

Le semis fait ou arrose, si la terre est trop sèche : on visite le plant quand il est levé, on le sarcle et on l'éclaircit : on peut repiquer le plant arraché, dans les espaces vides.

Quand la carotte a pris de la force elle étouffe les plants parasites. Si on a semé par sillons, on bine avec une fourche pour ameublir la superficie de la terre, ce qui ne peut se faire si on a semé à la volée.

Beaucoup de jardiniers coupent les feuilles une ou deux fois, dans la saison, pour en nourrir les animaux, ce qui ne doit se faire, et n'est excusable, que dans la rareté du fourage,

La récolte s'en commence aussitôt que la racine a acquis la grosseur du petit doigt et on en met au pot, elle doit finir avant les gelés ; on doit se servir d'une fourche à dents plates pour les lever : on trille les petites que l'on donne aux bestiaux et aux volailles ; les plus belles sont portées dans les caves, on répand un peu de sable sur la terre, et on y pose un lit de carottes, qu'on rapproche l'une de l'autre, tête-bêche on les couvre ensuite de sable, et on en fait un autre lit par dessus le premier, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le tout soit placé.

PROPRIÉTÉ ET USAGE.—Peu de racines sont plus saines, plus nourrissantes, et d'une digestion plus facile que les carottes ; l'homme et les animaux s'en nourrissent également. Elles entrent dans la composition de la plupart des jus, des ragoûts ; on les emploie aussi seules au beurre roux et à la sauce blanche, elles sont regardées comme apéritives, carminatives, et diurétiques.

La semence est au nombre des quatre semences chaudes mineures elle est employée pour les urines et les graviers ; on fait usage des racines pilées, avec succès, pour retarder les progrès des cancers ; on les confit au sucre en France, et au vinaigre en Egypte.

CÉLERI.—*Description.* Le Céleri a une racine pivotante et fibreuse, rousse en dehors et blanche en dedans, dont il sort des feuilles qui s'élèvent de 2 et 3 pieds, et que l'on cultive dans les jardins ; il y en a plusieurs variétés : le long, le court, le branchu, et le navet.

CULTURE.—La culture du céleri exige des soins ; il aime une terre potagère, meuble et riche, et exige de fréquents arrosements.

On doit le semer sur couche chaude en Avril, où on le repique une fois avant que de le mettre en place, dans les premiers jours de Juin.

La place pour le recevoir doit consister en deux ou plusieurs fosses, à trois pieds de distance les unes des autres, de huit pouces de profondeur.

On jette la terre qu'on tire des fosses, de droite et de gauche ; on bêche le fond, après y avoir jeté deux ou trois pouces de bon terreau ; ensuite on y plante les pieds de céleri à 6 ou 7 pouces de distance, et on arrose abondamment.

On met sur les ados des fosses de la laitue, des raves, qu'on a le temps de cueillir avant qu'on ait besoin de la terre de ces ados pour buter le céleri.

Il faut choisir un temps couvert pour faire cette plantation ; il faudra sarcler avant de buter. Ce buttage consiste à prendre la terre jetée à chaque côté des fosses, et à la jeter près des pieds du céleri, où on l'affermirait avec le dos de la bêche, en prenant garde de ne pas couvrir le cœur du céleri : opération que l'on répète un mois après le premier et rarement trois, ce qui le fait blanchir, et met le propriétaire en état de le vendre ou de le manger.

PROPRIÉTÉ ET USAGE.—La racine du céleri est une des cinq racines apéritives majeures ; on place la graine parmi les quatre semences chaudes.

On fait usage de cette plante dans les potages, les ragoûts, en pâte et en salade. de foie et de la rate ; dans la jaunisse, par l'obstruction des vaisseaux biliaires.

L'automne on entre ce qui en reste dans la cave, où on le bute avec du sable ; on peut ainsi prolonger son usage, et le printemps on en plante quelques pieds en plein air, pour en avoir de la graine.

J. F. PERRAULT.

Auteur du " Traité de la Grande et de la Petite Culture."