

qui, fauchées en vert lorsque les gousses sont déjà formées, procurent un fourrage d'une excellente qualité, puisqu'aucun autre herbage n'est plus riche en parties nutritives, et qu'on est obligé de ne donner celui-là aux animaux, même en sec, qu'avec ménagement.

La lentille a pour caractères génériques un calice en tube à cinq divisions profondes, qui diffère de celui des vesces parce que ces divisions sont presque égales ; — un étendard plus grand que les ailes et la carène, arrondi, légèrement courbé et creusé de deux fossettes au-dessus de l'englet ; — des ailes obtuses ; — un légume oblong, contenant de deux à quatre graines plus ou moins comprimées.

On cultive en grand deux espèces et trois variétés de lentilles : la grande, la petite ou lentillon et la lentille à une fleur.

La grande lentille est une des plus cultivées en France. On l'apporte abondamment sur les marchés de Paris des environs de Rambouillet, du Puy et des terres calcaires et légères du Soissonnais. Le grain de cette lentille est de couleur blonde, fortement comprimé et large d'environ trois lignes.

La petite lentille, aussi connue sous les noms de lentille à la reine, lentille rouge, est plus petite de près de la moitié que la précédente, ses grains plus bombés et plus colorés, sont regardés dans beaucoup de lieux comme plus délicats. C'est cette variété qui, sous le nom de lentillon, est cultivée le plus fréquemment dans les champs comme fourrage, quoique l'autre soit également propre à la même destination.

La lentille uniflore, diffère essentiellement des autres par ses stipules dont l'une est linéaire et entière, tandis que l'autre est beaucoup plus grande et divisée en six ou sept lanières grêles et profondes. Les trois ou quatre grains de la gousse sont irrégulièrement sphériques. Cette espèce est cultivée comme fourrage et pour ses fruits. Nous verrons, en parlant des prairies, qu'elle offre une précieuse ressource sur les terrains sableux les plus médiocres.

Toutes les lentilles sont des plantes propres aux assolements des terres légères ; elles redoutent la trop grande humidité plus qu'elles ne craignent la chaleur. Aussi croissent-elles beaucoup mieux que les fèves, les pois et les gourmantes, sur les terrains sablonneux d'assez médiocre qualité ; — sur les terrains sablo-calcaires ou calcaire-sableux peu susceptibles de donner d'autres produits aussi avantageux.

On les sème ordinairement comme cultures jachères, sur un ou deux labours, tantôt en touffes, tantôt en rayons ou en lignes, tantôt enfin à la volée.

La première méthode est particulièrement applicable aux cultures de lentilles dont on veut récolter les graines. Les semis en lignes ou à la volée sont, à notre point de vue, préférables.

Le lentillon cultivé comme fourrage, se sème presque toujours à la volée, à raison d'un minot et demi par arpent. Assez souvent on le mélange à une petite quantité de seigle ou d'avoine pour le soutenir. En pareil cas, on peut réduire d'autant la proportion de la semence.

Les cultures de lentilles réservées pour leurs graines, exigent une quantité moins considérable de semence.

La culture d'entretien des lentilles semées en lignes se borne assez souvent à des sarclages répétés. Cependant cette plante se trouve à merveille des binages qu'on ne doit pas manquer de lui donner, lorsqu'on le peut. De là, le grand avantage des semis en lignes, toutes les fois du moins qu'on vise à la récolte des graines.

Le moment favorable pour récolter les lentilles est celui où les feuilles inférieures se détachent d'elles-mêmes de la tige, et où les gousses prennent une teinte roussâtre. On les arrache alors ; — on les laisse sécher par petites boules et on les bat au fléau au fur et à mesure de la consommation que l'on en fait.

Indépendamment de la graine de lentille, qui a toujours une assez grande valeur, on ne doit pas perdre de vue, que son fourrage vert ou sec est un des plus nourrissants connus. A l'état de paille, beaucoup de personnes le considèrent encore comme préférable au meilleur foin. Aussi la culture de lentilles peut être considérée assez souvent comme une des plus productives sur les sols médiocres.

DE LA CULTURE DE QUELQUES AUTRES PLANTES DE LA MÊME FAMILLE.

Le pois chiche est une plante légumineuse, voisine des lentilles, dont il se distingue surtout par son légume avoïde, renflé, vésiculeux et renfermant une ou deux graines arrondies, parfois raboteuses, sur lesquelles la place occupée par la racine est plus ou moins préminente.

Le pois chiche qu'on cultive presque exclusivement dans les jardins, au centre de la France, l'est plus en grand dans le sud de ce même pays.

Il se fait en Asie et en Afrique une consommation considérable des grains de ce végétal, soit rôtis et encore chauds, soit bouillis et diversément préparés. Dans plusieurs départements du sud de la France, on les mange en purées, et on les utilise, chez les restaurateurs, pour préparer les potages aux croûtons, justement renommés par leur délicatesse. — Les fanes du pois chiche sont un excellent fourrage. On le récolte à la manière des lentilles.

La vesce blanche ou lentille du Canada, est une variété qui se distingue de l'espèce la plus ordinairement cultivée comme fourrage par sa couleur blanche ou blanchâtre, et la grosseur plus considérable de ses grains. Dans plusieurs endroits, on les mange en purée, ou on mêle une petite quantité de leur farine à celles des céréales, pour en faire du pain.

La vesce blanche n'en est pas pour cela moins bonne à faucher en vert. Ses usages sont donc multipliés, et sous ce point de vue, nous croyons qu'on devrait la préférer à l'autre.

La Gesse cultivée ou lentille d'Espagne, est aussi cultivée pour son fourrage et pour sa graine, que l'on mange tantôt en vert, comme les petits pois, tantôt en purées. — Dans plusieurs cantons du sud de la France, les cultivateurs pauvres s'en nourrissent une partie de l'année. Les enfants la mangent grillée ; — en cet état, après avoir été réduite en poudre, on en fait des infusions analogues à celles que l'on obtient de l'orge, de la chicorée, etc.

La Gesse blanche est une variété de la précédente.