peu coriace de ses feuilles quand elle croît sans soin sur un terrain médiocre ; elle est au contraire tendre et excellente lorsqu'elle végète sur un bon terrain, avec le fumier et les arrosages que réclament toutes les autres salades.

### § XXIV. — Raiponce.

Les feuilles et la racine de cette jolie plante bisannuelle, indigène en Europe, sont excellentes en salade. En Angleterre, où l'on en fait un cas particulier, la raiponce paraît en outre comme hors-d'œuvre sur les meilleures tables, à côté des petites raves et des radis. La raiponce, semée trop tôt au printemps, monterait en graine à l'automne, et périrait immédiatement après ; on ne doit pas commencer à semer avant juillet; on continue ensuite, de 15 jours en 15 jours, jusqu'à la fin d'août. Les racines et les feuilles naissantes forment une excellente salade de printemps. La graine de raiponce n'a pas besoin d'être enterrée ; il suffit de l'attacher à la terre par un léger arrosage. On accorde rarement un local séparé à la culture de la raiponce ; on l'associe à celle des autres plantes potagères ; elle profite des engrais et des arrosages qui ne lui sont pas exclusivement destinés. Semée sur une vieille couche, la raiponce est plus tendre et meilleure qu'en pleine terre, pourvu qu'on l'y sème assez tard pour qu'elle ne monte pas avant la fin de l'automne.

### § XXV. — Persil.

De toutes les plantes potagères employées comme assaisonnement, le persil est la plus usitée ; il mérite donc une place spéciale dans le jardin potager. Durant toute la belle saison, on se contente d'en avoir quelques bordures qui profitent par contre-coup des arrosages destinés à d'autres cultures. Mais en hiver, son prix est quelquefois si élevé sur les marchés de Paris, que peu de produits de cette saison sont plus avantageux pour le jardinier. Pour avoir en hiver de belles récoltes de persil, on sème, plutôt clair que serré, dans la seconde quinzaine de juillet, en terrain léger, qu'on arrose de temps en temps ; le persil reste souvent plus de 40 jours en terre sans lever. On soigne ces planches au moyen d'un bon *paillis* et d'arrosages fréquents, jusqu'à l'approche des premiers froids. On les couvre alors pendant la nuit avec des paillassons ou de la litière longue qu'on enlève pendant le jour quand il ne gèle pas, et même la nuit lorsque le temps est décidément doux et humide. Il faut avoir soin, quand on cueille le persil en hiver, de ne pas enlever les feuilles trop petites, ce qui empêcherait les autres de repousser. Nous avons vu souvent, pendant les hivers rigoureux, le persil payé à la halle de Paris à un prix équivalent à celui des légumes les plus chers de cette saison, et trois ou quatre fois plus élevé que celui des épinards ou de l'oseille, eu égard à l'étendue comparative du terrain consacré à sa culture.

Le persil commun, dont les feuilles sont supportées sur de très longs pétioles, n'a en sa faveur que sa grande rusticité ; le persil à feuille frisée et le persil à larges feuilles, dont la saveur est la même, lui seraient préférés s'ils n'étaient beaucoup plus délicats et plus sensibles au froid. D'ailleurs ce sont de simples sous-variétés, dont la graine reproduit souvent le persil commun. La seule espèce réellement distincte est le persil à grosse racine, dont la racine charnue, peu employée en France, si ce n'est sur notre frontière du nord, est fort usitée en Belgique et en Hollande, comme assaisonnement indispensable pour le poisson.

Toutes les variétés de persil sont bisannuelles ; les pieds qu'on destine à porter graine doivent être mis à part à l'automne et soignés pendant l'hiver, surtout s'ils appartiennent aux sous-variétés sujettes à dégénérer. En coupant fréquemment les feuilles du persil ordinaire et lui donnant de l'eau en abondance pendant les chaleurs de l'été, on peut le maintenir plusieurs années et l'empêcher de monter ; mais une fois qu'il a porté graine il meurt.

### § XXVI. — Cerfeuil.

Cette plante annuelle, indigène en Europe, croît partout, presque sans soins de culture ; elle monte en graine très facilement ; il faut la semer en été tous les 15 jours si l'on veut jouir sans interruption de ses feuilles, très usitées comme fourniture de salade. Dans quelques parties de l'est de la France, principalement dans les Vosges et la Haute-Saône, on ne mange jamais la soupe grasse en été sans y mêler une dose de cerfeuil cru, haché, suffisante pour la rendre toute verte. Les semences du cerfeuil doivent être fort peu recouvertes ; elles lèvent au bout de quelques jours.

On connaît dans les jardins une variété de cerfeuil à feuilles frisées, qui dégénère encore plus facilement que le persil frisé ; lorsqu'on veut la conserver, il faut choisir les graines des sujets les plus étoffés et les semer très clair à part, dans un endroit ombragé, le plus loin possible des planches de cerfeuil commun. Le cerfeuil et le persil se confondent souvent avec la petite ciguë (*œthusa cynapium*) qui, lorsqu'elle est peu développée, ressemble beaucoup à ces deux plantes ; ses feuilles sont seulement plus aiguës, et d'un vert plus foncé ; la petite ciguë est un poison très dangereux ; les planches de cerfeuil, comme celles de persil, doivent, pour cette raison, être sarclées avec un soin minutieux.

### § XXVII. — Pourpier.

La cuisine, et par une conséquence nécessaire, le jardinage, ont presque entièrement abandonné cette plante que nous ne mentionnons que pour mémoire. Sous Louis XIV, le pourpier figurait comme légume cuit ou comme salade, sur les meilleures tables ; les deux salades du dîner décrit par Boileau se composaient :

> L'une de pourpier jaune, et l'autre d'herbes fades,

ce qui semble indiquer que le pourpier commun