

avons lieu de croire qu'il s'en fait deux à l'égard des pois qui sont renfermés dans la maison; car on trouve des insectes parfaits en automne comme au printemps.

Ce qui est le plus désespérant dans le mode d'action des bruches après la destruction de la matière, c'est que l'enveloppe ou la peau des pois ne manifeste en aucune manière la présence des larves. Ceux qui sont attaqués par ces dernières paraissent aussi sains que les autres, tant qu'elles restent dedans, ayant la précaution de ne point ronger l'écorce qu'elles rendent seulement fort mince et susceptible d'être facilement brisée lorsqu'elles voudront sortir sous la forme d'insecte parfait. Ce ne sont donc que les pois d'où les insectes sont sortis, ou ceux qu'on a fait cuire, qui montrent les ravages des bruches.

Tant qu'il y a dans un sac des pois entiers, les bruches ne s'attacheront pas à ceux qui ont déjà été attaqués, et qui ont conservé, selon leur grosseur, à peu près le tiers ou la moitié de leurs cotylédons; mais lorsqu'ils ont été tous entamés, elles sont obligées de retourner à ces derniers, et alors elles n'y laissent plus absolument que la peau.

Quelques fois, comme nous l'avons dit plus haut, les pois qui ont été rongés par une larve sont encore propres à être semés; mais cependant la larve, dans les pois secs principalement, préférant attaquer le germe, comme plus tendre et plus sucré, ils sont le plus souvent incapables de servir à la semence.

Les bruches ni leurs larves ne font aucun mal à ceux qui en mangent; mais il faut y être très accoutumés pour, sans répugnance, faire usage des pois qui en contiennent beaucoup.

Trois moyens sont indiqués par l'expérience pour garantir une provision de pois (également pour les fèves et les lentilles qui ont à subir les ravages de la bruche), qu'on désire conserver longtemps de la destruction des bruches. C'est ou de lui faire subir pendant une heure une chaleur de 40 à 45 degrés dans un four; ou de faire cuire les pois à moitié, et ensuite dessécher à l'ombre; ou de mêler les pois avec du sable très fin, de la cendre, de la sciure de bois, et autres objets de cette nature, qui, se tassant autour des grains, empêchent les insectes parfaits de sortir de leur prison et d'aller féconder ou se faire féconder, ensuite déposer leurs œufs. On sent que ce dernier moyen est le seul praticable lorsqu'on veut conserver la faculté germinative à ces légumes; il est facile et économique.

La cendre, surtout, est excellente et a de plus la propriété de conserver les pois dans un état de fraîcheur qui les rend plus tendres à la cuisson et plus savoureux. On dira peut-être qu'il sera difficile d'ôter la cendre collée contre les pois, et cela peut être vrai; mais avec des frottements et des lotions répétées on peut espérer ne pas s'apercevoir qu'il en est resté, si réellement il en reste: un peu de vinaigre, suivi d'une nouvelle lotion, peut d'ailleurs en enlever les dernières parcelles.

Du choix de la graine pour les semences.

(Suite.)

Il y a une dizaine d'années, un Hollandais, M. J. Van den Hoek, remarqua que les siliques de colza

nourries par la souche principale de la plante, donnaient toujours une graine plus belle et plus lourde que les autres. Il la recueillit donc à part, la sema de même, et récolta plus que d'habitude.

Un jardinier, un Hollandais aussi, M. Bothof, fit la même remarque sur toutes sortes de choux, de navets et de radis. Il déclara que les branches à fleurs sortant des souches donnent une graine d'une vertu particulière, celle de produire les plus belles plantes. Il n'a pas cessé de se servir de ces graines de choix, et toujours à la grande satisfaction de son maître, le baron Groeninx van Zoelen van Ridderkerk.

Un autre Hollandais, M. van Hall, professeur d'agriculture à l'université de Groningue, a écrit ce qui suit:

— " Dans les céréales, comme dans le froment, le seigle et l'orge, choisissez les graines du milieu de l'épi, car on a remarqué partout que, lorsque les fruits ou les graines sont placés sur un axe allongé, ceux du dessous et du dessus sont les moins parfaits, et ceux du milieu l'emportent sur tous les autres. "

Le même auteur ajoute: — " Quant aux semences se formant dans les gousses, comme dans les légumineuses, pois, fèves, haricots, etc., prenez toujours, pour semer, les graines du milieu des gousses. "

La remarque de M. van Hall, concernant les graines placées sur un axe allongé, se trouve confirmée par un certain nombre de personnes intelligentes; et nous nous rappelons que la mère d'un de nos amis de Virton, qui excellait dans la culture de la betterave champêtre, nous disait, en nous donnant un cornet de ses graines: — " Voyez comme elles sont belles et d'égale grosseur; elles ne ressemblent guère, n'est-ce pas, à celles que vendent les marchands? C'est qu'aussi je fais un choix sévère; je supprime celles du sommet des tiges pour nourrir celles du milieu, et celles-ci valent mieux encore et se nourrissent mieux que celles du dessous. "

Quant à l'observation relative aux graines en gousses, elle ne nous étonne point non plus. Toutes les personnes qui observent les choses d'assez près ont vu ou dû voir que les graines du milieu ont plus de tendance à bien se développer que celles des deux extrémités.

On reconnaîtra de même que les graines en épi se développent mieux et mûrissent plus tôt vers le milieu qu'à l'extrémité.

C'est ce qui faisait dire à Colse et à Columelle, toujours à la recherche des plus beaux grains

" Lorsque le grain est de médiocre qualité, il faut choisir les plus beaux épis et les séparer du reste pour en tirer la semence. Quand la récolte aura été plus favorable, le grain battu sera purgé au crible, et toujours on réservera pour la semence celui qui, en raison de sa grosseur et de son poids, tombera au-dessous de l'autre. Cette précaution est fort utile, car, sans elle, les froments dégénèrent, même dans les lieux secs, quoique moins promptement que dans un sol humide:

C'est ce qui faisait dire à Olivier de Serres, à l'occasion du froment de semence:

" Vous le laisserez mûrir en perfection et le battrez légèrement, sans violence, afin d'en tirer le blé le plus mûr qui est le premier né. "