outre les graines, qui sont grosses et nombreuses, et qu'on vend à Paris sous le nom de *graines de perroquets*, parce que ces oiseaux en sont très-friands, fournissent le quart de leur poids d'une *huile bonne à brûler et à manger*, en sorte que, seulement sous le rapport de l'huile, cette plante mériterait d'être cultivée. Les feuilles peuvent *servir de fourrage* aux animaux et procurer une nourriture d'hiver pour les moutons, les chèvres et les vaches, et les tiges sont employées *comme litière* et en Egypte servent *de combustible*. Enfin, les fleurs de cette plante sont aussi *employées en médecine*, dans l'économie domestique et dans l'art culinaire, en place du véritable safran, et on la cultive dans les jardins pour la décoration des plates-bandes.

Le carthame, originaire d'Egypte, est comme naturalisé dans les parties méridionales de l'Europe; *il supporte même le climat de Paris*, quoiqu'il y périsse avant d'avoir donné toutes ses fleurs et que sa graine y mûrisse mal. Autrefois on le cultivait fort en grand dans la Thuringe, d'où on l'exportait non seulement en Allemagne, mais encore en Angleterre et ailleurs; cette culture est presque tombée, les Anglais livrant à l'Europe du carthame turc ou oriental qui est de meilleure qualité et qu'ils vont particulièrement chercher en Egypte, pays qui fournit les 7/8 de ce que les teintures consomment. Cependant, d'après les produits recherchés obtenus par M. Preyss, de Pesth, il paraît que la supériorité de celui du Levant tient moins au climat qu'au mode de préparation; par conséquent, en suivant ses procédés, on pourrait faire revivre cette culture en Europe, d'autant plus que le vice-roi d'Egypte, en s'appropriant le monopole du carthame égyptien, en a fait beaucoup hausser le prix, que la fabrication des étoffes auxquelles on l'applique comme matière colorante prend toujours plus d'extension, et que sa préparation n'exige pas de grands appareils.

Le carthame *exige une terre légère*, profonde et la plus exposée aux ardeurs du soleil; à moins qu'elle ne soit trop maigre, on peut se dispenser de la fumer; dans un sol trop substantiel, les plantes s'élèvent fort haut, mais les fleurs sont rares et tardives, et les fleurons, seule partie dont on fasse usage, sont moins colorés et d'une qualité inférieure.

La terre ayant été *labourée ou, encore mieux, béchée profondément* avant l'hiver, on *sème* depuis la fin de mars jusqu'au milieu d'avril et même plus tard sous le climat de Paris. Il est bon de faire tremper la semence pendant 24 heures, dans un mélange de cendres et d'eau de fumier, afin d'attendrir la peau des graines qui est dure et épaisse, et de hâter la germination. Le semis a lieu généralement à la volée et très-clair, pour que les plantes soient espacées de 15 à 18 pouces au moins; mais le semis en raies est préférable, et les plantes sont éloignées dans les lignes de 8 à 10 pouces les unes des autres. Il faut choisir pour l'ensemencement un jour où la température soit chaude et humide, car sans cela la graine est sujette à pourrir en terre. On peut aussi cultiver le carthame entre des carottes ou d'autres plantes charnues dont les tiges ne s'élèvent et ne s'étendent pas beaucoup au-dessus du sol.

Tant que les jeunes carthames sont petits, il faut *sarcler soigneusement*, *éclaircir* et arracher les plantes qui portent des aiguillons.

La floraison a lieu à la fin de juillet, en août et même plus tard; comme les fleurs n'acquièrent que successivement la couleur rouge-brun qu'on désire, il faut aussi faire la cueillette à différentes reprises, et toujours par un temps sec, l'humidité faisant noircir le carthame. On pensait généralement que cette plante ne peut donner en même temps ses fleurs et ses fruits, et M. Thouin a professé cette opinion; mais M. Bonafous a reconnu qu'on peut très-bien obtenir ces deux produits en procédant de la manière suivante: on arrache chaque matin, au lever du soleil, les pétales ou fleurons dont l'épanouissement annonce que l'œuvre de la reproduction est assurée, mais sans couper les têtes des fleurs; les pétales ainsi récoltés sont étendus à l'ombre, et à un air chaud, sur des claies ou des nattes, et, lorsqu'ils sont desséchés, on les met dans des sacs pour les conserver à l'abri de l'humidité, afin que les principes colorans ne s'altèrent pas. — La *cueillette du carthame* dure environ deux mois, et pendant ce laps de temps on doit, chaque jour de beau temps, aller dans les champs faire cette récolte; on y emploie des femmes et des enfans. La longueur de cette opération et la nécessité d'éplucher et de préparer sans retard les produits, ne permettent guère de cultiver le carthame très en grand, et en feraient au contraire un objet avantageux de petite culture.

Après la cueillette des pétales, on *laisse les plantes sécher sur pied* pendant quelques jours; on arrache alors les tiges dont on retire la graine en les frappant avec des bâtons. Cette graine, soumise aux mêmes manipulations que celle du colza, donne un quart environ de son poids en huile d'une qualité non moins précieuse pour l'éclairage que pour l'usage de nos tables.

On extrait des feuilles florales deux matières colorantes, l'une jaune, d'une nature gommeuse, l'autre rouge, de nature résineuse. On en obtient en outre des couleurs rose, jaune-ponceau et rouge-cerise. En comparant le carthame du Levant avec celui d'Allemagne, on remarque les différences suivantes: ce dernier est sec, dur, tient de la nature de la paille, et l'on aperçoit que les fleurs sont simplement séchées; leur couleur est le rouge vif entremêlé de beaucoup de jaune; on y trouve beaucoup de débris du réceptacle, du calice et d'autres corps étrangers. Le carthame oriental a une couleur plus sombre, homogène, d'un brun-rouge; il est plus noir et un peu humide au toucher; son odeur est plus forte et il paraît comme composé de fibres fines déchirées, ne contenant aucune matière étrangère, si ce n'est quelques fragmens de capsules des graines.

Ces différences paraissent tenir uniquement au *procédé de préparation* mis en usage. Voici celui qu'on doit suivre: les