rant de l'année suivante, et, lorsqu'on se propose pour but les racines, elles sont bonnes à arracher en octobre et novembre; si au contraire la culture est faite pour récolter les graines, il faut attendre l'été suivant.

La *Coriandre* (*Coriandrum sativum*, L.; angl., *Coriander;* ital., *Coriandolo;* all., *Koriander*) est annueile; sa tige droite, souvent rameuse, produit des feuilles dont les inférieures sont composées de folioles arrondies et les supérieures divisées en lanières étroites; ses fleurs sont blanches, disposées en ombelles à 5 ou 8 rayons, et il leur succède deux graines presque globuleuses. Cette plante est originaire de l'Italie. On la cultive en France dans quelques cantons, à cause de ses propriétés; mais sa culture n'est pas d'une grande importance.

Il faut à la coriandre un *sol léger*, profond, et une exposition chaude; on donne à la terre les mêmes façons que pour le blé et souvent sans y mettre d'engrais, parce que cette plante effrite peu le terrain. *On sème* en août ou en mars. Lorsque la coriandre est levée, elle a besoin de *sarclages* assez nombreux, afin que les mauvaises herbes ne lui nuisent pas, et *on l'éclaircit* de manière que ses pieds soient à environ 6 pouces les uns des autres. Celle qui a été semée en août fleurit au commencement de mai de l'année suivante, et elle est toujours plus belle; celle qui n'a été semée qu'en mars ne fleurit qu'en juin.

La graine de l'une et de l'autre *ne mûrit* d'ailleurs que successivement, et on en *fait la récolte* en juillet ou au commencement d'août; mais par la raison que les graines ne mûrissent pas toutes en même temps, il y en a toujours un tiers de perdu; la graine la première mûre tombe avant la récolte, et celle qui n'est pas mûre ne peut être vendue dans le commerce. On fait la coupe à la faucille, et le matin à la rosée afin d'éviter une plus grande perte. On bat tout de suite les tiges sur des draps dans le champ même, et on emporte la graine à la maison, où on attend une quinzaine de jours avant de la serrer, pour donner le temps à celle qui n'était pas tout-à-fait mûre de se perfectionner. On ne doit la serrer que lorsqu'elle est bien sèche.

Les graines de coriandre, lorsqu'elles sont desséchées, ont une odeur forte et aromatique; les *confiseurs les emploient* pour faire des dragées. Aujourd'hui elles sont *peu usitées en médecine;* elles passent pour carminatives et stomachiques. Il y a des pays dans lesquels ces graines *servent à aromatiser les mets* dans les cuisines. Dans le nord on en mêle une certaine quantité dans le pain.

Lorsque la coriandre est en végétation, surtout dans les temps pluvieux, elle *exhale une odeur forte et fétide,* analogue à celle de la punaise des lits; cette odeur a plusieurs fois occasioné des maux de tête et des nausées à des personnes qui s'y sont trouvées exposées.

SECTION III. — *De l'Angélique.*

L'*Angélique* (*Angelica archangelica*, L.; angl. et ital., *Angelica;* all., *Angelike* ou *Engelwurg*) (*fig.* 38) appartient encore à la famille des Ombellifères; sa racine est alongée, grosse, vivace; elle produit une tige épaisse, rameuse, haute de 3 à 5 pieds, garnie de grandes feuilles deux fois ailées, et à folioles ovales-lancéolées; ses fleurs sont d'un blanc verdâtre, disposées en ombelles terminales, grandes et bien garnies; il leur succède des graines cannelées, bordées d'une aile mince. L'angélique croît naturellement dans les pays de montagnes, où elle fleurit dans le milieu de l'été.

Fig. 38.



Les Islandais, les Lapons, les Samoïèdes, les Kamtschadales *mangent les racines et les tiges* de cette plante, soit crues, soit cuites. *Les confiseurs* les préparent, et principalement les tiges, pour *faire des confitures sèches;* les mêmes en font aussi des *dragées* recouvertes de sucre. Les distillateurs font avec elles une très-bonne *liqueur de table.* On peut encore, en faisant fermenter les racines et en les distillant ensuite, en retirer une *sorte d'eau-de-vie* qui a, dit-on, la même odeur que la plante. *Les tiges sèches* sont très-riches en alcali, elles donnent presque dix pour cent de potasse.

Pour *cultiver l'angélique* avec avantage, il faut la planter dans un *terrain* substantiel, humide, qui soit à une exposition un peu chaude; celui qui lui convient le mieux est un sable gras. On la sème d'abord en pépinière dans un sol très-meuble, et on recouvre légèrement la graine de terre fine, afin qu'elle ne soit pas enlevée par le vent. On peut *semer* au mois de mars ou en septembre après la maturité des graines. Si le semis a été fait en mars, on le repique à la fin de l'été ou au commencement de l'automne; s'il n'a été fait qu'en septembre, on le replante au printemps suivant. Pendant que l'angélique est en pépinière, elle ne demande que peu de soin, il suffit par des sarclages de la débarrasser des mauvaises herbes.

On choisit *pour transplanter* les plus beaux pieds de la pépinière, dont la racine ait la grosseur du petit doigt, et on laisse les plus faibles une saison de plus, afin qu'ils puissent se fortifier. Il faut choisir pour faire la transplantation un temps humide et pluvieux, sans cela on serait obligé d'arroser. Le ter-