

c'est pourquoi l'on voit des chevaux réputés sûrs, devenir ombrageux sur leurs vieux jours.

On peut être certain que les coups de fouet ne dompteront pas la plupart des chevaux ombrageux, parce que le fouet ne leur améliorera pas la vue. Un Anglais a recouru à une idée ingénieuse qui lui a complètement réussi. Il a conduit sa bête chez un oculiste, qui, à force d'expériences et de tatonnements, a fini par découvrir que le cheval avait l'œil No 7 et qu'il avait besoin de lunettes concaves. Le propriétaire de l'animal fit fabriquer le verre voulu et lui mit les lunettes. Le cheval manifesta, d'abord, beaucoup d'étonnement, puis, après, un plaisir évident. Il s'y est accoutumé très vite et quand on les lui ôte maintenant, il refuse de manger. Lorsqu'il est libre dans le pré, il s'approche autant qu'il le peut de la maison, s'appuie le cou sur la clôture et semble demander avec instances ses lunettes. Aussitôt qu'on les lui met, il part à la course, emporté par le plaisir. Il n'est plus ombrageux du tout.

Le tabac de la Havane

POURQUOI LA SEMENCE NE PERPÉTUE PAS LE MÊME PRODUIT A L'ÉTRANGER

Malgré les perfectionnements introduits par quelques amateurs canadiens dans la culture du tabac, il est indéniable que notre pays n'a jamais pu atteindre le degré de mérite qui a rendu le tabac de l'île de Cuba si renommé. On a tout essayé ; on a importé la meilleure graine possible : mais toutes les tentatives ont failli et l'on s'est dit, de désespoir : "C'est la faute du sol."

Mais voilà qu'un savant allemand, car le Canada n'a pas été seul à éprouver des déceptions, émet une théorie toute nouvelle sur les causes qui produisent l'excellence du tabac de la Havane.

On sait que le tabac doit passer par une fermentation. Cette fermentation provient de la présence de microbes dans la feuille. M. Suchsland, l'expérimentateur en question, a examiné des tabacs de toutes les parties du monde, et chaque pays a fourni une espèce particulière de microbes. L'idée lui est venue que l'arôme et le goût du tabac cubain pouvaient provenir de la présence de ces microbes. Il a donc recueilli quelques échantillons bactériens sur les meilleures plantes de la Havane et les a transportés sur du tabac allemand d'une qualité inférieure. A sa grande surprise, ce dernier tabac a acquis une excellence remarquable et qui pourrait se comparer à celui de Cuba.

Quelqu'amateur entreprenant devrait tenter l'essai, en faisant venir de la Havane des feuilles qui n'ont pas encore subi la fermentation ou, même, des pieds de tabac cultivés en pot, qu'on pourrait greffer sur le plant canadien.

Il est bon de savoir que les microbes se multiplient rapidement. Contrairement à tous les autres êtres vivants, ils se reproduisent par la division. Un

microbe se dédouble dans l'espace de soixante minutes. Ainsi pour un microbe qui existe il y en a deux au bout d'une heure. Au bout de deux heures, ces deux en ont fait quatre ; au bout de trois heures, ces quatre en ont fait huit, puis les huit seize, les seize trente-deux et ainsi de suite, quand à la fin de la journée, le solitaire du matin se trouve avec une famille de seize millions d'enfants. On voit que la culture des microbes peut donner un rendement inépuisable.

Aussi vrai que difficile à croire

Les femmes de ménage, détruisent toutes les mouches qu'elles peuvent ; mais c'est surtout aux petites qu'elles s'attaquent, parce que, disent-elles, elles grandiront, comme des espagnoles. Pas du tout, c'est une erreur, les petites mouches resteront petites, parce qu'elles n'appartiennent pas à la même espèce que les grosses. La grosseur d'une mouche ne détermine pas son âge, mais son espèce. La mouche naît complètement formée ; et lorsqu'elle se meut pour la première fois, elle est déjà de grosseur naturelle et toute parée pour les batailles de la vie si ce n'est les ailes qui ne sont pas encore complètement développées.

La mouche est de la nature du papillon qui naît de la chenille. Elle ne pond pas des œufs, mais des vers. Ces vers passent comme la chenille à l'état de chrysalide et, après un certain temps de somnolence, sortent en mouches, armées de pied en cap avec la taille qu'elles auront toute leur vie.

N'oublions pas que, dans un seul été, une mouche livre 2,800,000 vers à la circulation.

Le tectorium pour remplacer les vitres

Parmi les arts anciens dont le secret est perdu on se plaît à mentionner le verre qui était autrefois flexible. N'était-ce pas plutôt le produit suivant que, depuis quelques années, on emploie avec succès à l'étranger, comme couverture de serres, marquises, véranda, toitures de magasins, fenêtres d'usme, etc., connu dans l'industrie sous le nom de tectorium. Le tectorium se compose d'une pâte gélatineuse, transparente, de couleur jaune, coulée en plaques minces et au milieu de laquelle est un tissu métallique qui lui donne la consistance nécessaire. Le tectorium réfracte les rayons du soleil. Il possède la même transparence que le verre opale, est tendre et flexible, se laisse plier sans se casser, ne craint pas la gelée et est insoluble dans l'eau. Mauvais conducteur de la chaleur, sa résistance augmente par l'exposition à l'air, et, de plus, il s'éclaircit peu à peu au soleil. Le tectorium se coupe facilement avec des ciseaux et peut épouser toutes les formes que l'on désire. Pour le fixer, on le cloue sur les petits bois des fenêtres comme le verre ordinaire, et, s'il s'agit de l'employer sur du fer ou de la fonte, on garnit au préalable le métal avec de petites lattes en bois sur lesquels on le

fixe au moyen de clous. Le tectorium, outre autres avantages, joint à la modicité réelle de son prix comparé à celui du verre, cette qualité très appréciable de pouvoir se réparer facilement.

On peut faire du reste, ce qu'on appelle du verre flexible par le procédé suivant :

On fait dissoudre 4 à 8 parties de fulmi-coton dans une partie d'éther ou d'alcool ; on y ajoute 2 à 3 parties d'une huile non résineuse et 4 à 10 parties de baume du Canada. Ce mélange est étendu sur une lame de verre et séché par un courant d'air chaud à 120 degrés Farenheit. On obtient une masse dure et transparente dont on peut régler à volonté l'épaisseur et qui résiste très bien aux sels, alcalis et acides. Ces plaques sont inodores, très flexibles et incassables. On peut diminuer leur inflammabilité en y incorporant du chlorure de magnésium. Une addition de blanc de zinc leur donne une belle teinte d'ivoire.

Comment s'y prendre pour arrêter un cheval à l'épouvante

Un gendarme qui s'est fait une grande popularité rien que par son succès dans ces sortes d'accidents, trace ainsi les règles à suivre pour ne pas manquer son coup.

Si vous voyez venir un cheval à l'épouvante, n'allez pas essayer de vous jeter au-devant de lui, pour le saisir à la tête ou sur le côté, vous risquez trop d'être renversé par la collision. Ce qu'il faut, plutôt, c'est de vous arranger pour faire un bout de chemin en courant dans le même sens que l'animal.

Mesurez bien la distance du regard et commencez votre course quelque peu en avant de lui. Soyez sûr qu'il va suivre la ligne droite, car un cheval réellement à l'épouvante est aveugle à demi ; il ne se détournerait pas, eût-il une locomotive sur son chemin : il passera droit devant lui jusqu'à ce qu'il butte contre quelque obstacle. En vous tenant à une raisonnable distance de la ligne qu'il suit, il vous sera facile, lorsqu'il vous dépassera, de saisir les guides près du garrot. Aussitôt que vous les aurez bien en main, inclinez en arrière dans votre course et faites vous porter, pour ainsi dire, sur les guides bien tendues. Lorsque vous faites l'effort, vous en augmenterez considérablement l'effet en vous laissant comme glisser à demi sur vos pieds.

L'action aura porté sur le mors et fera comprendre au cheval que le maître est revenu et le prépare pour le dernier effort, que vous faites aussitôt que vous aurez pu reprendre votre position, en vous rejetant encore une fois en arrière sur les guides.

Pour un homme déterminé, ce dernier tour de poignet manque rarement de réussir. Puis tirant bien les guides en mains jusqu'à ce que vous ayez pu saisir le cheval aux narines, forcez-le par votre fermeté à la pacification.

Le chrysanthème mis en salade est un plat favori des Japonais.