

Lorsqu'on récolte les lentilles pour leurs graines, il faut veiller à l'époque de leur maturité, car lorsqu'on les récolte trop tard on risque d'en perdre beaucoup par l'effet de l'élasticité des gousses et par suite des ravages des mulots et autres animaux qui sont très friands de leurs graines. On reconnaît cette époque à la couleur grise ou roussâtre que prennent les gousses à la chute des feuilles inférieures. Alors on arrache les pieds. Lorsqu'on les laisse sur terre pour compléter leur maturité et s'y dessécher, les graines prennent une teinte verdâtre et se rident par l'effet de l'humidité. Il est mieux de les apporter immédiatement à la maison pour les étendre et les veiller, que de les laisser dans les champs. Une dessiccation lente est toujours plus favorable à leur bonté et à leur beauté qu'une trop rapide.

Il est utile de ne battre les lentilles qu'à mesure du besoin ou de la vente, parce qu'elles se conservent mieux dans la gousse que séparées. Elles se battent avec le fléau. Leurs tiges se donnent avec du foin aux animaux.

Stratification des graines.

Faire stratifier les graines, c'est les mettre pendant quelque temps dans la terre ou le sable, en attendant que le moment de les semer soit venu. Cette opération a pour but d'empêcher l'enveloppe de la graine de sécher et de durcir, ce qui nuit à la germination ou la retarde. Cette opération a son avantage à l'égard des graines provenant d'arbres forestiers dont l'enveloppe est dure et en général de tous les fruits à noyaux.

Il importe que les fruits qui les contiennent aient été cueillis à complète maturité.

Il faut d'abord drainer la terre ou le vase qui doit les contenir. On les place ensuite par lits faits avec du sable fin ou de la terre légère et sèche. On couvre le vase avec un verre, ou une ardoise, ou une planche, afin que les insectes ne puissent s'y introduire; puis on le porte en cave ou bien on l'enfonce en pleine terre, à une profondeur suffisante pour que la gelée ne puisse l'atteindre.

Au printemps, on découvre le vase; on examine les graines. Si l'on ne voit aucune apparence de germe, on arrose un peu afin de faciliter la germination. On remet le vase à sa place, et quelques jours après on examine de nouveau les graines, qui doivent être gonflées; le germe doit alors se faire quelque peu apercevoir. C'est le moment de les semer.

On a dû préparer d'avance, pour les recevoir, une terre légère et douce. On sème sur cette terre les graines, en ayant soin de ne pas casser le germe de celles dont la végétation a commencé. On les recouvre de terreau fin d'une épaisseur variable, suivant leur grosseur; les plus petites demandent à peine d'être recouvertes. On tasse un peu la terre, on la couvre d'un léger monu paillis, puis on arrose avec la pomme de l'arrosoir. L'arrosage doit être répété souvent en temps sec, car si les graines venaient à sécher en terre, elles perdraient leur faculté germinative.

Il faut avoir soin d'arracher les mauvaises herbes au fur et à mesure qu'elles paraissent; puis, lorsque les plants sont assez forts, on les repique, soit en pots,

soit en pleine terre, suivant leur nature et leur destination.

A part les plantes dont les graines nécessitent la stratification, il en est d'autres qui peuvent être conservées, soit dans leurs enveloppes naturelles, soit dans des sacs; mais il faut les renfermer dans un endroit sec et aéré, plutôt sombre que trop éclairé.

On ferait bien de les mettre tremper dans de l'eau pendant une nuit avant de les semer.

Les graines des plantes aquatiques demandent les mêmes soins: seulement on met dans l'eau du sable fin mêlé d'un peu de poussière de charbon de bois.

Il faut semer les graines trempées aussitôt qu'on les retire de l'eau. Celles qui surnagent dans l'eau doivent être rejetées, car elles sont ordinairement vides; les bonnes restent au fond du vase.

Certaines espèces perdent vite leur faculté germinative: ce sont celles des chênes, des noyers, des pins, des hêtres, des rosiers, des marronniers, etc. Elles demandent donc plus d'attention que les autres.

Le lait et le blé-d'Inde.

Soit à l'état vert consommé tout aussitôt coupé, soit à l'état ensilé, le blé-d'Inde est une des plantes les plus lactifères. On peut dire aussi d'une manière générale que le régime au vert, qui peut durer cinq à six mois de l'année, en certaines contrées, favorise à un très haut degré les hauts rendements des vacheries laitières. Que ceci ne donne pas directement du pain et de la viande, ce n'est pas chose à contredire. Mais on peut soutenir avec succès que tout ce qui accroît les fumiers de la ferme à prix de revient réduit, accroît par cela même la masse des récoltes, qui désormais ne seront rémunératrices qu'à la condition expresse de provenir de sols fumés au maximum. A ce titre, l'industrie du lait et de ses produits dérivés se rattache tout à fait à la production du pain et de la viande. Elle motive l'ensilage des fourrages verts.—
Culture en ensilage par Edouard Lecouteux.

Le roulage des blés au printemps.

Nous ne saurions trop appeler l'attention des cultivateurs sur les avantages que présente cette opération, au printemps, surtout lorsque la terre et par suite les plantes ont été soulevées par le gel et le dégel. Dans ces conditions, il est évident que le tallage ne peut avoir lieu d'une manière satisfaisante, surtout lorsque le printemps est sec; la plante dont les racines ne tiennent presque plus au sol s'étiole et meurt faute d'avoir pu puiser dans le sol les éléments dont elle a besoin pour son alimentation. Le rouleau passé sur les blés par un temps sec tasse la terre, chausse les plantes et leur donne un point d'appui certain dont elles pourraient manquer plus tard.

Le rouleau, en écrasant les mottes, rehausse les pieds du blé, opère sur les tiges une espèce de pincement qui, pour quelques jours, arrête la végétation dans les feuilles; la sève se porte dans les racines qui s'étendent, se cramponnent dans la terre, et font ensuite taller avec force le blé semé en automne et régénéré des fatigues de l'hiver.

A tous les points de vue, le roulage des blés au printemps produit des effets merveilleux; mais c'est au cultivateur à choisir le rouleau qui convient le