nombre de personnes à qui plaît le goût de cette dernière fourniture, et qui désirent la manger plus tendre qu'elle ne l'est à l'état sauvage, en récoltent la graine et la sèment en terre légère; la plante ne devient tendre que par des arrosages multipliés.

§ II. — Plantes aromatiques.

A. — *Lavande, thym, hyssope, romarin, marjolaine et sarriette.*

Ces plantes, pour la plupart, n'ont pas assez d'importance pour qu'on leur accorde dans le potager un compartiment séparé; on les obtient en quantité plus que suffisante pour les usages auxquels elles sont propres, en les cultivant en bordures autour des compartiments du potager. Celles de ces plantes qui appartiennent à la famille botanique des labiées (lavande, thym, basilic) demandent une terre légère et une exposition chaude. La lavande réussit parfaitement en bordure en avant de la plate-bande qui règne le long d'un mur d'espalier. Le thym vient à toute exposition et dans toute sorte de terrains; c'est la plus rustique des plantes aromatiques indigènes. On ne le multiplie, ainsi que la lavande, que par la séparation des touffes. La lavande reprend difficilement sans racines; le thym, au contraire, s'enracine toujours lorsqu'on le recouche au printemps dans une rigole de $0^m,15$ de profondeur; les plantes doivent y être disposées en ligne continue, sans intervalles entre elles; il ne faut pas leur laisser plus de 0^m05 hors de terre. Le thym et la lavande s'emploient en assez grandes quantités : le thym pour les bains aromatiques, la lavande pour la préparation de plusieurs genres de parfumerie; il peut donc être avantageux de cultiver ces deux plantes aromatiques en assez grande quantité, lorsqu'on est assuré d'en avoir le placement. La lavande est la meilleure des plantes aromatiques de pleine terre pour la conservation du linge et des vêtements dans les armoires. On emploie aussi pour le même usage plusieurs plantes qui, dans les départements au sud de la Loire, sont de pleine terre : telles sont en particulier le romarin et l'hyssope. Sur notre frontière méridionale, ces plantes existent en si grande abondance dans les terrains incultes, qu'on ne prend pas la peine de les introduire dans les jardins.

Nous mentionnerons ici pour mémoire le basilic et l'aurone ou armoise citronnelle, plantes qui sont essentiellement du domaine du *jardin sur la fenêtre*, du moins sous le climat de la France centrale et septentrionale, dont elles ne peuvent supporter les hivers; on ne les rencontre, en pleine terre, que dans nos départements les plus méridionaux; elles veulent une terre légère, et ne redoutent pas la sécheresse même très prolongée.

La marjolaine et la sarriette, dont la culture est la même que celle des plantes précédentes, sont principalement cultivées comme assaisonnement. Dans le nord de la France, il n'y a pour ainsi dire aucun mets de viande de cochon qui ne soit assaisonné de marjolaine, usage également suivi en Belgique, en Hollande et dans une partie de l'Allemagne; aussi n'y a-t-il pas de jardin où l'on ne rencontre quelques touffes de marjolaine. Sous le climat de Paris, la sarriette est l'assaisonnement obligé des fèves de marais; elle est cultivée exclusivement pour cet usage, et toujours en très petite quantité.

B. — *Angélique, anis, cumin, coriandre.*

L'arome répandu dans toutes les parties de ces plantes, ainsi que dans leurs semences, est accompagné d'une saveur agréable, dont les confiseurs savent tirer parti; tout le monde connaît l'angélique confite de Châteaubriand, et les dragées d'anis de Verdun.

L'angélique croît naturellement dans les terrains humides, fertiles et ombragés, de nos départements du sud et du sud-ouest; elle est bisannuelle ou tout au plus trisannuelle, lorsqu'on lui permet de suivre le cours naturel de sa végétation; mais comme elle est principalement cultivée pour ses tiges à demi développées que les confiseurs emploient, l'enlèvement de ces tiges avant la floraison permet à l'angélique de durer plusieurs années; une fois qu'elle a fleuri et porté graine, elle meurt. La culture de l'angélique est des plus simples; à Châteaubriand, l'angélique employée par les confiseurs vient avec peu ou point de soins de culture dans les fossés de la ville. Le point essentiel de cette culture, c'est que l'eau ne manque pas à la plante pendant l'été; si elle souffre de la sécheresse, ou même si elle ne végète pas dans un sol constamment humide, ses tiges, bien qu'on ait soin de les cueillir très jeunes, sont minces, dures, coriaces, et remplies de filaments semblables à des ficelles; en cet état, les confiseurs les rejettent avec raison. L'angélique de bonne qualité se vend avantageusement aux confiseurs; il ne faut pas laisser prendre aux tiges trop de développement avant de les couper; elles se cueillent ordinairement au-dessus de la première gaîne, avant que les boutons de la fleur ne commencent à se montrer.

On sème l'angélique à la fin de juillet, aussitôt que la graine est mûre; on pourrait aussi la semer au printemps; mais d'une part, la graine perd très vite sa faculté germinative, de l'autre on gagne un an sur la croissance de la plante en la semant en été. La graine doit être arrosée constamment en terre, ou bien elle ne lève pas. On repique le plant fort jeune, en ligne, à 0^m60 l'un de l'autre. En Angleterre, où cette culture est fort bien conduite, on ne transplante l'angélique que sur le bord d'un ruisseau ou d'un fossé parcouru par un filet d'eau courante. Les tiges sont bonnes à couper au mois de mai de la seconde année, quand on a semé en été, et seulement à la même époque de la troisième année, quand on a semé au printemps.