dant il est des contrées où les *limaces* les rongent si impitoyablement à leur naissance qu'elles ne laissent parfois aucune trace des semis. Dans les jardins de l'Anjou le meilleur moyen connu de remédier à ce grave inconvénient est de saupoudrer la terre, à l'époque de la germination, de chaux en poudre qui éloigne ces animaux, tant qu'elle n'est pas éteinte par les pluies, sans faire le moindre tort aux plantes. Il y a lieu de croire que dans la grande culture le même moyen, ou l'emploi de cendres répandues à la volée de la même manière, tout en préservant les jeunes carottes, profiterait plus tard à leur développement.

§ V.— Récolte, conservation et produit.

Les carottes en récolte principale ont atteint tout leur développement *vers la fin de septembre ;* celles qui n'ont été cultivées que comme récolte accessoire et supplémentaire n'arrivent à maturité que *vers le milieu d'octobre*. Ces plantes craignent peu la gelée, et, quand, à l'arrière-automne, elles n'ont pas atteint toute leur croissance, on peut en retarder un peu la recolte sans inconvénient, à moins qu'on n'ait besoin de préparer la terre pour procéder à un ensemencement de plantes hivernales. « Dans la contrée que j'ha-
» bite, dit SCHWERTZ, nous n'avons pas eu de
» pluie pendant tout l'été. Vers la fin de sep-
» tembre on aurait dû procéder à la récolte
» des carottes, mais la terre était tellement
» durcie qu'elle pouvait à peine être entamée
» par un fort brabant ; les feuilles des carot-
» tes et des betteraves tombaient flétries.
» Pendant qu'on opérait l'arrachage de quel-
» ques-unes, il survint pendant plusieurs
» jours une pluie violente qui dura jusqu'au
» 12 octobre. Les carottes auxquelles on n'a-
» vait pas encore touché commencèrent à vé-
» géter de nouveau, produisirent un chevelu
» blanc et abondant ; les racines augmentè-
» rent d'épaisseur, et celles qui furent arra-
» chées les dernières étaient 1/3 plus grosses
» que celles qui l'avaient été auparavant. »
(*Un leitung zum praktischen ackerban.*)

On a cru remarquer que les carottes provenant d'une semence produite elle-même par des racines cultivées depuis long-temps dans les jardins, supportent moins bien les intempéries des saisons et les variations brusques de la température que celles qui ont été cultivées long-temps en plein champ : elles sont surtout beaucoup plus exposées à la pourriture dans les champs humides. Lorsqu'on cultive les carottes dans cette dernière espèce de terre, on aura soin, quelque temps avant la récolte, de couper une partie des fanes, afin que la surface se sèche un peu, et que la terre ne souffre pas du piétinement des ouvriers qui les arrachent.

Les carottes semées en lignes peuvent *s'arracher avec la charrue,* indiquée précédemment. Celles qui ne sont pas disposées par rangées ne peuvent être récoltées qu'*au moyen du louchet,* ou de tout autre instrument analogue.

Dans les sols légers et par un temps sec, après les avoir laissées exposées au soleil une heure ou deux, on *procède au décoletage* et on emmagasine immédiatement. Dans les sols argileux et par un temps humide, on les laisse sur la terre sans les entasser, et elles demeurent là plusieurs jours, afin qu'elles soient ou lavées par les pluies, ou desséchées par le soleil. Plusieurs économes ont remarqué qu'elles se conservent mieux lorsqu'un peu de terre adhère à leur surface.

Le décoletage ne doit pas se borner au retranchement des feuilles, il faut amputer un peu au-dessous du collet et couper dans le vif, afin que la racine ne puisse plus germer : c'est un préliminaire indispensable pour les carottes qu'on veut conserver.

Si les *feuilles* sont abondantes, on pourra les rassembler en petits monceaux, afin de les faire consommer par les animaux, soit sur place, soit à l'étable.

La *conservation* repose sur les mêmes principes et s'exécute par les mêmes procédés que pour la pomme-de-terre, avec cette différence que les carottes craignent moins la gelée, et que le décoletage prévient toute germination. On ne devra pas néanmoins les amonceler autant que les parmentières.

Les carottes destinées à la nourriture de l'homme seront placées dans un jardin d'hiver ou un cellier, par lits alternatifs avec du sable bien sec, qu'on aura voituré pendant l'été.

Le *produit de la carotte* varie en raison des soins de culture, des qualités du sol et d'une foule d'autres circonstances ; c'est, du reste, de toutes les racines cultivées, celle dont le produit est le moins variable sous l'influence des agens atmosphériques : ses racines, qui pénètrent à une grande profondeur, lui permettent de résister à de grandes sécheresses, lors même que, dans d'autres plantes, la végétation paraît comme suspendue.

D'après BURGER, le produit moyen de la carotte s'élève :

Dans un sol médiocre à	267 hectol. par hectare.
Dans un bon sol à . . .	320
Dans un excellent sol à	426
SCHWERTZ évalue le produit en racines à	340 quint. métriq. par hect.
en feuilles à	120
THAER (*Agriculture raisonnée*) porte le produit des racines à	647 hectol. par hectare.
Ou comptant l'hectolitre à 54 kil.	349 quintaux métriques.
SCHUBARTH (*Allgemeine encyklopœdie*), avec du lin.	245 quint. métr. par hectare.
Avec de la navette. . . .	314
Seules après les précédens.	482
M. DE DOMBASLE sur un sol produisant 18 hectol. de blé. .	250
Sur un sol de la plus haute fertilité.	750