

R. Oui, la forte et la faible, la hâtive et la tardive, celle qui passe tous les ans et celle qui est toujours verte, peuvent toutes se greffer ensemble, mais on ne peut guère espérer de succès, que quand elles sont constituées de la même manière.

D. Pourquoi préfère-t-on greffer, ou écussonner certaines plantes, plutôt que les reproduire par semence ?

R. Parce qu'on les reproduit de cette manière avec plus de sûreté et de promptitude, qu'on ne pourrait le faire en semant. Les hybrides, (qui sont dans les plantes ce que les mules sont dans les animaux,) produisent rarement de la graine, et quand elles le font, on ne peut compter sur elle pour produire de bonnes plantes. Il est évident que le scion devient un arbre plus vite que ne le fait la graine semée.

D. Comment se fait-il qu'un arbre fruitier indifférent ou même mauvais, peut rapporter de bons fruits en le greffant ?

R. Leur tige après qu'elle est coupée sert à produire un autre arbre. Les pousses des bonnes espèces de fruits peuvent se couper en un grand nombre de petits morceaux, et chacun de ces morceaux greffé sur le vieux tronc peut devenir un nouvel arbre, ou une branche nouvelle, qui produira des fruits de son espèce.

LA LENTILLE EN ÉCOSSE.

Quoique l'*Ervum lens* soit une culture nouvelle en Écosse, comme article de nourriture, elle est bien connue au dehors, surtout dans les pays catholiques, et il n'y a pas de doute que le mot *lent* (enrême) ne vienne de l'usage des lentilles qu'on faisait dans ce tems d'abstinence de toute nourriture animale. Cependant, comme récolte verte pour la nourriture des animaux, sa culture remonte en Angleterre à 300 ans ; la date que donne M. Lawson étant 1545. Mais il ajoute dans son "Manuel de l'agriculture, " que, quoiqu'elle soit bien adaptée au climat, on s'est peu livré à sa culture." Il est difficile d'en découvrir la raison, à moins que ce ne soit la réforme qui l'ait fait disparaître, comme plusieurs autres cultures, pratiquées par les moines dans le voisinage de leurs établissemens. La vigne qu'on cultivait généralement dans le sud de l'Angleterre a eu le même sort. L'*Ervum lens* appartient à l'ordre général des plantes légumineuses. Il y en a six espèces natives de l'hémisphère du nord. Les espèces appelées botaniquement *ervum tetraspermum hirsutum*, est l'espèce que le Nouveau Testament appelle

ivraie dans ses paraboles. Elles sont naturelles en l'Angleterre; mais l'*Ervum lens*, la lentille est native du sud de l'Europe. La culture des lentilles bonnes à manger remonte à une haute antiquité. D'après l'autorité de la Genèse xxv. 34, elle composait le plat pour lequel Esaü vendit son droit d'aînesse. On trouve en outre plusieurs autres places dans les Saintes Ecritures, où il en est fait mention, tel que dans le livre 2, Sam.. xvii. 28 ; xxxiii. 11 ; et dans Ezek. iv. 9. Aujourd'hui elle forme une partie principale de la nourriture du peuple dans plusieurs pays du continent, parcequ'elle est non seulement l'article de diète qui coûte le moins cher, mais encore parcequ'elle est le plus agréable au goût. Six hommes peuvent faire leur dîner avec des lentilles, pour une valeur de deux deniers, et comme ce fait extraordinaire excitera sans doute l'attention du pauvre et de l'homme charitable, nous allons mentionner les divers modes de les faire cuire.

On fait tremper les lentilles une heure ou deux dans l'eau froide, après quoi on les met dans un vaisseau avec assez d'eau pour les recouvrir, y ajoutant un peu de beurre, de sel et de persil. On met le tout sur un petit feu. Il faut les faire bouillir lentement, et avoir le soin d'ajouter de l'eau de tems en tems, pour qu'elles en soient toujours recouvertes, mais pas d'avantage.

On peut aussi les faire bouillir avec du jambon, du lard fumé, de la saucisse, ou simplement avec de l'eau et du sel, et les préparer ensuite avec des oignons à la *maître d'hôtel*.

Dans les écoles, les casernés, ou les grands établissemens de pension, on les fait souvent bouillir avec de l'eau et du sel ; et quand elles sont refroidies on jette l'eau, puis on les apprête avec de l'huile et du vinaigre, comme une salade française.

Les lentilles broyées, ou moulues en fleur, sont une excellente purée avec les poules sauvages, ou le gibier rôti.

On les prépare aussi comme les pois pour la soupe, les poudings, &c.

Une seule livre de fleur suffit pour faire une soupe pour quinze personnes, ou bien une purée, une pouding, &c., pour six, et cette livre coûte de deux à trois deniers en France ou en Allemagne. Les lentilles étant très nourrissantes pourraient remplacer avantageusement la patate, et c'est dans ce but que M. Guillerez, Français, habitant *Castle street* à Edimbourg, a