

nilles. Papillons. Des mèches souffrées qu'on brûleroit tous les mois, feroient périr tous les Scarabées & les Moucheron, en observant de remuer auparavant le bled.

Nous insisterons peu sur la *structure organique des grains de bled, d'orge, &c.* quoiqu'elle soit finement expliquée. Concluons seulement avec l'Auteur que le germe nuit & sert également aux grains qu'on a envie de conserver. Si on l'étouffe, on le conserve plus long-tems : mais aussi la farine est, pour ainsi dire, inanimée, & ne sçauroit faire de pain levé. Finissons ce Traité par un mot sur les *Insectes de farine*.

On connoît la qualité de la farine par la couleur des vers qui lui est toujours conforme. Celle d'Angleterre est plus blanche, mais moins bonne que celle de France : & celle-ci varie suivant les Provinces. En général le pain François se conserve plus que le pain Anglois. La farine qui se tire de Picardie, est très-approchante de celle d'Angleterre. Pour donner de la liaison & de la consistance à ces farines trop blanches, il faut les mêler avec d'autres. Par exemple, celle de Picardie avec celle de Bretagne. Les meilleures sont les farines de Nérac, d'Aunis, de Normandie. Celle du Havre & de Cherbourg sont les plus propres à passer les Mers.

*Traité ou Lettre à M. de Sainte Bat... sur la
Végétation des Plantes.*

Mr. Deslandes traite assez mal les prétendus *secrets* & les *recettes*, soit imprimées, soit manuscrites, au sujet des Grains & des Plantes. Après quoi il détaille trois ou quatre préparations pour rendre la germination plus abondante. Voici la plus rare, sur laquelle on doit compter dit l'Auteur, il allègue en effet des Expériences répétées.

» Prenez