

lorsque celle-ci est fixée et ne peut être entraînée par les efforts de l'insecte.

L'autre procédé, et le plus généralement mis en usage, consiste à détacher d'abord la graine de dessus la toile. Pour cela il suffit de la tremper dans de l'eau à 20 degrés environ, jusqu'à ce que la gomme qui fixe la graine se trouve dissoute. On enlève avec soin cette graine à l'aide d'un couteau de bois, et on la fait sécher à l'air extérieur le plus rapidement possible. Aussitôt qu'elle est sèche, on la place dans des boîtes dont les couvercles sont à jour, et on la met, comme on le ferait, au reste, si elle fût restée sur toile, ou dans une chambre à éclosion, ou dans un appareil quelconque où l'on puisse facilement obtenir la température nécessaire.

Quel que soit le moyen que l'on emploie pour faire éclore les graines, les deux points auxquels il faut s'attacher, c'est que tous les œufs soient soumis à la même chaleur, et que cette chaleur puisse être graduée à volonté et augmenter peu à peu. L'air doit être humide et souvent renouvelé.

On commence généralement l'incubation à 16 ou 17 degrés; puis on élève chaque jour la température d'un degré, jusqu'à l'éclosion.

Si les premières larves qui naissent sont en très petit nombre, on les sacrifie; car il est nécessaire d'avoir des vers parfaitement égaux, c'est-à-dire nés ensemble, et marchant jusqu'au bout du même pas. C'est là une des plus importantes conditions du succès. L'éducateur recueillera donc seulement deux éclosions, représentant chacune les naissances d'un jour; et si, par malheur, le principe de l'inégalité se manifestant dès le début faisait éclore successivement les graines pendant plus de deux jours, il devra cependant, autant que possible, ne conserver, que les deux éclosions les plus importantes; c'est dans la prévision d'un accident de ce genre, qu'il convient toujours de mettre à l'incubation plus de graines qu'on n'en veut conserver, afin de pouvoir sacrifier sans hésitation tous les retardataires.

Plus une graine est de bonne race et bien faite, plus les naissances sont simultanées.

Les vers une fois éclos, on doit abaisser et maintenir la température à 20 ou 21 degrés. Les deux divisions sont soigneusement tenues à part jusqu'à la fin.

La feuille, pendant ce premier âge, doit être coupée très menue, afin qu'on puisse la répandre plus également sur les vers; mais comme dans cet état de division elle se dessèche et se flétrit plus vite, il convient de multiplier les repas, en ayant soin de les donner plus légers.

Le troisième ou quatrième jour, les vers se disposent à faire leur première mue. C'est alors qu'il faut redoubler de zèle et de soin pour *endormir* les retardataires, en leur distribuant des repas de plus en plus nombreux et légers.

En général, on ne cesse de leur donner des feuilles que lorsque l'on en voit quelques-uns qui ont changé de peau. On s'arrête alors afin de ne pas s'exposer au danger d'inégaliser ses vers, en offrant de la nourriture à ceux

qui sont déjà réveillés; car c'est ainsi que l'on a coutume de désigner ceux qui, après avoir dépouillé leur ancienne enveloppe, sortent de cet engourdissement, que longtemps on a regardé à tort comme un sommeil.

La plupart des vers changent quatre fois de peau; quelques-uns n'accomplissent que trois mues, mais c'est l'exception. On doit à chaque nouvelle mue suivre exactement la même marche, en tendant toujours, et par tous les moyens possibles, à maintenir la plus parfaite égalité dans chaque division.

Après le premier âge, c'est-à-dire dans l'intervalle de la première à la deuxième mue, on doit donner des repas un peu moins fréquents, et couper la feuille moins menue.

On ne peut guère se servir du filet pendant les deux premiers âges, à moins toutefois qu'on en ait de très légers à petites mailles; il est du reste superflu de déliter les vers avant la première mue; et il suffit de faire cette opération une seule fois pendant le deuxième âge, soit au moyen de petits filets, soit avec des rameaux de mûrier.

Mais à partir du troisième âge, l'usage du filet devient indispensable, car le moment est venu où il faut entretenir la plus extrême propreté dans la chambrée, et ne jamais y laisser accumuler la litière.

On se sert de filets de fil ou de papier. Les filets en fil, d'un achat plus coûteux, sont peut-être en définitive plus économiques que ceux en papier, parce qu'ils durent plus longtemps que ces derniers. Que chacun consulte donc l'état de sa bourse, mais d'une façon ou d'une autre, qu'on se procure des filets; car c'est un ustensile dont nul magnanier ne peut se passer.

A mesure que les vers avancent en âge, on diminue le nombre des repas, de telle manière, toutefois, que vers la fin, ce nombre ne soit jamais moindre de 6 ou 8. L'espace qu'occupent les vers augmente de jour en jour: on les double au moyen des filets, en plaçant sur une même claie deux filets ployés en deux; la claie se trouve ainsi partagée. Au reste, quand on a l'habitude de se servir de filets, on peut, par ce moyen, éclaircir les vers à volonté.

Du moment où les vers commencent à remplir une grande partie de la magnanerie, on doit, autant que possible, renouveler l'air fréquemment, tout en maintenant une température égale dans toute la magnanerie. On remplit ce but d'une manière plus complète, quand on dispose d'un local pourvu d'un bon appareil de ventilation. Mais comme un semblable établissement, bien que fort simple et peu coûteux quand il est bien fait, ne convient cependant ni à toutes les positions, ni à toutes les fortunes; nous dirons aux petits propriétaires, aux métayers surtout, qu'ils peuvent sans nul doute accroître beaucoup le succès de leurs éducations, en ne laissant jamais de litière s'accumuler dans leurs chambrées, et en faisant bon usage des soupiraux, des portes, des fenêtres, et des cheminées, où, dans les moments