

et dépourvus de saveur brûlante, s'emploient comme légumes, soit crus en salade ou cuits comme les aubergines.

Culture

La culture du piment est exactement semblable à celle de l'aubergine. Semis sur couche, repiquage et plantation à chaude exposition.

On taille comme l'aubergine de façon à ne laisser que 12 à 15 fruits par pied.

Variétés.— *Piment cardinal*, *Carré doux d'Amérique*, *Carré jaune*, *Mammouth jaune d'or*, *Carré doux d'Espagne*.

Diverses variétés dont les fruits sont très petits, servent aussi à l'ornement des plates-bandes et corbeilles.

Usage

Ces plantes diverses servent à aromatiser ou relever le goût des aliments, viandes, etc. Nous ne ferons que les désigner.

AIL

Allium sativum, L.; Anglais: *Garlic*.

L'ail croît dans les terres saines et ameublies; dans les sols humides, il y pourrit souvent. Le fumier dont on aura fumé le sol sera toujours de terreau bien décomposé; le fumier frais lui est funeste.

Culture

Planter tôt au printemps; on divise les bulbes ou cauleux qui sont plantés en planches de 6 rangs à 6 pcs d'écartement entre rangs et 2 pcs dans le rang. Il suffit de le sarcler une fois, tenir le sol exempt de mauvaises herbes. La récolte se fait en juillet et août. Quand les tiges jaunissent, les arracher et laisser sécher quelques heures, puis les mettre en bottes et rentrer en lieu sec.

ECHALOTE

Allium ascalonicum, L.; Anglais: *Shallot*.

Même culture et sur même sol que l'ail.

CIBOULETTE

Allium Schoenoprasum, L.; Anglais: *Cives*.

La ciboulette est une plante dont les feuilles fines et nombreuses forment sur les vieux pieds comme des touffes de gazon. Les feuilles ont le goût d'oignon et s'emploient hachées dans beaucoup de mets.

La ciboulette peut faire d'excellentes bordures; elle se multiplie au printemps par la division des touffes.

PERSIL

Apium Petroselinum, L.; Anglais: *Parsley*.

Les feuilles sont employées cuites ou crues pour aromatiser les mets.

Culture

Le persil peut se cultiver en bordures. Semer depuis avril jusqu'en juillet, couvrir légèrement la graine, planter et pailler.

CERFEUIL

Scandix Cerefolium, L.; Anglais: *Chervil*.

Le cerfeuil est très employé pour assaisonner les salades. C'est une plante annuelle qui se sème comme le persil.

ESTRAGON

Artemisia Dracunculus, L.; Anglais: *Tarragon*.

Excellente plante dont les feuilles et tiges servent à aromatiser les salades, sauces, vinaigres, etc.

L'estragon ne produit pas de graine; ne peut se multiplier que par la division des souches, ce qui se fait au printemps.

SARRIETTE

Satureia hortensis, L.; Anglais: *Sarriette*.

Même usage. Se sème au printemps comme le persil.

THYM

Thymus vulgaris, L.; Anglais: *French thyme*.

Même usage et même culture.