encore de réunir ou plutôt d'accumuler sur un seul point, contre tous les principes de la végétation, un nombre plus ou moins considérable de plantes qui s'affament et se privent réciproquement des influences bénignes de l'air et de la lumière. — *Les semis en lignes* sont donc préférables. On les fait derrière la charrue, au fond du dernier sillon qu'elle vient de tracer, et en laissant successivement un sillon sur deux sans grains. Un homme qui suit le semeur recouvre à l'aide d'un léger râteau, si mieux on n'aime le faire à la herse de branchages, qui remplit le même but plus économiquement et souvent avec une perfection suffisante. — « Le résultat des expériences comparatives que nous avons faites de la méthode ordinaire et de celle qui vient d'être décrite, écrivait notre savant confrère YVART, a été, en faveur de la dernière, économie de semence, célérité et régularité dans les travaux, diminution de frais, augmentation de produits ; et la terre laissée dans un état de netteté et d'ameublissement très-favorable aux cultures subséquentes. Nous ne saurions en conséquence trop la recommander... »

Le lentillon, cultivé comme fourrage, se *sème presque toujours à la volée*, à raison de 150 litres environ par hectare. Assez souvent on le mélange à une petite quantité de seigle pour le soutenir. En pareil cas, on peut réduire d'autant la proportion de la semence.

Les cultures de lentilles réservées pour leurs graines, soit qu'elles se pratiquent en auges ou en rayons, exigent une quantité moins considérable de semence.

Les semis commencent, sous le climat de Paris, dans la dernière quinzaine d'avril. La lentille à une fleur se confie seule à la terre en automne. Elle résiste très-bien au froid.

La culture d'entretien des lentilles semées à la volée se borne assez souvent à des sarclages répétés. Cependant cette plante se trouve à merveille des binages qu'on ne manque pas 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 bottes, et on les bat au fléau au fur et à mesure de la consommation qu'on en fait dans le commerce.

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 nourrissans connus. A l'état de paille, beaucoup de personnes le considèrent encore comme préférable au meilleur foin. Aussi la culture des lentilles peut-elle être considérée assez souvent *comme une des plus productives sur les sols médiocres.*

SECTION VI. — *De quelques autres plantes de la même famille.*

Le Pois chiche (*Cicer arietinum*) (*fig.* 614) est une plante légumineuse, voisine des lentilles, dont il se distingue surtout par son légume ovoïde, renflé, vésiculeux et renfermant une ou deux graines arrondies, parfois raboteuses, sur lesquelles la place occupée par la radicule est plus ou moins proéminente.

Fig. 614.



Le Pois chiche, garvance ou *cicerole*, cultivé exclusivement dans les jardins du centre de la France, l'est beaucoup plus en grand dans le sud de ce même pays et de l'Europe. — Il se fait en Asie et en Afrique une consommation considérable des grains de ce végétal, soit rôtis et encore chauds, soit bouillis et diversement préparés. Dans plusieurs de nos départemens méridionaux 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.

Dans les contrées où la température des hivers ne s'oppose pas à la culture en grand du cicer, on le sème en automne, le plus souvent à la volée et sur un seul labour. — Plus au nord, on ne peut le confier à la terre qu'au printemps, aussi son produit y est-il de beaucoup inférieur. — On le récolte à la manière des lentilles.

La Vesce blanche (*Vicia sativa alba*), ou *lentille du Canada*, est une variété qui se distingue de l'espèce la plus ordinairement cultivée comme fourrage par la couleur blanche ou blanchâtre, et la grosseur plus considérable de ses grains. Dans plusieurs cantons, les habitans de la campagne les mangent en purée, ou mêlent en petite quantité sa farine à celle 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 multiples, et sous ce point de vue je crois qu'on devrait la préférer à l'autre. J'en ai vu souvent dans l'ouest de fort belles cultures. (*Voy.* l'art. *Prairies.*)

La Gesse cultivée (*Latyrus sativus*), 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 midi de la France, les cultivateurs pauvres s'en nourrissent pendant une partie de l'année. — Les enfans la mangent grillée ; — en cet état, après avoir été réduite en poudre, on en fait des infusions analogues à celles que l'on obtient du lupin, de l'orge, de la chicorée, etc.

La Gesse blanche est une variété de la précédente.

La Gesse chiche (*Latyrus cicera*), est une espèce voisine qu'on cultive en Espagne, et dont, sous le nom de *petits pois chiches*, on estime beaucoup les grains.

Les gesses comme les cicers sont des plantes du midi ; leur culture est la même, c'est-à-dire qu'on les sème en automne, partout où l'on n'a pas à redouter les effets de l'hiver, et au printemps, lorsqu'on peut craindre les gelées. (*Voy.* l'art. *Prairies.*)

Le Lotier comestible croît dans le midi de l'Europe et sur plusieurs points du nord de l'Afrique. En Egypte on mange, dit-on, ses