ou d'un agneau qui n'a reçu d'autre nourriture que du lait, on en met un morceau dans une cafetière en terre avec 120 ou 150 grammes d'eau ou de petit-lait qu'on nomme *présure*. Il est bon de dire ici que pour avoir des caillettes en tout temps, afin de préparer la présure, on les sale avec une pincée de sel et on les fait sécher en les tenant suspendue dans un endroit sec.