0,35 huile essentielle;
1,50 substance analogue à la manne;
9,00 fibre végétale à laquelle se trouve intimement uni un peu d'amidon et d'albumine.

Les chimistes modernes en ont extrait une substance cristalline d'un rouge pourpre qu'ils ont appelée *carottine*, mais qui n'intéresse pas actuellement les arts agricoles.

§ Ier. — Espèces et variétés.

La *Carotte* (*Daucus Carotta*); en anglais, *Carrot*; en allemand, *Gelbe Rübe*; en italien, *Carota*; en espagnol, *Chiravia* (*fig.* 640),

Fig. 640.



est une plante bisannuelle de la famille des ombellifères, dont les espèces sont peu multipliées : il serait à désirer que l'agriculture fît sous ce rapport de nouvelles conquêtes : celui qui trouverait une variété qui parcourût toute la période de sa végétation en peu de temps, rendrait un véritable service aux cultivateurs, à ceux surtout qui cultivent cette plante comme racine secondaire.

Voici les principales variétés cultivées :

1° La *Carotte jaune commune* (*Daucus Carotta radice lutea*). Racine étranglée, courte, élargie.

2° La *C. blanche* (*D. C. radice alba*). Variété de la précédente, mais inférieure sous tous les rapports.

3° La *C. jaune dorée* (*D. C. radice aurantii coloris*). Sa racine ne colore point le bouillon. C'est la meilleure espèce, mais une des plus petites.

4° La *C. rouge* (*D. C. radice atro-rubente*). Longue et grosse; vient bien dans les sols argileux.

5° La *C. Hollandaise* ou *printanière*. Variété de jardin.

6° La *C. d'Achicourt* et *de Breteuil*. Variété maraîchère, qui, d'après mes observations, ne diffère pas sensiblement du n° 4, et qui ne doit les qualités qu'on lui connaît qu'aux soins particuliers que lui prodiguent les habitans d'Achicourt et de Mont-Didier (Somme).

7° La *C. blanche à collet vert*. Espèce bien caractérisée et propagée surtout par les soins de M. Vilmorin. C'est une espèce très-productive, et dont la racine sort un peu de terre, avantage incalculable pour les sols qui ont peu de profondeur, et qui permettra la culture de la carotte dans les terres à navets.

Il arrive souvent que, même à la première année, les carottes, au lieu de développer leurs racines, déterminent la croissance des tiges et des organes floraux et la production des semences. Comme presque toujours cette propriété est héréditaire, on ne devra pas employer ces graines à la reproduction, ni les livrer au commerce de la graineterie. Au moment de la récolte on doit choisir les *racines qu'on destine à porter semence* : on prendra celles qui réunissent le plus grand nombre de qualités qui constituent l'espèce dans sa pureté. Elles seront droites, alongées, lisses, bien saines et surtout sans bifurcation. On coupera l'extrémité des feuilles en en laissant attachées à la racine seulement la longueur d'un pouce : si on les laissait entières, cette partie de la plante, pourrissant la première, pourrait altérer le corps même de la racine. On les transportera dans un lieu où elles soient à l'abri de la gelée, de l'humidité et de la lumière.

A la fin de mars on les plante à 3 pieds de distance dans un sol bien préparé, on les bine comme les autres récoltes sarclées; et, lorsque la plus grande partie des ombelles sont mûres, ce qui arrive dans le courant d'août, on les coupe et on les suspend dans un endroit sec et abrité.

§ II. — Du sol.

Comme presque toutes les plantes dont la racine forme le principal produit, les carottes *demandent un sol meuble*, ou du moins une terre dont la compacité n'offre pas trop de résistance à l'extension des racines. Si elles préfèrent un *loam sablonneux* qui ne soit pas exposé à une grande sécheresse ni à une humidité stagnante, elles donnent aussi des produits très-abondans, lorsqu'on les cultive dans un *sol argileux*, surtout si celui-ci contient un peu de chaux, et approche, par sa composition chimique, des terrains que l'on nomme *marneux*. Mais, dans l'*argile pure*, les carottes courent une double chance de non-réussite : en effet, si un pareil sol est humide, les racines y pourrissent; s'il est sec et resserré, elles ne peuvent s'y développer.

On éloignera la carotte des *terrains pierreux et graveleux*, parce qu'ils s'opposent au développement des racines, et qu'ils augmentent dans une forte proportion les dépenses de binage et d'arrachage. Cette plante supporte sans en souffrir un plus *grand degré d'humidité* que la plupart des autres plantes tuberculeuses ou fusiformes; mais il faut pour cela que le climat soit chaud. On a remarqué que dans les pays où la période culturale est généralement humide, comme en Angleterre et notamment dans le Suffolk, les carottes donnent un plus haut produit que dans les contrées exposées à une grande sécheresse à la même époque. Il ne faut pas néanmoins perdre de vue la destination à laquelle on réserve ce produit; cultivées dans un climat sec, les carottes ont plus de saveur