mérite de l'être. Nous avons vu dans le midi les médecins l'ordonner aux convalescents, qui s'en trouvaient fort bien.

Quelques essais, dans le but de s'assurer de la conservation des racines du scolyme, ont donné des résultats satisfaisants; des caisses ont été remplies de bottes de ces racines avec un peu de sable frais; les racines ont très bien supporté une assez longue traversée pendant la saison la plus défavorable de l'année 1841.

§ V. — Fenouil.

Les feuilles et les tiges de cette plante meurent tous les ans après avoir fleuri et porté graine; la racine seule est vivace. Le fenouil est originaire d'Espagne, mais naturalisé de temps immémorial dans le midi de la France, où il se rencontre dans tous les lieux incultes. Il croît également dans toute espèce de terrains, même au milieu des pierres, mais il ne prend tout son développement que dans une terre profonde et substantielle. Le fenouil infeste souvent les prairies de la Basse-Provence, au bord de la Méditerranée, au point de donner à leur foin une forte odeur d'anis, qui en diminue beaucoup la valeur. On le recherche dans tous nos départements du midi pour la nourriture des lapins; il donne à leur chair une saveur fort agréable.

La culture du fenouil est fort simple; il se sème au printemps, aussitôt après les gelées, et se transplante un mois plus tard, en terre ordinaire de jardin; plus elle est fraîche et profonde, plus le fenouil y prospère. On ne cultive guère le fenouil en France que pour ses graines, qui sont employées à quelques usages domestiques et fort usitées dans la médecine vétérinaire. En Italie, on mange les tiges du fenouil coupées avant la floraison. Plus la plante a été arrosée, plus ses tiges sont grosses et charnues. Elles peuvent se manger apprêtées comme les cardons; les Italiens les préparent comme du macaroni, avec du fromage parmesan. Les Anglais font servir les feuilles de fenouil hachées à l'assaisonnement de certains poissons; ils les emploient aussi comme fourniture de salade. De quelque manière qu'on veuille apprêter les tiges de fenouil, il faut toujours commencer par les faire blanchir dans l'eau bouillante et par jeter la première eau, pour leur enlever l'excès de saveur aromatique qui les rend désagréables à beaucoup de personnes en France. C'est toujours un aliment très échauffant, dont l'usage fréquent serait nuisible aux estomacs qui n'y sont point accoutumés.

Nous avons voulu nous assurer si le fenouil cultivé en Italie comme plante fourragère constituait une espèce ou une variété différente du fenouil sauvage Les deux graines semées comparativement ont donné des plantes sans différence appréciable.

§ VI. — Radis.

Les différentes variétés de radis se rangent en deux divisions naturelles, dont l'une comprend les radis proprement dits dont la racine a la forme du turneps, l'autre les petites raves dont la racine a la forme du navet long. Les radis et les petites raves sont originaires de la Chine, d'où ils ont été apportés en Europe à la fin du moyen-âge; on a des traces de leur culture en Angleterre dès l'année 1584, époque à laquelle leur introduction en Europe n'est pas représentée comme récente. Les principales variétés de radis cultivées en France sont le rose commun, le blanc commun, le blanc hâtif de Hollande, le rose demi-long de Metz, le violet et le jaune à chair blanche, assez rare dans nos jardins. Le rose commun est le plus généralement préféré; le rose demi-long de Metz est très répandu depuis quelques années.

Le radis est peu difficile sur le choix du terrain; un sol ferme et un peu frais est celui qui lui convient le mieux. Lorsqu'on le sème en terre légère, il est bon de comprimer fortement le sol en y passant le rouleau; si l'on n'opère que sur un terrain de peu d'étendue, on peut se contenter de le *piétiner* le plus également possible avant d'y répandre la graine de radis qui doit être très légèrement recouverte. On sème des radis tous les huit jours pendant la belle saison, à partir du mois de mars; il ne faut leur ménager ni le fumier ni les arrosages si l'on tient à les avoir tendres et pleins; leur qualité dépend surtout de la rapidité de leur croissance. Les semis d'été doivent être faits dans un endroit ombragé; les radis trop exposés au soleil d'été se fendent vers la base et se vident à l'intérieur; en cet état ils ne sont plus mangeables.

Les principales sous-variétés de la petite rave sont la rose, la blanche et la violette; une terre légère leur convient mieux qu'aux radis; le sol où on les sème n'a pas besoin d'être comprimé.

La dernière récolte des radis et des raves semés en automne peut être arrachée et mise en jauge pour passer l'hiver; ils se conservent fort bien par ce procédé, moyennant une légère couverture pendant les grands froids. En Angleterre, on les place à la cave dans du sable frais. Mais en France, les radis sont toujours à si bas prix en hiver et il est toujours si facile de les forcer en toute saison, qu'ils ne valent pas la peine qu'on prendrait à les conserver. (Voir *Cultures forcées.*)

Les Anglais ont longtemps fait usage des jeunes feuilles de radis cuites apprêtées comme des épinards; ils les mangent encore crues en salade, soit seules, soit mêlées à des mâches ou à du cresson Ils tirent aussi parti des graines vertes du radis; elles sont confites au vinaigre avec leurs cosses à demi formées; on les emploie en cet état comme des câpres.

Les missionnaires français ont introduit récemment de la Chine un gros radis violet de la grosseur des navets longs ordinaires; ce radis est excellent; il se mange cru ou cuit, apprêté comme les navets. Il convient pour les semis d'automne. En 1839, le capitaine Geoffroy a aussi rapporté de Chine un excellent radis d'automne désigné sous le nom de radis blanc à feuilles longues. Sa racine tourne prompte-