B. — *Estragon.*

Cette plante, originaire de Sibérie, est vivace; elle ne dure guère que 4 ou 5 ans, lorsqu'on lui laisse accomplir le cours naturel de sa végétation; mais lorsqu'on l'empêche de fleurir, en supprimant à mesure qu'elles croissent les tiges florales, seule partie usitée de la plante, elle peut durer indéfiniment. On peut multiplier l'estragon de graine semée en mars, en plate-bande exposée au midi; mais comme l'estragon n'est pas sujet à dégénérer, il vaut mieux se contenter de séparer les touffes à l'automne, et de les planter en bordure à bonne exposition; car l'estragon, en dépit de son origine boréale, est devenu en Europe assez sensible aux froids tardifs qui rendent les printemps si funestes à un grand nombre de nos plantes cultivées. Tous les terrains conviennent à l'estragon, à l'exception seulement des terres trop compactes et trop humides.

C. — *Perce-pierre* ou *passe-pierre* (*crithmum maritimum*).

L'usage de cette plante est de nos jours presque entièrement abandonné, quoiqu'elle se recommande par des propriétés salubres, très réelles, et par une saveur agréable. Elle ne paraît presque plus sur nos marchés; on ne la rencontre que rarement dans les jardins de quelques amateurs. Nous nous souvenons encore du temps, où, durant la saison des cornichons, on entendait crier dans les rues de Paris par les revendeurs ambulants: *passe-pierre* à confire: la passe pierre, confite au vinaigre avec les cornichons, forme un excellent hors d'œuvre; elle communique un très bon goût aux cornichons. Dans tout le nord de la Grande-Bretagne et dans toute la partie maritime de la Bretagne française, la perce-pierre, nommée aussi passe pierre, ou herbe de Saint-Pierre, croît naturellement entre les rochers, sur le bord de la mer; les jeunes gens mettent souvent une sorte d'amour-propre à s'exposer aux plus grands dangers pour aller cueillir la perce-pierre sur des pentes rapides qui surplombent l'Océan.

La perce-pierre ne peut être cultivée avec succès que dans un sol sablonneux, très léger; la place qui lui convient le mieux est le pied d'un vieux mur assez dégradé pour qu'elle puisse implanter dans les crevasses ses nombreuses et fortes racines. On la sème au printemps; elle n'exige aucun soin particulier de culture; mais jamais la perce-pierre cultivée ne vaut la passe-pierre sauvage récoltée sur les rochers des bords de l'Océan.

D. — *Pimprenelle* (*poterium sanguisorba*).

Si cette plante n'était pas particulièrement du goût des lapins domestiques, pour l'usage desquels elle est principalement cultivée, elle aurait disparu de nos jardins et serait abandonnée; ce serait dommage, car bien que sa saveur ne soit pas du goût de tout le monde, elle n'est pas sans utilité comme fourniture de salade: ses propriétés astringentes corrigent les propriétés trop laxatives de la laitue pendant les fortes chaleurs. On ignore assez généralement que la racine de la pimprenelle peut être utilisée comme légume-racine, ainsi que cela se pratique chez les peuples du nord de l'Asie; c'est, du reste, un mets assez médiocre, quoique très salubre. La pimprenelle se sème en bordures; lorsqu'on veut l'employer comme fourniture de salade, on la maintient tendre, en ayant soin de l'arroser et de la couper assez souvent pour l'empêcher de monter. On la multiplie aussi par séparation des touffes à l'arrière-saison. Tous les terrains lui conviennent. Elle est si peu difficile, sous ce dernier rapport, que, dans la grande culture, elle offre une ressource précieuse pour convertir les terrains les plus ingrats en bons pâturages pour les bêtes à laine.

E. — *Chenillette et limaçon.*

Plusieurs petites plantes légumineuses appartenant aux genres *scorpiurus* et *medicago*, indigènes des contrées méridionales et tempérées de l'Europe, ont leur fruit ou silique conformé à peu près comme la chenille verte qui ronge les choux et les salades. Ces siliques vertes, quelquefois contournées en spirale comme un ver roulé sur lui-même, offrant aussi quelque analogie avec un petit limaçon, n'ont qu'une saveur herbacée qui n'ajoute rien au goût d'une salade; elles n'y paraissent que comme curiosité pour laisser croire aux personnes délicates qu'elles ont mordu dans une chenille; leur seul mérite est d'être parfaitement innocentes. Elles se multiplient de graine; toute bonne terre de jardin leur convient; comme les plantes qui les portent sont rampantes, elles ont besoin de beaucoup d'espace; ce n'est pas trop de 0m,30 à 0m,40 entre chaque touffe.

F. — *Capucine et bourrache.*

Les fleurs de capucine et les fleurs de bourrache, les secondes ordinairement posées dans les premières, forment un très bel ornement, et ce qui vaut mieux un excellent assaisonnement pour les salades d'été. Ni la capucine ni la bourrache ne sont cultivées dans les jardins potagers pour cet usage; l'une a sa place dans le parterre, l'autre a la sienne dans le compartiment réservé pour les plantes médicinales, nous avons dû seulement les mentionner ici, parce qu'elles sont réellement au nombre des meilleures fournitures de salades (voir *Parterre* et *Plantes médicinales*).

G. — *Fournitures sauvages.*

On emploie encore comme fourniture de salade quelques plantes trop communes pour valoir la peine d'être cultivées; les plus usitées sont: la roquette qui se plaît dans tous les lieux incultes, sur les terrains secs; la véronique *beccabunga*, qu'on rencontre avec le cresson dans tous les ruisseaux, et le plantain corne de cerf, qui se trouve partout. Le petit