immédiatement. Il n'y a pas d'autre remède aux deux premières maladies que l'amputation jusqu'au vif des ulcères et des excroissances. La dernière ne peut se détruire, mais on peut en arrêter les ravages par le blocus, en ceignant les parties attaquées d'un fossé profond dont on rejette la terre dans l'intérieur de la circonvallation.

Après la récolte de la troisième année on arrache les tubercules, ou bien on laisse en terre jusqu'à l'été suivant.

Récolte, épluchage, dessiccation et produits. — Les fleurs de safran ne paraissent pas toutes en même temps, et suivant que la température est plus ou moins favorable, *la récolte* est terminée dans 5 jours ou dure 2 ou 3 semaines. On doit, le matin seulement, parcourir la plantation pour prendre les fleurs épanouies ; si l'on attendait plus tard, elles se faneraient ou se fermeraient, et l'épluchage présenterait beaucoup de difficultés. *Les fleurs sont apportées dans des paniers* à la maison, étendues sur un vieux drap ou sur des nattes, et on *procède immédiatement à l'épluchage*. On coupe les ramifications du stigmate un peu au-dessous de leur point d'insertion sur le style; ce sont ordinairement des femmes qui font cette besogne. Mais la cueillette doit être faite par de petits garçons ; les femmes, en parcourant la plantation, cassent avec l'ourlet inférieur de leur robe les fleurs naissantes, et comme il y a alors beaucoup de rosée, leurs vêtemens, se chargeant de boue, salissent presque tout ce qu'elles ne détruisent point : il faut donc préférer de petits garçons pour cette besogne.

Immédiatement après l'épluchage *on procède à la dessiccation*. On la fait quelquefois à l'ombre dans un endroit sec ; mais l'opération traîne en longueur, et le safran perd de sa qualité, car on sait l'influence qu'exerce la lumière sur les couleurs végétales un peu fugaces. Il vaut mieux la faire à la chaleur du feu ; on prend du charbon bien pur ou du coke ; on l'allume, et à un pied au-dessus on suspend un tamis dont la toile est couverte d'une feuille de papier blanc : c'est sur cette feuille qu'on place le safran épluché à une épaisseur d'un pouce environ ; de temps à autre on le retourne, jusqu'à ce qu'il soit sec et friable. Cette opération est délicate, et c'est ordinairement la maîtresse de la maison qui s'en charge. Le *safran séché est mis dans des boîtes* doublées en parchemin. On l'y dépose bien légèrement, parce que si on l'y foulait il se réduirait en poussière ; mais environ deux heures après qu'il a été déposé dans la boîte, il redevient flexible, et on peut le serrer un peu. On met alternativement une couche de safran et une couche de papier, et on ferme bien hermétiquement. En Allemagne, le safran *se conserve dans des vessies* qu'on enduit d'une couche d'huile à l'extérieur, et qu'on enveloppe encore dans une étoffe de laine.

Un auteur renommé porte à 80 livres de safran le *produit* des deux premières années d'une safranière. Je crois le chiffre exagéré. En Angleterre, on estime que le produit est la 1re année de 5 livres de safran sec par hectare, la 2e de 20, et la 3e de 35 ; au total, 60 livres pour les 3 années. En Allemagne, on compte généralement sur 70 pour 3 années.

Le *produit des ognons* est ordinairement une moitié en sus de ce qu'on a planté.

Calcul des frais et produits. — Dépenses.

Rente de la terre pendant 3 ans.	240 f.
Cultures . . . . . *Id.*	80
Plantation.	60
Chasse.	30
Cueillette.	288
Epluchage, 70 livres à 4 fr.	280
Arrachage et habillage des ognons.	84
Fumier.	200
Séchage.	8
	270 f.

Produits.

70 livres à 30 fr.	2100

Ce qui donne, pour les 3 années, un bénéfice de . . . . . 830 f.

Le safran revient au cultivateur à 18 fr. la livre; en 1816 et 1817, il s'est vendu jusqu'à 100 et 120 fr.

Je crois qu'il est prudent de ne pas semer une grande quantité de safran dans les pays de vignobles ; parce qu'il arrive que les vendanges ont lieu à la même époque que la récolte du safran, et qu'on risque beaucoup de manquer de main-d'œuvre.

ANTOINE, prof. à l'institut de Roville.

SECTION VI. — *Du Carthame.*

Le *Carthame officinal*, ou *Safran bâtard* (*Carthamus tinctorius*, L.; angl., *Bastard Saffron;* all., *Wilder Saffran;* ital., *Cartamo; Qortom* ou *Qârtâm* des Arabes) (*fig.* 47), est

Fig. 47.



une plante annuelle de 2 à 3 pieds de haut, très-rameuse, à fleurs d'un jaune rouge, appartenant à la famille de Cynarocéphales.

On cultive le carthame pour les *deux substances colorantes*, l'une jaune, l'autre rouge, qu'on extrait des fleurons de ses fleurs. En