restent pas en cet état; ils pourrissent très rapidement s'ils ne sont consommés, et, comme nous l'avons dit, la consommation en est très limitée. A l'entrée de l'hiver, on enferme dans une cave sèche ou dans la réserve économique quelques touffes de cardons qu'on a eu soin de semer assez tard pour qu'ils soient bons à lier vers la fin d'octobre: c'est la provision d'hiver. On se garde bien de lier les pieds qu'on destine à porter graine l'année suivante; on les traite comme des pieds d'artichaut.

§ XVIII. — Céleri.

Nos voisins de l'est et du nord font plus de cas que nous de cet excellent légume, dont les propriétés digestives ne sont pas assez généralement appréciées en France. A Paris, le céleri n'est guère employé que comme assaisonnement accessoire dans la soupe grasse et la salade, ce qui ne permet pas à sa culture d'occuper un grand espace. Néanmoins, depuis quelques années, la consommation du céleri tend à s'accroître, surtout depuis l'introduction en France d'une excellente espèce connue de toute ancienneté en Allemagne sous le nom de céleri-rave.

Le céleri est une des productions indigènes de notre sol; on le trouve à l'état sauvage dans les parties humides et marécageuses des départements des Bouches-du-Rhône et du Var; la nature l'avait doué de toutes les propriétés qui le rendent utile comme aliment. Du jeune plant de céleri sauvage, transporté dans les jardins et cultivé comme le plant obtenu de semis, n'en diffère pas essentiellement. Sur tout le littoral français de la Méditerranée, le céleri sauvage est si bien apprécié, que les paysans provençaux le nomment par excellence *la bonne herbe*.

A. — *Semis.*

La récolte de la graine de céleri n'exige aucun soin particulier, et n'est point sujette, comme beaucoup d'autres, à dégénérer par le croisement, parce que cette plante a peu de variétés; néanmoins, on fera bien de ne pas placer les porte-graines du céleri-rave trop près de ceux du céleri commun, qui pourraient les faire dégénérer. On sème les premiers céleris sur couche sous châssis, à la fin de février et dans les premiers jours de mars; les premiers semis en pleine terre se font en avril et peuvent être continués jusqu'en juin. La graine doit être fort peu recouverte; il faut entretenir sur les semis une humidité constante par de fréquents arrosages, même avant que le plant ne commence à se montrer, sans quoi la graine ne lèverait pas.

B. — *Préparation du sol.*

La nature du terrain sur lequel le céleri croît naturellement indique pour sa culture un sol fertile, profond et humide, ou très largement arrosé s'il se prête trop facilement à l'évaporation. Quelle que soit sa constitution, on doit le défoncer à la profondeur de $0^m,60$ et le fumer sans parcimonie avec du fumier à demi consommé. On laisse le sol ainsi remué se rasseoir pendant une semaine ou deux; puis on ouvre des fosses larges de $1^m,40$ et profondes de $0^m,50$; la terre qu'on en extrait est déposée en ados sur les deux bords.

C. — *Plantation.*

La préparation du terrain en fosses, telle que nous l'avons indiquée, est destinée au mode de plantation qui réunit le mieux les conditions essentielles de production et d'économie; chaque fosse reçoit trois rangs, l'un au milieu, les deux autres à $0^m,32$ de chaque côté. Les premiers semis sur couche donnent dans les premiers jours de juin du plant bon à mettre en place; les autres semis fournissent à des plantations successives qui se prolongent jusqu'en automne, de sorte qu'on peut jouir de cette production presque toute l'année.

Dans les jardins de peu d'étendue destinés seulement à une production restreinte, on obtient le céleri plus promptement et plus beau, en plantant les rangs sans fosse, sur un sol bien engraissé, à la distance de $0^m,80$; mais ce mode de plantation, quoique préférable en lui-même, ne serait pas assez avantageux pour le jardinier de profession.

D. — *Détails de culture.*

Le céleri demande beaucoup d'eau à toutes les époques de sa croissance; lorsqu'il est mis en place par un temps sec et chaud, il ne lui faut pas moins de trois ou quatre arrosages par jour; plus il est mouillé, plus il atteint promptement la longueur de $0^m,30$ à $0^m,40$. Parvenu à cette dimension, on attache toutes les feuilles de chaque plante avec un lien de jonc ou de paille; on commence alors l'opération essentielle de cette culture, qui consiste à *butter* le céleri en lui rendant la terre prise, soit sur les ados, soit dans les intervalles des lignes lorsqu'elles sont suffisamment espacées. Le buttage ne doit laisser à découvert que l'extrémité supérieure des feuilles; la terre mêlée de fumier ne tarde pas à activer la végétation, de sorte qu'au bout de huit jours un second buttage devient nécessaire; il est suivi d'un troisième huit jours plus tard, après quoi le céleri est bon à récolter. Le sol peut être tout aussitôt disposé pour recevoir une nouvelle plantation qui réussira comme la première. Le céleri récolté le dernier en automne se conserve très bien à la cave dans du sable frais pendant l'hiver. La culture du céleri-rave est la même, à l'exception des buttages dont il n'a pas besoin, parce que la partie comestible consiste dans le collet de la racine, tendre et volumineux par lui-même sans être butté.

E. — *Frais et produits.*

La culture du céleri n'a pas assez d'importance et n'occupe pas le sol assez constamment pour que son compte puisse être bien exacte-