Ces frais sont moindres en réalité, tant parce que le jardinier récolte lui-même la graine de carotte dont il a besoin, que parce que l'engrais a déjà servi avant d'être appliqué aux carottes qu'on sème rarement sur une fumure neuve. Quant au loyer, quoique ce soit sur le pied de 1,000 fr. l'hectare, il n'y a pas d'exagération, parce que nous n'entendons évaluer ici que la culture de la carotte printanière, à laquelle il faut et le meilleur sol et la meilleure exposition.

PRODUITS.

Le grand avantage de cette culture, sous le rapport de son produit en argent, consiste dans la précocité. L'évaluation en est pour ainsi dire impossible, tant les prix sont variables; nous donnerons comme maximum de production rarement dépassé, mais assez souvent atteint, le produit d'un are dans notre propre culture, à Saint-Mandé, en 1840. Une planche de 10 mètres de long sur $1^{m},32$ de large, ensemencée en février, a donné successivement, depuis le 20 mai jusqu'à la fin de juin, 30 bottes de carottes dont 5 ont été vendues 1 fr. 50 c., 12, 1 fr., et les autres depuis 30 jusqu'à 80 c. la botte, en moyenne, 55 c. Le total du produit de cette seule planche, très bien placée à l'abri du mur en terrasse du cours de Vincennes, a donc été en 1840 de 26 fr. 65 c. Un are contenant 6 planches semblables a dû donner, dans les mêmes circonstances, 159 fr. 90 c. Un hectare de la même culture aurait rendu 15,990 fr. qui, déduction faite de 5,000 fr. de frais à 50 fr. par are, laissent 10,990 fr. de bénéfice net. Mais, dans ce genre de culture, on ne compte pas par hectare; celui qui en a plus de deux ou trois ares à la fois, en a trop, en raison de la main-d'œuvre interminable qu'il faut dépenser pour éclaircir, sarcler, arroser, cueillir, habiller et vendre les carottes printanières.

Le prix dépend chaque année de l'état des cultures de petits pois; quand ce légume manque autour de Paris, la carotte le remplace. Les maraîchers savent très bien prévoir, d'après la température, une récolte de petits pois abondante ou médiocre, et régler leurs semis de carottes en conséquence. En 1840, il n'y a presque pas eu de petits pois autour de Paris. Partout ailleurs et dans les années ordinaires, c'est toujours une très bonne culture qui laisse au milieu de la saison la place libre pour une ou même deux récoltes d'autres légumes.

§ II. — Salsifis et scorsonère.

La culture de ces deux racines est la même, ainsi que leur usage alimentaire. Elles offrent une particularité qui ne se reproduit dans aucun autre légume-racine; elles restent tendres et continuent à grossir sans se dessécher après une première floraison, et n'atteignent leur développement complet qu'après avoir porté graine deux fois de suite.

Depuis 25 à 30 ans, les cultures maraîchères qui approvisionnent de légumes Paris et nos grandes villes du nord, de l'ouest et du centre, jusques et y compris Lyon, ont adopté le scorsonère à l'exclusion du salsifis, non pas qu'il lui soit supérieur en qualité, mais parce qu'avec des soins convenables, le scorsonère peut donner des racines assez grosses pour être vendues dès la première année, tandis que le salsifis ne peut réellement être vendu que la seconde année de sa culture. Nous croyons utile de faire connaître ici l'excellente coutume des revendeuses de légumes à Lyon et dans les autres grandes villes du midi; elles livrent aux consommateurs les salsifis et les scorsonères tout épluchés, ratissés, lavés, prêts à être cuits; elles n'y perdent rien, puisque le temps qu'elles y emploient se passerait toujours à attendre les chalands dans l'inaction; le consommateur y gagne, outre un temps précieux, l'avantage de ne point acheter les racines gâtées. Quiconque établirait cet usage à Paris y trouverait assurément son compte. C'est de cette manière seulement que la classe ouvrière de Lyon, si nombreuse et si occupée, peut profiter de ce légume dont tant de ménages se privent à Paris, faute de temps nécessaire pour le préparer.

A. — *Préparation du sol, choix de la graine.*

Une terre légère, fumée seulement l'année précédente avec un engrais riche en substances animales, convient particulièrement au salsifis et au scorsonère; il leur faut un labour profond, surtout au dernier, lorsqu'on ne veut lui laisser occuper le sol que pendant une seule saison.

La graine de ces deux plantes est une de celles qui conservent le moins longtemps la faculté germinative et qui la perdent le plus facilement; la graine de deux ans est rarement bonne; dans celle d'un an, on peut toujours compter sur un cinquième et quelquefois sur un quart de graine stérile qui ne lève pas. Pour en juger à peu près, on coupe transversalement une vingtaine de ces semences vers le milieu de leur longueur et l'on compte celles dans lesquelles le germe est apparent. Quant à l'âge qu'elles peuvent avoir, nul caractère certain ne permet de l'apprécier.

B. — *Semis; détails de culture.*

Lorsqu'on peut consacrer au salsifis ou scorsonère un terrain d'une assez grande étendue et dont le prix de location n'est pas trop élevé, on sème très épais au printemps afin qu'à l'automne de la première année il se trouve environ la moitié des racines assez grosses pour être récoltées. Les autres continuent à profiter jusqu'à l'année suivante. Si l'on sème dans le but de tout récolter dès la première année, ce qui est le plus avantageux dans les terrains très chers, près des grandes villes, il faut semer beaucoup plus clair. Les semis en ligne sont préférables aux semis à la volée, cette graine étant du nombre de celles qu'il est le plus facile de répandre uniformément. Dans un bon sol convenablement préparé, on peut ne laisser que $0^{m},15$ de distance entre chaque ligne; il