

quand le grain est convenable; et le gras, quoiqu'exempt de maladie, est inférieur aussi, par la qualité, à celui de la première classe, surtout lorsqu'il est vieux.

LE CHEVAL ARABE.

Layard, l'explorateur de Ninive, qui ne connaît pas moins bien les Arabes que les antiquités, donne, dans son dernier ouvrage, l'*Asyrie*, quelques détails curieux concernant le vrai cheval du désert. Contrairement à l'opinion générale, le vrai cheval arabe est moins célèbre par sa vitesse sans égale que par sa facilité extraordinaire d'endurer la fatigue et la faim. Il n'a que deux allures, ou trains d'aller ordinaires, le pas accéléré, qui lui fait faire de quatre à cinq milles à l'heure, et le moyen trot, parce n'est que quand il est poursuivi que le Bedouin met sa cavale au grand galop. Ce qui rend le cheval arabe si précieux, c'est la distance qu'il peut parcourir dans un cas de nécessité; c'est le poids qu'il peut porter, et le peu de nourriture qu'il exige, comparé aux autres chevaux.

Layard dit qu'il a entendu parler d'un jument qui avait porté deux cavaliers pesamment armés hors de l'atteinte de quelques Anézys, qui les poursuivaient. Cette jument avait rarement plus de douze poignées d'orge dans les vingt-quatre heures, excepté le printemps, quand les pâturages étaient verts et il n'y a même que les juments des riches Bedouins qui reçoivent cette chétive pitance. La conséquence en est, qu'excepté le printemps, les chevaux arabes sont maigres et ont mauvaise mine. Ils ne sont jamais mis sous couvert en été, ni à l'abri des vents froids du désert, en hiver. Il est rare qu'on leur ôte la selle de dessus le dos, et l'étrille et les soins du palefrenier leur sont inconnus. Ils atteignent quelquefois quinze palmes de hauteur, et ils n'en ont jamais moins de quatorze. Ils sont au si doux et aussi dociles que des agneaux, n'exigeant pour les guider qu'un simple licou; et cependant, dans la frayeur ou la poursuite, leurs narines deviennent rouge-de-sang, leurs yeux semblent se remplir de feu et étinceller; ils ont le cou arqué, la crinière et la queue levées et étendues au vent; l'animal devient subitement tout autre qu'il ne paraissait.

Les vastes plaines de la Mésopotamie fournissent les meilleures races, et ces races se partageant en cinq lignées, dont le haras primitif était celui des Kohéyeh. Les plus fameux appartiennent ou à la tribu de Schammer ou à celle d'Anézys. Leurs généralités sont toutes scrupuleusement, et ils sont d'une si grande valeur, qu'une cavale de pur sang est souvent possédée par une dizaine ou plus d'individus. Ce n'est que rarement qu'on peut acheter un vrai cheval arabe. La raison en est qu'à cause de sa vitesse et de sa vigueur à toute épreuve, il est inappréciable pour le Bedouin, qui, une fois sur son dos, peut défier quiconque le veut poursuivre, excepté un Schammer ou un

Aneyza, monté sur une cavale meilleure coursière que la sienne. Un coursier anézysien, ou même un cheval de chasse anglais succomberait à la fatigue avant qu'un cheval arabe eût commencé à suer. Lorsqu'un des juments poulinières de pur sang ont été vendues, il en a été donné jusqu'à six mille piastres; encore n'étaient-elles pas, à ce qu'on soupçonne, de la meilleure race.

L'Arabe qui vend sa jument ne peut rien faire de son or; il ne peut pas même le garder, car le premier Bedouin qui le rencontrera, et qui a conservé sa jument, le lui enlèvera, et le mettra au défi de le poursuivre. Layard pense qu'on n'a jamais vu en Angleterre un cheval arabe du meilleur sang. S'il en est ainsi, on peut à peine supposer qu'il en soit jamais venu en Amérique; mais on dit croire que les prétendus chevaux arabes donnés à notre gouvernement sont de races inférieures. Il est rare, en effet, de trouver des chevaux de la meilleure race au-delà du désert. Ce sera un sujet de regret pour ceux qui admirent les beaux chevaux, d'apprendre qu'on regarde le cheval arabe comme dégénéré, en conséquence de la conquête de l'Arabie et de la décadence de la tribu des Bedouins. — *Philad. Bulletin*.

RÉCOLTE DES POMMES DE TERRE.

Du New England Cultivator.

On a été généralement dans la persuasion que c'était un bon moyen de conserver les pommes de terre que de les exposer au soleil et à l'air, avant de les serrer. L'expérience a néanmoins démontré depuis que c'était une illusion. Plutôt les patates seront encaverées, ou mises à couvert des rayons du soleil, après avoir été tirées des fosses, mieux elles se conserveront saines, les rayons du soleil tenant grandement, non-seulement à détériorer les qualités nutritives, mais encore à les rendre moins aptes à se garder jusqu'au printemps suivant.

Une autre erreur très répandue, et non moins susceptible de produire un mauvais effet, c'est la supposition que les tubercules doivent être scrupuleusement nettoyés de la terre qui les entoure, dont la présence, en si petite quantité que ce soit, est regardée par plusieurs comme faisant qu'elles deviennent aqueuses et mauvaises à manger. Quiconque pourtant prendra la peine d'en faire l'épreuve, pourra aisément se convaincre qu'il n'en est pas ainsi, et que des patates qui auront été complètement nettoyées par lavage, assèchement ou autre procédé quelconque, montreront des symptômes de décomposition et deviendront impropres à être employées pour aliment ou autre usage. beaucoup plutôt que celles qui ne l'auront pas été.

Un grand nombre de cultivateurs ont pour habitude de choisir une partie de leurs patates les meilleures et les plus complètement mûres, et de les encaquer soigneusement dans des quarts ou barriques, remplis-

sant les espaces vides entre les racines de terre fraîche et humide. Les quarts ainsi remplis sont placés dans quelque coin obscur de la cave, et y sont laissés, jusqu'à ce qu'on ait besoin de leur contenu pour le marché, ou pour l'usage domestique.

Serrées comme nous avons dit plus haut, et mises hors de la portée de la lumière et de la chaleur, ou là où elles seront aussi peu exposées que possible à ces agents puissants, les pommes de terre demeureront saines et bonnes à manger jusqu'à une époque avancée de l'été suivant.

SUR LA MEILLEURE MANIÈRE D'ENCAVER LES POMMES DE TERRE.

Du North British Agriculturist.

Avant l'apparition de la carie dans les pommes de terre, qui date de l'année 1846, on trouvait peu de difficulté à conserver les patates saines et bonnes pour le besoin futur; mais depuis qu'elles sont devenues sujettes à se carier, il est devenu difficile de les enlever de manière à empêcher qu'elles ne pourrissent partiellement ou totalement. Avant la carie, la coutume était de les serrer dans de grands caveaux, jusqu'à la hauteur de huit et même vingt pieds, ou dans des fosses de la largeur de six pieds ou davantage, et d'une profondeur à peu près correspondante. Si les caveaux ou les fosses étaient dérangés prématurément, il en pouvait résulter quelque perte, mais autrement, elles semblaient être à l'épreuve de tout ce qui pouvait nuire contre leur conservation. Depuis 1847, si les patates sont seulement manées rudement, mises dans un caveau ou de grandes fosses, leur destruction en résulte presque nécessairement, et les cultivateurs qui s'en sont tenus opiniâtement aux anciennes pratiques, en apparence en dépit de meilleures conceptions, ont éprouvé annuellement de grandes pertes. Quelques écrivains ont suggéré l'emploi de sable sec, de cendres, de tourbe ou de paille brûlée, etc.

La meilleure manière d'encaver les patates, c'est de n'employer aucune de ces matières, mais de les faire sécher au soleil, autant que possible, et de les planter ensuite dans un endroit ouvert et bien aéré, dans des fosses étroites, de pas plus de trois pieds de largeur. Ces fosses doivent être couvertes de paille longue, ou lorsque les circonstances le permettent, de fougère et de roseaux, pour mettre les tubercules à l'abri de la pluie et des gelées qui ont lieu jusque vers le milieu de décembre. Après cette époque, il faut mettre un peu de terre par-dessus, et pratiquer des trous au sommet, pour ventilation. Il faut recouvrir la terre de paille, et s'il y a seulement six pouces de terre, les patates souffriront pas du froid, à moins qu'il ne devienne très intense. Il est très important de n'arracher les patates que quand la terre est sèche. S'il y en a de gâtées, lorsqu'elles sont arrachées d'un terrain humide, il est probable que la plus grande partie deviendra bientôt plus ou moins affectée de