(portulaca olereaca) dont la feuille est verte, était regardée comme préférable au pourpier doré (portulaca sativa), le seul qu'on rencontre encore dans quelques jardins. Le pourpier est cependant en lui-même un fort bon légume, aussi sain qu'agréable lorsqu'on le mange cuit à l'étuvée, bien que, comme salade, il ne soit pas du goût de tout le monde. En Belgique et sur toute notre frontière du nord, on cultive beaucoup le pourpier doré ; il forme la base d'un potage très connu dans tout le nord de la France sous le nom de *soupe verte*. Le pourpier commun est passé à l'état de mauvaise herbe dans tous les jardins où il a été cultivé ; sa graine très fine conserve indéfiniment dans le sol sa faculté germinative, ce qui le rend indestructible. On ne sème le pourpier doré qu'au mois de mai ; la plus petite gelée le fait périr ; il n'exige aucun soin spécial de culture ; la terre légère lui convient mieux que la terre forte.

Section II. — *Légumes-racines.*

§ Ier. — Carottes.

Parmi les légumes-racines, la carotte tient à juste titre le premier rang, tant pour son goût agréable que pour son extrême salubrité comme aliment. Pendant quatre siècles Rome n'a pas eu d'autre médicament que le chou ; il ne serait peut-être pas plus difficile de maintenir la santé publique sans autre secours que celui de la carotte.

La culture a produit un grand nombre de variétés de carottes ; des essais récemment renouvelés prouvent que la carotte sauvage peut, selon les terrains et le mode de culture, redevenir semblable à la plupart des variétés cultivées. Nous n'avons pas à nous occuper de celles qui, comme la jaune du Palatinat, la rouge et la blanche de Flandre, la blanche à collet vert, sont traitées en grande culture pour la nourriture du bétail. Les Flamands partagent avec leur bétail leur provision de carottes ; ils ont un goût si prononcé pour leurs excellentes carottes crues, que personne ne résiste à la tentation d'en arracher quelques-unes en passant le long d'un champ. Le fermier, lorsqu'il sème des carottes près d'un chemin, dit tour à tour, en jetant chaque poignée de graine : « Voilà pour moi, voilà pour les passants. »

La meilleure des carottes jardinières est la toupie de Hollande. Les maraîchers de Paris en ont créé une sous-variété très supérieure même à son type originel ; ils apportent le plus grand soin à n'en pas laiser altérer la graine, qui ne tarderait pas à dégénérer en d'autres mains. Cette graine n'existe pas dans le commerce, on ne peut se la procurer qu'en s'adressant aux maraîchers. Après la précédente, les meilleures carottes jardinières sont la jaune, la blanche de Breteuil, courte et ramassée, obtuse par le bout. On a prôné nouvellement la carotte violette d'Espagne à chair jaune ; nous lui avons reconnu, sous le climat de Paris, deux défauts qui s'opposeront longtemps à sa culture en grand : elle ne se garde pas et elle est très difficile sur le choix du terrain ; mais elle peut devenir précieuse pour le midi ; elle est tendre et très sucrée.

A. — *Choix de la graine, préparation du sol.*

Aucun caractère extérieur n'annonce avec quelque certitude depuis combien de temps la graine de carotte a été récoltée ; on ne peut donc l'acheter que de confiance ; passé quatre ans, elle ne lève plus. Lorsqu'on la seme au bout d'un an seulement, elle leve à la vérité, mais de bisanuelle, la plante devient annuelle, et en conséquence elle monte des la fin de son premier été, ce qui rend les racines ligneuses et sans valeur. Le jardinier ne peut être parfaitement en sûreté contre l'un ou l'autre de ces deux inconvénients qu'en récoltant lui-même la graine de carotte qu'il se propose de semer.

Deux bons labours à la bêche et une bonne fumure sont nécessaires pour les semis de carottes. Les légumes-racines en général et les carottes en particulier demandent l'engrais le plus animalisé possible. Lorsqu'on ne peut leur donner qu'un engrais où les substances végétales dominent, nous conseillons, d'apres notre propre expérience, d'y mêler une petite quantité de noir animal, qu'on peut se procurer presque partout ; la meilleure manière de l'employer consiste à en saupoudrer le fumier étendu sur le sol, au moment de l'enfouir à la bêche ; on trouvera une énorme différence dans les produits obtenus avec ou sans addition de noir animal.

B. — *Semis.*

La graine de carotte, surtout celle des especes les plus délicates, est tres sujette à *nuiler*, c'est-à-dire qu'apres avoir levé, les jeunes plantes se flétrissent et meurent sans cause apparente. On ne doit donc pas craindre de semer très serré, sauf à éclaircir plus tard ; ce qui, dans tous les cas, est inévitable, la nature et la conformation de cette graine ne permettant jamais, même à la main la plus exercée, de rendre des semis assez parfaits pour qu'il n'y ait plus à y retoucher. La graine, dans son état naturel, est entourée de cils tres nombreux qui s'accrochent entre eux et empêchent de répandre régulièrement la semence ; aussi les jardiniers ont-ils soin de la frotter fort et longtemps dans la main pour briser les petits crochets et détruire toute agglomération. Pour ceux qui n'ont pas une grande habitude de ce genre de semis, nous conseillons, comme excellente, la pratique de mêler la graine avec partie égale en volume, de sable fin ou de terre sèche pulvérisée. On seme la carotte en place, à la volée ; il faut recouvrir très légerement la semence et arroser même avant qu'elle ne commence à lever, pour en hâter la germination, parce que beaucoup d'insectes en sont avides ; quand elle séjourne trop longtemps en terre avant de lever, il n'en reste presque plus ; tout est dévoré. On peut aussi semer en lignes dont la distance varie selon le volume des especes, de $0^m,15$ à $0^m,25$;