

30. La larve ou la chenille de la piéride du chou.

40. La larve de la piéride du navet.

50. La larve de la piéride de la rave.

Ces derniers insectes sont des papillons généralement de couleur jaune plus ou moins foncée. La première se distingue par la présence de trois taches noires sur ses ailes antérieures et par une bordure noire qui termine ces mêmes ailes; la seconde possède à peu près les mêmes taches, mais sont plus petites; la troisième est d'un jaune moins foncé et la femelle seule possède une tache noire sur ses ailes antérieures, et le mâle n'en a pas. Les larves de ces trois insectes sont vertes, elles attaquent les feuilles du chou qu'elles rongent souvent jusqu'à la nervure.

60. La larve de la noctuelle du chou, autre espèce de la famille du papillon.

70. Le ver gris qui attaque la racine de la plante lorsqu'elle est jeune et la coupe entre deux terres. Cet insecte fait beaucoup de dégâts dans certains terrains, et sa destruction n'est pas toujours facile.

Pour les insectes dont les larves vivent dans le sol, le passage d'un rouleau pesant en détruit un grand nombre; le ver gris, ainsi que la nymphe du charançon du chou peuvent être détruits de la même manière.

Nous avons déjà vu comment on peut détruire les altises, mais les moyens de destruction applicables contre les larves des piérides des noctuelles sont encore à trouver. Cependant plus on éloigne les choux des bâtisses, moins on a à craindre les ravages de ces insectes.

Comme abondance de recettes pour la destruction des insectes ne nuit pas, nous croyons utile de donner ici celles indiquées par M. le Dr G. LaRoque dans son "Manuel d'horticulture pratique" que les cultivateurs devraient avoir dans leur bibliothèque. Nécessairement chaque cultivateur, et plus particulièrement les membres des cercles agricoles devraient se former une petite bibliothèque comprenant différents traités sur l'agriculture, l'horticulture et l'art vétérinaire.

Voici ce que nous lisons dans le "Manuel d'horticulture" de M. le Dr LaRoque:

"Les pucerons qui attaquent en grand nombre le plant de chou, à sa sortie de terre, le font périr si on n'y apporte remède. Il faut saupoudrer le plant, soit avec de la cendre, du plâtre, de la chaux, du tabac en poudre, de la suie, du soufre, soit avec un mélange de deux ou plus de ces ingrédients. Il est bon de dire ici qu'il ne faut pas maltraiter les crapauds ou grenouilles qui se tiennent dans nos jardins, car ils sont les ennemis des insectes malfaisants et les dévorent sans pitié; ils sont, par conséquent, les gardiens de nos jardins: il est donc de notre intérêt de ne pas les chasser de nos jardins.

"Remèdes efficaces contre le ver à chou, recommandés par le professeur Lazenby: Appliquez deux ou trois fois, durant l'été, une solution d'une livre de savon de balné dans six gallons d'eau, ou arrosez avec de l'eau dans laquelle on a mêlé un peu de coltar. Le moyen le plus simple de se débarrasser du ver à chou, est d'arroser au moyen d'une seringue, le plant avec une solution forte de jus de tabac."

Production de la graine de chou.—M. B. Lippons, dans ses conférences agricoles, recommande fortement

aux cultivateurs de cultiver eux-mêmes, dans un endroit approprié pour cet objet, les graines destinées à la semence. Cette culture demande une attention toute particulière si nous voulons réussir à obtenir de bonnes graines. Voici comment on procède pour obtenir une bonne graine de chou:

Plus une plante a végété vigoureusement, plus ses parties se sont développées, plus la graine qu'elle produit est forte. Ce principe est applicable aux choux aussi bien qu'aux autres végétaux.

Ainsi donc pour obtenir de bonnes graines de chou, il faudra choisir les pieds qui se sont les mieux développés, ceux qui possèdent les pommes les plus grosses et les plus saines. Le chou est une plante bisannuelle. Pendant la première année, les sucres nourriciers s'accumulent sur les feuilles, nourries sur elles-mêmes en forme de pomme. La nature toujours prévoyante agit ainsi dans le but de former un réservoir naturel de substances alimentaires qui puissent pourvoir aux besoins de la plante.

Pendant la végétation de la deuxième année, cette pomme prend une part importante dans le succès de la deuxième année, et on a tort de la supprimer quand on veut récolter de la graine de chou. Dans ce dernier cas, il faut arracher à l'automne les plants les plus vigoureux et les conserver intacts jusqu'au printemps suivant; alors on les transplante dans une bonne terre de jardin, dans un endroit où la terre est la mieux ameublie.

Mais la conservation de la pomme du chou est difficile; souvent même elle pourrit et la pourriture se transmet à la tige elle-même. Pour éviter cette perte, les meilleurs jardiniers traitent leurs porte graines de la manière suivante:

Ils choisissent d'abord les plus beaux pieds de la variété de chou dont ils veulent obtenir les graines; ils les arrachent en leur conservant autant de terre que possible aux racines, puis ils retranchent la pomme soigneusement et transplantent les cotons dans une cave fraîche que l'on a la précaution d'aérer de temps à autre par les ouvertures de la cave, lorsque la température n'est pas trop basse. Cette manière d'opérer empêche les racines de se dessécher, et leur reprise est plus facile au printemps. Le printemps suivant ils transplantent avec le soin le plus minutieux et ils arrosent abondamment. En outre, comme ils ont enlevé les feuilles, et qu'à cause de cela la végétation de la plante peut être lente à se faire, ils ont coutume de faire dissoudre dans l'eau d'arrosage quelques substances fertilisantes très-riches, telles que fiente de volailles, engrais humain, ou simplement de la bouse de vache. Pour avoir la graine de chou fleur, il faut planter le chou en entier, sans lui enlever la tête, et ne lui laisser que trois ou quatre des tiges les plus vigoureuses.

Conservation du chou.—La conservation du chou, pendant l'hiver, est toujours difficile, surtout lorsqu'on doit agir sur une grande masse de choux. Pour les choux pommés, on les place sur un seul rang dans une cave fraîche mais non humide. L'entassement des choux sur une forte épaisseur provoque une fermentation rapide qui détruit bientôt la récolte et répand une odeur infecte. Quand la récolte a été abondante, l'obligation où l'on est de placer les choux dans un seul