pourrissent dans le centre, deviennent filandreuses en leurs bords, donnent un déchet considérable quand on les épluche, et ne présentent plus l'apparence de la rhubarbe du commerce lorsqu'elles sont entièrement desséchées. C'est à l'automne ou pendant l'hiver qu'il convient de faire la récolte des racines des diverses espèces de rhubarbe. Les belles racines ont 2 pieds de longueur et sont de la grosseur de la cuisse ou au moins du gras de la jambe. Elles sont pleines d'un suc jaune dans lequel réside leur vertu.

Après qu'on les a arrachées de terre et lavées, on les pèle, les épluche, les coupe en morceaux de la grosseur du poing au plus, et on les fait sécher en les mettant d'abord pendant quelques jours sur des tables, en ayant le soin de les retourner trois à quatre fois par jour. En enfilant tout de suite les morceaux de rhubarbe dans des ficelles et en les suspendant à l'air libre, ils sèchent trop rapidement, deviennent trop légers et perdent une partie de leurs propriétés. Mais lorsqu'au bout de 5 à 6 jours ces morceaux ont déjà pris une sorte de consistance sur les tables où ils sont étalés, on peut alors les enfiler et les exposer au vent et à l'ombre pour achever leur entière dessiccation ; il faut six semaines à deux mois, selon la chaleur de la saison, pour les dessécher complètement. FORSTER, cité par BOSC, dit qu'ils perdent les six septièmes de leur poids, mais cela nous paraît exagéré, car 3 livres 3 onces de racines de Rhubarbe ondulée, complètement et convenablement desséchée par nous, ont produit 14 onces de morceaux, ce qui ne fait pas tout-à-fait une perte de trois quarts.

Les essais faits à Paris et ailleurs ont constaté que la *rhubarbe cultivée en France* avait les mêmes propriétés que celle qui nous vient de l'étranger; il faut seulement la donner à une dose plus forte. En 1833, le commerce de France a tiré de l'étranger pour 25,780 fr. de rhubarbe.

En Perse, *on mange* au printemps, *crus ou assaisonnés* de diverses manières, les jeunes pousses et surtout les pétioles d'une espèce de rhubarbe nommée par Linné *Rheum ribes*, qui ont une saveur acide et agréable. Dans le même pays, on confit ces mêmes parties dans le miel ou dans le raisiné, afin de les conserver pour l'hiver.

Depuis quelques années, les Anglais ont introduit dans leurs jardins une nouvelle espèce de rhubarbe, originaire des monts Himalaya, nommée *Rheum emodi*, ou *R. australe*. Ses pétioles ont une saveur acide très-agréable, et déjà leur *usage comme comestible* est assez répandu en Angleterre. M. JACQUES, directeur du jardin du roi à Neuilly, cultive aussi cette plante, dont il a reçu des graines directement de l'Inde, et il nous en a donné plusieurs pétioles dont nous avons fait préparer divers mets de bon goût; M. CHEVALLIER, membre de l'Académie royale de médecine, en a composé un sirop légèrement acide et d'une saveur très-agréable. Suivant le D. DON, cette espèce serait celle qui fournit la véritable rhubarbe de la Chine.

SECTION V.—*De l'Hyssope, de la Mélisse, de la Menthe et de la Sauge.*

Comme ces quatre plantes appartiennent à la famille des Labiées, et que la même culture peut leur convenir, nous les réunirons dans un seul article.

L'*Hyssope* (*Hyssopus officinalis*, L.; en anglais, *Hyssop*) est une plante vivace, dont la racine produit une ou plusieurs tiges presque ligneuses inférieurement, hautes d'un pied ou environ, garnies de feuilles linéaires-lancéolées, opposées. Ses fleurs sont bleues, monopétales, labiées, réunies plusieurs ensemble dans les aisselles des feuilles supérieures, et disposées en des espèces d'épis tournés du même côté. Cette espèce croît naturellement dans les pays montagneux du midi de la France et de l'Europe; elle fleurit en juin et juillet. On l'*emploie en médecine* comme tonique, stomachique, incisive et béchique ; elle a une odeur aromatique, assez agréable; sa saveur est un peu âcre.

La *Mélisse*, vulgairement *Citronelle*, *Mélisse citronnée*, etc. (*Melissa officinalis*, L.; en anglais, *Balm-mint*), a ses racines horizontales, vivaces; ses tiges sont droites, rameuses, hautes d'un pied et demi ou un peu plus, garnies de feuilles opposées, pétiolées, ovales, en cœur à leur base, crénelées en leurs bords; ses fleurs sont blanches, monopétales, à deux lèvres, disposées plusieurs ensemble par paquets dans les aisselles des feuilles supérieures. La mélisse croît spontanément dans les haies des parties méridionales de la France et de l'Europe; elle fleurit en juin et juillet; son odeur est aromatique, très-pénétrante, ayant quelque analogie avec celle du citron. Ses *propriétés médicales* sont d'être cordiale, céphalique, antispasmodique et sudorifique. On prépare avec ses feuilles recueillies avant la floraison une *eau spiritueuse* dont l'usage est fort répandu.

La *Menthe poivrée* (*Mentha piperita*, Smith; en angl., *Mint pepper;* en ital., *Menta;* en all., *Munze*) (*fig.* 35) est une

Fig. 35.



plante à racine vivace, rampante, qui produit des tiges droites, hautes d'un pied et demi ou un peu plus, garnies de feuilles op-