

posées un peu comme une plume d'autruche, ce qui lui a fait donner le nom de "*White Plume*" ou "*Plume blanche*," il est très beau pour l'ornementation des tables et des plats.

La couleur blanche naturelle des feuilles et des tiges ne se produit sur les plants que vers l'automne, et avant ce temps, la plante est verte comme celle des autres variétés vertes. De plus, dans un temps de sécheresse et de forte chaleur qui se produirait en septembre, la blancheur naturelle ne serait que partielle.

Quant à la qualité, on prétend que ce céleri est aussi bon, aussi croquant, aussi tendre, bien qu'on ne le fasse pas étioier, par un fort rechauffage, que n'importe quel autre céleri, toujours d'après ceux qui en ont mis la graine sur le marché. Mais sur ce point, nous devons avouer que nous différons complètement d'opinion avec les partisans du nouveau céleri. Nous avons goûté le céleri Chemin, et nous l'avons trouvé dur, filandreux, comme tout céleri qui n'a pas été rechauffé, et ici, nous nous permettrons une petite digression pour dire un mot de l'étiolement.

On pratique l'étiolement sur certaines plantes, telles que le céleri, la chicorée sauvage, appelée barbo-de-capucin, la dent-de-lion, certaines laitues, les asperges, le crambé maritime ou chou-marin, le cardon, l'artichaut, pour en rendre les tiges plus tendres, chasser l'amertume de certaines plantes, ou obtenir des primeurs, de bonne heure au printemps, comme pour la rhubarbe, par exemple. Pour aucune de ces plantes, l'on n'a pour but en les étioiant de les faire blanchir. Mais, comme toute plante privée de lumière finit par devenir blanche, on est venu à en conclure erronément qu'il suffit que certaines plantes soient blanches pour être bonnes à manger.

De là est venue l'affirmation que le céleri Chemin, blanc naturellement, n'a pas besoin d'étiolement pour être tendre et croquant. Mais, pour notre part, après avoir mangé du "*self Blanching Celery*," qui n'a pas subi l'étiolement, nous nous sommes promptement convaincu que le céleri, qu'il soit blanc naturellement, ou vert, a besoin de l'étiolement pour acquérir les qualités comestibles qui le font rechercher par les gourmets.

Il ne reste donc, en faveur du céleri Chemin, d'autre avantage sur les autres variétés, à notre avis, que celui d'être blanc avant l'étiolement (est-ce là un avantage?) et d'être plus propre à l'ornementation, que les autres céleris.

J. C. CHAPUIS.

LE NEMATE D'ERICHSON.

NEMATUS ERICHSONI HARTIG.

Vulgo : La mouche-à-seie du Mélèse ou Epinette-rouge.

Anglais : *The Larch Saw-fly*.

Voici qu'un ennemi, jusqu'à ces dernières années encore inconnu en ce pays, menace de faire disparaître de nos forêts le Mélèse ou Epinette rouge, arbre si précieux, surtout pour les constructions navales.

On sait que cet arbre croît dans les terrains humides, marécageux, où le sol est d'ordinaire de médiocre qualité. Parmi ses racines, qu'il envoie horizontalement à peu de distance de la surface du sol, il s'en trouve toujours une, d'un côté ou de l'autre, beaucoup plus forte que les autres. Souvent même on pourrait dire que cet arbre n'a qu'une seule racine, les autres n'étant que des ramifications de celle-ci.

Comme cette racine forme un angle droit avec la tige de l'arbre, et que son bois est très fort, très peu cassant et presque incorruptible, de là la précieuse ressource pour les courbes et les genoux qui entrent dans les constructions navales. Ajoutons qu'en outre de l'excellent combustible que fournit le Mélèse, ce bois est encore recherché pour une foule d'u-

sages, tels que : soles, lambourdes pour les habitations, poteaux pour barrières, clôtures, etc. Le Mélèse forme aussi un très bel arbre d'ornement ; ses cônes elliptiques, d'environ un pouce de longueur, d'un beau violet purpurin, d'ordinaire en grand nombre sur le même arbre, font le plus bel effet, lorsqu'en juin, ils se marient au feuillage délié, simulant des franges ou petits bouquets mousseux d'un vert si gai que le soleil semble impuissant à altérer. Et en outre du coup d'œil gracieux qu'il présente, l'arbre embaume encore tous les environs d'une odeur résineuse des plus agréables.

Mais voici qu'un insecte, à peine plus gros que la mouche de nos maisons, fig. 2, menace de nous enlever tous ces avantages et de faire disparaître l'arbre précieux de nos forêts. Ce n'est qu'en 1880 qu'on a signalé pour la première fois la présence de cet insecte en Amérique, et dès cette année, depuis Halifax jusqu'à Ottawa, et peut-être encore bien au delà, on ne pouvait voir en juillet et août un seul Mélèse ayant son feuillage intact. Nous avons vu des forêts entières, notamment à Bécancour, Ste Gertrude, etc., où l'on ne voyait plus trace de verdure sur les Mélèses, les arbres étant entièrement dépouillés de leur feuillage et paraissant aussi dénudés qu'ils le sont en hiver.

C'est en juillet 1883 que nous avons observé cet insecte pour la première fois, mais dès l'année précédente, il avait été remarqué dans les environs de Québec.

Nous nous rendions à Madawaska en juillet 1883 par le chemin qui conduit de la Rivière-du-Loup à Edmunston. Nous remarquons bien, en passant, de notre voiture, que les Mélèses avaient en grande partie souffert dans leur feuillage ; mais nous crûmes alors que c'était l'effet de quelque gelée intempesive qui en avait, au printemps, arrêté le développement. Revenu chez nous et conversant avec un cultivateur, celui-ci nous demanda si nous avions remarqué ces chenilles innombrables qui mangeaient les épinettes rouges. Des chenilles, dites-vous ?—Oui, et en très grand nombre ; on en compterait des milliers sur le même arbre. Il y en avait quelques unes l'année dernière, mais elles sont bien plus abondantes cette année.

La remarque ne passa pas inaperçue pour nous, c'était toute une révélation.

Dès le lendemain—nous touchions alors à la fin d'août—nous étions au bois à la recherche des Mélèses et de leurs parasites. Les arbres étaient en partie dépouillés, et grand nombre de chenilles se montraient encore sur les branches, rongant le reste des feuilles. La plupart nous parurent parvenues à leur parfaite croissance, aussi, trois jours après, nous ne pûmes en trouver une seule sur tous les arbres des environs, dans le but de les conserver pour leur transformation. Mais en fouillant dans la mousse au pied des arbres, nous trouvâmes des cocons en abondance et en apportâmes un bon nombre. Cependant nous ne pûmes réussir à nous procurer les insectes parfaits, n'ayant pas donné à ces cocons, nous le présumons, les conditions de température et d'humidité qui leur convenaient.

Cet insecte, qui a été remarqué et décrit en Allemagne par Hartig dès 1840, nous a-t-il été importé d'Europe, comme le veulent quelques uns, ou est-il commun à l'Europe et à l'Amérique, comme d'autres le prétendent ? Nous inclinons à croire à l'importation avec les Mélèses européens vu qu'on en fait venir assez souvent, comme on en voit en plusieurs endroits du Massachusetts parmi les arbres d'ornement. C'est en 1880 qu'on a signalé sa présence pour la première fois dans le Maine.

Mais, chose assez singulière, cet insecte qui doit se compter par milliers, puisqu'il détruit des forêts entières dans toute l'étendue d'un pays, est encore très rare dans les collections, même en Europe.

Dès la mi-mai, cette année, nous étions sous les Mélèses à