se font avec la même graine réduite en farine, que celle dont on retire de l'huile et qui est aussi employée pour faire la moutarde de table. (Voyez *Moutarde noire, p. 10 de ce vol.*)

La *Moutarde blanche*, dont on a également traité au même endroit, est aussi employée en médecine à la préparation des sinapismes et pour l'usage de la table ; c'est celle que les Anglais préfèrent.

LOISELEUR-DESLONGCHAMPS.

CHAPITRE VI. — DES PLANTES AROMATIQUES POUR LES PARFUMEURS, DISTILLATEURS, CONFISEURS ETC.

Les plantes de cette division figurent encore plus généralement dans les jardins que dans les champs. Cependant, quelques localités, surtout dans le Midi, en Provence et aux environs de Grasse, en font une branche de culture importante ; cette industrie pourrait sans doute s'étendre ailleurs avec avantage, et pour être complets, nous n'avons pas dû nous dispenser d'en parler ici.

SECTION I^re^. — *De l'Anis.*

L'*Anis* (*Pimpinella anisum*, L. ; angl., *Anise;* ital., *Anice;* all., *Anis*) (*fig.* 37) appartient à

Fig. 37.



la famille des Ombellifères ; c'est une plante annuelle, à tige droite, un peu rameuse ; à feuilles ailées et à petites fleurs blanches, disposées en ombelle, auxquelles succèdent des graines convexes, pubescentes, d'une odeur et d'une saveur aromatiques un peu piquantes, mais douces et agréables. L'anis est originaire de l'Egypte et du Levant ; on le cultive dans les anciennes provinces de Touraine et de Languedoc, à cause de l'*emploi* qu'on fait de ses graines *en pharmacie*, et surtout parce que les parfumeurs, les confiseurs et les distillateurs *en font un grand usage*, soit pour en retirer le parfum, soit pour en faire des dragées, ou enfin pour en composer des liqueurs de table.

L'anis se plaît plus particulièrement dans les *terrains sablonneux et calcaires*, et il réussit beaucoup mieux sur les coteaux qu'à toute autre exposition. Il craint le froid, et pour cette raison il ne faut le semer qu'au printemps, lorsque les gelées ne sont plus à redouter. Le sol qu'on lui destine doit avoir été préalablement bien préparé par de *bons labours*, et il faut que la terre soit aussi meuble et aussi unie que possible. On sème ensuite la graine à la volée, et on ne la recouvre que légèrement. Dès que la plante est levée, il faut la *sarcler*, afin de la débarrasser de toute mauvaise herbe. Un *second sarclage* est nécessaire avant l'époque de la floraison.

La *maturité de l'anis* commence ordinairement au mois d'août, mais elle a lieu successivement ; il faut cueillir les bouquets de graines au fur et à mesure qu'ils brunissent, en choisissant pour cela un beau jour et sans attendre la chute de la rosée. Les bouquets doivent être étendus dans un endroit bien exposé, pour achever de les dessécher, et lorsque la dessiccation est parfaite on les *bat au fléau* comme le blé. Il faut ensuite vanner la graine pour la rendre bien nette, et lorsque cette dernière opération est terminée, il ne reste plus, afin de lui conserver son arome, qu'à la préserver de l'action de l'air en la *renfermant dans des sacs* qu'on doit avoir soin de serrer dans un lieu sec.

Il faut environ 12 livres de graine pour semer un demi-hectare, et si l'année est favorable, il n'est pas rare d'en retirer 8 quintaux. Le *prix de l'anis* varie selon son abondance ou sa rareté ; il s'est vendu 1 fr. la livre et est descendu à 50 c. et même au-dessous.

SECTION II. — *Du Carvi et de la Coriandre.*

Ces deux plantes appartiennent à la même famille que la précédente. Le *Carvi* (*Carum carvi*, L. ; angl., *Caraway-seed;* all., *Kümmel*) est bisannuel ; sa tige s'élève à deux pieds ou environ ; ses feuilles sont deux fois ailées, à folioles linéaires ; ses fleurs sont petites, blanches, en ombelles lâches ; elles paraissent en mai et juin ; il leur succède des graines petites, convexes d'un côté, aplaties de l'autre, ayant une saveur âcre et aromatique. Le carvi croît naturellement dans les prairies des montagnes.

On le cultivait autrefois *pour sa racine* qui est aromatique ; aujourd'hui, c'est plus particulièrement *pour sa graine*, que, dans le nord, on mêle dans le pain et le fromage, et que les distillateurs d'eau-de-vie de grain ajoutent pour lui donner une saveur plus piquante. Sa culture est peu répandue. *On sème* la graine de carvi en automne ou à la fin de l'hiver, dans une terre fraîche et bien labourée. Le plant qui en provient a besoin d'*être sarclé* deux ou trois fois dans le cou-