

mais il faut le faire avec précaution, parce qu'elles ont l'inconvénient de crépiter et de projeter au loin beaucoup de petits fragmens enflammés. — Les abeilles *trouvent une abondante pâture* dans les champs de cardères, car chaque tête contient plus de 600 fleurs et il y a bien des milliers de têtes dans un arpent.

On conçoit que la cardère, dont l'emploi est très-borné, n'est pas cultivée partout : c'est dans le voisinage des manufactures de laine qu'on s'y livre, et c'est auprès des plus considérables qu'elle a le plus d'importance, comme aux environs de Louviers, d'Elbeuf, de Sedan, de Carcassonne, etc. Ailleurs elle n'occupe que de très-petits espaces, et souvent même on utilise la plante sauvage, quoique de qualité inférieure.

Les sols qui conviennent le mieux à la cardère sont les terres profondes, fortes, sans être trop riches. L'exposition doit, autant que possible, être élevée, bien aérée et située au midi. Dans l'assolement elle occupe la place d'une récolte de fourrage et de blé, la première année pouvant être assimilée à une culture de navets, la 2^e à une de céréales, la récolte devant avoir lieu cette 2^e année. Le terrain doit être labouré profondément et bien ameubli par les instrumens destinés à cet usage.

L'époque de l'ensemencement est le commencement d'avril; la graine doit être nouvelle et bien remplie; on en emploie de 5 à 10 litres par hectare. Le plus généralement le semis a lieu à la volée; mais, en bonne culture, cette plante exigeant des binages et sarclages, il doit être fait en rayons qu'on peut tracer sur le sommet des sillons ou sur la surface aplanie du terrain. La distance entre les lignes doit être de 16 à 24 pouces. — Dans le semis à la volée, communément on sème la cardère seule, mais quelquefois on la mélange avec le froment, les navets, les carottes, les haricots nains, la gaude, etc., dans l'intention de tirer parti du terrain la 1^{re} année; c'est une mauvaise méthode, mais qu'on ne peut désapprouver si le cultivateur obtient un produit plus considérable de deux récoltes médiocres que d'une seule parfaite. Dans le semis en lignes, il ne paraît pas y avoir d'inconvénient à semer dans les intervalles, après le 1^{er} binage, des navets, des carottes, des panais ou autres plantes qui procureront une augmentation de produits sans presque aucune dépense supplémentaire. Dans le comté d'Essex, on sème souvent le carvi avec la cardère, mais cette méthode est reconnue vicieuse.

Les autres soins de la culture consistent, la 1^{re} année, à sarcler et biner le sol, et à éclaircir les plants de manière à ce qu'ils soient placés à un pied les uns des autres si le semis a eu lieu à la volée, et à six pouces dans les rayons, s'ils ont été disposés en lignes. Les places vides seront regarnies par la transplantation; on peut aussi employer, pour en faire une plantation séparée, les individus arrachés pour éclaircir, mais jamais ils ne viendront aussi vigoureux ni aussi beaux que ceux semés en place. — La culture de la 2^e année consiste à remuer le sol, biner et sarcler jusqu'à ce que la plante commence à

monter. — Ordinairement on fait trois binages la 1^{re} année et un seul la seconde. Dans les environs de Liège et en Angleterre en donnant une seconde culture au milieu de mai quand les tiges commencent à se montrer, on butte les plantes afin de les soutenir et de les faire mieux résister à l'action des vents. Dans le midi de la France, il est très-utile d'arroser la cardère avant qu'elle monte en tige, et on le fait toutes les fois que le terrain permet l'irrigation. — Quelquefois les pieds de cardère poussent des dragons qui nuisent beaucoup à la production des têtes, on doit les extirper en fouillant la terre jusqu'à leur origine. — Une plante parasite, nommée *gras* aux environs d'Elbeuf et de Louviers, probablement une espèce d'*Orobanche*, fait beaucoup de tort aux cultures de cardères. Il arrive quelquefois, surtout dans les années chaudes, que certains pieds et même la majeure partie montent dès la 1^{re} année; il faut dans tous les cas en faire la récolte, et, si un grand nombre des pieds ont été dans ce cas, il est ordinairement plus avantageux de supprimer la plantation après cette 1^{re} récolte. — Quelques cultivateurs suppriment la principale tête de chaque pied de cardère au moment de son apparition, afin de faire multiplier les autres et augmenter leur volume; cette pratique paraît devoir être approuvée, cette première tête alimentée par la sève prenant souvent un développement énorme aux dépens des autres.

La récolte de la cardère, quand on ne cherche pas à obtenir la graine, commence vers le milieu de juillet lorsque toutes les fleurs des têtes sont tombées et que ces têtes prennent une couleur blanchâtre. Elles sont loin de mûrir toutes à la fois, et le mieux est de les couper au fur et à mesure. Généralement on fait ce travail en trois fois, à une semaine ou dix jours d'intervalle. On coupe les têtes bonnes à prendre en leur laissant une queue d'un pied environ; on les lie ensuite par paquets de 50, et on les porte dans un grenier ou sous un hangar bien secs; quand le temps est beau, on les met dehors et on les expose au soleil pour les dessécher parfaitement. Il faut avoir grand soin de les mettre à l'abri des pluies qui font pourrir les têtes ou du moins affaiblissent les crochets, soit qu'on les laisse sur pied, soit qu'on les rentre mouillées; cette intempérie cause parfois de très-grandes pertes. Une dessiccation rapide au trop grand soleil nuit aussi à la qualité des têtes de cardère dont elle rend les crochets trop cassans.

Pour livrer la cardère au commerce, on assortit les têtes en plusieurs parts en raison de leur grosseur. Les fabricans désignent les meilleures sous le nom de *mâles*, et les inférieures sous celui de *femelles*; ils estiment celles qui sont le plus allongées, cylindriques et ornées de crochets fins. On en fait des ballots qui contiennent 200 poignées de 50 têtes, ce qui fait 10 mille têtes. Un triage plus rigoureux a lieu à la fabrique avant de les employer. On dit que celles dont on ne se sert qu'un an après la récolte sont d'un meilleur usage.

Pour obtenir la graine, on laisse sans les couper les têtes sur quelques-uns des plus