

quelques cultivateurs, en plantant des arbres à fruits dont la racine est pivotante, mettent, dessous l'épaisseur de terre végétale qu'ils jugent convenable, un lit de gravois pour empêcher la racine de s'enfoncer davantage dans le sol et d'atteindre des couches froides qui fournissent aux fruits des suc nourriciers par lesquels leur saveur se trouve grandement altérée.

Les racines des plantes se divisent en bulbeuse, tubéreuse et fibreuse.

La racine bulbeuse, nommée bulbe ou oignon, est un corps tendre, succulent, toujours recouvert par des enveloppes plus ou moins nombreuses, épaisses et serrées. Elle se termine inférieurement par une espèce de bourrelet qui constitue la véritable racine désignée sous le nom de bulbe ou oignon.

La racine bulbeuse est dite bulbeuse solide quand ses enveloppes sont serrées les unes sur les autres et ne sont presque pas visibles, tel est l'oignon de la tulipe ; la racine bulbeuse écailleuse quand les enveloppes sont recouvertes de lames charnues avançant l'une sur l'autre, comme dans le lys.

La racine tubéreuse est un corps charnu, épais, solide, ordinairement arrondi, avec des excroissances d'où partent des petites racines fibreuses, comme dans la pomme de terre. On nomme tubercule, les parties distinctes dont cette racine est quelquefois composée. Cette racine est globuleuse lorsqu'elle est ronde ou à peu près ; tronquée, quand sa partie inférieure paraît avoir été rongée ou coupée ; fusiforme, lorsqu'elle a la forme d'un fuseau ; en chapelet, lorsque les petits tubercules écartés les uns des autres sont unis ensemble par des fibres menus ; articulée, quand la racine est composée de plusieurs nœuds ou articulations placés les uns au-dessus des autres et desquels partent les fibres chevelus ; horizontale, lorsque la racine pousse dans cette direction, sans produire de rejet ; palmée, lorsque la partie inférieure de la racine se ramifie et offre l'idée de plusieurs doigts écartés ; grenue, quand la racine est composée de petits corps ronds.

La racine fibreuse est composée d'un grand nombre de jets longs, menus, fibreux, et filamenteux ; les plus grosses racines gardent le nom de racines ; celles qui consistent en filets capillaires très fins sont appelées chevelues. Elle est capillaire quand ses fibres chevelues sont réunis en une seule masse ; rameuse, lorsqu'elle se partage en plusieurs branches latérales, comme le pommier ; chevelue, lorsque ses ramifications sont très fines et multi-

pliées à l'infini ; noueuse lorsque comme dans les roseaux, elle a un grand nombre d'excroissances qui donnent naissance à des fibres éparses.

La racine fibreuse est pivotante, lorsqu'elle s'enfonce perpendiculairement dans la terre ; horizontale traçante, lorsqu'elle trace à la surface du sol ; horizontale, lorsque la racine pousse horizontalement entre deux terres.

Propagation des pois de meilleure qualité

Quand un cultivateur possède de bonnes variétés de pois, l'essentiel est de les conserver en en tirant de bonnes graines : c'est ce qui se pratique rarement. Quand il veut garder des pois pour graines, le plus souvent il les prend au hasard dans des cosses bien maigres ; fréquemment, il prend les cosses qui sont restées sur les tiges après la récolte, et alors il se plaint que les pois qu'il cultive dégènerent.

Si le cultivateur veut avoir de bonnes graines, et par suite de beaux produits, il doit faire le choix de ces graines avec soin et discernement.

Le mieux que le cultivateur aurait à faire serait de planter une planche destinée qu'à produire des pois pour semence. Il serait bon de planter sur cette planche des pois élevés en pépinière puis replantés. A la seconde fleur, il faudra pincer pour avoir les plus beaux fruits possibles ; puis les laisser bien mûrir. Quand la maturité sera parfaite, récolter ces pois, en ayant soin de choisir les plus belles cosses et de rejeter les plus petites.

Si le cultivateur veut pousser le choix des pois jusque dans ses dernières limites, il s'imposera encore un petit travail : Parmi les graines provenant des plus belles cosses, il ne prendra que les plus belles. Par ce moyen, non-seulement il conservera mais il améliorera sensiblement les variétés de pois.

Végétaux comme plantes médicinales

Les carottes crues tiennent lieu de vermifuge pour les enfants. Le jus de carottes sans cuisson calme la toux chez les enfants. La carotte râpée et appliquée sur les cancers et les dartres douloureuses, apaise sensiblement les douleurs. Employées pour les brûlures, les carottes empêchent les cloches de se former. Des infusions de graines de carotte augmentent l'appétit et facilitent la digestion.

Le chou rouge est utilisé pour les inflammations chroniques des poumons, en faisant avec le jus de