

le cerfeuil ou planches ou en bordures, à la volée ou mieux par rayons. Tout terrain labouré lui convient; une terre légère et sèche lui convient cependant le mieux. A mesure que la saison s'échauffe, on le sème à des expositions moins frappées du soleil; pendant les fortes chaleurs on le sème à l'ombre de quelque taureau, et on l'arrose tous les jours. Au mois de septembre on peut le semer à toute exposition. Le dernier passe l'hiver et fait sa tige au printemps. La graine n'est bonne à semer que pendant un an.

Une plante excessivement vénéneuse, la *petite ciguë* (carotte à Moreau), est très souvent mêlée au cerfeuil, dont elle a à peu près la forme et les dimensions; les lobes ou divisions de ses feuilles sont seulement un peu plus pointus que ceux du cerfeuil; la plante tout entière est aussi d'un vert plus foncé. La ciguë a une odeur nauséabonde; tandis que l'odeur du cerfeuil est balsamique. On ne saurait trop recommander à ceux qui épluchent du cerfeuil ou qui sarclent les planches de cette plante, d'éliminer toutes les feuilles d'un vert plus foncé que les autres, car ces feuilles sont probablement de la petite ciguë.

*Céleri.*—Le céleri est une plante potagère très-estimée que l'on fait entrer dans un grand nombre de préparations culinaires.

Le nombre des variétés du céleri est passablement grand; mais toutes ces variétés peuvent être rangées en trois catégories. Ce sont: 1o. Le céleri à couper ou le petit céleri que l'on cultive spécialement pour ses feuilles; 2o. le céleri à blanchir, grand céleri ordinaire que l'on cultive pour ses côtes blanches; le céleri rave dont on consomme principalement la racine. La culture de ces trois catégories de céleri diffère beaucoup, au moins dans certaines parties. Les semis, le choix du terrain, sa préparation, son engraissement sont à peu près les mêmes; mais le traitement des plantes, après leur levée, subit des différences.

Les jardiniers qui sont pressés de jouir ou qui connaissent l'importance de la précocité des produits, surtout lorsque ces produits sont destinés à la vente, aiment à obtenir du bon produit très à bonne heure. Pour cela, ils n'attendent pas que la température et la terre se soient réchauffées naturellement; ils produisent une chaleur artificielle au moyen de couches chaudes, et c'est dans ces couches qu'ils sèment leur céleri. Les semis dans les couches chaudes se sèment toujours à la volée, et on mêle à la graine un peu de graine de laitue. La graine étant très fine, pour la semer également, on la mélange avec du sable fin.

Si la terre se réchauffe de bonne heure le printemps, on peut semer la graine à une bonne exposition, en rangs espacés de six pouces, dans un terrain riche et humide. On doit choisir un terrain frais pour planter le céleri.

Pendant la première végétation de la plante, on fait des arrosages légers, et pour cela on emploie le plus souvent de l'eau tiède. Lorsque la plante est levée et suffisamment développée, on enlève toutes les mauvaises herbes qui pourraient leur nuire, et en même temps on éclaircit s'il en est besoin. Il faut à chaque plante un certain espace pour végéter à l'air, et si cet espace lui manque elle s'étiolle, reste faible et souvent périt. Lorsque le plant a atteint la longueur du doigt on le transplante.

La manière de faire blanchir le céleri diffère beaucoup suivant les localités. Dans nos cultures potagères ordinaires, on suit généralement une vieille méthode qui donne d'assez bons produits, mais qui est lente. Voici en quoi elle consiste: Quand le céleri a atteint un développement suffisant pour qu'il soit transplanté, on ouvre sur une planche préparée d'avance des tranchées de 14 à 15 pouces de profondeur sur 9 de largeur et distantes de 12 à 15 pouces les unes des autres; la terre de ces tranchées est jetée sur les sentiers qui la séparent. On fume copieusement le fond de ces tranchées, et l'on transplante à demeure en ayant la précaution de rogner les racines qui sont trop longues ainsi que les sommités de ses feuilles, et enlevant toutes les feuilles gourmandes.

Pour cette opération il faut choisir une journée sombre ou une journée où il y a apparence de pluie.

On arrose copieusement deux fois par jour, soir et matin, pour faciliter la reprise des plants; on arrose davantage quand les plants ont repris leur vigueur.

Tous les quatre ou cinq jours on fait écouler au fond des tranchées une petite quantité de terre qui en a été retirée pour faciliter la reprise des plants; on recouvre la tranchée de planches qu'on ôte le soir lorsque le soleil a disparu à l'horizon.

Les arrosages doivent être continués pendant tout le cours de la végétation, car le céleri aime à se trouver au sein d'une fraîcheur constante.

Lorsque la terre retirée de la tranchée a toute été rejetée à l'intérieur et qu'elle est revenue au niveau naturel du terrain, on a recours aux renchaussages que l'on renouvelle tous les dix ou quinze jours, suivant le développement que prend le céleri. Après le renchaussage, il ne reste plus qu'une petite partie des feuilles hors de terre.

Par cette méthode, on obtient des céleris mesurant dix-huit à vingt pouces de longueur dans la partie blanche. Mais le long espace de temps que la plante a passé sous terre lui fait quelquefois contracter la rouille et le produit en est moins estimé.

Pour prévenir cette perte, on améliore la récolte précédente. On ne transporte plus le céleri au fond des fosses, on se contente de préparer des planches et de planter à leur surface. Avec des arrosages copieux la reprise est certaine et on laisse le céleri se développer librement en lui donnant les sarclages dont il peut avoir besoin.

Lorsque le développement du céleri est suffisant, et qu'on a l'espérance d'en écouler bientôt sur les marchés, on prépare des tranchées de dix huit pouces de profondeur. On arrache le céleri, on le lie en bottes en ayant soin de lui conserver au pied le plus de terre possible, et on dépose le tout dans la tranchée; puis on remplit cette dernière de terre, en ne laissant au dehors que le petit bout des feuilles. Huit jours après le céleri est blanchi et il peut être livré à la consommation.

Afin d'avoir du céleri nouveau toujours à sa disposition, on continue l'enfonçage tous les huit jours sur les autres parties du terrain; mais aussitôt que le céleri est blanc, il ne faut pas tarder à le consommer, autrement il se détériorerait.

La culture du céleri à couper est beaucoup plus simple, mais son produit n'est pas aussi recherché. Ici on ne fait pas de travaux spéciaux pour amener