

que les fanes sont entraînées, par les crans d'un plan incliné, vers le second batteur, qui tournant beaucoup plus rapidement que le précédent, ne manque pas d'écosser les grains les plus adhérents.

C'est la machine qui donne le plus satisfaction.

Nettoyage et triage

Après les avoir passés au crible pour les débarrasser des matières étrangères, les haricots sont ensuite triés à la main, si l'on veut en obtenir des prix de vente élevés. Lors de ce triage, il faut soigneusement enlever tous les grains décolorés, cassés, tachés, ridés, atteints de maladie ou altérés d'une façon quelconque.

De plus, les haricots choisis pour la semence ou en vue d'une exposition, doivent être de couleur et de grosseur uniforme, de variété pure, et correspondant bien au type de la variété à laquelle ils appartiennent.

Ensachage

En attendant qu'ils soient vendus, on les conserve généralement en tas, dans un local bien sec et bien ventilé. Placés dans un endroit quelque peu humide, ils moisiraient.

Lorsque le temps est venu de les vendre, on les met dans des sacs faits en toile très forte, pouvant en contenir deux boisseaux ou 120 livres, le poids des haricots étant de 60 livres au boisseau.

Maladies et ennemis

Le haricot compte, tant dans le règne végétal que dans le règne animal, de nombreux ennemis dont les plus redoutables sont :



FIG. 9.—Anthracnose.

L'Anthracnose.—Maladie causée par un champignon se manifestant par l'apparition de petites taches brunes, arrondies qui s'étendent et rongent graduellement toutes les parties de la plante à l'exception des racines.

L'infection provient généralement d'une semence contaminée. La maladie débute alors sur les cotylédons de la plante dont elle peut occasionner la destruction rapide, en temps pluvieux. Sinon, elle se propage, des cotylédons aux feuilles dont les nervures deviennent noires, de là, aux gousses (Fig. 9) et aux grains et finalement, d'un plant à l'autre. Il en résulte des pertes souvent considérables de même qu'un danger de contamination pour les récoltes à venir.

La Rouille.—Maladie occasionnée par un champignon (*Uromyces Phascoli*). Elle est caractérisée par l'apparition, sur les feuilles et les gousses (Fig. 10), de minuscules pustules circulaires, de couleur jaune au début, mais passant

ensuite
précéder
cots, sur

La
qui s'att
(Pseudon
et surto
d'août, s
un liquie
bordure

Rem
combattr

10. 1
l'immerge

20. 1
terrain et

30. 1
est mouil

40. 1
50. 1

raison, et
dire, 3 livr

Ces p
a pas ap
sortes d'ap

représente

pommes d

étendues n

pour arro

tance requ

pompe.

Les ve

de Québec

deur. Ils e

jeunes tiges

Destru

empoisonné

demi) livre

gallons d'ea

faitement.

(1) Dema

Bulletin No 3