

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

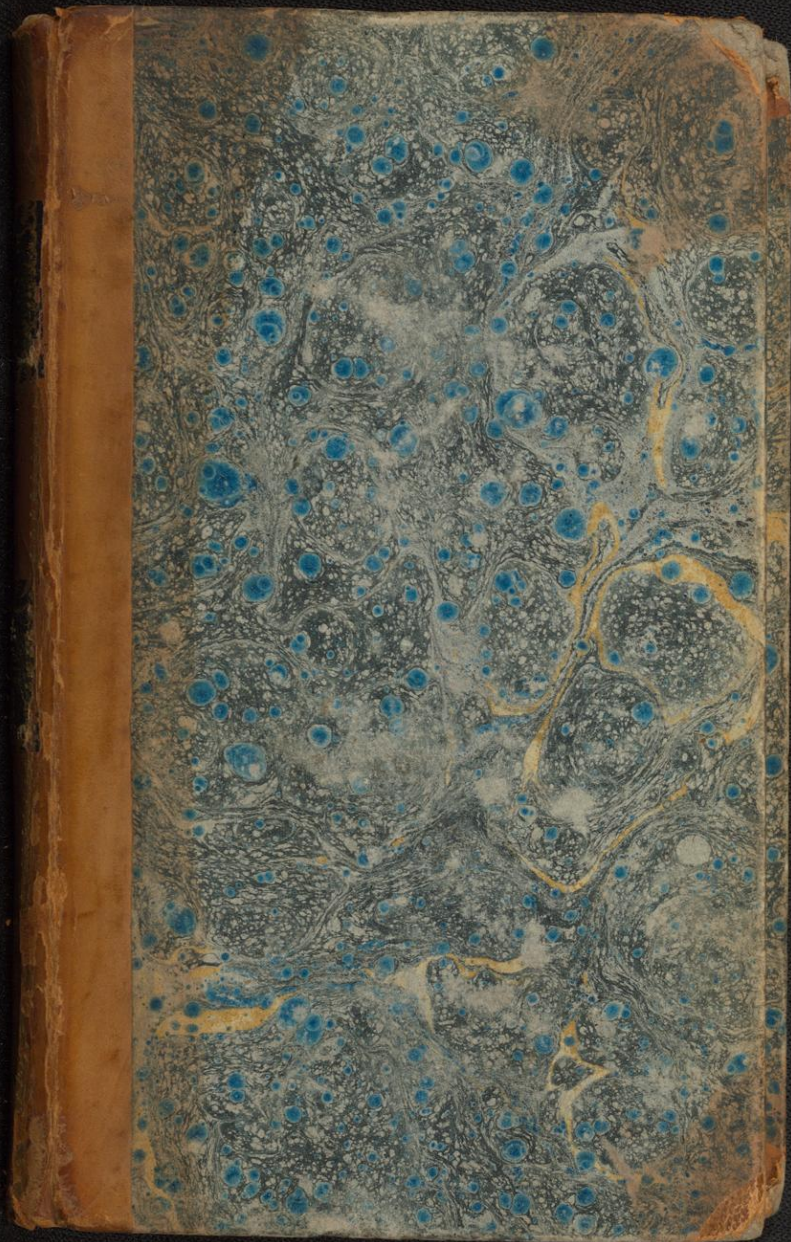
Année Champêtre

Partie qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le potager

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

[urn:nbn:de:bsz:31-333503](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333503)



11466
1944

EB.26.6.28



526/3

ANNÉE
CHASSEPIÈRE
PARTIE

TABLE DE CE QU'IL
Y A DE NOUVEAU EN
CETTE PARTIE.

CHASSEPIÈRE
PARTIE

TABLE DE CE QU'IL
Y A DE NOUVEAU EN
CETTE PARTIE.

CHASSEPIÈRE
PARTIE

TABLE DE CE QU'IL
Y A DE NOUVEAU EN
CETTE PARTIE.

CHASSEPIÈRE
PARTIE

TABLE DE CE QU'IL
Y A DE NOUVEAU EN
CETTE PARTIE.

CHASSEPIÈRE
PARTIE

TABLE DE CE QU'IL
Y A DE NOUVEAU EN
CETTE PARTIE.

CHASSEPIÈRE
PARTIE

CH

QUI
con
dans

Dechati m

TO

A F

Chez Vis

E

Chez Je

ANNÉE
CHAMPÊTRE.

PARTIE

QUI TRAITE DE CE QU'IL
convient de faire chaque mois
dans le Potager.

Delectasti me, Domine, in factura tua, & in operibus
manuum tuarum: exultabo. Ps. 91.

TOME TROISIEME.



A FLORENCE, & se vend :

A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur-Libraire, rue St. Severin.

ET A MARSEILLE,

Chez JEAN MOSSY, Imprimeur-Libraire, au Parc.

M. DCC. LXIX.

a4

ANNEE
CHAMPTRE
N 8 E 3224, 12, 3

QUI TRAITÉ DE CE QU'IL
conviendrait de faire en ce moment
dans le Paysan.

Traduction de l'anglais, par M. de la Harpe, avec des notes
et des éclaircissements de M. de la Harpe.

TOME TROISIEME.



A FLORENCE, chez M. de la Harpe,
A PARIS,

chez Vincent, Imprimeur-Libraire, au Palais National,
ET A MARSEILLE,
chez Jean Moitte, Imprimeur-Libraire, au Palais.

M. D. C. C. X.



A
CH.
OUV
DISTA

J
Ce M

Paris	11	5
de	8	2
J	15	1
H.M.	25	2

WAR
Co
de Ju
qui av
de Rom
Tome



ANNÉE CHAMPETRE.

OUVRAGES DE L'ANNÉE,
DISTRIBUÉS PAR MOIS.

JUILLET.

Ce Mois a trente & un jours.

J. du Mois.	Point	Lever	Durée	Couc.	Nuit	Durée
	du Jour.	du Soleil.	du Jour.	du Soleil.	close.	de la Nuit.
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.
1	55	4 22	15 15	7 38	10 58	45
8	2 3	4 26	15 9	7 34	9 57	3 51
15	2 13	4 30	15 0	7 30	9 47	9 0
23	2 26	4 36	14 46	7 23	9 34	9 14

MARC-ANTOINE pendant son
Consulat donna à ce Mois le nom
de *Julius*, en l'honneur de Jules-César
qui avoit réformé l'ancien calendrier
de Romulus, sous qui il s'appelloit
Tome III. A

JUILLET. *Quintilis.* Il étoit destiné à des usages.
 Chap. I. qu'il nous importe peu de rapporter
 Conduite Ce qui regarde notre plan, c'est que le
 du Pota-vingt-cinq les Romains faisoient à
 get. l'entour des campagnes des processions

nommées *Ambarvalia*. Le vingt-huit
 ils offroient encore un sacrifice de vin
 & de miel à Cérès, & le reste du mois
 on égorgoit des chiens roux, à la canic-
 ule, pour détourner les trop grandes
 chaleurs qui regnent en cette saison.

Revenus heureusement de ces folies
 du Paganisme, & dans un siecle plus
 éclairé, notre culte doit s'adresser au
 Maître souverain de la nature; rendons-
 lui de légitimes actions de grâces, pour
 tous les biens que nous en avons reçus,
 & implorons sa bonté, pour qu'il nous
 accorde de faire un usage chrétien de
 la récolte qui est de ce temps.



CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues.

C'EST en ce mois qu'on récolte les graines de quelques laitues. Quelque soin qu'on ait pris pour n'avoir que de bonnes especes, si l'on veut se les perpétuer il faut encore choisir celles qui ont le mieux conservé leur franchise; car souvent elles dégènerent. On les laisse grainer en place, si celles qu'on a choisies sont d'une même espece, sans quoi on les enleve avec une bonne motte, pour les mettre grainer solitaires; ce qu'elles feront à la fin du mois, ou dans le commencement d'Août. Cette séparation d'espece n'est rien moins qu'indifférente. Pour éviter le mélange des poussieres, les amateurs qui voudront connoître le pouvoir efficace de ces poussieres, peuvent consulter les *Transactions Philosophiques* de l'année 1703, N^o 287, & 1712. *Le Spectacle de la Nature*, Tome I, entretien 14; *Nouvelles Observations Physiques, & Pratiques*, par Bradley, Tome I, chap. 2.

Journal Economique, Novembre 1752 :

JUILLET. *Caroli Linnei amanitates Academia*,
Chap. I. Tom. I, *sponsalia plantarum*, &c.

Conduite
du Potager.

Je puis ajouter que je n'ai jamais plus trouvé de confusion dans les especes de mes laitues qu'une année que le Jardinier, voulant en renouveler toutes les graines pendant mon absence, planta en entier une planche considérable de seules laitues bien choisies, & distinctes par rangées. Cette distinction ne fut bien réelle que pour les plantes meres; car les graines qu'elles produisirent, mêlées par la confusion des poussieres, ne donnerent que des especes très-altérées. Cette observation est répétée comme essentielle, & dans la supposition qu'on ne lit chaque mois que dans sa saison.

Soutenir les Laitues qui grainent.

POUR éviter le même inconvénient, & pour ne pas se tromper, on mettra au pied de chaque laitue un bâton ou baguette, avec une marque. Ces baguettes serviront encore à y attacher les montants pour qu'ils ne soient point fatigués des vents. Il faut en même temps nettoyer les plantes de toutes les feuilles inutiles, qui retiennent la sève dans le pied, & qui en pourrissant

D U P O T A G E R .

communiquent quelquefois leur corruption à la tige, sur-tout dans les années pluvieuses. Cette attention regardé principalement les grosses laitues.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand arracher les Laitues.

COMME les oiseaux, & en particulier les chardonnerets, sont friands de cette graine, il ne faut pas attendre que tous les petits boutons où elle est renfermée s'ouvrent, on en perdrait la meilleure partie; mais dès que la plupart des fleurs sont passées, vous arrachez la plante, laissant contre ses racines la terre qu'elles entraînent, & vous les acotterez debout, en lieu de sûreté; mais exposées au grand air & au soleil, même pour y laisser mûrir pleinement la graine. Quand elle paroîtra bien sèche vous la froisserez entre les mains, & battrez la plante avec un bâton; vous criblerez la graine, & la nettoierez de sa bale, & la ferrerez, séparant exactement chaque espece.

Comment semer les Laitues.

AYANT conseillé de semer des laitues tous les quinze jours, durant la belle saison, pour avoir toujours du plant bon à replanter, je dois avertir

6 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

des soins particuliers que les semailles exigent en certain temps. Quand les grandes chaleurs se font sentir, la graine s'échauffe quelquefois dans la terre, & ne leve pas. Pour empêcher cet inconvénient, il faut avoir soin de mouiller tous les soirs l'emplacement semé, mais mieux encore, il faut, aussi-tôt qu'on a semé, couvrir la place avec quelques paillassons, canisses ou branchages d'arbre, que l'on n'ôte point, & par dessus lesquels on arrose, jusqu'à ce que les graines commencent à lever. Dès qu'on s'en aperçoit, on ôte les couvertures au coucher du soleil, pour que l'air de la nuit endurecisse un peu le nouveau plant, & on le recouvre le matin, avant que le soleil se leve: l'on continue ainsi jusqu'à ce que la pépinière soit un peu fortifiée. Cette pratique est pour ce mois & les deux suivants, & pour toutes les semences de ce temps.

Des Porreaux.

L'UTILITÉ qu'il y a d'en avoir qui se succèdent, engage à continuer d'en planter. *Voyez en Mai la façon de le faire.*

Des Oignons pour servir en verdure.

SI on veut avoir de petits oignons plus hâtifs en verdure, pour s'en servir

DU POTAGER. 7

à différents usages, on peut en semer dès l'entrée de ce Mois, comme il est marqué en Août; mais qu'on n'oublie point que ce qu'on sème ainsi à l'avance, ne doit être que pour des destinations moins considérables; car ce plant est sujet à monter en graine, si on le gardoit au-delà des premiers mois du printemps.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oignons mûrs.

LORSQU'ON a des planches d'Oignons mûrs, on les tire de terre, ainsi qu'il est marqué au mois précédent.

Ciboule.

ON sème dans ce mois & dans celui d'Août, encore la Ciboule annuelle; car la vivace ne graine pas: mais il faut la munir en son temps contre la froidure, qui souvent la fait périr. Pourvu qu'elle résiste aux gelées, elle est au printemps de plus de durée que l'ancienne qui monte de bonne heure en graine.

Des Echalotes.

LES Echalotes dernières plantées, ne font quelquefois pas plutôt mûres, & en état d'être arrachées. Voyez au mois précédent comment on doit le faire.

A iv

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potage
ger.

Ail commun, & Ail d'Espagne.

LORSQUE la tige de l'ail jaunit & commence à sécher, il faut le lever de terre par un temps sec. On tresse les aulx, ou on les attache par bottes, & on les met pendant quelque temps au soleil, pour qu'ils se conservent mieux en hiver. C'est tout le soin que demande l'ail commun; celui que demande de plus l'ail d'Espagne, c'est de laisser acquérir une parfaite maturité à ses graines, à qui l'on donne le nom particulier de *Rocamboles*; leur maturité est quelquefois différée jusques en Août, suivant les saisons; mais nous n'avons point, du moins je ne connois pas, l'espece d'ail dont parle ainsi *Théophraste*. " Il y a différence " entre les aulx, en ce que les uns sont " plutôt mûrs que les autres; car les " aulx dits *Hâtiveaux* ne demeurent " que soixante jours à mûrir ". *Histoire générale des Plantes*, par Dalechamp, Tome II, pag. 417.

Choux qui grainent.

LES choux de l'année précédente, réservés pour en conserver l'espece, qui ne se perpétue que par la graine,

D U P O T A G E R. 9

la produisent ordinairement en ce mois.
 Au reste, quand je dis que les choux ne se perpétuent que par la graine, c'est que l'on ne connoit ici que la graine qui serve en cela. Il n'en est pas comme dans les Isles de l'Amérique, où les choux se multiplient par boutures, ainsi que nous l'apprend le *Pere Labat*, dans la Relation de ses Voyages, pag. 125. Voici ses termes: » Les choux pommés » viennent en perfection; il suffit d'en » avoir un seul pour peupler en peu » de temps un Jardin, parce que » quand il est coupé, sa tige pousse » beaucoup de rejetons; on les arrache l'un après l'autre, en déchirant un peu l'écorce de la tige; on les met en terre, & en quatre mois ils produisent de très-beaux choux, bien pommés. La tige de ceux-ci en produit d'autres, sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. J'en avois bordé tout le tour de mon Jardin «.

L'on a vu comment il falloit conduire les choux jusqu'à leur graine; je dirai maintenant, que pour arracher les plantes, il ne faut pas attendre la maturité de toutes les filiques. Dès que quelques-unes s'ouvrent d'elles-mêmes, on coupe le pied & on l'expose debout; au soleil, en lieu sûr. Quand toute la plante paroît sèche, on la bat, on la

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

RE.

pagne.

jamit &
 le lever
 reille les
 portes, &
 temps au
 mieux
 que de-
 que de-
 ne, c'est
 te matu-
 n donne
 le; leur
 érée jus-
 ns; mais
 s je ne
 t parle
 érence
 s sont
 car les
 eurent
 Histoire
 amp,

ddente,
 espece,
 graine,

10 ANNÉE CHAMPETRE.
frouissé pour en détacher la graine, on
la laisse efforer avant que de l'enfermer.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Durée de la graine en valeur.

ETANT ainsi bien mûre & bien aou-
tée, la graine se conserve bonne & en
état d'être semée huit ou dix ans; plus
vieille, elle ne leve plus, ce qui est
mieux avéré que l'opinion de ceux qui
veulent qu'elle produise des raves ou
des navets, ou qui disent qu'on doit
garder cette graine deux ans avant que
d'en faire usage. Je n'ai point vérifié
la première de ces opinions; mais contre
la seconde, j'ai semé de graine à peine
récoltée, elle a fait comme les autres,
& est bien venue.

Choix de la graine de Choux.

QUAND on cherche le mieux dans
les graines, il faut distinguer les quali-
tés de celle de ses choux, préférer la
première mûre, & crue sur le montant
du milieu; il est aisé de sentir, sans
beaucoup de discussion, que la préfé-
rence est due à la graine qui mûrit la
première, elle s'est perfectionnée; & à
celle de la maîtresse tige, où la direc-
tion de la seve fait passer plus de
secours.

Choux-Fleurs qui pomment mal.

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

Si les choux-fleurs & cabus ont été soigneusement cultivés, on doit en avoir à manger, sur-tout des cabus. Quant aux choux-fleurs, ils sont moins

communément bons en cette saison, & ils nous réussissent mieux en automne.

Je dirai cependant, pour qui en élève, que si les pommes viennent petites, & que les grains s'éparpillent, ce qui dénote qu'ils veulent monter en graine, il faut lier les grandes feuilles sur la pomme, les arroser largement, soulever même tant soit peu la plante pour lui ôter d'une vigueur dont elle abuse, & finalement, à défaut de réussite de ces moyens, afin de fixer ces volontaires, on les arrache en motte, & on les transpose à l'ombre, ou à la serre, enterrant toute la tige jusqu'à la pomme, elle acheve là de se former, & durera plus long-temps.

Des Epinards.

Pour les épinards de ce mois, il faut se conformer à l'observation du mois précédent, soit pour en semer, soit pour en récolter la graine.

Des Raiforts, récolte de leur graine.

VERS la fin de ce mois, lorsque les

A vj

12 ANNÉE CHAMPÈTRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

raiforts destinés à grainer ont la plus grande partie de leurs cosses jaunes, & qu'en les ouvrant on trouve les grains bien colorés, on arrache les plantes, on les expose au soleil durant quelques jours, pour y achever de mûrir hors d'insulte des oiseaux & des rats; on en fait ensuite la récolte. L'Ecole du Potager trouve, par expérience, un grand avantage à garder ces plantes avec leur fruit, pour ne les battre qu'au besoin. Je souscris volontiers à cette remarque; mais chez bien des Jardiniers, l'embarras de l'entrepot décidera pour la célérité de la récolte.

Ces graines amassées à propos, & gardées convenablement, ne perdent rien de leur valeur, & se conservent bonnes à semer, au moins pendant dix ans, elles sont rondes, médiocrement grosses, & d'un rouge tirant sur le minime, sur tout après une année.

Quoique les chaleurs de l'Été soient préjudiciables aux Raiforts, si l'on en desire, on peut en semer au hasard, dans les planches, ou leur destiner des abris tels qu'ils ont été proposés au mois de Juin. Semés le 8, bons à cueillir à l'entrée d'Août.

Radis.

ON sème les radis d'Été, marqués,

en Avril, ainsi que les radis gros noirs, & les blancs d'hiver, mentionnés au mois précédent.

Semez des radis de tous les mois, le 17, bons à la mi-Août.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois à grainer.

C'EST à présent qu'on récolte les pois, plus ordinairement que dans les autres mois; on les destine ou à être semés ou pour la provision; l'on trouvera en Octobre, le moyen de conserver les uns & les autres, pour qu'ils ne soient point gâtés des insectes, qui les dévorent quand on les recueille, & qu'on les garde sans précaution. L'on ajoutera cependant, ici, des préalables qui ne font point indifférents à la semence qu'on veut avoir bien conditionnée.

On destinera exprès quelque planche ou portion de planche, à laquelle on ne touchera point, pour y laisser mûrir les gousses ou cosses, qui s'y formeront mieux, n'ayant point été fatiguées par la cueillette des autres; il n'est point nécessaire d'attendre que les grains soient tout-à-fait secs pour les recueillir; dès que la cosse jaunit, quoique le pois soit encore verd, on peut les arracher; ils achevent de mûrir exposés au soleil. Il convient encore d'oter de ces

14. ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

planches, toute plante qui dégénere; ce changement s'annonce, comme on a dit, par la vigueur du bois, par les fleurs tardives, qui manquent tout-à-fait, ou qui changent de couleur.

Durée des Pois à semer.

Les pois de toutes especes sont très-en état d'être semés pendant deux années; ils commencent à perdre de leur fécondité, dès la troisieme, & gardés plus long-temps, ils ne levent qu'en partie, ou point du tout. Ces bornes de durée pourroient se reculer, si l'on gardoit les pois dans leurs cosses, pour ne les en tirer que quand on est prêt à les semer; mais si l'on sème des pois de plus d'un an, il faut les mettre au moins huit jours plutôt que ceux de la même année, pour les avoir en même temps.

Fèves.

C'EST encore le temps de la maturité de quelques fèves semées plus tard; on ne se presse point cependant de les cueillir avant que les cosses soient tout-à-fait desséchées. Suivant la quantité qu'on en a, on les bat; on les foule dès qu'on les a recueillies; car tout le monde n'a pas des logements assez

vastes pour les y conserver avec leur paille, ainsi que le conseille un Auteur dans le *Journal Economique* de 1757, disant que c'est un moyen de préserver des *hannetons* * qui les percent presque toutes, & leur font par-là un tort considérable. D'ailleurs, ajoute-t-il, les feves restant enveloppées dans leurs gouffes, ne peuvent pas s'échauffer, & fermenter, comme si elles étoient en tas toutes égrainées, d'où il arrive que les œufs que ces insectes ont déposés dans le temps qu'elles étoient encore tendres, ne peuvent pas éclore faute de chaleur, & d'une humidité suffisante, au lieu que si elles étoient en pile, elles fermenteroient. Presque tous les légumes, sur-tout les feves, & les pois, sont sujets à ce danger, & les premiers cueillis le sont encore plus que les autres, parce que les tardifs sont récoltés dans une saison où la chaleur de l'air n'est plus si vive, & lorsque la fraîcheur des nuits empêche qu'ils puissent fermenter. C'est par une raison semblable que des légumes portés à la cave après les avoir battus, n'y

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

* Si l'Auteur avoit lu *Linnaeus*, il n'appellerait pas *hannetons* l'insecte avide & destructeur des légumes. Voyez la note rapportée au mois d'Octobre, article des feves.

16 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.

Chap. I.
Conduire
du Pota-
ger.

deviennent point verveux, tandis que d'autres portés en même-temps dans un grenier; sont tous piqués des vers.

Si l'on n'a pas une grande quantité de légume qu'on veuille soustraire à la voracité du charanson, qui perce les grains avec sa trompe, petite, mais aiguë, & qui en dévore la substance la plus pure, & ne laisse que le son ou l'écorce au maître; mêlez à ce légume, dans le tas & à la surface, des fleurs récentes de sureau; son odeur met en fuite l'insecte destructeur; elle chasse aussi la chenille, la mite & la teigne.

Voyez différentes façons de préserver ces légumes des insectes, au mois de Septembre, article des pois.

Voyez encore ce qui est dit des fèves, au mois d'Octobre.

Des Cardons.

LES cardons qui ont passé l'hiver en place, sans qu'on les ait fait blanchir, se sont déjà, en ce mois, élevés de quatre ou cinq pans, & forment au bout de leur tige, divisée en branches, des pommes ou têtes; elles sont, en quelque sorte, semblables au fruit des artichauts. Cette pomme étale d'abord un bouquet de fleurs bleuâtres, sur des

embryons, qui se changent chacun en une semence oblongue, lisse & verte. JUILLET.
 dâtre, à peu près de la grosseur d'un grain de froment, marquée de petits traits noirs dans sa longueur, & surmontée d'aigrettes. Cette fleur cueillie en bon état, sert à cailler le lait, ainsi qu'il sera dit en traitant de la Ferme. La graine se récolte quand la fleur a passé, & que la tête est parfaitement sèche; on ne risque rien à différer; car les graines sont en sûreté dans leur loge, & s'en déplacent rarement, si on ne les en retire. Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pour que cette graine soit mieux nourrie, il ne faut pas laisser aux plantes toutes les têtes qui paroissent d'abord, on abat les moindres, & on ne réserve que les plus fortes; on a soin encore de pencher un peu ces têtes, si le temps est trop pluvieux lorsque les graines sont formées, pour éviter que l'eau ne les pourrisse.

La graine restant dans sa matrice, se conserve beaucoup plus long-temps que si elle en étoit séparée à la récolte. Elle peut être semée, jusqu'à dix ans. La Quintinie abregé un peu cette durée; mais non pas comme l'Auteur d'un petit livret intitulé, *Instructions pour bien jardiner*. Auteur peu fidelle, qui prétendant déterminer combien d'années

18 ANNÉE CHAMPETRE.

meure une semence bonne, regle ces
JUILLET. années à sa fantaisie, ou par ignorance ;
 Chap. I il dit que la *graine de cardon* n'est bonne
 Conduite qu'*un an*, il n'est pas véridique générale-
 du Potager. ralement dans tout ce catalogue. L'u-
 sage des pieds qui ont donné des
 graines, n'est pas borné à une fois ;
 on établit même, que plus ils vieillissent, meilleure est la graine qu'ils rapportent, & qu'ils peuvent subsister huit à dix ans également féconds, pourvu qu'on le soigne un peu contre les accidents de l'hiver, & l'attaque des animaux.

Des Haricots.

C'EST le temps de la maturité des haricots; elle varie, suivant leurs especes, & le temps auquel ils ont été semés; en général, il faut attendre pour les récolter, que la plante ait perdu ses feuilles, & que les gouffes soient parfaitement seches: on arrache alors la plante, choisissant pour cela un temps sec; si l'espece donne ses fruits mûrs par intervalles, ne sechant que les uns après les autres, comme fait le haricot d'Espagne, & le haricot presque rond, d'un rouge brun, ou couleur de marron, avec quelques petites marques plus claires, dont l'œil est blanc, & qui porte

beaucoup, on aura soin de cueillir les gousses à mesure qu'elles auront acquis leur perfection, sans quoi l'on risque d'en perdre beaucoup, contre la terre, sur-tout si les plantes n'étoient pas ramées.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Haricots gardés pour semer.

CE légume, si satisfaisant pour l'homme, n'est pas au goût d'aucun des insectes qui dévorent les autres, & si on le gardoit dans son étui, comme l'on a conseillé de garder les fèves, à ceux qui pouvoient le faire, ce ne seroit pas pour les défendre de la voracité de ces ennemis, mais pour conserver sa vertu productrice, que plusieurs especes perdent au bout de deux ans, après lesquels une partie manque de lever, ou quelquefois ne leve point du tout.

Haricots qu'on sème.

ON peut semer en ce mois différents haricots.

Haricots blancs communs, semés le 9, récoltés à la fin d'Octobre.

Haricots d'Indes, semés le 16, levés le 24, mûrs à la fin de Novembre.

Haricots du Caire, semés le 16,

20 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
bons à manger à la mi-Septembre,
ayant parfaitement résisté à la sécheresse.
Haricots nains, semés le 25, levés
dans six jours, bons à la fin de
Septembre.

Tous ces haricots, & plusieurs autres
qu'on ne nomme pas, servent ordi-
nairement depuis le commencement
de Septembre, jusqu'à ce que le froid
leur nuise.

Alleluya.

QUOI qu'on ait dit en Mars que
l'alleluya résistoit assez à la sécheresse,
il se trouve bien, cependant, quand
on lui donne un peu d'eau, durant
les chaleurs. Cette plante produit alors
plus abondamment, & sa verdure est
plus tendre.

De l'Anis.

S'IL se trouve de la graine mûre,
on la récolte avec l'attention prescrite
au mois prochain.

De l'Arroche.

SI l'on n'a point encore recueilli
la graine d'arroche, on la recueille
maintenant avec l'attention marquée
au mois précédent.

Cette graine est extrêmement plate
& mince, ronde & roullâtre, elle est
diligente à lever.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Artichauts pour graine.

On destine en ce temps les artichauts pour les laisser grainer, & on y retranche une partie des fruits derniers venus, afin que la graine soit mieux conditionnée, & mieux nourrie, recevant plus de seve. Si le temps est à la pluie il faut éviter que l'eau ne s'y introduise, & ne gâte la graine; pour cela on attache ces pommes réservées, à des échalias qui les inclinent vers la terre, & les tournent du côté d'où ne vient point la pluie. Cette graine, comme on l'a dit des cardons, ne se détache point d'elle-même, ainsi l'on ne risque rien à lui donner tout le temps dont elle a besoin pour mûrir & bien sécher sur la plante. Il est au reste à propos de conserver toujours une certaine provision de cette graine, pour des cas qui peuvent survenir, & dans lesquels elle sert de ressource pour soi, ou pour des correspondants qui pourroient en souhaiter.

Artichauts à garder secs.

QUOIQUE la récolte de ce fruit soit d'une assez longue durée, on peut

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

vou'oir en conserver pour le temps
 auquel les plantes n'en donnent point ;
 on dira donc la façon dont on peut
 les garder secs. Il faut d'abord éclater
 de force les pommes de leurs tiges , &
 non pas les couper , la raison est qu'en
 les éclatant , les tiges retiennent les
 filets qui sont annexés au cul , ce que
 le couteau ne fait point ; on jette en-
 suite ces pommes , telles qu'elles sont,
 dans l'eau bouillante , ou on les laisse
 cuire à moitié , retirées de l'eau , &
 un peu refroidies , on arrache toutes
 les feuilles ; on ôte le foin avec une
 cueiller , & on coupe le cul au dessous ,
 de l'épaisseur d'un écu , tout de suite
 on les jette dans de l'eau froide , &
 après y avoir resté deux heures , on
 les met égoutter sur des claies exposées
 au soleil , & on les fait sécher , on les
 ferme ensuite dans un endroit où il
 n'y ait point d'humidité.

Pour s'en servir on les fait revenir
 dans l'eau tiède , pendant quelques
 heures , & on les fait cuire à l'eau
 bouillante , en y jetant un morceau de
 beurre , marié avec de la farine , on
 les apprête ensuite , &c. ou on les
 mêle dans les ragoûts , &c.

Artichauts en fruit.

LORSQU'ON VEUT AVOIR DES ARTICHAUTS

D
 portant da
 qu'on a
 sur la fin
 souffrir pe
 lesquelles
 tes ; mais
 resuscite
 ampleme
 on bech
 chaullé le
 blesser la
 plante un
 fumier ,
 préféren
 & doré
 paroisse
 arrosém
 Que
 plantes
 de Mar
 transpla
 espace
 & on l
 vient d
 Il est
 qu'on t
 fruit pl
 Tout
 grainent p

D U P O T A G E R. 23

portant dans l'automne & l'hiver, & qu'on a eu soin de planter des filleules sur la fin de l'automne, on les laisse souffrir pendant les chaleurs, durant lesquelles elles paroissent comme mortes; mais vers la fin de ce mois on les ressuscite, pour ainsi dire; on les arrose amplement; trois ou quatre jours après on beche toute la planche, on déchausse le pied de l'artichaut, sans blesser la racine, & l'on met à chaque plante une grosse poignée du meilleur fumier, & de celui de brebis, par préférence, on le recouvre de terre, & dorénavant, jusqu'à ce que le fruit paroisse, on ne refuse aux plantes aucun arrosement dont elles aient besoin.

Que si l'on n'avoit que de jeunes plantes mises en pépinière, au mois de Mars, comme il a été dit, on les transplante à présent en motte, on les espace de quatre pans en tout sens, & on les soigne d'ailleurs, comme il vient d'être dit.

Il est rare que des pieds vieux, ou qu'on traitera autrement, donnent du fruit plutôt qu'au printemps.

Graine d'Oseille.

TOUTES les especes d'oseilles ne grainent pas, comme on peut voir, en

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

TRE.
r le temps
ment point;
nt on peut
ord éclater
r riges, &
est qu'en
ennent les
l, ce que
ette en-
lles font,
les laisse
l'eau, &
e toutes
ec une
dellous,
de suite
vide, &
ures, on
s exposées
on les
oit où il
t revenir
quelques
e à l'eau
orceau de
arine, on
ou on les
artichauts

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Septembre, & du nombre de celles qui grainent, plusieurs avortent, ou tout-à-fait, ou en partie. La graine de celles qui font leur devoir, & qui vient bien, mûrit ordinairement en Juillet, ou quelquefois seulement en Août. On coupe les tiges quand le calice a pris une teinte de rouge brun, on en fait de petits faisceaux, & on les expose au soleil, pour y sécher parfaitement; après quoi l'on détache les graines en les battant; elles se gardent de deux à quatre ans bonnes à semer.

On avertit que les oiseaux sont très-friands de cette graine, & qu'il faut, le mieux que l'on peut, les en défendre.

Du Basilic.

LE basilic est en fleur dans ce mois, on doit l'arroser fréquemment, & le faire sur le milieu du jour, comme il est dit ailleurs, sur l'expérience & l'autorité des auteurs qui en ont parlé.

Fane des Carottes.

C'EST l'opinion de plusieurs, que pour faire grossir la carotte par sa racine, il faut souvent en couper le feuillage, ou du moins, deux fois en Été, au commencement de ce mois, & en Octobre.

Graine

Graine de Scorfonere.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

CETTE plante differe du falsifix, & de beaucoup d'autres racines, en ce qu'elle porte sa graine la même année qu'elle est semée, sans que la racine en reçoive aucune altération. Dès la fin de Juin, elle commence à faire son montant, & la graine se trouve mûre en Juillet. On doit cependant préférer la graine recueillie la seconde année, comme ayant tiré plus de force, & étant mieux nourrie que celle de la première année.

Il faut être attentif de la retirer à mesure qu'elle s'épanouit; car le moindre vent l'emporte, & les oiseaux qui en sont fort avides, la secouent & la mangent; on doit y faire une revue deux ou trois fois tous les jours, pour la ramasser.

Pour éviter leur dépradation, on met des épouventails auprès des scorfoneres qui doivent grainer, & s'ils ne sont pas assez puissants pour écarter les voleurs, hardis jusqu'à percer l'enveloppe du bouton, pour manger la graine qui y est renfermée, quoiqu'encore verte; si l'on veut obvier à ce dégât, on coupe les boutons dès qu'ils commencent à jaunir, n'attendant pas qu'ils

Tome III.

B

26 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

s'ouvrent d'eux-mêmes, & on les étend dans un endroit bien aéré, où ils se développent, & lâchent la graine, qui n'est pas moins bonne. L'action du soleil, quand on y expose ces boutons ainsi coupés, me paroît trop vive dans le mois de Juillet, & trop presser l'entière maturité que ces graines prennent plus doucement, lorsqu'on les tient à l'ombre & au grand air.

Lorsqu'elle est tout-à-fait cueillie, il faut couper toutes les tiges à fleur de terre, & mouiller amplement les plantes, elles reverdissent bientôt après; il n'y a plus d'autres façons à faire.

Durée des graines de Scorfonere.

CES graines sont bonnes pendant deux ans.

Graine de Céleri.

DANS ce mois, ou dans le suivant, le céleri mûrit sa graine; il faut la cueillir le matin à la rosée; car sans cette attention, on en perd beaucoup, à cause qu'elle se détache aisément & qu'elle tombe. On la laisse refluyer quelque temps au soleil, puis on doit la garder en lieu sec.

Cerfeuil à semer.

POUR retarder la rapidité avec

laquelle le cerfeuil monte en graine. JUILLET.
 lorsque les chaleurs semblent précipiter Chap. I.
 sa course, il faut le semer alors à Conduire
 l'ombre de quelque mur, & lui pré- du Pot-
 senter à boire tous les jours, si l'on ger.
 veut l'empêcher de jaunir, & qu'il ne
 durcisse pas. On doit en semer un peu
 tous les quinze jours, pendant le reste
 de l'Été, afin d'en avoir toujours de
 tendre pour les salades.

Endives à blanchir.

LORSQUE l'endive a pris-à-peu près
 son plein état de force, & qu'on veut
 la faire blanchir, on choisit un temps
 sec, & même la soirée du jour; on
 lie alors l'endive avec des liens de paille
 de seigle, qu'on aura précédemment
 fait tremper dans l'eau pour la rendre
 souple; on se sert aussi du jonc verd,
 ou de l'osier: on ne met d'abord qu'un
 lien dans le bas de la plante, un peu
 ferré, tout de suite, ou huit jours après
 on en met un second au milieu pour
 la contenir, mais ce lien doit être
 moins ferré; s'il l'étoit trop, l'endive
 en poussant, creveroit par le côté; si
 elle est assez haute pour demander un
 troisieme lien, on le lui met de façon
 qu'il empêche l'eau d'entrer dans la
 plante.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand on veut hâter les endives, dès qu'elles sont liées on les entoure de fumier bien chaud, cela les fera bientôt blanchir; mais on risque aussi de leur faire prendre un peu le goût de fumier.

Un autre moyen de faire plutôt blanchir les endives, c'est de les lier, encore trempées de la rosée du matin; on ne doit cependant en user que selon la consommation qu'il s'en fait; car si l'on en lie trop à la fois, ou qu'on les laisse trop long-temps sur pied, elles sont sujettes à pourrir.

Endives à semer.

C'EST la saison d'en semer beaucoup à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonnes à la fin de Septembre.

Arrosement des Endives.

POUR la singularité des expressions, je marque ici ce que le sieur du Pradel dit des endives: " On les transplante dès incontinent qu'on les peut manier, & ce, en terre bien fumée & cultivée, un pied l'une de l'autre, & lignes droites, & qui, distantes d'un pied & demi, afin de pouvoir

» s'accroître en grand feuillage où
 » consiste le total de telle viande, à
 » cette cause seront les chicorées cu-
 » rieusement cultivées & opportune-
 » ment arroufées, La soif les détournant
 » de s'agrandir «. *

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Raiponces en graine.

QUAND ON a de ces plantes dans
 les Jardins, on peut en recueillir la
 graine en ce mois. La racine a la forme
 d'une fort petite rave, elle est blanche
 tant au dedans qu'à l'extérieur, elle
 est sans odeur, douce au goût, qui
 tient un peu de celui de la noisette,
 ses premières feuilles sont petites,
 oblongues, d'un verd éclairci, couchées
 à terre, sa tige qui se divise en bran-
 ches menues, s'élève près de deux pieds,
 & porte des fleurs bleues, d'une seule
 pièce coupée sur le bord, à cinq
 rayons; le calice se change en fruit,
 divisé en trois loges, où sont renfer-
 mées les graines, luisantes & des plus
 menues.

Au lieu de fleurir en bleu, la rai-
 ponce donne quelquefois des fleurs
 blanches. Quoique ce ne soit là qu'une

* Théâtre d'Agriculture, & Ménage des
 Champs. liv. 6, chap. 8.

variété, comme les Auteurs en conviennent, & que cette variété ne change pas l'usage, on a cependant donné à ces plantes qui varient en couleur, des phrases particulieres qui marquent cette différence, toute la plante est empreinte d'un suc laiteux.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cresson à semer.

QUAND ON veut avoir du cresson durant les chaleurs, il faut le renouveler plus souvent que dans les autres saisons, le manger encore jeune, l'avoir semé à l'ombre & le mouiller souvent.

Roquette, Eruca.

L'ON compte plusieurs sortes de roquettes, & on les divise généralement en cultivées & en sauvages. *Garidel en a trouvé dans plusieurs champs & vignes des environs d'Aix, de si ressemblantes à celles des Jardins, que peut-être, dit-il, la semence de la roquette cultivée y a été portée par le vent.* Ne pourroit-on pas lui dire au contraire, que la roquette a bien plutôt passé originairement de la campagne, dans nos Jardins, ainsi que bien d'autres plantes, & qu'elle a déposé, en changeant de lieu, une partie de cette âcreté qu'elle

avoit contractée en croissant contre les
 murailles, dans des lieux incultes, secs JUILLET.
 & sablonneux, &c ? Chap. I.

L'espece que nous cultivons est la Conduite
 seule dont on fera mention ici, elle du Potager.
 subsiste plus d'une année, quoique ger.
 Ray l'appelle *Annua. C. B. & Tournefort*
 la nomme *Eruca latifolia, alba, sativa* ;
 elle pousse des tiges à la hauteur environ
 de deux pieds, ses feuilles sont longues,
 étroites, découpées profondément des
 deux côtés, les fleurs sont à quatre pé-
 tales, disposées en croix, d'un blanc
 altéré, rayées de noir. Du calice légé-
 rement velu, qui les contient, sort le
 pistil qui se forme en silique longue,
 séparée en deux loges par une cloison,
 & dont chacune est remplie de semences
 presque rondes ou ovales, d'un verd
 jaunâtre, & petites.

La récolte ordinaire de cette graine
 se fait en Juillet & en Août, elle se
 conserve bonne trois ou quatre ans.

Culture des Concombres.

OUTRE les arrosements dont on
 doit être libéral, sans être prodigue,
 aux concombres, il faut éviter le défaut
 de ceux qui suppriment une partie des
 feuilles de la plante, sous la raison
 apparente qu'elles consomment inutile-

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ment une seve, qui ménagée par-là, tourne au profit du fruit. C'est encore un soin mal-entendu, que celui d'écartier ces feuilles au lieu de les couper, dans la vue de mieux exposer au soleil le jeune fruit lorsqu'il croît. Ils ne réfléchissent pas ces Jardiniers, que le fruit de toute espece, & les concombres en particulier, croissent mieux à l'ombre; que la chaleur immédiate du soleil n'est nécessaire que pour faire mûrir le fruit, & non pour son accroissement: car les rayons du soleil tombant directement sur la plante, en dessèchent & en rétrécissent les vaisseaux, de sorte que la seve ne trouvant pas toute la liberté du passage pour aller au fruit, il est sensible qu'elle ne doit pas procurer son expansion si promptement, ni avec autant d'étendue qu'elle le feroit, si ces parties étoient plus grandes & plus ouvertes, comme elles le sont toujours à l'ombre. La certitude de ce fait résulte de l'expérience générale, suivant laquelle un fruit qui croît à l'ombre est toujours plus gros que celui de la même espece, qui croît en plein soleil.

Concombres tardifs.

Si l'on veut avoir de ce fruit jusques dans la saison la plus reculée, on sème

des concombres au commencement de ce mois, sur des couches sourdes, & chargées d'environ dix pouces de terre, & placées dans un endroit où l'on puisse les couvrir dès que les gelées blanches ouvrent la carrière de l'hiver. Pour les garantir du dégât que font ces avant-coueurs, on se sert de paillassons, de cloches, &c. Moyennant ces soins, donnés à propos, les plantes continueront de fructifier jusqu'aux grandes gelées.

Des Melons.

CE n'est pas en Provence qu'il faut venir apprendre à cultiver les melons, avec les privautés, & les soins pénibles qu'ils exigent ailleurs. La situation de ce pays qui rend le goût de ces fruits plus délicieux qu'ailleurs, nous dispense en même temps de leur culture si recherchée. Les Jardiniers ne sont pas les seuls à les élever dans leurs jardins; des cultivateurs agrestes en remplissent leurs champs, & les conduisent avec un régime qui ne tient rien de la délicatesse. Ce sont cependant ces mêmes champs qui nous produisent ces fruits chéris par-tout, & qui n'ont pas par-tout une même qualité & une même excellence qu'on leur trouve dans ce pays. Aussi voit-on des Seigneurs,

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

grands amateurs des melons, & par préférence des melons de Provence, s'absenter chaque année de la Cour où ils vivent, pour venir en ce pays y manger des melons, dont ils trouvent le goût plus fin & plus relevé que celui des melons de Paris.

Rien ne fait mieux l'éloge de nos melons que la délicatesse de ces Seigneurs qui leur sacrifient les délices & les plaisirs de la Cour. Cependant, que fait-on en campagne pour ces fruits ? Il est des endroits où on les sème assez négligemment ; quelquefois on les replante, on les serfouit une ou deux fois pour les délivrer de l'oppression des herbes, on les arrose, si l'on peut, dans leur croissance, ou l'on ne les arrose pas. Les faveurs du Ciel & la chaleur du soleil font le reste, pour perfectionner ce fruit délicieux. Je ne me bornerai pas cependant à des opérations si simples, & je joindrai aux expériences annuelles que j'ai faites, ce que j'ai appris des lectures, pour le pays où les melons demandent une culture plus soignée que dans le nôtre, culture qui, même dans celui-ci a fort bien réussi, lorsque j'en ai fait usage : d'ailleurs, n'ai-je pas promis le précis de mes lectures comme celui de mes expériences ?

DU POTAGER. 35

Les concombres & les melons ont entr'eux une telle conformité de nature, & demandent une culture si ressemblante à certains égards, que plusieurs Auteurs n'ont fait pour les deux plantes qu'une seule leçon. Nous les séparerons cependant, sauf à renvoyer quelquefois à ce qui a été déjà dit pour éviter des répétitions inutiles.

Melon commun.

LE melon le plus connu dans le public, & le plus généralement cultivé dans ce pays, est un melon qui n'a point ici de nom particulier, & qu'ailleurs on appelle *Melon François*; il varie extrêmement dans ses dehors. Les uns sont exactement ronds, les autres ont une forme allongée, on en voit même d'applatés; sur ceux-ci la broderie est plus riche, & les côtes plus relevées; sur ceux-là, leur broderie est plus basse, moins marquée, & les côtes à peine distinguées; la grosseur n'est pas non plus uniforme, sans néanmoins influer à la bonté du fruit. Il est des melons gros, il en est de petits, de la même espece; j'en ai eu d'excellents, qui ont pesé jusqu'à vingt-deux livres. On ne peut donc point regarder ces différences, quoique notables, comme des

Bvj

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ETRE.
ns, & par
Provence,
de la Cour
n ce pays y
ils trouvent
que celui

oge de nos
de ces Sei-
les délices
Dependant,
pour ces
où on les
quelquefois
tir une ou
e l'oppres-
le, si l'on
ou l'on
du Ciel
reste,
fficieux,
t à des-
rai aux
faites,
pour le
nt une
dans le
celui-ci
ni fait
promis
me celui

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

propriétés classiques ; mais comme des variétés peu constantes dans leur durée ; car les graines d'un melon en donnent d'autres qui different, ou qui ressemblent au fruit d'où elles ont été tirées, sans aucune détermination fixe : ainsi, malgré toutes ces variétés, constamment inconstantes, nos cultivateurs agrestes ne reconnoissent en général qu'une sorte de melons, quelque différence qu'on remarque dans la figure.

Il y a cependant des melons, qui, quoique dégénérés, persévérant dans leur nouvel état, méritent ainsi la qualification d'espece différente, tant qu'ils conservent le même caractère ; car par succession, ces especes dégèrent elles-mêmes. Le mélange des poussieres que les fleurs se communiquent réciproquement, dans une melonniere où les plantes sont voisines, & proche les unes des autres, produit cet effet. Cette communication est si avérée au jugement de Bradley, qu'il donne pour avis que si l'on veut avoir plus certainement des melons d'une bonne odeur, on ne laisse point de concombres auprès, de crainte que leur duvet mâle ne soit emporté par le vent, sur les fleurs des melons, ne les fasse tourner en fruit, ce qui donneroit à coup sûr au melon, ainsi produit, le goût du concombre, selon que la farine y seroit

rombée en plus ou moins grande quantité.*

C'est par cette variation que je n'ai plus quelques especes mentionnées dans l'*Ecole du Potager*, que j'ai eues, & qu'elles m'ont donné d'especes différentes, dont les unes ont gagné, & les autres ont perdu par cette confusion. J'ai perdu ainsi le petit melon d'Angleterre, qui dans son principe avoit à peine la grosseur d'une orange, & qui après deux ou trois récoltes a beaucoup augmenté en volume, & diminué en bonté, desorte que je l'ai totalement négligé.

Melon à chair blanche, ou Mêle.

Les especes que j'ai encore ou que j'ai gagnées, sont le melon à chair blanche, dit ici *Mêle* ou *melon d'Espagne*, il a extérieurement bien des traits ressemblants au melon commun il est assez bon généralement.

Melon de Florence.

Le melon de Florence orangé s'est assez soutenu ici; mais avec les côtes applanies.

Les autres especes que j'ai tirées

* Tome II. pag. 197.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

de Paris, se sont confondues entr'elles, & ne peuvent par conséquent porter aujourd'hui le nom sous lequel elles me sont venues. Dans le nombre il s'en trouve pourtant de bonnes.

Melon à chair verte.

J'AI de particulier, le melon à chair verte; il est de moyenne grosseur, a la peau lisse, d'un verd blanchâtre, avec quelques traits de broderie très-légere.

Melon à chair blanche.

J'AI une autre espece à-peu-près semblable extérieurement à la précédente; mais dont la chair très-blanche est de deux qualités: l'une est beurrée, & l'autre est cassante; toutes les deux sont fort bonnes.

Melon à Couronne.

J'AI des melons à écorce fort épaisse, broderie très-relevée, chair ferme & bonne, le côté opposé à la tige a une espece de couronne, ou marque, telle qu'on en voit quelquefois sur certaines pommes; mais sur ce melon, elle a la grandeur d'un à deux pouces, & est un peu saillante, la forme du melon est aplatie. Cette espece est sujette à se fendre.

Melon venu de Rome.

J'AI un melon tardif, à écorce verte, & lisse, sans broderie. Sa chair est blanche, & très-sucrée; ce qu'il a de particulier c'est qu'étant cueilli, il se conserve plus d'un mois. Sa figure est oblongue, amenuisée par les deux bouts, en quoi il diffère du melon d'hiver, avec lequel il a une extérieur assez ressemblant.

Melon d'hiver.

IL y a communément ici une espèce de melon, qu'on y appelle *Melon d'hiver*, dont on fait cas, par rapport à la saison dans laquelle il est d'usage. Est-ce le melon d'hiver de l'*Ecole du Potager*? La description qu'elle en fait a quelque différence du nôtre. » Cette
 » espèce, y est-il dit, qui est très-
 » excellente dans le Royaume de Na-
 » ples & de Sicile, qu'on nomme ici
 » le melon de Morée verd, ou le
 » melon de Candie, & en Italie
 » le melon d'hiver à la chair blan-
 » che, ou semblable à celle du con-
 » combre, est d'une forme très-allon-
 » gée, à la peau lisse, d'un verd pâle,
 » & a l'avantage de se conserver
 » tout l'hiver, suspendu au plancher,
 » dans un lieu sec & aéré. A Naples

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

ger.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

» on l'attache autour des fenêtres des
» maisons, en dehors ; la température
» de ce climat le permet ; car il n'y
» gelé presque jamais. Ce melon est
» plein d'eau, & si sucré que sa grande
» douceur déplaît à quelques-uns ;
» mais ce petit défaut n'empêche pas
» qu'il ne fasse plaisir dans la saison
» ingrate où il se présente. Je l'ai vu
» réussir quelquefois ici, quand l'an-
» née s'est trouvée favorable ; mais
» souvent il n'a ni goût ni qualité ;
» on peut toujours risquer l'événement
» de quelques pieds «.

On a lieu de croire que l'Auteur dit vrai, pour le pays où il écrit ; mais dans le nôtre il en faut parler autrement. Le melon d'hiver est pour l'ordinaire de figure ronde, & il m'est arrivé d'en avoir une fois un, qui avoit environ deux pieds de longueur, & pesoit dix livres, sa peau a quelque chose de rude. Cueilli à la fin de la récolte des autres melons, & gardé en lieu sec, sur la paille, le nôtre se conserve jusqu'en Février. Le vrai temps de le manger est quand il paroît sur son écorce quelque commencement de pourriture, indiquée par de petites taches qui s'y forment. Il est quelquefois vrai, mais il ne l'est pas fréquemment, qu'on trouve de ces melons qui

n'ont ni goût ni qualité, cela n'est pas ordinaire.

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

On n'entre pas dans un plus grand détail des melons connus ailleurs, soit parce que changeant de pays ils changent assez souvent de nature & de qualité, raison qui devoit aussi leur faire changer de nom, soit enfin, parce qu'une culture générale convient à toutes les especes. On trouvera cette culture rapportée dans les mois où il convient de l'expliquer.

Moutarde ou Senevé, Sinapi.

Si j'avois à m'entretenir avec des Botanistes, je distinguerois différentes especes de senevé; mais ne s'agissant que du Potager, je ne dois mentionner que l'espece qu'on y cultive. *Bauhin* & *Tournefort* l'appellent *Sinapi Rapi folio*. C'est avec la semence qu'on prépare la moutarde.

Il seroit, ce me semble, bon qu'on usât ainsi séparément des noms de *Senevé*, & de *Moutarde*. Le premier désigneroit la plante, & le second la composition qu'on prépare pour la table avec la semence de la plante. On éviteroit ainsi de les confondre, & on ne tomberoit pas dans un défaut semblable à celui des nouveaux prétendus Botanistes,

42 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET. qui dépayfent les candidats par la multiplication des noms donnés à une même plante, & foyvent admis par une vaine singularité. Quoy qu'il en foit, je propofe mon idée fans la défendre avec obftination.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Le fenévé, dont je veux parler, pousse des feuilles assez semblables à celles de la rave, mais plus petites, plus rudes au toucher, & moins unies: fa tige s'éleve fuyvant le terrain où elle croît, jufqu'à cinq ou fix pieds de hauteur, elle est ronde, velue, fe divife en plusieurs rameaux qui portent de petites fleurs jaunes à quatre pétales, difposées en croix; à ces fleurs fuccedent des filiques courtes, anguleufes, & pointues, elles contiennent en deux loges séparées par une cloifon, quelques femences presque rondes, rouffes, qui deviennent noirâtres à mesure qu'on les garde; elles refsemblent à la graine de navet, mais font plus petites; la cloifon qui divife la filique en deux loges, excède fa longueur, & fe termine en une efpece de corne. La faveur âcre & piquante de la femence du fenévé est fon caractere distinctif, qui la rend propre pour en faire de la moutarde. Elle sert à réveiller l'appétit, & à faciliter la digestion, employée avec certaines viandes dont elle releve

le goût sans avoir aucune qualité nuisible.

Moutarde proprement dite.

ON ne fait point positivement comment on la prépare à Dijon, à Angers, d'où vient la plus renommée; au défaut de cette façon, chaque pays a la sienne, qui varie encore, suivant le goût & l'adresse de ceux qui se mêlent de la préparer. Les uns ajoutent à la semence pilée, du vin blanc, d'autres du vinaigre, d'autres du miel; quelques-uns y ajoutent un peu de farine. Voici notre méthode la plus simple.

Ayant exactement mis en poudre bien fine la semence de senevé, on la fait infuser dans le meilleur & le plus fort vinaigre, autant qu'il en faut pour couvrir la semence. Après qu'elle a infusé environ vingt-quatre heures, on verse par inclination le vinaigre superflu, & à sa place on met du raffiné ce qu'il en faut pour donner à la moutarde la consistance qu'elle doit avoir, & pour l'adoucir selon qu'il convient au goût des personnes qui doivent en user: c'est ainsi qu'on prépare communément la moutarde dans sa simplicité.

On doit choisir la semence du senevé, bien nourrie, d'un goût âcre & piquant; plus elle est nouvelle, meilleure est la

JUILLET.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

moutarde. Pour en juger on en casse sous la dent ; si l'intérieur est verd , & paroît avoir conservé sa seve , elle est bonne , si au contraire elle est blanche & desséchée , c'est une marque d'ancienneté , & la preuve de sa moindre valeur.

Le Jardinier François dit » qu'à
» Dijon on ne fait que prendre du
» raïsine & y mettre de la graine de
» senevé moulue ou broyée dans un
» mortier avec l'eau , puis passée à tra-
» vers un tamis , bien délié : étant bien
» mêlés ensemble , il y faut éteindre
» des charbons ardents , pour ôter l'a-
» mertume du senevé , puis la mettre
» dans des barrillets ou pots de grès
» bien bouchés * ». Je crois devoir
encore rapporter une façon de moutarde , facile à préparer , & qui peut durer une année & plus , à ce qu'on assure.

» Prenez deux onces de moutarde
» en poudre , & demi-once de cannelle
» commune , aussi en poudre , faites
» une masse avec de fleur de farine ,
» & une suffisante quantité de vinaigre
» & de miel , dont vous ferez de petites
» boules que vous laisserez sécher au

* *Jardinier François* , troisième Traité ,
Section quatrième , pag. 309.

» soleil ou dedans un four, lorsque le
 » pain en est retiré. Quand on veut
 » s'en servir, il faut détremper une
 » ou plusieurs de ces petites boules,
 » avec du vin blanc & du vinaigre,
 » on a par ce moyen, en tout temps,
 » une moutarde agréable au goût, &
 » bonne à l'estomac, facile à trans-
 » porter, & commode en particulier,
 » aux personnes qui voyagent, soit
 » sur terre, soit sur mer.

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potage.

Chomel dans son Dictionnaire donne
 la même formule, à cette différence
 près, qu'il n'y fait point entrer de
 farine, différence qui ne fait point
 perdre à l'autre formule son droit d'ai-
 nesse. Je n'ai point fait usage de cet e
 préparation; mais je l'ai trouvée dans
l'Ecole du Potager, dans *l'Agronome*,
 dans le *Dictionnaire de l'Histoire naturelle*,
 &c. Je le répète moi même, & sur cet
 article me mets à la mode.

Ainsi l'approbation seroit constatée
 s'il falloit s'en rapporter au nombre des
 approbateurs; mais je veux encore celle
 de l'expérience, & je la laisse à chercher.

Navets pour grainer.

LES navets qu'on a choisis d'entre
 les mieux conditionnés, & qu'on a
 replantés en Mars, ou qui ont passé

46. ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potage.

l'hiver en place, m'riissent leur grainé environ à ce temps-ci. Il faut veiller à la conservation de la récolte, contre le pillage qu'en font les oiseaux; il est tel qu'il oblige même quelquefois de devancer la maturité de cette graine.

On a soin aussi d'en soutenir les tiges, lorsqu'elles deviennent grandes; car la rave ou le navet venant à se pourrir intérieurement, il ne reste que l'écorce qui les soutienne lorsqu'elles sont chargées de branches & de graine, de sorte qu'elles succombent sous leur poids si l'on ne les appuye pas en les attachant à un échalas, ou à quelqu'autre chose. Quand la graine paroît mûre on arrache les pieds encore mouillés de la rosée du matin, on les met sécher en sûreté, pendant quelques jours, puis on bat la graine & on l'enferme.

Durée de la graine de Navet.

J'AI semé en 1764, des navets gris, de 1746, & des mêmes de 1754, d'autres navets de 1759, des raves rondes à queue, de 1757, de toutes ces semailles, il n'a levé qu'une seule graine.

Navets à semer.

ON peut semer utilement des navets, pendant tout le mois. C'est sans doute

pour l'Angleterre proprement, que JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
Bradley dit de semer des navets depuis le milieu de Juillet jusqu'au dix d'Août, & pas plus tard; & qu'il les fait transplanter au printemps. * L'usage en Provence est de ne transplanter que les navets destinés à grainer. J'ai fait semer des navets jaunes, le 25, qui ont été bons vers la fin de Septembre.

Multiplication des Pommes de terre.

QUAND la pomme de terre a poussé avantageusement, & que la plante a des branches assez longues, on peut coucher ces branches, en les coudant dans l'entre-deux des sillons, qui doivent alors être distants au moins d'un pied, & on jette sur cette coudure seulement, de la terre: les branches ainsi sollicitées de produire par elles-mêmes, s'attachent à la terre, y prennent de force, & produisent de nouveau fruit à cette coudure. Après quoi on laisse ainsi ces racines, s'en rapportant aux soins de la nature; elle ne manque guere de remplir sa tâche de son côté, on ne fait que l'aider par quelque arrosement, durant les sécheresses. Le

* Observation sur le jardinage, Tome II, page 222.

rapport de cette racine est surprenant, comme on le verra dans la Ferme, où l'on trouve la manière de s'en servir pour la nourriture & l'engrais des bestiaux, pour en faire du pain assez bon, de l'eau-de-vie, &c.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Poivre.

Usage du Poivre d'Inde.

ON commence à cueillir le poivre d'Inde, on le fait successivement, & à mesure que le fruit est avancé comme l'on souhaite, se souvenant que moins il est gros, plus il est tendre, & bon à manger. On le prépare pour cela, comme l'on a dit des cornichons, avec qui l'on peut les mêler si l'on veut; car ce n'est point en cette Province un usage établi, comme en d'autres, de les manger crus & sans apprêt; moins encore oseroit-on les manger lorsqu'ils ont pris leur dernière couleur de maturité. La bouche de nos Provençaux la mieux pavée ne sauroit supporter l'espece de feu, ou d'acrimonie qu'excitent en particulier certaines especes que nous n'avons point décrites. Celles dont on a parlé, comme moins âcres, sont aussi plus en usage, elles ne laissent pas cependant de devenir intraitables en mûrissant, & ne servent alors qu'aux vinaigriers qui veulent rendre leur vinaigre

vinaigre plus piquant. Je ne connois point, au reste, la façon dont on le confit au sucre, dont parlent quelques Auteurs, ainsi je n'en dis rien.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pourpier en graine & à semer.

Le pourpier semé de bonne heure, au printemps, a sa graine mûre dans ce mois. Voyez en Août différentes façons de la récolter. Je dirai cependant ici, que je préfère la graine qui s'est perfectionnée naturellement sur la plante même, & qui s'en détache à mesure qu'on la cueille, comme ayant reçu toute la qualité qui lui convient: qualité que les autres façons ne font que suppléer.

On peut encore en semer.

Coriandre en graine.

CELLE qui a hiverné, mûrit sa graine dans ce mois. Pour la récolter comme il faut, voyez Août.

Maccron, Smyrnium.

Ses semences, comme on a dit en Avril, différent de celles du persil, en grosseur & en figure; elles viennent au bout des tiges en parasol, deux jointes

Tome III.

C

50 DU POTAGER.

JULLET.
Chap. D
Conduire
du Potager.
ensemble, assez grosses, d'une rondetur allongée, plus pointues par un bout que par l'autre, cannellées ducôté convexe, & comme applaties du côté par où les grains se joignent, d'une saveur forte, sans odeur; elles mûrissent en ce mois. Dès son commencement, on les cueille quand elles sont mûres, presque noiràtres, & on les garde en lieu sec, comme toutes les autres graines.

Méringeanes en fruit.

Dès le commencement de ce mois on a des méringeanes en étar d'être mangées, sans avoir même forcé les plantes par le moyen des couches & des réchauds. Ce fruit dure successivement jusqu'aux gelées. Il faut choisir des mieux conditionnées, chacune selon son espee, pour qu'elles mûrissent plus parfaitement, pour avoir de la bonne graine; & afin qu'on ne les cueille pas, on met des marques contre les plantes.

Fraisiers.

SUIVANT les chaleurs qui ont plutôt fait passer les fraïses, & après qu'elles ont cessé, il faut couper les montants désormais inutiles, & les feuilles seches, supprimer les traïnasses ou coulants, &

D U P O T A G E R. SI

donner aux plantes une pleine mouil-
lure, qui leur fasse prendre une nou-
velle force. *Voyez les préliminaires.*

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

On observe si quelque pied a péri,
pour le remplacer; car cette plante a
pour ennemi un gros ver blanc, qui
sur-tout en Mai & Juin, ronge sa racine
entre deux terres: si a son effet on
s'apperçoit du mal, on fouille au pied
de ces plantes, qui commencent à
faner, pour y découvrir l'auteur du
désordre & l'en punir. Si lon y manque,
l'animal passeroit d'une plante à l'autre;
mais il n'est pas nécessaire pour cela de
parcourir chaque jour tous les fraisiers;
comme dit le *Dictionnaire domestique*;
qui sur l'article des fraisiers est assez
étendu, mais n'est pas exact en tout.
Il seroit trop long de le relever.

Le *Courier d'Avignon*, dans l'Article
de Paris, du 12 Juin 1766, annonce
des découvertes nouvelles sur les fraises;
je rapporte ce qu'il dit, afin d'engager
à rechercher ce qu'il ne dit pas. On le
trouvera bien détaillé dans le *Journal
Economique*, Juin & Juillet 1766.

On doit savoir gré à M. Duchêne
fils, Auteur du *Manuel de Botanique*,
des recherches qu'il vient de faire sur
la nature des fraisiers. Il en fit éclore
une race nouvelle en 1761; ce fut
pour l'avoir semée; procédé qui est

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

” rarement d’usage à l’égard de cette
” plante. Cette découverte le conduisit
” à une autre ; il vit que tous les frai-
” siers ne sont pas hermaphrodites
” parfaits ; qu’il y en a où la puissance
” des sexes est séparée sur des indi-
” vidus femelles, d’une autre sorte , &
” qui sont constamment stériles dans
” les Jardins des curieux. Un entr’au-
” tres a produit des fruits d’une beauté
” admirable. M. de Marigni procura
” à M. Duchêne l’honneur de le pré-
” senter au Roi , & s’est déterminé à
” en faire élever dans le Potager de
” Versailles, suivant le même procédé ;
” au reste , la fortune des fraisiers est
” faite. On vient d’en rassembler par
” ordre du Roi , toutes les différentes
” especes qui existent en Europe. Les
” Jardiniers de ses maisons royales
” seront même bientôt au point de lui
” présenter successivement de ce fruit
” toute l’année ”.

M. Duchêne distingue dix races de
fraisies, comprises celles qu’il a gagnées
par semence.

Il préfère de planter les fraisiers par
planches, & d’en former des quarrés ;
il observe que le fruit des plantes éle-
vées dans les Jardins a plus de suc,
mais qu’il est en même-temps moins
actif , & que son goût diminue en

D U P O T A G E R. 53

vivacité, sur-tout si l'on engraisse les plantes. Il convient cependant que cette différence est peu sensible; mais il ne laisse pas de déconseiller tout engrais, sans quoi les fraisiers dépérissent promptement; il veut alors qu'on les renouvelle, soit en les propageant par le moyen simple que la nature nous présente, par les coulants que les fraisiers jettent; soit en les multipliant de graine. Si l'on se sert du plant, on doit le lever des bois, sur-tout pour les fraisiers communs; on peut pour le plant de semence jeter exactement dans quelque coin du Jardin toutes les lavures des fraises, il s'y trouve toujours quelque graine qui sert à rejeunir les plantations; mais pour agir plus promptement & avec ordre, il faut semer en pot, sur couche, &c.

On trouve un grand détail sur la maniere de le faire. La graine, dit-il, n'est pas constante & uniforme dans ses progrès, elle leve tantôt en dix, tantôt en vingt jours, quelquefois même, semée en Juillet, elle se conserve sans action jusques à l'année suivante.

Le Savant Historien des fraises examine la qualité des terres qui leur conviennent le plus, & leur culture; & pour ne rien laisser ignorer d'utile, autant qu'il le juge à propos; il ramasse

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

& réunit ce qu'en ont dit Miller, la Quintinie, les différentes Maisons Rustiques, Van Linné, Pluche & bien d'autres. Il y ajoute ses expériences, & l'usage de différents pays de son voisinage, ou de sa connoissance, il recommande la nécessité de sarcler en général la fraiserie, & d'éciler, c'est-à-dire, supprimer les filers ou coulants, que les fraisiers procurent si abondamment. Ces Remarques sont si détaillées, si abondantes, & il y en a de si utiles, qu'on ne peut les rapporter toutes.

Epinards.

SEMÉS le 30, bons dès l'entrée de Septembre, quoique plusieurs plantes soient montées en graine. Pour les retarder il faut les faire boire souvent.

Meringeans à semer.

SEMÉS le dix, en fruit à la mi-Septembre. Celles qui étoient plantées du 29 d'Avril, ont donné du fruit dans ce mois.

Choux à semer tard.

COMME il arrive quelquefois que les Etés sont si secs, que la diminution des sources ne permettra pas de planter des choux dans leur véritable saison, & que d'ailleurs il est à propos d'en avoir

de tardifs, on doit en semer jusqu'à la fin de Juillet, pour en avoir en état d'être replantés dans le mois de Septembre. Les petits choux de Milan souffrent cet hors de saison.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Tontes des Arbustes.

Il faut, au commencement de ce mois, tondre les arbustes qui se trouvent dans le potager, ainsi que les bordures, comme buis, &c.



CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

De la maturité des Fruits.

QUOIQUE l'expérience apprenne mieux à juger de la maturité des fruits, que le raisonnement qu'on peut faire là-dessus, on ne laissera pas d'en dire quelque chose, & on le dit en ce mois, qui est comme l'ouverture de l'abondance des fruits, afin d'être plus utile en faisant précéder leur connoissance à la cueillette, que si l'on différoit de placer ces remarques dans un temps où les fruits sont déjà cueillis : car ce seroit alors instruire après coup, & seulement pour les années futures, un élève qui seroit déjà tombé dans des méprises.

On ne parlera point, au reste, de ces maturités hors de saison, procurées à l'aide du feu ou des fumiers, par lesquelles on peut, par exemple, avoir des cerises, des pêches, des abricots, en Février. Pareils secours forcés que l'artifice donne, sont inusités dans ce pays ; ils ne procurent même ailleurs que des

succès chèrement achetés, le plus souvent manqués, & toujours imparfaits dans la réussite la plus complète. Au surplus, où trouve-t-on des curieux en état de prendre la peine, les soins, & de faire les dépenses attachées à cette conduite hors de règle. Laissons à des Fermiers-Généraux, à des Crésus du siècle, étaler par-là leur orgueilleuse opulence. Comme je ne leur porte point envie, je ne veux point inspirer aux autres des desirs ambitieux; mon intention est de leur apprendre seulement à se contenter de ce qu'ils peuvent se procurer par des moyens plus aisés, & à savoir user comme il faut de ce que les arbres peuvent leur donner, avec des attentions exactes, & d'en percevoir les fruits à propos. Par cet à propos, on doit entendre le vrai temps de les cueillir, qui est celui de leur maturité convenable.

On remarquera donc d'abord, qu'en général, les fruits des bons Espaliers du jardin, mûrissent un peu plutôt que ceux des arbres de tiges, & qu'à leur tour ceux-ci devancent les buissons.

Les Espaliers exposés au levant & au midi, sont les plus diligents à mûrir. Leur fruit donne pour l'ordinaire en même temps, & huit ou dix jours avant les arbres plantés au couchant. Pour

JUILLET.

Chap. II.

Des Ac-

état de

prendre

la peine,

les soins,

& compa-

gnements.

du Pota-

ger.

T. R. E.

E. II.

POTAGER.

ruits.

apprenne

des fruits,

pour faire

d'en dire

ce mois,

l'abon-

lus utile

moiffance

seroit de

un temps

par ce

sup, &

res, un

ans des

e, de ces

curées à

par les

avoir des

cots, en

que l'ar-

ce pays;

que des

JUILLET. ceux du nord, il sont plus tardifs que
 Chap. II. les premiers de quinze ou de vingt
 Des Ac- jours. Sur la différence des expositions,
 compa- Voyez le second chapitre des Préliminaires.

gnements
 du Pota-
 ger.

L'expérience apprend encore que les fruits d'Été, doivent être cueillis à mesure qu'ils sont mûrs, qu'une même espèce ne dure guere que dix ou douze jours, & que les fruits déposés à la serre pour y attendre le dernier point de leur maturité, durent tout au plus une vingtaine de jours. La différente qualité des arbres, les différents fonds où ils croissent, & les différentes expositions dont ils jouissent apportent aussi quelque différence à la durée des fruits mûrs, dont il s'agit présentement. Je n'ai à parler que du temps de les cueillir qui se regle sur celui de leur maturité.

Or, pour connoître en quel temps il faut cueillir les fruits, ce qui dépend du vrai point de maturité pour chaque espèce, La *Quintinie* appelle presque tous les sens pour en juger. La vue, pour la couleur des fruits, l'odorat pour leur parfum, le toucher, pour distinguer sa flexibilité sous le doigt prudent qui le touche, enfin le goût, qui décide plus souverainement que les autres sens. Cet habile maître fait sur tout cela des discussions qu'il semble

ne devoir pas finir. Quoique ses réflexions soient utiles, je rapporterai seulement de cet excellent Ouvrage autant qu'il en faut pour exciter à le lire, & point trop pour ne pas ennuyer ceux qui l'ont déjà lu.

Je divise d'abord les fruits en deux classes, en fruit d'été, & en fruit d'automne & d'hiver.

Temps de cueillir les Fruits d'Été.

Tous les fruits d'été ne sont jamais meilleurs à manger, & ne sont sûrement plus en maturité que quand ils se détachent d'eux-mêmes de l'arbre, ou que la vue décide par la couleur, sur le temps de les cueillir, comme les fraises, framboises, cerises, &c. L'odeur déclare aussi dans certaines poires leur maturité, & elles se laissent tomber quand on ne va point à elles pour les cueillir. On n'excepte que quelques poires sujettes à devenir cotonneuses, dont il faut devancer la parfaite maturité, si on veut les trouver bonnes; mais celles-là mêmes, par leur changement extérieur, avertissent le Jardinier de leur état; & il les entend, pour peu qu'il soit familier avec ces arbres.

Quant aux fruits à noyaux, tels que pavies, pêches & brignons, qu'on ne

remise pas toujours à la fruiterie, ou
 JUILLET. que l'on n'y conserve que très-peu de
 Chap. II. jours, si l'on veut les manger dans toute
 Des Ac- leur bonté, il faut les laisser mûrir sur
 compa- l'arbre, jusqu'à ce qu'ils le quittent de
 gnements. leur propre volonté; mais il faut avoir
 du Pota- la précaution de mettre au pied des
 ger. 133 arbres de la paille, de l'épaisseur d'un
 bon demi-pied, pour que les fruits ne
 soient point meurtris en tombant. Le
 curieux qui redoute les inconvénients
 de cette chute, quand elle se fait de
 trop haut, place sur le milieu de l'arbre
 palissé, des paillassons faits exprès, de
 la largeur environ d'un pied, & longs
 à volonté, ayant sur le devant, & par
 les bouts un rebord de quatre doigts
 de hauteur afin de recevoir les pêches
 qui tombent de maturité, & empêcher
 qu'elles n'aillent à terre.

Mais, comme on n'est pas toujours
 en humeur d'attendre le détachement
 volontaire des pêches, & que bien des
 occasions demandent qu'on en cueille
 sur l'arbre, il faut alors que la pêche
 à qui on présente la main, s'y rende
 de bonne grace, & la suive sans se
 faire tirailler; sa résistance témoigneroit
 qu'elle n'a point acquis encore tout ce
 qu'elle doit recevoir de l'arbre.

La Quintinie, si entendu dans ce qui
 concerne les fruits, préfère cette dernière

façon de cueillir les pêches à la main, parce, dit-il, que toute pêche, qui d'elle-même tombe ou se détache, est d'ordinaire passée, & par conséquent mauvaise ou moins bonne. Il ne fait pas cependant de la décision une règle générale, qu'il n'en excepte les pêches de petite espece, sur-tout les violettes hâtives & tardives, ainsi que les pavies. Ces sortes de fruits qui presque jamais ne sauroient être trop mûrs, sont d'ordinaire très-bons quand ils sont tombés; ainsi leur chute, quand elle n'est pas forcée, est une bonne marque de leur maturité, aussi-bien que de leur bonté.

Il porte le même Jugement de la plupart des prunes & des premières poires qui mûrissent & tombent. Mais les remarques de cet habile maître, quoique judicieuses & utiles, ne peuvent toutes être rapportées; il faut les voir en original.

Temps de cueillir les Fruits d'automne & d'hiver.

Il est important pour la bonté des fruits, de ne point déranger le travail de la nature, qui les conduit à maturité; mais la célérité ou le retardement de ce travail, dépend de quelques circonstances auxquelles il faut avoir égard pour la cueillette des fruits.

JUILLET.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements.
du Pota-
ger.

JUILLET.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Pota-
 ger.

Ils mûrissent plutôt dans une terre légère & chaude, que dans celle qui est froide & humide: cela supposé, vous observerez encore si dans l'année, les mois d'Avril & de Mai ont été doux; vous devez alors juger que les fruits mûriront de meilleure heure. Si l'année est chaude ou sèche, au mois d'Août & de Septembre, dans les terres légères on cueillera les poires d'automne, vers le milieu du mois de Septembre; & les poires d'hiver au milieu d'Octobre, excepté le bon-chretien d'hiver, qui doit être cueilli environ une semaine plus tard, pour qu'il se perfectionne dans sa maturité.

Il ne faut pas laisser trop mûrir les poires d'été, elles deviendroient pâteuses, perdroient leur goût, & molliroient trop tôt.

Les pommes doivent être aussi comprises au nombre des fruits d'hiver; on doit les cueillir par conséquent, vers le milieu d'Octobre.

Mais, si ces deux derniers mois sont froids & humides, comme il est arrivé quelquefois, pour lors il faudra cueillir les poires plus tard, c'est-à-dire, celles d'automne, à la fin de Septembre, & celles d'hiver en Novembre; & ainsi des pommes; & dans les terres qui sont froides & humides, l'on cueillera le

fruit dix jours ou environ, après le temps que nous avons marqué dans les terres légères

JUILLET.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

Maniere de cueillir les Fruits.

IL faut choisir un beau jour & sec pour cueillir le fruit, afin qu'il se conserve mieux; le faire avec attention, en sorte que toutes les poires aient leurs queues, & les mettre doucement dans le panier, pour être déposées sur les tablettes les unes après les autres.

Après avoir marqué le temps auquel on doit cueillir le fruit, & la maniere dont on doit le faire, il faut encore expliquer comment on les garde, & en quel lieu, c'est sur quoi on trouvera des observations particulieres, rapportées au mois de Décembre.

Arrosement des Arbres.

L'EXPERIENCE fait connoître que l'exposition du soleil levant est plus favorable aux arbres, sur-tout aux pêchers & abricotiers, que ne l'est l'exposition du midi, où ils ont trop de chaleur ou de sécheresse, ce qui dans certaines années rend le fruit pâteux, sec & sans goût; dans ce cas, si l'on

JUILLET. a de l'eau à souhait, on en fait passer
 aux pieds des arbres, sinon on les
 Chap. II. déchauffe un peu, & l'on donne à cha-
 Des Ac- cun deux arrosoirs d'eau à boire, après
 compa- quoi on les recouvre. C'est pour eux un
 gnements. présent qu'ils reconnoissent par la bonté
 du Potager. du fruit.

Un Auteur, cependant, n'admet point
 cet arrosement pour tous les arbres, &
 dit qu'il peut être bon quand les arbres
 " sont jeunes plantés, comme d'un,
 " deux, trois & quatre ans, que les
 " racines ne sont pas encore bien pro-
 " fondes; mais quand ils sont plus
 " vieux plantés, je ne vois rien de plus
 " inutile, parce que leurs racines s'étant
 " approfondies, il est impossible que
 " l'arrosement aille jusqu'à leur extré-
 " mité: ce qu'il peut faire est de
 " mouiller seulement la superficie de
 " la terre, ce qui la rend dure, &
 " battue, c'est pourquoi il faut atten-
 " dre la pluie & le grand arrosoir du
 " ciel qui vient de temps à autre,
 " quand il plaît à Dieu, & lequel fait
 " faire des merveilles aux arbres, pour
 " leur nourriture & celle de leurs
 " fruits ". Comme l'Auteur convient
 que ce raisonnement ne convaincra pas
 tout le monde, il ajoute que " si l'on
 " arrose, il faut faire un trou à chaque
 " pied d'arbre, le plus près de la tige

» qu'on peut ». (1) En quoi il semble
ignorer ce qu'on a dit au mois de Mai,
parlant des arrosements.

Arrosements du Potager.

UN autre Auteur approuvé par *M. Ballou*, Directeur de tous les jardins du Roi, parlant des arrosements du Potager avance » que les pluies peuvent » bien suffire pour certaines petites » plantes, quand ces pluies sont lon- » gues & grosses. Les fraisières, par » exemple, les pois, les fèves, les » salades, les oignons & autres ver- » dures s'en contentent aisément. Mais » il y a de plantes qui demandent » quelque chose de plus, entr'autres » les artichauts d'un an, ou de deux, » il les faut régulièrement arroser deux » ou trois fois la semaine, & donner un » grand plein arrosoir à chaque pied ».

(2) Je ne fais si tous les jardinistes adopteront cette distinction de plantes qui demandent plus ou moins d'eau. On adoptera mieux ce qui suit, par

(1) *Abrégé pour les Arbres nains, & autres, &c.* par *J. Laurent*, Notaire de Laon, in-12, Paris 1675, pag. 39.

(2) *Nouveau Traité de la culture des Jardins Potagers*, in-12, Paris 1692, Chapitre 5.

JUILLET.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements.
du Pota-
ger.

rapport aux semences & aux nouveaux
 JUILLET. plants que l'Auteur paroît avoir em-
 Chap. II. pruntés du *Nouveau Traité de Boyceau*
 Des Ac- de la Baraudiere, Intendant des jardins
 compa- des Maisons Royales, voici ce que dit
 gnements du Potage. Jardiniste.

„ Il arrive souvent de l'inconvénient
 „ de l'arrosement qu'on donne aux
 „ semences & aux nouveaux plants,
 „ durant les sécheresses de l'été, par
 „ les animaux qui sont en terre,
 „ comme les taupes, les mulots & les
 „ autres qui ne sont pas moins altérés
 „ que les plantes; car sentant l'humidi-
 „ té ils la viennent chercher de loin,
 „ & s'assemblent en nombre à cette
 „ fraîcheur; ils mangent les graines en
 „ faveur desquelles l'arrosement avoit
 „ été fait, & fouillant la terre & la
 „ soulevant, ils déracinent les plantes
 „ qui sont séchées par la chaleur qui
 „ pénètre ensuite plus facilement. C'est
 „ pourquoi je dis encore qu'il vaut
 „ mieux n'arroser point, qu'arroser
 „ peu „ *.

L'inconvénient dont on vient de par-
 ler est très-réel & fréquent, je l'ai sou-
 vent éprouvé, sur-tout aux melonnières.

* *Traité du Jardinage*, &c. Boyceau de
 la Baraudiere, in-12, Paris 1689, pag. 92.

Pincement des Arbres.

ON peut encore en ce mois, comme en ceux de Mai & de Juin, pincer, c'est-à-dire, rompre l'extrémité des gros jets, aux pêchers, pour leur faire changer de dessein, & pousser quelques petites branches à fruit, au lieu de continuer d'en former une grosse qui ne fruiteroit pas. Il ne faut point cependant différer trop cette façon, par les raisons qu'on trouvera en Mai.

Elite des Fruits à laisser sur les Arbres.

SI l'on a manqué le mois précédent de faire la revue de ses fruits, pour conserver les bons, & abattre les défectueux, on est encore à temps d'en faire le triage sur les arbres d'automne & d'hiver, comme on a dit.

Palissage.

L'ATTENTION du Jardinier, qui veut que ses espaliers lui fassent honneur ne doit pas être limitée à certains mois seulement; mais il convient de ranger en son poste toute branche nouvelle à mesure qu'elle paroît sortie du rang des autres, ce qui peut arriver tant

JUILLET.

Chap. II.

Des Accompaniments du Potager.

JUILLET.
 Chap. II.
 Des Accompaniments du Potager.

que la seve est dans le mouvement qu'elle a commencé de prendre en Février, & qu'elle continue jusqu'en Septembre. Ce mois est cependant désigné pour faire l'examen des espaliers, & pour mettre en ordre les jets qui s'en écartent. Si ces faux jets sont encore tendres assez pour que le Jardinier n'ait pas besoin d'instruments, il les débusque avec le pouce; mais il emploie la serpette, s'ils sont déjà forts & endurcis.

CHAPITRE III.

PRODUIT DU POTAGER.

UN jardin potager, bien soigné, & que l'on garantit des chaleurs brûlantes de l'été, peut fournir l'hortolage dont on fait ici mention. C'est du moins ce qu'on trouve dans le nôtre.

Artichauts, 1. 2. 3.

Différentes laitues, 1. 2. 3.

Choux cabus de Milan, &c. 1. 2. 3.

Oseilles, toutes les especes, 1. 2. 3.

Poirée blonde, 1. 2. 3.

Poirée à carde, 1. 2. 3.

Ciboules, 1. 2. 3.

Civette, 1. 2. 3.

- Pourpier doré, verd, porcelaine 1. 2. 3.
 Cerfeuil d'Espagne, 1. 2. 3.
 Cerfeuil commun, 1. 2. 3.
 Mâches, 1. 2. 3.
 Endives de toutes les especes, 1. 2. 3.
 Alleluya, 1. 2. 3.
 Meringeanes, 3.
 Radis, raiforts, 1. 2. 3.
 Pois goulus, & autres, 1. 2. 3.
 Feves, 1. 2. 3. Echalotes, 1. 2. 3.
 Haricots, 1. 2. 3. Epinards, 1. 2. 3.
 Pommes d'amour, plantées au commencement de Juin, en fruit, en état à la fin de ce mois.
 Carottes, 1. 2. 3.

JUILLET.
 Chap. III.
 Produit
 du Potager.

Graines.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Coriandre, 3. | Radis. |
| Cerfeuil, 1. 2. 3. | Pois, 1. 2. 3. |
| Roquette. | Feves, 1. 2. 3. |
| Choux de différentes especes, 1. 2. | Cresson, 2. 3. |
| Laitues, 1. 2. 3. | Echalotes, 1. 2. |
| Ail mûr, 2. 3. | Epinards, 1. 2. 3. |
| Raiforts. | Céleris, 1. 2. |
| | Arroche, 1. 2. |

Fruits du Potager.

On peut avoir encore dans ce mois quelques framboises, de la groseille, & des fraises, suivant les expositions où sont les plantes, & selon les différentes

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

especes, dont on a parlé dans les Préliminaires. Certains fruits rouges, tardifs, comme bigarreaux qui durent encore, &c. La prune rouge, que j'appelle satin ou damas rouge, est en saison; elle est suivie de quelques autres. Les poires & les Pommes, ainsi que les pêches, viennent, quoiqu'en petit nombre, sans confusion, enrichir nos desserts; les abricots.

Les figues précoces, de la première sève, ou figues-fleurs, assistent agréablement à l'ouverture des repas, après le milieu de ce mois, en ce pays; car en la basse-Provence c'est dès la fin de Juin. Ce dernier fruit plaît d'autant plus, que l'abondance des autres n'a point encore rassasié le goût, & que celui des figues est délicat, quand on ne prévient point sa maturité par l'impatience. La figue elle-même annonce sa maturité, par un air penché, par la couleur qu'elle a acquise, & qui est propre à l'espece, par sa peau crevassée, qu'elle ride tant soit peu, par sa souplesse sous le pouce expérimenté, qui la presse sans violence, & quelquefois par une espece de larme figée qui paroît sortir de son œil, & qui désigne le temps de la cueillir, autant que le lait qui découle de sa queue, lorsqu'on prévient ce temps,

fait connoître la précipitation du cueil-
 les qui la détourne ; le fruit même
 la reproche & s'en plaint par sa saveur
 austre, qui n'est point encore perfec-
 tionnée. Voilà ce que témoigne le lait
 d'une figue qui n'est pas mûre ; mais il
 ne fait pas la fonction des larmes que
 lui fait répandre le regret d'être séparée
 du tronc, ainsi que le pensoit le grand
 St. Augustin encore environné des som-
 bres ténèbres des Manichéens.

La Provence peut être regardée,
 aussi-bien que l'Italie, l'Espagne & le
 Languedoc, comme le pays naturel du
 figuier ; puisque de lui-même il croit &
 dans des fentes de rocher, & dans d'au-
 tres endroits où il ne doit rien à la
 main du cultivateur. Si les figues sau-
 vages & volontaires, n'ont pas eu pri-
 mitivement la même bonté qu'on y
 trouve à présent aux figues, c'est que la
 culture les a perfectionnées. On a d'a-
 bord planté des figuiers assez générale-
 ment dans les vignes, & on n'en a
 domicilié dans les jardins que quelques
 especes préférables ; la plus grande
 partie est restée en possession de la
 campagne, d'où l'on peut dire que les
 figuiers appartiennent moins au jardi-
 nage qu'à la Ferme. C'est à la Ferme aussi
 que je renvoie de traiter plus en détail
 de la culture de ces arbres, sur qui

JUILLET
 Chap. III.
 Produit
 du Potage.
 ger.

J'aurais plusieurs choses à dire ; je ne
 tairai pas cependant ce qu'il intéresse
 le plus de savoir jusqu'alors.

JUILLET.
 Chap. III.
 Produit
 du Potager.

Le figuier aime la terre bien appré-
 tée, & il y réussit mieux ; il vient bien
 cependant dans une terre légère, mé-
 diocrement bonne, comme celle de
 vigne, ainsi que l'expérience générale
 nous le prouve ; mais il ne réussit point
 dans des terres humides, pesantes &
 froides, ni dessous des égouts. On le
 multiplie de boutures, de marcottes,
 de graines, ou de rejetons, qui ne
 poussent que trop abondamment du
 pied.

La graine semée en Mars leve aisé-
 ment, & fort vite ; c'est delà que sont
 venues plusieurs variétés spontanées ;
 car comme j'ai vu quelquefois lever
 des figuiers dans des vases, & que cette
 semence s'étoit trouvée dans la terre
 par hazard, ou s'y étoit répandue avec
 la fiente de quelque animal qui avoit
 mangé la figue, il peut de même en
 avoir crû dans les champs, qui ont
 formé cette multiplication ou variété
 des fruits qu'on possède en divers pay.

Les rejetons enracinés se plantent à
 l'ordinaire, comme les autres arbres ;
 mais la façon des boutures est différente ;
 on ne fiche point en terre perpendi-
 culairement une branche d'un seul
 rameau

rameau, on en choisit au contraire
quelqu'une qui ait plusieurs divisions
ou plusieurs petites branches : le trou
où l'on veut la planter étant préparé
comme il faut, on y entre pour y
arranger séparément toutes les petites
branches qui, en agents fideles, tra-
vailleront pour l'approvisionnement de
la tige, ne réservant pour la former
qu'un seul bout entier, qu'on observe
de ne point rogner, & qui doit paroître
environ un demi-pied hors de terre ;
l'on couvre tout le reste d'un bon pied
de terre. J'ai plusieurs fois éprouvé que
cette maniere de planter les figuiers
est la meilleure, le sujet reprend tout
aussi bien, & donne plutôt de fruit.

Il me paroît que le *Jardinier solitaire*
croit les figuiers trop indifférents sur
la préférence de leur habitation : *Ils*
viennent bien, dit-il, à toutes les expo-
sitions, je n'en excepte point le nord ; il
est vrai néanmoins, ajoute-t-il, que leurs
fruits en sont plus tardifs, & qu'il ne
faut point attendre de secondes figues. Le
sieur du Pradel dit cependant que nul
autre air n'est convenable au figuier, que le
chaud ou au moins le tempéré, se reculant
des froidures. L'expérience nous montre
en effet, ici, qu'en général le figuier
aime le chaud & craint le froid, il est
donc avantageux de le bien placer. J'en

Tome III.

D

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potage.
ger.

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

ai vu qui croissent dans les fentes des vieilles murailles, soutenant un terrain supérieur; exposés au midi, ils y prospéroient avec vigueur & rapportoient du fruit hâtif; mais dans certains hivers plus piquant qu'à l'ordinaire, ils en étoient quelquefois maltraités, jusqu'à perdre tout leur bois extérieur; j'en ai vu qui étoient placés dans des basses-cours, la plupart du temps à l'ombre des bâtimens; j'en ai vu encore qui étoient durant une partie de l'année privés de l'aspect du soleil, par une muraille, derrière laquelle ils étoient. Ces figuiers qu'on auroit cru placés désavantageusement, je les ai vu résister au degré du froid qui avoit fait mourir les premiers qu'on auroit jugé dans une exposition plus favorable que les autres. d'où j'ai conclu, & l'expérience m'a confirmé dans mon jugement, que le figuier demande bien en général d'être en belle exposition, qu'il y vient mieux, & croît *plus gaiement*, comme dit le sieur du Pradel; mais qu'il est plus en sûreté en plein air que dans un air étouffé, ou formant des espaliers au vrai midi; outre que la contrainte lui déplaît, & plus encore les mutilations d'une serpette trop sévère. Comme son bois est fourni d'une abondante moëlle, il est plus susceptible du mauvais effet

des faisons lorsqu'on leur ouvre l'entrée
par des incisions ou trop grandes ou
trop multipliées.

JUILLET.
Chap. III.

Aussi ne peut-on rien ajouter à la
beauté des figuiers que j'ai vus aux
environs de Nice & d'Antibes, ils sont
plantés en pleine campagne, comme
les autres arbres, & ils en imitent la
grandeur & la beauté tant qu'on les
laisse croître selon leur génie.

Produit
du Pota-
ger.

Quand on plante de ces arbres dans
les jardins, & qu'on veut leur donner
une exposition à leur gré, l'on doit pré-
férer celle qui participe du levant &
du midi, comme la meilleure; il n'en
est cependant aucune qui les sauve
toujours des gelées extraordinaires;
mais ce qui peut en quelque façon
consoler, c'est qu'il est très-rare en ce
pays, que le figuier meure sans ressource,
par le pied; il repousse ordinairement
au printemps suivant, & fruité à la
seconde année.

Au lieu donc de les arracher comme
morts, il faut les ressaper sur terre;
mais il est prudent de ne pas se presser
de le faire, & d'attendre même jusqu'à
la fin de Juin pour décider sûrement si
les branches ont en effet péri; car il se
peut qu'elles ne soient que malades, &
que la sève s'y portant avec abon-
dance les ranime, & les fasse pousser,

JUILLET.
Chap. III.
 Produit du Potager.

ainsi que je l'ai vu quelquefois arriver. Il paroît prouvé, par ce qu'on a dit, que la culture des figuiers n'est pas bien difficile. On les plante en Mars & Avril, lorsque le froid est cessé ou beaucoup ralenti, afin de leur en éviter le péril qu'ils redoutent bien plus dans leur première jeunesse, qu'étant avancés en âge. C'est pourquoy j'ai toujours préféré le printemps à l'automne; leur pain ordinaire est une terre médiocrement bonne, & les biscuits dont on peut les régaler sont le terreau, la terre neuve, les balayures, la charrée ou cendres de lessive, &c. On peut aussi pour garantir les racines qui tracent, de l'impression du froid, & pour les tenir fraîches en été, répandre autour du pied des figuiers, des chenevottes ou éclats des tuyaux qui se séparent de l'écorce du chanvre lorsqu'on le broie sur le chevalot, à coups de battoir, ou qu'on le passe à la mâchoire pour l'assouplir.

Ce sont là les douceurs qu'on donne aux figuiers, quand on les aime, & qu'on veut les soigner.

Si quelqu'un n'est pas assez instruit par ce qu'on a dit jusqu'ici, ou qu'il souhaite d'apprendre ce qu'on fait ailleurs pour les figuiers, il peut lire ce qu'en ont écrit les anciens Auteurs

que je connois , comme Caton , Varron , Pallade , Columelle sur-tout Chap. 9. JUILLET.
De arboribus pomiferis. Pline en particu- Chap. III.
 lier le satisfera plus que les autres ; il Produit
 parle des figuiers en trop d'endroits du Pota-
 de son histoire , pour les indiquer. Ces ger.
 respectables Ecrivains parlent pour l'Italie. Dans *les Agréments de la Campagne* ,
 Chap. 8 , &c. il est rapporté ce qu'on fait
 en Hollande. Les usages d'Angleterre
 sont marqués dans le curieux *Dictionnaire de Miller* , assez au long , & brièvement dans *les Observations de Bradley* ,
sur le jardinage , Tome II , Chap. 2.
Tournefort dans la Relation de son
 voyage au Levant , Tome II , Lettre 8
 & 10 , rapporte ce que les Levantins
 font pour les figuiers. Le sieur du
 Pradel dans le sixieme livre de son
Théâtre d'Agriculture , Chap. 26 , parle
 pour le Languedoc ; mais rien n'est plus
 instructif pour Paris , & pour d'autres
 parties de la France , que ce qu'a dit
 la *Quintinie* ; aucun des Modernes
 n'instruit avec plus d'étude & de con-
 noissance , que ce Jardiniste consommé ,
 sur la culture des figuiers & de leurs
 fruits , dans chacun des deux volumes
 de ses instructions pour le jardin fruitier.
Le Jardinier solitaire en a donné
 aussi dans la seconde partie , Chap. II.
 un Traité très-bon à lire , & auquel on

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

peut recourir pour les pays où la culture des figuiers exige plus de soins que dans le nôtre.

Voilà des sources fécondes où peuvent puiser ceux qui n'ont pas la patience ou la volonté d'attendre que traitant de la Ferme, je reprenne l'article de la figuerie. Je pourrois encore renvoyer à la lecture de plusieurs autres bons Auteurs, que je supprime pour abrégér; mais qu'on n'entende point par cette retenue, tant de nouveaux & petits Dictionnaires dont la plupart, échos de ce qui s'est déjà dit, ne savent que le copier sans choix, ou le contredire sans critique.

Je parlerai cependant encore d'une autre façon de planter les figuiers, par laquelle on les rend nains. C'est sur la foi d'autrui, & pour les curieux à qui cette petiteffe de la taille plaît, & leur donne la liberté d'en orner des allées, des terrasses, des fenêtres, de les changer de place à leur gré, & de les enfermer l'hiver dans des endroits dont la température hâte une végétation, qui par sa diligence, leur fait gagner le pas sur les autres figuiers. Cette façon est fort simple: voici ce qu'en disent ceux qui nous ont appris cette méthode.

» Il faut au printemps couper une

DU POTAGER. 79

„ jeune branche de figuier , qui entre
 „ en seve ; mais avant que les boutons
 „ y soient déployés , on la plante en JUILLET.
 „ un sens opposé à la pratique ordi- Chap. III.
 „ naire , c'est-à-dire qu'ayant tordu un Produit
 „ peu la cime de la branche , on la du Pot-
 „ plante à rebours dans les vases où ger.
 „ l'on veut qu'elle reste , de façon
 „ qu'elle soit posée de haut en bas.
 „ Par cette revolution de seve qu'on
 „ occasionne , par cette position contre
 „ nature , la branche ne laisse pas de
 „ pousser , mais ce n'est plus avec la
 „ même direction , n'y avec tant de
 „ force : l'arbrisseau reste au contraire
 „ toujours fort petit , & ne se charge
 „ pas moins de beaucoup de bonnes
 „ figures ” à ce que j'ai lu ; car en ce
 „ pays on n'y cherche pas tant de façon.

Greffes.

ON greffe en écusson dans ce mois,
 plutôt ou plus tard , selon que les sujets
 sont en seve. *Consultez le chap. 12 des*
Préliminaires.

Limaçon.

ON a dit en Avril ce qu'il paroïssoit
 à propos de faire pour empêcher que
 les limaçons ne rongeaient les nouveaux

JUILLET. jets des arbres. On avertit ici que ces animaux sont encore plus avides des fruits, & qu'ils en gâtent plusieurs: l'on conseille donc contre leur attaque, le même préservatif qu'on conseille en Avril. On y ajoute cependant, qu'on peut aussi mettre au pied des arbres de la cendre, de la sciure de bois, & des barbes d'épis d'orge brisés. Ce dernier préservatif produit un effet semblable à celui de la corde de crin; il pique les limaçons, & les empêche d'aborder. On entoure de même les carreaux des semailles. C'est une barrière qui les défend de l'incursion du plus hardi & du plus osé limaçon.

Palissage.

CE mois est celui auquel il est à propos de palisser les arbres; mais on ne prend point ici ce terme dans toute l'étendue de la signification qu'il a. Lorsqu'on taille, on ne détache rien du treillage, au contraire, on y assujettit les jets nouveaux qui ne répondent pas à ce que le Jardinier s'en étoit promis; ou il les retranche avec l'attention conseillée dans les Préliminaires; ou s'il se trouve quelque vuide à portée dans l'espalier, il les amène, observant de ne les point trop cour-

DU POTAGER. 81

ber en dos de chat, car les branches ainsi forcées font un coude, sur lequel la seve s'arrête, & d'où elle pousse, dans la suite un faux jet, qui emporte toute la force du reste de la branche.

JULLET.
Chap. III.
Produit
du Pota-
ger.

On peut cependant user de cette licence plutôt que de laisser un vuide trop apparent; sauf, lors de la taille, à retrancher cette branche qui n'est point en regle. Le palissage dont il s'agit, se fait non seulement pour rendre l'espalier plus agréable à la vue, par la symmétrie & l'arrangement de la verdure; mais afin que les fruits, qui seroient trop cachés, se présentent au soleil, pour qu'il les mûrisse mieux, & qu'il leur fasse prendre un coloris parfait. Ce qui doit s'entendre pour les poires & les pommes d'automne, d'hiver, & dans les jardins dont l'exposition est moins avantageuse que la nôtre; car les fruits d'été en particulier n'ont ici que trop de chaleur, & ils mûrissent assez sans ce secours. Quand on le donne il ne faut pas effeuiller tout d'un coup la branche qui ombrage le fruit, mais on découvre successivement ceux qui approchent de leur maturité, cette conduite fait que la rosée de la nuit, la pluie & les rayons du soleil concourent ensem-

Dvj

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Poia-
ger.

blent , & contribuent à perfectionner le dehors du fruit & à rendre sa chair plus délicate.

Je n'ai point, en parlant des figues & des autres fruits qu'on retire du Potager, distingué les especes par leur nom particulier, attendu que ces noms ne sont pas les mêmes en chaque pays, d'où il s'ensuit que tout lecteur ne m'entendrait pas uniformément, d'autant moins que ces noms varient encore dans les Auteurs, ainsi que dans l'usage de diverses Provinces, non seulement étrangères, comme on peut voir dans *Miller*, dans le *Jardinier du Pays-bas*, &c. sans parler de plus anciens Auteurs; mais même dans ceux qui ont écrit dans ce Royaume, tel que *la Quintinie*, le *Jardinier solitaire*, les *fleurs de la Riviere & du Moulin*, sur la *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit*, &c. Et en particulier dans le petit ouvrage de *M. le Marquis de Chambray*: il a donné des noms encore moins connus en cette Province, que dans l'*Art de cultiver les pommiers*, les *poiriers*, & de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, Paris, 1765.

Papillons à détruire.

DANS ce mois ont voit ordinairement

voltiger quantité de papillons auxquels il faut faire la guerre, comme à des ennemis des arbres & des herbes potageres. On tâche, pour cela, tandis qu'ils volent, de les arrêter avec ces ingénieux pièges qu'ont imaginé les curieux, qui veulent faire des collections des riches parures dont plusieurs papillons sont habillés. On peut encore les chercher jusques dans ces endroits où les femelles se retirent pour pondre cette abondance d'œufs, d'où naissent les légions des chenilles, qui dans le printemps suivant, causent tant de ravage à la campagne & aux jardins. C'est dans ces retraites que les papillons se dépouillent de leurs poils, & en construisent à leurs œufs une espece de nid, où ils puissent reposer mollement & chaudement. Tel est en particulier, le procédé industrieux du papillon, de la chenille appelée *commune*, parce qu'elle est en effet la plus commune dans nos contrées.

On prévient par-là le mal, on évite le feu avant qu'il s'allume, & on punit dans les chefs, les désordres que feroit une race future.

Un Jardinier que j'ai lu, dénonce en particulier les papillons blancs, comme ceux qu'il importe le plus d'anéantir.

Bradley fait plus que les dénoncer

D V

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

JUILLET. simplement, il prouve le ravage qu'ils
 Chap. III. causent par leur fécondité, qui est
 Produit beaucoup plus grande que celle des
 du Potager. autres papillons.

Les chenilles, dit-il, *Tom. III, pag. 52,*
 „ qui se nourrissent sur les choux, &
 „ qui se changent en papillons blancs,
 „ d'ordinaire, multiplient deux fois
 „ par an, & chacun d'eux laisse chaque
 „ fois près de quatre cents œufs; de
 „ sorte qu'après la seconde ponte, on
 „ peut compter avoir seize mille che-
 „ nilles produites d'une seule „.

Quel Jardinier seroit assez stégmati-
 que & indolent, pour ne pas se sentir
 animé contre ces insectes, & disposé à
 prévenir le ravage qu'une si exorbi-
 tante fécondité peut produire dans
 son jardin.



A O Û T.

Ce mois a trente & un jours.

J. du Mois.	Point du Jour.	Lever du Soleil.	Durée du Jour.	Couc. du Soleil.	Nuit close.	Durée de la Nuit.	
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	
1	2	42 4	46	14 28	7 14	9 18	32
8	2	55 4	54	14 12	7 6	9 5	48
15	3	8 5	3	13 55	6 57	8 52	0 5
23	3	24 5	13	13 34	6 47	8 36	10 26

L'ANNÉE n'étoit autrefois divisée qu'en hiver & en été, par les deux équinoxes. On prenoit pour été, depuis l'équinoxe de Mars, jusqu'à l'équinoxe de Septembre: & l'hiver, depuis l'équinoxe de Septembre jusqu'à l'équinoxe de Mars.

Mais, depuis que les Astronomes ont partagé l'année en quatre parties égales, ou en quatre saisons, Août est compté dans l'été, & c'est au milieu de ce mois, que pour l'ordinaire nous ressentons la plus grande chaleur. La

AOUT.

longueur des jours , & la briéveté des nuits en est la cause ; car la chaleur que le soleil a communiquée à la terre pendant le jour , subsiste encore en partie au commencement du jour suivant , & augmente d'autant celle que le soleil répand de nouveau. La chaleur ainsi additionnée durant plusieurs jours , forme vers le milieu de l'été , la plus grande chaleur de l'année , à moins qu'elle ne soit tempérée par des vents , ou par la pluie , à laquelle on doit suppléer par des arrosements , & plus copieux & plus fréquents , si l'on veut sauver ses plantes.



... Mais, ...
 ont parage l'...
 éales, on en dit...
 compe dans l'été, & c'est au milieu
 de ce mois, que pour l'ordinaire nous
 retirons la plus grande chaleur.

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Laitues à semer.

DES le commencement de ce mois on sème les laitues, petites crepe blonde, ou comme d'autres l'appellent *petite noire*, à cause de la couleur de sa graine: si elle est soignée & replantée à propos, on la pourra manger dans l'avent.

Semez des laitues grosses blondes, graines de cinq ans, le 14; replantez le 17 Septembre.

On sème encore des chicons romains & verts, jusques en Octobre; ils passeront l'hiver pourvu qu'on les soigne, & serviront en Avril.

Vers la fin du mois on sème toutes les laitues d'hiver, spécifiées au mois prochain; elles seront en état d'être replantées en Octobre & en Novembre. La laitue brune de Hollande, semée en ce temps, est bonne en Janvier.

Graines de Laitues.

QUOIQUE dans les mois précédents

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

il ait été question de la maturité des graines de laitues, parce qu'en effet on en recueille quelquefois alors, comme le mois d'Août est la saison la plus abondante, je crois devoir revenir sur cet article pour avertir que comme souvent bien des plantes avortent, soit par l'effet des saisons, soit par le dégât des animaux, il ne faut jamais compter sur la récolte d'une seule année; mais avoir la provision des deux précédentes. On destine à grainer des laitues plantées à un mois d'intervalle les unes des autres, pour que le produit d'une plantation remplace la perte de l'autre. Cette graine se conserve bonne pendant trois ans, & germe même encore assez bien à la quatrième, lorsqu'elle a été bien aoûtée, ils n'est pas sûr d'y compter après ce temps. La meilleure à semer est celle qu'on a gardée au moins un an, la plus récente est sujette à monter. La graine la mieux conditionnée & la préférable, est celle qu'on retire la première des plantes exposées, comme il a été dit au mois de Juillet; car, après avoir secoué ou froissé les plantes, si on les remet au soleil on en retirera encore de la graine d'une qualité cependant inférieure, mais qui peut servir au besoin, & dont on se sert pour couper.

Des Porreaux.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Si l'on a semé dans la vraie saison, & qu'on ait bien soigné la pépinière, on doit avoir en ce mois des Porreaux assez forts pour les faire blanchir; c'est en y procédant qu'on connoitra l'avantage que notre culture a sur les autres; car si les rangs des porreaux ont été plantés à quatre ou six pouces de distance seulement, on ne peut les enfourer suffisamment faite d'espace, ou il faut les enterrer ailleurs, ce qui, tout au moins en retarde le progrès, quand on n'en perd pas une partie, au lieu que nos Jardiniers pour faire blanchir leurs Porreaux sans les arracher, les déchaussent ou décharnent jusqu'aux racines, du côté seulement vers lequel ils penchent, commençant par le rang le premier planté, ils abaissent ensuite les plantes dans le creux, & les recouvrent de la terre qu'ils meuvent en creusant la seconde rangée, & ainsi successivement, de sorte qu'il ne paroît au dehors que le verd de la plante dont toute la tige blanchit & s'allonge de telle sorte, que quand elle fait bien on la couche de même encore une seconde fois. Cette opération, comme l'on voit, differe beaucoup des autres;

mais aussi differe-t-elle plus encore en
 AOUT. succès, & tandis que *Liger*, dans son
 Chap. I. *Théâtre d'Agriculture*, * décrit le por-
 Conduite reau, ayant la partie blanche, longue
 du Potager. de quatre ou cinq doigts, nous pour-
 rions en montrer dont la tige blanchie
 comme je viens de dire, a bien pour
 l'ordinaire, en bon terrain, un pan &
 même un pan & demi de longueur.

Quelquefois on s'y prend même en
 ce pays d'une autre façon, pour faire
 blanchir les porreaux par des raisons
 particulières, comme quand une plan-
 che est mal fournie de plantes qui ont
 péri, ou qu'on a besoin de la planche
 pour y placer autre chose; en ces cas,
 & d'autres rapportés en Novembre,
 on arrache les porreaux pour les trans-
 planter dans de profonds sillons, peu
 distants entr'eux, où les plantes se tou-
 chent & sont cachées, jusqu'au bout
 de leur tige.

Graine de Porreau.

LE porreau pour grainer pousse des
 tiges de trois pieds ou environ, de hau-
 teur, portant à leur extrémité une espee
 de globe ou de houpe assez grosse,
 garnie dans toute sa circonférence,

* Liv. 4, Chap. 8, pag. 439.

DU POTAGER. 91

de fleurs purpurines, ouvertes en clochettes, & soutenues chacune par un pédicule distinct. A ces fleurs succede une coque triangulaire, qui soutient trois graines noires. Quand un certain nombre de ces coques paroît ouvert, on coupe les têtes qui les portent, on les amoncele en tas, un jour ou deux, pour qu'elles fermentent un peu, ce qui acheve de mûrir les graines, & les fait détacher; puis on froisse les têtes entre les mains; la graine qui tombe avec facilité est la meilleure; on bat celle qui reste, on vanne le tout, pour en séparer la bête, & on garde le produit en lieu sec, moyennant quoi, cette graine est bonne deux & même trois ans; si on la gardoit dans sa coque elle dureroit davantage en valeur.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Oignons & de leurs especes.

CETTE plante si commune dans les Potagers, d'un usage si fréquent dans la cuisine, d'une utilité expérimentée en médecine, si connue de tout le monde, se diversifie dans ses especes; mais pour ne pas les multiplier au-delà du besoin, ni jeter dans l'esprit des Jardiniers une variété d'idées inutiles pour eux, dont il faut laisser le détail exact aux Botanistes, je mentionne

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

plement ici, les oignons d'été ou d'automne, & je les subdivise dans chacune de ces deux classes, en oignons blancs ou rouges, ronds ou longs; car la couleur plus ou moins chargée n'est pas, dans ma façon de penser, une distinction capitale ni constamment invariable, elle est encore moins essentielle pour leur culture ou pour leur qualité, qu'ils tirent d'ailleurs; j'en dis de même de la figure.

La durée de l'oignon est de deux ans: au premier il forme sa bulbe ou tête, qui est sa partie plus utile, & au second cette bulbe se consume à nourrir la graine qui doit en soutenir ou perpétuer l'espece.

Oignons d'été.

LES oignons que j'appelle d'été, parce qu'ils mûrissent, & sont récoltés durant son cours, sont ronds ou longs, & dans chacune de ces deux divisions il y a des oignons blancs & des rouges; la couleur mitoyenne ou pâle ne me paroît pas une distinction classique, venant de toute autre cause que d'une qualité originaire; ou si cette légèreté de nuance devoit passer pour caractéristique, il faudroit passer reconnoître de même, une variété spécifique dans la

forme, plus ou moins arrondie, renflée ou plate, ce qui jetteroit dans des détails peu nécessaires, & toujours plus variables que constants.

L'oignon d'été est à peu-près rond, ou il est long, & dans chacune de ces deux classes il y en a de blancs & de rouges, la rondeur n'est point exacte; il s'en trouve d'applatiss, de hauts, de renflés par le milieu; mais ces légères diversités ne les tirent point de la classe ronde. La couleur seule y mérite une distinction notable; il y en a donc de blancs comme de rouges, & en général, les premiers sont moins piquants pour le goût, il faut cependant observer que ce goût relevé & fort, dépend souvent pour l'une & l'autre couleur, de la qualité du terrain, de sa forte exposition, & du peu d'arrosement; car quelquefois l'oignon acquiert de la douceur par les mouillures fréquentes, & il prend de la force par leur retranchement; mais aussi se conserve-t-il plus sans germer, quand il a été moins arrosé. Voilà pour les oignons arrondis, ou de la première classe. Ceux de la seconde, ou les longs sont aussi blancs ou rouges; mais la différence de couleur n'en donne point à la forme qui est singulière; elle imite assez ordinairement celle du battant

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

des cloches. Sa grosseur par ses deux bouts, est à peu-près égal ; mais le milieu est un tiers plus renflé : j'en ai eu de dix pouces de longueur, de trois d'épaisseur dans le milieu, & d'un seulement par chaque bout. Leur qualité particulière est d'être pour l'ordinaire plus doux que les autres, sur-tout le blanc ; & leur défaut est de dégénérer, c'est-à-dire de devenir piquants & de changer de figure. Ils dégèrent ailleurs que dans le quartier d'un village auprès d'Aix, où ils réussissent avec solidité ; c'est-là que j'ai soin de me pourvoir d'oignons faits, que je mets grainer ensuite ici, ce que je renouvelle de temps en temps pour ne pas manquer de cette espece d'oignons, préférable crud à tous les autres, comme il leur cede en valeur pour bien des usages où il faut les faire cuire.

Oignons d'Egypte.

SANS s'écarter de la regle suivant laquelle je ramene toujours mon sujet au plus simple, on pouroit bien cependant faire une classe encore des oignons d'Egypte. Surpris des regrets singuliers que les Israélites témoignent étant privés de ces oignons, je m'en faisois une peinture séduisante à laquelle

succédoit l'envie de connoître & d'avoir cette plante si prisée. Après bien des soins j'ai reçu des oignons, & même de la graine. Il y en a de blancs & de rouges comme chez nous; la grosseur de ces Egyptiens étoit celle du poing, leur forme plus haute que large, aminuiffée par les deux extrémités, c'est-à-dire qu'en général la taille des premiers venus étoit un peu renflée dans son milieu; leur particularité consiste à se beaucoup garder, à être plus dur que les nôtres, d'exiger par conséquent une plus longue cuisson; j'en voulus goûter de cruds: ce n'étoit assurément ni poire ni pomme, mais bien de vrais oignons pour la vivacité du goût piquant. J'en conclus que ces bons Israélites ennuyés de la manne, avoient sans doute leur palais aussi dur que leurs têtes. J'ai cependant conservé & planté de ces oignons Egyptiens qui viennent bien, moins beaux cependant que ceux du pays; mais de meilleure garde, ce qui revaut le plus de feu que demande leur préparation.

Oignons d'été à semer.

LES oignons d'été se sement depuis le milieu d'Août jusqu'au milieu de Septembre, voilà leur vraie saison pour

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

ce pays, on peut la pousser jusqu'à la fin de Septembre, si l'on y est contraint par quelque raison; mais en ce cas on ne peut replanter ces derniers oignons en automne, comme les premiers qu'on met en place durant l'Avent. Ce n'est pas pour ce pays que le *Dictionnaire d'Agriculture* recommande d'en semer peu dans ce mois, parce qu'ils montent. Ils ne montent que quand la graine n'est pas bonne, ou quand elle est semée avant le temps.

La façon de les semer est ici moins mystérieuse que dans l'*Ecole du Potager*, & nous jettons plus de graine dans un même emplacement, parce que suivant ses leçons on sème à demeure, & que nous sèmons pour replanter. Différence dans laquelle l'expérience fait connoître que les oignons replantés deviennent plus grands. D'ailleurs on ne doit point épargner la graine de crainte qu'il n'en manque une partie, ce qui arrive souvent quand on n'est pas bien assuré de sa bonté; il vaut mieux que le plant vienne trop épais, ce qui est aisé à corriger, en le sarclant, au lieu que s'il étoit trop clair, on ne peut réparer ce défaut. On est moins timide aussi sur les engrais & sur le remuement de la terre; car dans le voisinage on sème l'oignon sur les cheneviers qui ont

ont été fumées amplement lors de leur semis, & on les beche pour leur donner du fond, ce qui contrarie les leçons de l'Ecole du Potager, où il est dit qu'on doit bien se garder de fumer la terre la même année, & que l'oignon à semer ne demande pas la terre si fraîchement remuée. L'habile maître a parlé pour la Picardie, & j'écris en Provence où l'usage autorise de donner un profond labour dans les potagers, aux planches destinées pour l'oignon, & d'y répandre du fumier suivant le besoin. On cache encore la semence par un léger labour qui l'approfondit d'environ un pouce, si c'est en planches unies, ou on l'enterre en faisant des raies ou sillons, à la façon ordinaire des potagers. Une observation essentielle est que la planche ait été abreuvée à fond, & qu'on l'ait laissée se ressuyer un peu, après quoi on lui donne une légère façon avant que de semer, & afin que la fraîcheur de l'arrosement ne se dissipe pas si vite, on couvre le terrain semé avec des branches d'arbre, des paillassons ou d'herbage, sur quoi l'on continue de jeter le rafraîchissement nécessaire jusqu'à la levée des graines, c'est-à-dire environ trois semaines. Dès qu'elles paroissent pointiller, on enlève de dessus tout ce qu'on y avoit mis pour

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

garantir du soleil, & on continue à ces pépinières les soins qu'elles peuvent demander, tels que de les arroser & les sarcler jusqu'à ce que le petit plant ait atteint la force dont il a besoin pour être transplanté.

Petits Oignons.

SI le Jardinier, outre les oignons destinés à prendre toute leur croissance, veut en récolter de bien petits pour divers usages de la cuisine, il faut qu'il en sème d'un peu plus clairs qu'on vient de le dire pour les pépinières ordinaires, & que les plants se trouvent entr'eux à peu-près distants d'un pouce; on les laisse en place sans les arroser, ni leur donner d'autres soins que de les tenir nets. Ces oignons ainsi épais & négligés ne grossissent guère que comme une noisette, ou des noix. On attend qu'ils se fanent de maturité, après quoi on les ramasse pour les garder & s'en servir. La simplicité de cette pratique me paroît préférable à celle de l'*Ecole du Jardin Potager*, qui destine au même usage les petits oignons rejettés de la pépinière pour l'éclaircir, & qui les livre à l'ardeur du soleil d'été, & à toutes les intempéries de l'air.

Une autre utilité qu'on peut retirer de ces petits nains, c'est en les remettant en terre à la fin d'Août, ou en Septembre, & les soignant convenablement, de se procurer par ce moyen, dès l'automne, des oignons en verdure, & d'une durée qui continue jusqu'à ce que le printemps les sollicite de monter en graine, ce qu'on peut encore reculer en coupant le tuyau dès qu'il se déclare.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Graine des Oignons.

Ce mois, qui, comme on vient de voir, est celui de la semaille des oignons, est aussi celui de la récolte de leur graine. Sa maturité s'annonce par l'ouverture des petites enveloppes qui couvroient cette graine. Dès qu'il en paroît une partie, il faut couper les têtes contre lesquelles on laisse quelque peu de la tige, afin de pouvoir les lier ensemble par paquets. On les suspend au plancher ou contre un mur, les têtes en haut, afin que la graine en séchant ne tombe pas; mais préalablement il faut les laisser au soleil pendant quelques jours étendues sur un drap. La graine qui se détache naturellement est la meilleure, & comme telle doit être mise à part. Pour le surplus, si

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

elle n'est pas nécessaire toute à la fois, il faut la laisser ainsi dans sa bourre jusqu'au besoin ; car la graine s'y conservera bien mieux , & jusqu'à quatre ans ; au lieu que vannée à la récolte , elle ne passe guere la seconde année. Au surplus il est prudent d'en avoir de réserve ; car elle ne réussit pas toujours , & manque fort souvent par l'effet des nielles qui s'attachent à la tige , la font avorter ; d'ailleurs elle est meilleure à semer la seconde année que la première ; leve plutôt , & l'oignon se forme mieux que quand il vient d'une graine si nouvelle. La bonne graine bien conditionnée est la plus noire , ce qui montre sa parfaite maturité ; la plus pesante , ce qui est la marque de sa nourriture ; la moins ridée , par où l'on connoît sa nouveauté , du moins autant qu'on peut en juger ; car ce discernement n'est pas aisé à faire , & on ne le fait pas toujours sans se tromper.

Je ne puis , au reste , ne pas rapporter la maniere singuliere de récolter cette graine , comme dit le *Dictionnaire d'agriculture* , qui en fait une regle pour les ciboules , les oignons & les porreaux.
» Pour faire sortir cette graine de sa
» coque , on la met dans un mortier :
» on le fait avec le pilon , sans qu'il

» s'en écrase un grain. Cette méthode
 » est d'une grande expédition, on
 » vanne ensuite cette graine afin qu'elle
 » soit plus nette. » Voilà ce que dit
 cet Auteur, les Jardiniers de ce pays
 l'ignorent, & ne le pratiquent pas ;
 je ne fais même s'ils jugeront à propos
 de le pratiquer. Malgré l'autorité res-
 pectable du *Jardinier Solitaire*, d'où le
 Dictionnaire a copié mot pour mot
 cette leçon, peut-être diront-ils que ce
 Jardinier étoit *Solitaire*.

A O U T.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Récolter chez soi la graine.

IL est donc à propos, soit pour être
 sûr de la qualité des oignons qui ont
 grainé, soit pour connoître l'âge & la
 bonté de la graine, de la recueillir chez
 soi, y ayant à risquer quand on l'a-
 chete qu'elle ait mal mûri, qu'elle ne
 soit pas bien pleine, ou trop vieille :
 défauts essentiels & point aisés à con-
 noître. Dans le cas où l'on auroit né-
 gligé d'en récolter, il faut se pourvoir
 chez des personnes dont la fidélité soit
 connue, ou si l'on est réduit à s'adresser à
 des vendeurs, on peut faire l'essai de la
 graine, en mettant une pincée dans quel-
 que écuelle avec de l'eau, on la fait infu-
 ser 24 heures sur de la cendre chaude ;
 elle y poussera bientôt son germe, si elle

AOÛT. est récente, sinon il faut la rejeter.
 Chap. I. L'Auteur du *grand Potager*, après
 Conduite avoir nommé plusieurs endroits où l'on
 du Potager. recueille quantité de graines d'oignons,
 dit pag. 49, que celle de *Manosque* en
Provence est la meilleure. Cette Ville
 est à deux lieues d'ici.

Si dans ce mois les oignons plantés
 au printemps sont en maturité, l'on en
 fait la cueillette comme il est dit en
 Juin.

Ciboule.

LA ciboule graine tout comme
 l'oignon, & demande les mêmes soins.
 On y renvoie pour ne point multiplier
 les leçons.

La graine un peu moins grosse que
 celle de l'oignon, dure en bonté jus-
 qu'à quatre ans, si elle est conservée
 dans sa loge ou bourre; mais si elle
 est vannée elle ne conserve sa vertu vé-
 gétative guere plus de deux ans. Elle
 ne rentre jamais dans sa légitimité, &
 n'en revient point à produire de véri-
 tables oignons, comme disent quelques
 Auteurs.

Après la cueillette de la graine on
 coupe la tige qui l'a portée, & toutes
 les feuilles, à fleur de terre; la racine
 repousse de nouveau, & donne en son
 temps une seconde récolte de graine,

D U P O T A G E R. 103

& quelquefois même une troisieme, après quoi on lui substitue de jeunes & nouvelles plantes.

On sème la ciboule, voyez Juillet.

A O U T.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

Rocambole.

ON cueille les rocamboles qui n'étoient point mûres au mois précédent, on fait des paquets des têtes. La rocambole se conserve mieux ainsi, que si on détache les grains. La maturité de ces grains est une preuve assurée que la tête est mûre, aussi c'est pourquoi on la dé plante & on conserve le tout en lieu sec.

Choux à semer.

EN quelques endroits on sème les choux-fleurs à la fin de ce mois, dans des baquets ou terrines remplies de terre & de bon terreau, mêlés ensemble; on les arrose & soigne, & les gelées venant, on met ces terrines en sûreté dans la serre, jusqu'à la cessation du froid; ensuite, au mois de Mars ou d'Avril on met le plant en place. L'inconvénient de cette pratique est que durant sa longue prison cette pépinière jaunit, s'étirole & périt quelquefois. Le remede est de lui faire prendre l'air

A O U T. quand il est traitable; mais en ce pays,
 nous semons depuis la mi-Septembre
 Chap. I. jusqu'à la fin d'Octobre. Ce que je dis
 Conduite du chou-fleur doit être observé pour
 du Potager. le chou-cabus, & pour le chou de
 Milan qu'on desire avoir de bonne
 heure.

Qualités de la graine de Chou.

C E que les especes de choux ont de
 commun entr'elles & avec toutes les
 autres plantes, c'est qu'il importe d'être
 fourni de bonne graine, & bien con-
 ditionnée. Pour connoître si elle l'est
 il faut qu'elle soit d'une couleur vive,
 fort pleine d'huile, ce qu'on vérifie
 en l'écrasant sur l'ongle; bien ronde,
 & non ridée, petite ou desséchée,
 qu'elle soit brune & non pas d'un
 rouge clair, ce qui marquerait un
 défaut de maturité, cette couleur ce-
 pendant varie suivant les especes, a
 quoi le connoisseur doit faire attention
 & s'instruire par l'usage.

D'où tirer la graine de chou?

Q U A N T aux sources d'où on peut
 tirer les graines, il est mal-aisé de
 donner la préférence, & chacun doit
 s'en tenir aux essais qu'il aura faits.

Pour moi je tire le brocolis de Rome, les choux-fleurs de Malthe & de Chypre, les cabus de Nice, & les autres especes de Paris, quand je ne les ai pas fait grainer ici, ou que j'en ai mieux voulu renouveler & affranchir les especes: car quoique *la Quintinie* assure que tous les autres choux grainent en France; mais que les choux-fleurs n'y grainent pas, & qu'il faut faire venir la graine du levant, j'ai récolté de la graine de ces choux, que le même Auteur qualifie de *plus nobles*, & plus importants, dont le produit m'a contenté * dans les premières années; car je dois convenir que les choux-fleurs dont la graine avoit été récoltée ici, ont dégénéré d'une saison à l'autre, & ont enfin produit des choux que leurs premiers auteurs ne reconnoissoient pas pour être de leur famille, dans leur troisième & quatrième génération, ne produisant plus alors que des feuilles, qui à la vérité avoient bien quel'air du chou-fleur; mais dont la plupart ne formoient point de pomme; c'est apparemment ce que *la Quintinie* a prétendu dire, & sur quoi je conseille, comme lui, de puiser en bonne source la graine de

—————
AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

* Des Jardins Potagers, Tome II, pag. 179 & 180.

AOÛT. chou-fleur, sans espérer qu'on puisse
 la perpétuer dans les Jardins de ce
 Chap. I. pays.
 Conduite
 du Potager.

Epinards pour semer.

DÉS le milieu de ce mois on sème les épinards les plus durables; car on commencera d'en faire usage dans les premiers jours d'Octobre; ils continueront de servir dans l'hiver, & jusques au printemps, pourvu qu'ils soient soignés. Une attention essentielle pour qu'ils levent bien dans cette saison c'est d'abreuver à fond la terre, de la laisser ressuyer un jour ou deux, & ensuite de semer. Si l'on peut couvrir la planche, la réussite sera plus assurée dans la suite; quand ils auront levé, on les mouillera au besoin, sans quoi ils jauniroient, & deviendroient durs. Si la chose n'est point trop difficile, il sera utile à cette sorte d'herbage d'être garantie par quelque moyen, de l'ardeur du soleil durant les jours les plus chauds, cette attention maintiendra la beauté de la plante, & la délicatesse des herbes.

Graine de Persil.

LE persil qui a monté en Mai, fleuri en Juin, mûrit sa graine en Août.

Quand elle paroît assez colorée, & que la plante est sèche, on coupe les tiges par le pied, on les expose quelque temps debout au soleil, ou étendues sur un drap, après quoi on bat la graine, on la garde, elle se conserve bonne à semer pendant quatre ou cinq ans.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

De la Poirée.

LA poirée blonde, & la poirée à carde, grinent à peu-près dans le même temps. Lorsque la graine de la moitié de leurs tiges, paroît mûre par le bas, & de verte devient cendrée ou roussâtre, on la cueille. On expose ensuite pendant quelques jours au soleil les tiges coupées, pour les y laisser mûrir parfaitement. Je devois dire que, pour donner plus de nourriture aux graines du bas des branches qui en sont chargées, il est bon de retrancher leurs cimes, car la graine du bout ne mûrit jamais bien, elle reste petite, & comme avortée.

Durée de la graine en valeur.

CETTE graine ainsi récoltée sur les pieds qui ont hiverné, & gardée en lieu sec, se conserve bonne huit à dix ans. Il faut qu'elle soit de la grosseur d'un

108 ANNÉE CHAMPETRE.

pois médiocre , inégalement ronde ,
graveleuse , & de couleur rouffe , pour
être bien conditionnée.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Cardons.

SI par quelque occasion la graine de cardon n'avoit pas mûri plutôt , on la récolte à présent , de la façon marquée en Juillet.

Des Haricots.

LES Jardins , ou la Ferme , n'ont pas des légumes qui soient plus diversifiés que les haricots. *Tournefort* qui ne les a pas même tous compris dans ses *Eléments de Botanique* , fait pourtant mention de 59 sortes. *M. de Combe* , rapporte qu'un particulier de sa connoissance en avoit rassemblé 63 especes , toutes très-distinctes ; *Bradley* dit en avoir vu à peu-près autant.

L'*Agronome* cependant & l'Auteur du *Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle* , son fidele & très-littéral copiste , réduisent les haricots à trois especes , savoir les haricots gris sans parchemin , qui filent , les haricots blancs communs , & les haricots nains & hâtifs , qui ne filent pas comme les autres. C'est-là en nommer un petit nombre d'une multi-

tude d'especes qui sont peu semblables à la vue, & même au goût. Il est vrai que ces distinctions d'une espece à l'autre ne sont pas assez essentielles pour exiger une éducation propre à chaque espece en particulier ; mais aussi leur distinction est marquée à des caracteres trop singuliers pour être confondue. Sous laquelle des trois nominations marquées ranger par exemple le gros haricot d'Espagne, & le très-petit haricot verd ? Pour moi, je pourrois bien contrôler autour de quarante - cinq especes de haricots, que j'ai, ou que j'ai eues ; mais un tel détail n'entre point dans le dessein de cet ouvrage : d'ailleurs ces *variétés varient* tous les jours, & *varieront* encore. Le haricot qui a le plus changé, & que j'ai dit venir du haricot blanc d'Espagne, est celui que j'ai d'abord reçu sous le nom de *Haricot d'Inde*. Il est si particulier qu'on le cultive quelquefois dans les Parterres, où sa fleur l'a introduit ; elle est d'une couleur de feu parfaite ; il fleurit une partie de l'été, jusqu'au froid, & il rapporte beaucoup ; la gouffe qui est longue est d'un gros verd, & rude au toucher ; le grain fort gros, & gris de lin, jaspé de noir ; on le mange comme ceux de la famille, dont il s'est différencié. Il n'est ici parlé de ce haricot

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

que par rapport à son grain que l'on
AOUT. mange, il en fera reparlé dans l'article
 Chap. I. du Parterre, & l'on y verra la façon
 Conduite de l'élever, pour y figurer.

du Potager.

On lui reproche un défaut qui lui est commun avec les autres especes dont le grain est d'une couleur haute & foncée, c'est que le bouillon où il cuit prend sa teinture, & déplaît; le remede à cela, c'est de jeter l'eau quand il est à demi-cuit, & de substituer une autre eau bouillante, on corrige ainsi ce défaut, ou du moins on l'adoucit.

Les haricots sont un légume très-estimé, & d'une grande ressource, on ne sauroit leur contester leur utilité dans tous les temps de l'année, & pour l'usage de toutes les conditions; on en convient dans les cuisines, & je le publie volontiers ici; mais je ne dis pas comme un Auteur: * *Je ne crois pas qu'on puisse se procurer un bénéfice plus fort, en matière d'agriculture, qu'en semant des haricots, & qui, en enthousiaste, porte le produit de chaque année, à neuf cent livres par arpent de terre. Or en mettant l'arpent de cent perches de superficie, & la perche de trois toises, c'est trois livres de produit par toise,*

* Rapporté dans le *Journal Economique*; Novembre, 1757.

franc de toute dépense que rendroit un terrain semé de haricots. Ce calcul conviendrait mieux rapporté à la Ferme qu'au Potager, je le mets cependant ici, en l'abrégeant, comme un éloge outré des haricots.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Faisant mention en général seulement de la multitude de leurs especes, je n'ai point prétendu inspirer le desir de les avoir tous à la fois, un particulier peut même dans le nombre, choisir celles que l'expérience lui a fait connoître convenir mieux à son Jardin, & s'en tenir là. Trouveroit-il fort pénible la modération qui lui feroit supporter sans chagrin de ne pas posséder toutes les especes particulieres de haricots? Quand on ne fait pas se borner, on ne mérite pas d'être heureux, & même on ne le peut jamais être.

On doit d'autant moins espérer de tout avoir en agriculture, que la nature est plus jalouse de prouver que le trésor de ses richesses est inépuisable, & qu'elle produit chaque jour des nouveautés en plantes, qui répondent peu ou point aux premieres descriptions qui en ont été faites, ce qui exige d'en faire de nouvelles sur ce qui paroît de nouveau.*

* *Quasi naturæ curiositas caveat ne qua sit certa herbarum notitia, quæ posteris indubitata*

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

De l'Anis.

LA graine de l'anis est ordinairement mûre dans ce mois, il faut alors en couper les tiges à fleur de terre, & les laisser au soleil se dessécher suffisamment pour que la graine soit bien aûtée, & ne s'altère pas. Le pied ainsi rasé & refait avec soin, repousse des dragéons, c'est-à-dire fait de nouveaux jets qui donnent une seconde récolte, l'année suivante, après laquelle il n'en faut plus attendre, & en resemer en son temps, comme il a été dit.

Cette graine se conserve bonne pour semer pendant trois ans, & elle sert plus long-temps encore employée à d'autres usages, comme pour des liqueurs qui sont gracieuses; on la confit en dragée, on en mange crue, elle a de plus, tant de propriétés, à titre de remède, qu'on l'appelle en médecine, *l'ame des poutmons, & le soulagement des intestins.* Comment après ce brillant éloge n'en aurions-nous pas quelques plantes dans nos jardins?

fide transmitti possit, sed exigat subinde inquisitionem eorum quæ mutari, & renasci quotidie vidimus Laurembergii Rostochiensis Horticultura. Lib. 1, chap. 13, pag. 73.

Des Artichauts.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

LORSQUE les pommes d'artichauts sont recueillies, on décharge les plantes de ce qu'elles ont de mort & de sec; on ôte sur-tout les tiges ou montants qui ont porté; on les coupe le plus bas que l'on peut, je dis on coupe, car quand on arrache ces tiges en les écartant de force, on peut occasionner une pourriture presque certaine, dans la partie déchirée, & delà elle peut passer au pied. Cette opération faite, on rétablit la planche par un léger labour, qu'on lui donne, autant pour la propriété que pour l'avantage des plantes. Elles repoussent tout de suite des œilletons en nombre. Quand ils ont un peu crû, on les réduit à deux ou trois, comme on a dit en Mars, quelquefois ayant fini de recueillir les fruits, les plantes n'ont point encore repoussé de nouveau plant, il ne faut pas pour cela s'abstenir d'abattre ou retrancher les tiges usées qui ne servent plus qu'à affoiblir la souche; elle ne tardera pas à pousser des rejetons, sur-tout si on donne une bonne mouillure à l'artichaudière.

On vient de dire qu'en déchargeant les pieds du trop grand nombre de

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

rejetons, on choisit les plus beaux, & on en laisse deux ou trois seulement sur chaque pied, cela doit s'entendre des pieds qu'on veut conserver; car ils peuvent durer en bon état, & faire bien leur devoir pendant quatre ou cinq ans, passé ce temps-là, la plante vaut moins d'une année à l'autre; son fruit est moins bien conditionné, mais elle ne dépérit pas totalement: j'en ai qui ont plus de quinze ans d'ancienneté, & qui, malgré leur date, servent encore. Il est cependant bon lorsqu'on cherche le mieux, de renouveler l'Artichaudière après trois ou quatre ans de service. L'on fait alors de ces plantes qu'on condamne à ne plus porter du fruit, & qu'on proscriit, un nouvel usage, ainsi qu'on l'expliquera en Octobre. Il suffit présentement de dire que supposé cette destination, au lieu de laisser plusieurs œilletons sur chaque souche, il ne faut en réserver qu'un, qui changera de nom par le parti qu'on en tirera, le faisant d'artichaut devenir carde.

Oseille à terreauter.

LES chaleurs de l'été durcissent les feuilles de l'Oseille qui n'est point fréquemment coupée, sur-tout l'espece

D U P O T A G E R. I I 5

commune. Si l'on n'a donc que celle-là, A O U T.
on la coupe bien près de terre, & Chap. I.
on met pardessus un pouce de terreau, Conduite
afin qu'elle fasse des pousses nouvelles: du Pota-
elles sont meilleures, & plus propres; ger.
mais ce terreau doit couvrir les plantes,
& non les enterrer, c'est-à-dire les sur-
charger; car le trop feroit pourrir la
plante.

Graine d'Oseille.

O N la recueille si elle n'a pas mûri
plutôt. Voyez en Juillet comment se
fait cette récolte.

De la Patience.

LA plante qu'on a décorée du beau
nom de *Patience* est un vrai *Lapas*, qui
ne doit point être confondu, comme
quelques-uns ont fait avec le *Raponic*,
qui est d'un autre genre. Je ne ferai
pas en Botaniste, ni en Médecin, le
détail de toutes les especes de patience.
Je ne mentionne ici que celle qui appar-
tient au jardin, comme étant du nom-
bre des plantes potageres, & parce
qu'on la fait entrer dans la composi-
tion de certains bouillons pour la santé,
dont un Jardinier bien assorti doit
fournir les herbes dans l'occasion,

quand elles lui sont demandées. Les
 AOUT. autres especes ne sont pas de son
 Chap. I. ressort ; on les amasse dans les champs
 Conduite où elles croissent en nombre.

du Pota-
 ger.

Pour en distinguer celle-ci , on lui
 a donné le surnom de *Patience des jar-*
dins. Quelques-uns encore l'appellent ,
 mais improprement, *Rhubarbe des moines* ;
 elle est la plus grande de toute sa fa-
 mille , elle a beaucoup de conformité
 avec l'oseille dite *la paresseuse* , dont
 elle differe d'ailleurs en ce que les
 feuilles sont moins larges, plus longues,
 plus pointues que l'oseille , elle a des
 queues plus longues & rougeâtres ; enfin
 elle graine avec une fécondité que n'a
 pas l'oseille. On veut nous dire cepend-
 ant sur ces traits de conformité , que
 la patience tire sa premiere origine de
 l'oseille , & que même, ajoute-t-on, s'il
 falloit croire tout ce qu'on dit , l'oseille
dégénere encore tous les jours en patience ,
comme on le remarque dans les terrains
sablonneux.

Son goût a quelque âpreté , mais il
 n'est point fort aigre , comme on rap-
 porte ; sa couleur est d'un verd foncé ;
 ses feuilles sont fermes , & pour ainsi
 dire lustrées. Cette plante nous vient
 des mains de la nature , elle croît sur
 les montagnes , c'est delà qu'on l'a
 fait passer dans nos jardins.

Mais, je ne connois aucun Jardinier assez disetteux en herbages, pour être réduit à cultiver la patience rouge, ou *Sang-dragon*, & la patience des champs, ou *Perelle*, pour servir en cuisine. Je fais bien que les habitants des montagnes, & même de ce pays, qui n'ont point de jardin, se servent quelquefois en hiver, par nécessité, d'herbes champêtres, comme par exemple du *Bonhenri*, qu'ils appellent *Épinafer*, de l'ortie, de patte de loup, à laquelle ils donnent le nom de *plante Loubino*, &c. Je fais encore que des semences qui ont quelque goût aromatique, comme le fenouil, le carvi, le cumin sauvage, &c. tiennent lieu d'épicerie dans la préparation de leurs aliments agrestes; je conviens encore qu'ils mettent dans la soupe le *Lapatum pulchrum*, *bononiense*, *sinuatum*, connu des payfans sous le nom de *Raveouneou*; mais est-ce là pour ces plantes un titre qui leur donne droit de postuler auprès des Jardiniers leurs soins, & une place dans nos jardins, comme le *Dictionnaire universel d'Agriculture* la donne libéralement à la *Patience commune*? Il faudroit sur ce pied-là introduire aussi toutes les plantes dont on peut manger, & que *Linnaeus* mentionne dans son troisieme volume d'*Aménités*, Dissertation 34, sous ce

A O U T.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

117

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

titre, *Plantæ Esculentæ*; il faudroit alors élargir nos jardins, sans en retirer plus de profit. On en viendra même à servir sur nos tables le mélampyre, le fruit du frêne, la joubarbe, le basilic, la mélisse, le romarin, la centaurée, &c. *

On peut encore dire que l'Auteur du Dictionnaire cité n'est pas extrêmement exact dans la distinction des plantes, & confond la patience des jardins avec le rapontic des montagnes, qui en diffère cependant beaucoup.

Graine de Patience.

LES tiges de cette plante, haute de cinq à six pans, se chargent d'une abondance de graines, semblables pour la forme à celles de l'oseille; elles mûrissent en Août, se détachent aisément de la tige, & se laissent emporter au gré du vent, pour reparoître en divers endroits, par le moyen de ses aventures. On ne

* Le Docteur Jean Torgioni Tozzeti, met ces plantes *délicieuses* parmi les aliments, elles seroient au goût de peu de personnes. Ce Monsieur est cependant membre de la Société Impériale de Léopold, & de celle des *Georgo fili*..... Voyez le Journal Economique de Mars, 1760.

perd pas la plante de patience une fois qu'on l'a acquise.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Durée de la graine.

CETTE graine recueillie bien mûre, lorsque les tiges sont seches, se conserve bonne deux ou trois ans.

Temps de semer la Patience.

J'AI déjà dit en Mars, qu'on pouvoit alors, & durant tout l'été, semer de la patience, dont l'éducation n'est pas délicate, & en qui la force du tempérament a beaucoup conservé de son naturel sauvage.

Je dirai ici, à l'occasion de cette facilité avec laquelle se reproduisent quantité de plantes sauvages, ainsi que la patience le fait de sa graine semée au hasard, par le ministère du vent, que la maturité des graines me paroît indiquer le vrai temps de les confier à la terre; que la nature nous en donne une leçon sensible, & à suivre lorsque l'expérience n'a rien appris encore pour la contredire. Comment en effet se perpétuent les productions champêtres? Celles qui ne se succèdent les unes aux autres, depuis leur création, que par le moyen des graines, le font-

elles autrement que par ces graines qui
 AOUT. tombent lors de leur maturité, & qui
 Chap. 1. sont reçues dans le sein fécond de la
 Conduite terre, d'où elles sortent dans le temps
 du Pota- qui leur est destiné par le Souverain
 ger. modérateur de toutes choses? Aussi voi-
 t-on mieux prospérer ces plantes spon-
 tanées dans les montagnes; je marque
 ici ce que je pense pour diriger ceux
 qui ne savent point encore le temps
 auquel ils peuvent semer des graines,
 faire de bien connoître leur naturel,
 & dont ils ne savent que la saison de
 leur récolte.

Du Basilic.

QUAND on a semé de bonne heure
 le basilic, qu'on l'a replanté en consé-
 quence, & qu'on le conduit comme il
 faut, on doit en ce mois récolter la
 meilleure graine; elle se conserve bonne
 jusqu'à trois ans; après lesquels elle ne
 leve point. Pour en avoir gardé plus
 long-temps sans semer, j'ai perdu quel-
 ques especes fort curieuses.

Graine de Capucines.

COMME la grande & petite capu-
 cine se multiplient ordinairement par
 semence, on doit être soigneux de
 la

la recueillir; il faut, pour cela, quelque attention, car cette graine tombe à mesure qu'elle mûrit : on doit alors la ramasser exactement, & ne pas attendre qu'elle se gâte à terre; il y a cette différence entre les semences de la grande & de la petite capucine, que cette dernière a sa graine arrondie d'un côté, & convexe de l'autre, cannelée & graveleuse, de couleur grise, & de la grosseur d'un petit pois; l'autre ou la grande la fait presque blanche, & double en grosseur, cannelée, graveleuse, & formée cependant de même; celles de l'une & de l'autre espece s'y conservent bonnes pendant deux ans.

Ce qu'on vient de dire de la graine, doit se pratiquer durant tout le temps qu'il en paroît de mûre; car il ne faut pas croire que sa récolte soit limitée au mois présent; la petite espece mûrit avant l'autre, & dès le mois précédent.

Bouture de Capucines.

OUTRE le moyen qu'on a de multiplier la capucine par sa graine, on a celui des boutures qui réussissent, quand elles sont faites, comme on va le dire.

On doit prendre l'extrémité des branches les plus vives, de la longueur de quatre ou cinq pouces; on les enfonce

Tome III,

F

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AOUT. à moitié dans du vrai terreau qui n'ait
 Chap. I. conservé du fumier que sa légereté;
 Conduite on l'arrose par intervalle, de façon
 du Potager. qu'on l'entretienne plutôt frais qu'humide; car la plante étant spongieuse, elle seroit sujette à pourrir, si on lui donnoit des mouillures trop abondantes; on a soin encore de placer les caisses ou les vases dépositaires de ces boutures au grand air, mais non au soleil, jusqu'à ce qu'elles commencent à donner des marques de leur reprise; alors même on leur ménage peu-à-peu les regards de l'astre bienfaisant à qui l'on ne les livrera à plein, que quand on sera bien assuré de leur parfaite santé.

Graine de Carotte.

LES Carottes de l'année précédente qu'on a replantées au mois de Mars, donnent à présent leurs graines; leurs tiges sont de moyenne grosseur, rondes, un peu velues, creuses, rameuses, hautes environ de trois ou quatre pieds; elles portent en leur sommet des graines disposées en parasol, & placées deux à deux; ces graines sont de couleur de feuille morte, petites; leur figure est ovale; elles ont une espee de poil du côté opposé à celui par où les deux graines se touchent; ce côté est à plein,

& l'autre convexe; elles sont cannelées dans leur longueur, & ont une odeur aromatique qui n'est point désagréable.

On doit récolter cette graine à plusieurs reprises, à mesure qu'elle seche, & mettre à part non seulement les premiers parasols dont la graine est ordinairement meilleure; mais il faut encore distinguer celle qui est dans l'extérieur des parasols comme la mieux nourrie & la plus franche: avant que de la nettoyer & de l'enfermer, on l'expose quelques jours au soleil, après quoi on la garde en lieu sec; ainsi bien mûre & aôtée, elle se conserve en valeur au moins deux ans, car j'ai fait semer de graine de trois ans ou environ, qui a encore fort bien levé.

Carottes à semer.

DES l'entrée de ce mois, & pendant sa durée, on sème les carottes qu'on veut manger tendres au Printemps, lorsque les anciennes finissent, ou que la sève s'étant mise en mouvement, change leur goût. Voyez en Mars les observations à faire.

Graine de Panais.

LA graine de panais mûrit ordinairement sur la fin de ce mois; elle est

A O U T. facile à tomber; ainsi il faut y prendre
Chap. I. garde, & la cueillir aussi-tôt qu'elle est
Conduite mûre; elle commence à l'être d'abord
du Pota- sur les ombelles de la tige, avant que
ger. de l'être sur les branches ou leurs subdivi-
 sions; ainsi on attend, pour couper
 la plante en entier, que la graine la
 plus tardive soit en état.

Cette plante est plate & mince, d'un
 rond approchant de l'ovale; elle est
 bordée d'une espece de cercle, rayée
 dans sa longueur; elle est de la couleur
 de la paille, & un peu brune sur le
 milieu; cette graine n'est bien bonne
 à semer qu'une année; à la seconde elle
 leve mal, ou point du tout.

Scorfonere à semer.

ON peut encore dans ce mois semer
 la scorfonere; pour le faire à propos,
 on doit consulter ce qui est dit en
 Avril.

Graine de Céleri.

Si la récolte ne s'en est pas faite, &
 qu'elle soit réservée à ce mois, on en
 prend soin, comme il a été dit en
 Juillet.

Durée de la graine du Céleri.

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Cette graine bien conditionnée se conserve bonne trois ou quatre ans ; durant ce temps elle ne trompe point le Jardinier qui fait en bien user.

Endives à planter.

DANS les terres fortes & froides, les dernières endives doivent être plantées à la fin d'Août : mais dans les terres légères où la sève ne se ralentit pas si-tôt, on peut en planter jusqu'à la fin de Septembre, & même encore plus tard ; elles se conservent mieux l'Hiver, quand elles ne sont que d'une moyenne force, & d'un âge moins avancé.

Endives à semer.

ON seme l'endive de Meaux; on en seme aussi beaucoup des autres especes, afin d'en faire provision pour l'Automne & pour une partie de l'Hiver, & même du Catême.

Le 3. semez la chicorée fine, graine de 7 ans; elle leve le 12, & peut être replantée le 6. Septembre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Endives; leurs ennemis.

QUELQUEFOIS on voit une endive qui avoit acqui toute sa beauté, dépérir tout-à-coup; ses feuilles palissent, & couchées sur la terre, y sechent sans cause extérieurement apparente: pour découvrir s'il y en a de cachées, à peine prend-on la plante, qu'elle suit sans résistance la main curieuse qui la questionne; elle ne tient déjà plus à la terre, une chenille grise l'en a détachée, elle en a sappé le fondement. Que rien, à la vue de ce lugubre spectacle, ne suspende votre activité; fouillez, mais prudemment, vous surprendrez encore sur le fait, l'auteur du désordre. Si vous le tolérez, il ne s'en tiendrait pas là. Votre affection pour les plantes détruites vous inspirera assez, sans que je dise ce qu'il faut faire alors du malfaïcteur décelé. Ce n'est pas d'un tel sang dont l'Eglise a horreur.

Endives gardées pour graine.

L'ENDIVE, comme les autres plantes potageres, ne conserve pas toujours généralement sa franchise; c'est pourquoi il faut choisir celles en qui les caracteres de l'espece sont le mieux constatés. On

les arrache avec une bonne motte, & on les transplante le long d'un mur, ou à quelque abri; l'on a soin de les couvrir en son temps, afin qu'elles puissent passer l'Hiver en sûreté, & donner ensuite leur graine dans la saison opportune: mais, comme quelque-une de ces plantes peut périr durant le froid, cette incertitude doit obliger d'en réserver quelques plantes de plus qu'on ne voudroit, si l'on étoit sûr des évènements.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Corne de Cerf, Coronopus.

CETTE plante que *Tournefort* n'a séparée des plantins qu'à cause de la découpeure de ses feuilles, a tant de ressemblance d'ailleurs avec cette famille, qu'elle peut au moins être appelée son alliée. La corne de cerf pousse des feuilles longues de huit à dix pouces, étroites, nerveuses, découpeées profondément; leur verd est foncé; à mesure que ses feuilles approchent de l'extrémité, les découpeures sont inégales, ce qui représente, ainsi qu'on le veut, de petites cornes de cerf; il s'éleve d'entre ses feuilles qui restent sur terre, des tiges grêles, rondes, velues, hautes d'environ un pied; elles portent des fleurs & des semences en forme d'épis, tout-à-fait

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

semblables à celles du plantin, disposées de même; cette plante est annuelle.

Graine de Corne de Cerf.

LA graine est extrêmement menue; elle est plutôt ovale, que ronde, & d'une couleur de marron; elle mûrit en ce mois, & se conserve bonne deux ou trois ans. La corne de cerf des Jardins ne differe que par la culture de celles qu'on trouve en campagne, & que *Garidel* dit croître en plusieurs endroits des environs d'Aix, dans les prés & autres lieux.

Mâches, Valerianella.

LA mâche est une fourniture de salade assez renommée, & une salade elle-même; il est des personnes qui la mangent seule, ou avec quelque assortiment qui en relève le goût; car d'elle-même elle est un peu insipide; il y en a plusieurs qu'on a tirées des champs; c'est delà que la *Quintinie* l'appelle *une espece de petite salade qu'on peut dire sauvage & rustique*, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; voilà comme les goûts sont différents. Cet habile & fameux Jardiniste, dont le sentiment est si sûr pour l'ordinaire,

apparemment n'aimoit pas les mâches que d'autres recherchent dans les salades d'Hiver, & dans celles des autres saisons, pour adoucir le goût trop piquant de quelques autres fournitures employées seules.

Garidel fait mention de quatre especes, comme se trouvant presque dans tous les champs du terroir d'Aix; & peu partisan de cette plante, tout ce qu'il en fait, dit-il, c'est que les Payfans les mangent en salade, quand elles sont encore tendres & qu'elles n'ont point encore poussé leur tige. A ces quatre especes *Tournefort* en joint une cinquieme qu'il appelle spécialement *Mâche*.

Valerianella, arvensis, præcox, humilis semine compresso.

Il lui donne encore les noms françois de *Blanchette*, de *Poule grasse*, de *Salade de Chanoine* *.

L'*Ecole du Potager* ne fait mention que de deux especes qu'on cultive; l'une est celle de *Tournefort* ou commune, d'un verd clair & lisse; la seconde qu'il appelle *Mâche d'Italie* qui differe de la premiere en ce que sa feuille est plus large, & la plante un peu plus forte; ce qui est propre à celle-ci, c'est d'être

* Histoire des Plantes qui naissent aux environs de Paris, *Herborisation 2. pag. 160.*

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

plus tardive à monter au Printemps ; mais elle n'est pas si douce à la bouche, étant revêtue d'une espece de petit duvet qui ne plaît pas au plus grand nombre.

Au reste l'*Ecole du potager* qui dit de la premiere espece, que *son étendue ne passe pas la largeur de la main* ; dit encore qu'on la coupe à fleur de sa racine, & qu'on la mange en son entier ; ne peut-on pas observer sur cela que les morceaux, sans s'accumuler, ne remplissent pas mal la bouche ?

Mâches à semer.

LA mâche ne se multiplie que par sa graine ; on en fait des planches telles qu'on veut ; on sème les premières dès le milieu d'Août ; elles sont en état de servir encore avant l'Hiver, & sur la fin de l'Automne.

La terre dont cette plante s'accommode, doit être meuble, & bien amendée ; on peut la semer fort dru, parce qu'on l'éclaircit toujours en tirant les plus fortes ; & les plus foibles qu'on laisse profiter après, peuvent servir à donner de la graine, si on veut ; elle demande essentiellement d'être terreautée, & mouillée souvent, jusqu'à ce qu'elle ait levé.

Quoique les especes champêtres mentionnées, soient toutes bonnes à manger, on ne se sert ordinairement que de celle qui est, pour ainsi dire, naturalisée dans les Jardins, & connue depuis long-temps sous le simple nom de *Mâches*. J'y ai pourtant semé celle que nos Provençaux appellent *moucellets*, & elle y est fort bien venue; elle a même perdu quelque chose de cette sorte de grossièreté qu'elle paroïssoit avoir dans son premier lieu natal.

Pourpier pour graine.

LA graine est dans ce mois ou dans celui de Septembre formée, & sa maturité paroît, lorsque les premières coques commencent à se décalotter, & laissent échapper la graine: dès lors il faut couper les pieds avec ménagement; car, quand on les arrache, ou enlève de terre qu'il est ensuite difficile de séparer, on met ces plantes sur un drap; on les y laisse quelques jours entassées, pour que la graine acheve de mûrir. Comme ces plantes ont beaucoup d'humidité, on peut les exposer au soleil, les remuant de temps en temps; on les frotte ensuite avec les mains, pour détacher la graine, & l'enfermer.

D'autres mettent dans un tonneau, les plantes bien pressées, & les oublient

là, jusqu'à ce que toutes les tiges soient
 A O U T. consumées de pourriture; la graine n'en
 Chap. I. souffre pas, & se trouve rassemblée au
 Conduite fond du tonneau; d'où on la recire;
 du Pota- & après l'avoir lavée, on la fait sécher,
 ger. & on l'enferme. Le motif de cette
 pratique est que la graine se nourrit
 mieux, & qu'il n'en reste point dans
 les capsules; comme étant séchées à
 l'air: mais cette dernière pratique est
 moins à suivre, comme demandant
 plus de soins, & rapportant une graine
 mêlée, moins bonne que celle qui mûrit
 sur la plante, au grand air.

Durée de la graine de Pourpier.

ELLE est noire, fort menue, & à
 peu-près ronde; on la conserve bonne
 pendant huit ou dix années; la graine
 nouvelle n'est pas si bonne à semer, que
 celle de deux, de trois, ou de quatre
 ans.

Courge & Citrouille.

ON en cueille pour manger actuel-
 lement, lorsqu'il y a de ce fruit en état;
 mais, quand c'est pour le garder, il lui
 faut laisser acquérir une parfaite matu-
 rité; il gagne toujours, jusqu'à ce que les
 premières gelées obligent à l'enfermer;
 il faut donc ne pas se fier sur ce fait,

à l'Agronomie, lorsqu'il dit que c'est à la fin du mois d'Avril qu'on le cueille. L'Auteur du Dictionnaire d'Histoire naturelle n'a pas manqué de copier littéralement cette bévue essentielle à éviter.

AVOUL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Culture des Melonniers.

DANS les années fort chaudes & très-sèches, il est à propos de couvrir les melons de l'ardeur trop violente du soleil; on empêche par-là que leur maturité ne soit précipitée, & qu'ils ne deviennent secs ou mauvais: cette précaution qui empêche que le soleil ne frappe le fruit directement, n'empêche pas qu'il ne lui communique assez de chaleur pour mûrir.

Par une raison contraire, lorsque l'année est constamment humide, ou dans la dernière saison, lorsque les nuits deviennent plus froides par leur longueur, on fait jouir au fruit tardif de tout le bon effet que le soleil peut lui procurer, & l'on place un morceau de tuile ou d'ardoise sous les melons; on aide ainsi l'action du soleil; on peut encore employer ce secours dans les saisons ordinaires; on garantit par ce moyen, le fruit de la fraîcheur & de l'humidité du terrain, des vapeurs qui s'élevent de la terre sous lui, de la

A O U T.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

mauvaise qualité du fumier, & de l'approche de l'eau, lorsqu'on arrose. Au lieu de tuile, on se sert de la paille, pour éviter l'incurfion des courtillieres dans les Jardins où l'on est exposé au mal qu'elles y font.

Maturité des Melons.

QUOIQUE l'on ait des melons mûrs en différents mois, comme en celui-ci, ils abondent communément davantage, on a cru devoir y placer ce qui regarde le véritable point de leur maturité.

Cette maturité s'annonce & se connoît à une couleur qui commence à changer de verd en jaune, non totalement, ce qui montreroit que le melon seroit trop fait, mais en une teinte d'un verd jaunâtre qui paroît entre les côtes, sur-tout à l'odeur que le melon commence d'exhaler; car, quand il en a beaucoup, son temps est passé, il a perdu son principal mérite. Il est plusieurs autres marques qu'on nous donne pour distinguer le temps précis auquel le melon est dans sa perfection, & n'en a rien perdu: mais ces signes qu'on demande, sont assez équivoques, & varient suivant les années: ce n'est que par habitude & l'expérience, qu'on peut acquérir une connoissance capable de

faire ce discernement aussi juste qu'il est possible : car il faut convenir qu'il n'est jamais d'une certitude assurée : il est, par exemple, des melons qui n'ont jamais d'odeur sensible ; il en est d'autres qui sont toujours verds, quoique mûrs.

Si quelque raison oblige de cueillir des melons avant leur entiere maturité, on les prend, dès qu'ils commencent à *tourner*, ou d'être *frappés*, comme les Jardiniers disent, & alors on leur laisse la queue assez longue; si on les envoie dehors, ils mûrissent en chemin; ou, s'ils ne doivent pas voyager, „ on les „ tient en lieu chaud, & quelquefois „ encore on les expose au soleil, pour „ achever de mûrir, ce qui ne pourroit „ servir qu'un couple de jours, encore „ ce sera d'une meurté contrainte, qui „ leur ravalera beaucoup de leur bonté: „ par le contraire les arresterés de se „ trop faire ou mûrir, en leur coupant „ la queue rès du fruit, ou pour le „ mieux, en leur donnant une taillade „ au ventre; car par telles ouvertures, „ & les séjournant en lieu frais, les „ gardés de *passer outre*, dit le Sr. du „ Pradel, pag. 653. Edit. in-8^o.

Il n'y a pas même d'inconvénient à cueillir un melon, avant qu'il ait tout-à-fait acquis sa maturité; car, pour l'attendre, on risque quelquefois de le

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

trouver passé, d'autant mieux que cette
 AOUT. maturité, il l'acquiert ensuite, & l'on
 Chap. I. peut dire qu'il l'acquiert même avec
 Conoîte plus de perfection, pourvu que l'on ne
 du Pota- se méprenne pas en les cueillant, &
 ger. qu'on ne le garde pas trop long-temps.

Une attention qui n'est point indiffé-
 rente, c'est qu'on doit juger à l'œil de
 la maturité des melons à cueillir, sans
 les manier; l'attouchement des mains,
 sur-tout des personnes mal-saines, leur
 étant préjudiciable, disent de scrupu-
 leux Auteurs.

Visites de la Melonniere.

IL est à propos dans la saison où les
 melons mûrissent, de visiter la melon-
 niere chaque jour, quand le soleil
 commence à s'y faire sentir; mais je ne
 dis point d'y faire *au moins quatre visites*
par jour, comme veulent les Auteurs
 qui font craindre que ne le faisant pas,
 les melons *se passeroient de mûrir, & ne*
seroient si friands, mais mollasses, & pleins
d'eau *; moins encore dirai-je “ de
 „ visiter les melons à tout moment,
 „ sur leur dernier âge, pour les prendre
 „ justement au point de leur parfaite
 „ maturité, devant ni après, n'étant

* Dictionnaire de Chomel.

» au manger, ni plaisants, ni salutaires *.

Qualités des Melons.

IL en est des melons comme des autres fruits qui, quoique de la même espece, ne sont tous, ni bons également, ni bons au goût de tout le monde. En général un melon bien conditionné, selon son espece, est un fruit satisfaisant, qui ne peut faire du mal que par son excès, aux personnes bien constituées; & si quelquefois il devient nuisible, ce n'est qu'à ceux dont le tempérament est foible, ou trop froid, il peut leur causer quelques indigestions: ces personnes ne doivent point, suivant les Auteurs, en manger sans pain, sans sel, & même sans boire du vin pardessus. Je propose cette précaution à qui voudra l'employer, me réservant la liberté de n'en pas user moi-même, car il me paroît que le sel altère le goût du melon.

Lorsqu'on a devancé la maturité du melon par méprise ou autrement, on peut encore en tirer parti; on en fait de fort bonnes soupes; & un morceau mis dans le pot où cuit la viande, la fait plutôt cuire, & l'attendrit; ainsi

* Du Pradel, Théâtre d'Agriculture.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AOUT. on ne doit pas les dépriser autant que
 Chap. I. fait Chomel, qui dit sur l'usage des
 Conduite melons, " qu'ils sont quelque peu
 du Potager. „ plus délicats que les concombres,
 „ moyenant qu'ils aient la chair ferme,
 „ & leur cavité sèche, autrement ils
 „ sont plus propres pour la nourriture
 „ des chats qui en sont amoureux, ou
 „ des mulets, ou ânes qui en devien-
 „ nent gras, que pour le manger des
 „ hommes. „

La Quintinie n'en pense pas de même,
 lui qui, après avoir parlé d'un fruit,
 comme étant sûrement le plus délicieux
 qu'on puisse avoir, met encore au dessus
 notre production potagere; car, à mon
 sens, dit-il, il n'y en a point qui le
 puisse disputer à un melon parfaitement
 bon, & bien conditionné. (1)

Mr. l'Abbé Pluche dit de même dans
 le *Speçtacle de la Nature*, (2) que " le
 „ melon est une des plus parfaites
 „ productions du Potager, & un des
 „ plus délicieux rafraîchissements que
 „ la Nature, toujours attentive à nos
 „ besoins, nous ait préparés durant les
 „ grandes chaleurs. „

(1) *Tome premier, partie 3. chap. 8.*
 page 339.

(2) *Speçtacle de la Nature, Tome 2.*
Entret. 10.

Conditions du Melon pour être bon.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ON peut ordinairement juger qu'un melon doit être bon, lorsqu'il a la queue grosse & courte, qu'elle se détache aisément; qu'il a l'air bien nourri; qu'il est pesant à la main, ferme sous le doigt; que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée par le soleil, ou par artifice; qu'il a une bonne odeur, & telle qu'il convient à l'espece; qu'il n'a pas été gardé trop long-temps, depuis qu'il est coupé: car gardé deux ou trois jours seulement, n'étant pas trop fait, le melon acquiert un degré de bonté de plus qu'il n'a au sortir de la plante; qu'il n'est enfin ni trop sec, ni trop plein d'eau.

On ne peut cependant s'assurer de sa bonté, qu'à la sonde ou à la coupe. On rafraîchit les melons comme le vin, quand on les a cueillis avec la chaleur.

De la Graine de Melon.

COMME tous les melons n'ont pas la même bonté, toute graine aussi n'est pas également bonne: on doit réserver celle des fruits d'élite, les plus beaux, & qu'on a trouvés les meilleurs. Des Auteurs donnent la préférence à la

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

graine qui se trouve à la partie supérieure du melon, comme la plus mûre, qui a reçu plus de perfection, attendu qu'elle a été plus favorisée du soleil. Pour moi, je pense qu'il en est du melon comme des courges & des concombres, dont j'ai dit que, pourvu que le fruit fût bon, toute sa graine l'étoit; convaincu par expérience, qu'on ne sauroit répondre positivement de la qualité du fruit par la nature de la graine que l'on sème, ni de l'espece même du melon qu'elle produira, parce que souvent elle dégénere, & que les graines sorties du ventre du même fruit, & également bien nourries à la vue, produisent néanmoins des melons différents, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le goût & la qualité.

Elle est bonne, disent quelques Jardiniers, pendant sept ou huit ans, & plus; on prétend même que plus la graine est vieille, plus le fruit a des qualités*. Ce sentiment cependant n'est pas tout-à-fait celui de l'Auteur des *Agréments de la Campagne*; car, après avoir dit de garder la graine dans des bouteilles, jusqu'à la troisième année suivante, il ajoute « auquel temps

* Mr. Goyon de la Plombanie, *Journal Economique*, Février 1757.

„ elle produira de meilleur fruit que
 „ celle de l'année précédente, ou qui ^{AOUT.}
 „ seroit plus vieille; car la graine d'un ^{Chap. I.}
 „ an fait des plantes plus vigoureuses, ^{Conduite}
 „ & plus gourmandes, mais elle est ^{du Potager.}
 „ moins féconde; d'un autre côté la
 „ graine de quatre ou de plus d'années
 „ produit souvent des plantes si mau-
 „ vaises & foibles, qu'elles n'ont pas
 „ assez de force pour nourrir le fruit
 „ jusqu'à sa maturité, mourant en
 „ partie avant ce temps-là, de même
 „ que le fruit, & quelquefois même
 „ toutes les plantes en entier *. „ Ce
 „ sentiment m'a paru le plus plausible,
 „ & je me suis bien trouvé de m'y être
 „ conformé, après ce que j'ai vu.

Des graines qui avoient dix ans
 d'ancienneté, ont enflé, la pointe s'est
 ouverte, la pulpe a paru vive, mais
 ces graines en ont resté là; j'en ai semé
 d'autres qui n'avoient que six ans;
 quelques-unes de celles-ci ont levé,
 mais le grand nombre a avorté, & je
 n'ai pas été content de celles qui ont
 levé; il n'est venu que des plantes
 chétives, sans embonpoint, qui n'ont
 point fait ce que je devois en attendre;
 je répete donc qu'on ne doit point
 laisser si fort vieillir la graine, & que

* Les / gréments de la Catalogne, pag. 344.

celle de deux ou trois ans est préférable.
AOUT. Les Auteurs qui donnent à la graine
 Chap. I. des melons une durée plus étendue,
 Conduite ont peut-être fait leur expérience sur
 du Potager. des especes particulieres. Pour moi, je
 parle de l'espece commune : cette graine
 est semblable à celle des concombres,
 hors la couleur qui est d'un jaune clair
 aux melons, & un peu moins large que
 l'autre ; les meilleurs melons ont le
 moins de graine.

Cette graine, on la dégage de la
 pulpe à laquelle elle est adhérente,
 après quelques jours qu'on lui a laissé
 passer dans cette pulpe, pour qu'elle
 mûrissè d'autant mieux ; il faut la laver
 ensuite, & choisir celle qui tombe au
 fond de l'eau, rejetant celle qui sur-
 nage ; on la fait secher à l'ombre, &
 quand elle est bien seche, on l'enferme
 hors des insultes des souris qui la con-
 voient beaucoup. L'Auteur des *Agré-
 ments de la Campagne* conseille de garder
 cette graine dans une bouteille bouchée,
 pour que l'action de l'air ne lui fasse
 rien perdre ; c'est un lieu de sûreté.

On a remarqué que la fraîcheur de
 l'eau, de la glace avec laquelle on fait
 quelquefois rafraichir les melons, altere
 la graine, & change l'espece, quoiqu'il
 ne soit pas aisé de trouver sur cela le
 pourquoi & le comment, il faut se

rendre à l'expérience ; car l'obscurité de la cause ne détruit pas l'évidence de l'effet ; qu'on le croie ou non, le plus sûr est d'employer la graine telle qu'on la recueille des melons les mieux conditionnés ; & on sème la graine d'une année, quand on n'en a pas d'autre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Coriandre en maturité.

QUOIQUE la coriandre semée de la main de la Nature, mûrissè quelquefois plutôt, même dès le commencement de Juillet ; c'est ordinairement en ce mois qu'on peut recueillir la graine de celle qu'on a semée en Février & Mars ; sa récolte demande de l'attention ; car si on la fait avec trop de précipitation, on risque de n'avoir tout au plus qu'une demi-récolte, & la moins bonne ; car les graines les plus mûres tombent à terre au moindre ébranlement. Il faut donc couper les plantes dès le matin, à la rosée, & éviter de les trop secouer en les coupant ; une précipitation brutale nuirait plus à la récolte, que les éclairs qui, dit un Auteur, ruinent la fleur *

La graine, dit le même, se conserve

* Il est à souhaiter, dit l'*Ecole du Potager*, qu'il n'arrive point d'orage au temps de la fleur, car les éclairs la ruinent.

deux ans bonne à semer; & Charles AOUT. Etienne, dans le *Prædium rusticum*, nous Chap. I. assure qu'elle gagne par son ancien- Conduite neté *. Je n'ai point éprouvé qui des du Pota- ger. deux a raison.

Senevé en graine.

SUIVANT que le senevé date de l'Automne ou du Printemps, il donne sa graine en Juillet, Août ou Septembre; en quelque temps qu'elle soit mûre, il faut veiller à sa sûreté; car les oiseaux ouvrent quelquefois les siliques avec leur bec, même avant sa maturité; l'ayant recueillie avec soin, comme il est dit en Juillet, on la laisse bien sécher avant de l'enfermer: sa durée pour la semer est de deux ans, au témoignage de l'*Ecole du Potager*; & à celui du *Dictionnaire universel d'Agriculture*, cette graine peut se garder pendant cinq ans; celui-ci convient cependant que plus la graine est nouvelle, meilleure elle est pour semer.

On connoît que cette graine est nouvelle, quand, en la rompant, le

* *Coriandrum amat terram pinguem, quamquam & macrum solum non aspernetur, semen quò fuerit antiquius, modò vetustate non exactum, eò melius reputatur, delectatur humore.* Pag. 109. Pallade l'avoit dit avant lui, & s'étoit servi des mêmes termes, page 304.

dedans

dedans paroît verd; mais s'il paroît blanc, c'est marque de son ancienneté. A O U T.

L'Empereur Constantin nous apprend un usage de ces graines, qui seroit fort utile en bien des occasions: c'est, dit-il, que mise dans le pot, elle aide & fait cuire promptement soit viande, soit légume *.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Navets à semer.

ON court moins de risque que dans le mois précédent, en ne semant le navet que dans celui-ci, soit du côté des insectes, soit du côté de la chaleur que la durée des nuits commence à tempérer, lorsque les jeunes plantes viennent à croître. En traitant de la Ferme, on parlera des usages qu'on observe, soit pour le semis, la culture, & la conservation soit des navets, soit des raves; l'abondance de ces racines y est d'une utilité très-essentielle; il est donc convenable d'en parler là avec plus d'étendue, & plus en détail; je dirai seulement ici que *Pallade* a

* *Si velis legumina brevi percoqui, parum sinapis in ollam injice, & statim quæ coquentur, dissolventur, sive carnem, sive legumina coxeris; si verò amplius quid de sinapi injeceris, penitùs dissoluta evanescent.* De Agricultura, Lib. 2. cap. 39.

Tome III.

G

judicieusement remarqué que les navets
 AOUT. se changent quelquefois en raves, &
 Chap. I. les raves en navets. (1)
 Conduite
 du Potager.

Des Raves.

COMME c'est en ce mois qu'un Fermier soigneux fait semer abondamment des raves dans les terres que l'on a moissonnées, dans les linieres & dans les chevenieres dont on a tiré le lin & le chanvre, nous dirons ici quelque chose des raves, renvoyant à la Ferme d'en traiter avec plus de détail. La rave que les Auteurs exacts rangent dans une même classe que les navets, n'en differe que par la grosseur; elle est quelquefois telle, qu'il s'en trouve qui pesent plus de vingt livres, dit Mr. Duhamel. Pline & Tragus disent avoir vu quelques-unes de ces racines qui pesoient jusqu'à quarante livres chacune; & Amatus rapporte qu'il en a vu d'autres qui pesoient plus de cinquante & soixante livres; (2) elle est blanche, tant en dehors qu'en dedans; sa forme varie ainsi que le nom qu'on lui donne en diverses

(1) *Loci proprietates utrumque semen in alteram mutat.*

(2) Lemeris, Traité des Drogues. Voyez Rapa.

Provinces. Quoiqu'on cultive cette rave principalement pour les bestiaux, sa saveur douce & agréable ne laisse pas de la rendre bonne à manger pour les hommes dans certains apprêts; nos gens même de la campagne sur-tout, en font usage de plusieurs façons; mais on peut dire en général que la rave n'a pas la délicatesse du vrai navet: la culture de l'un & de l'autre est semblable; c'est pourquoi l'on ne dit ici rien de plus sur la rave; ceux qui voudront en élever dans leur Jardin, peuvent les conduire de même l'un & l'autre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Description de l'Epicerie.

CELLE que Dioscoride en fait, Liv. 3. chap. 75. n'est pas fort exacte, & il paroît confondre les especes: celle dont je parle, s'éleve plus ici que ne disent Lemeris & l'Ecole du Potager; j'en ai eu de deux pieds de hauteur, qui est à peu près celle qu'elle prend en Italie *; ainsi on ne peut dans nos climats, la comparer à l'anémone pour la taille, ni par ses écarts; ses feuilles sont d'un

* Queste piante salzan de terra piu di due piedi. Istoria e coltura delle piante 2 Parte terza, libro secundo, cap. VII.

A O U T.
Chap. III.
Conduite
du Potager.

verd-clair, découpées menu; leur comparaison avec le feuillage des anémones ne me paroît pas non plus bien juste; il en naît des tiges grêles, cannelées, & branchuës; les fleurs sont placées aux sommités de ses rameaux; elles sont blanches avec un léger soupçon de bleuâtre, simples, sans odeur, séparées l'une de l'autre, composées chacune de cinq pétales, disposés en roses, au milieu desquels paroissent plusieurs étamines qui sont entourées par une couronne de petits corps oblongs; ces fleurs sont remplacées par des fruits membraneux, assez gros, terminés en cornes, divisés en plusieurs loges où se trouvent des semences anguleuses, d'une couleur qu'on ne peut dire jaune avec *Lemeri* & *Lig. r.*, mais d'un gris-noisette; le goût, comme on l'a déjà dit, participe à celui des épices, & est fort piquant; cette plante est annuelle.

Epiceries en graine.

LA plante qui fleurit ordinairement en Juin & Juillet, mûrit sa graine en ce mois; on la recueille, quand ses petits cornets commencent à s'ouvrir, & on la conserve dans les capsules qui l'ont produite; ou, si on l'en sépare,

il est bon de la garder dans des bou-
 teilles bien bouchées, pour que sa
 qualité aromatique ne s'évapore point;
 elle se conserve ainsi, & elle est plus
 long-temps bonne à semer.

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Pomme de terre à faucher.

A U lieu de provigner les branches
 de pomme de terre, comme il est dit
 en Juillet, Mr. Moreau en fait faucher
 le feuillage jusqu'à terre, & le sert aux
 bestiaux qui s'accoutument bientôt à
 s'en nourrir; & loin que le retranche-
 ment de ce verd préjudicie aux racines,
 cela ne fait que contribuer à les multi-
 plier, & à les faire grossir. Dans ce
 pays nous suivons quelquefois la pra-
 tique marquée en Juillet, & jamais
 cette dernière, aucune expérience
 n'ayant encore prouvé la solidité de
 ce système. Les Irlandois qui sont
 fort habiles dans la culture de cette
 plante, ne la fauchent pas non plus que
 nous.

Je rapporte cependant cette pratique
 pour ceux qui voudront en faire l'essai.

Description de la Pomme d'Amour.

LES tiges que cette plante pousse,
 sont un peu velues, creuses en dedans,

150 ANNÉE CHAMPETRE.

AOUT. Rameusés, longues de trois ou quatre
Chap. I. pieds, mais trop foibles pour se tenir de
Conduite bout; elles se couchent à terre assez né-
du Potager. gligement, & ne se soutiennent que
les unes sur les autres; les branches de
tiges sont revêtues de beaucoup de ces
feuilles; & ces feuilles qui ont quelque
rapport à celles de l'aigremoine, sont
dentelées en leur bord, pointues,
tendres, & quelque peu velues; leur
couleur est d'un verd mat; les fleurs
partent du fourchon des rameaux à
bouquet en groupe de dix ou douze,
attachées à des pédicules particuliers
qui ont chacun un nœud proche de la
fleur; elle est formée de cinq pointes
disposées en rosette, & soutenues par
un calice qui est aussi velu, & découpé
en cinq parties. Le fruit qui succede
aux fleurs est plus ou moins gros, selon
l'espece; car il y en a de plusieurs;
dont le Jardinier néglige la culture,
pour ne s'attacher qu'à la meilleure,
dont le fruit est un peu plus gros que
la pomme d'api, poli, lu'sant, doux au
toucher, mou, charnu, quelquefois
divisé en tranches irrégulieres, jau-
nâtres lorsqu'il commence d'entrer en
maturité, & tout-à-fait d'un beau
rouge, quand il y a atteint. La pomme
d'amour est divisée intérieurement en
diverses loges où sont renfermées

plusieurs graines, rondes, jaunâtres, & applaties comme la lentille, mais non aussi grosses, ni renflées comme celles de ce légume. La plante, quand on la touche, a une odeur forte & désagréable, qui ne se communique point pourtant aux fruits, & ne les rend pas moins bons à manger, comme on a dit en Mai.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Culture du Poivre d'Inde pour garder.

C'EST le temps de continuer à faire la provision des poivres d'Inde qu'on veut conserver; on peut voir ce qui est observé en Juillet.

Arrosement du Potager.

AVANT remarqué qu'il ne convenoit d'arroser le Potager, que de grand matin, ou sur le soir, on ajoute ici, pour plus d'éclaircissement, que s'il s'y trouve des planches qui, durant la chaleur du jour, soient ombragées par quelques haies, ou par des murailles; de sorte que le soleil ne donne pas de plus de deux heures sur ce qu'on arroseroit, on peut donner de l'eau à ces endroits en d'autres heures de la journée qu'en celles qu'on a prescrites; car

152 ANNEE CHAMPETRE.

AOUT. on ne craint point alors qu'une chaleur trop vive, échaude les plantes; l'humidité ayant le temps qu'il lui faut pour s'insinuer dans la terre, avant que le soleil revienne luire sur elle.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Fraisiers.

LA propreté comme le bien-être des fraisiers demande qu'on en prenne, dans le commencement de ce mois, si l'on n'a pu prendre plutôt, le soin marqué à la fin de Juillet.

Radis blancs & gris.

EN ayant semé le 26, ils ont été d'usage tout l'Hiver.

Raisforts.

SEME'S le 21, bons à la mi-Septembre, ont duré en Octobre & Novembre, & le 12 de ce mois on a placé le reste dans la serre.

Cresson.

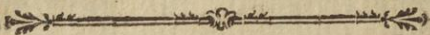
LE 30 semé les différentes especes de cresson, en état d'être coupé le 20 Septembre.

Racines.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ON foule les feuilles des racines, telles que carottes, panais & bettes, pour que la seve ne monte pas davantage, & qu'arrêtee dans la terre, elle s'emploie à grossir les racines.





CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Arrosemment des Arbres.

SI la chaleur de la saison exige qu'on donne des arrosements fréquents aux plantes potageres, le défaut de pluie & les sécheresses de l'Été font quelquefois souffrir les arbres; il faut alors, quand on le peut, les secourir par une boisson salutaire.

Découvrir les fruits.

QUOIQ'ON dise ailleurs ce que plusieurs Auteurs jugent sur le temps de découvrir les fruits, on rapporte encore ici le sentiment du *Jardinier solitaire*: une expérience réitérée, dit-il, lui a fait découvrir entièrement les fruits en Août, plus d'un mois avant leur parfaite maturité; & par cette conduite, il a toujours eu de belles & grosses pêches, & de belles poires qui prennent couleur comme le bon-chrétien d'hiver, la virgouleuse, le

DU POTAGER A 155

colmar, &c. & il soutient la pratique de ce raisonnement ; en effet il est constant qu'un fruit qui a été perfectionné par la chaleur du soleil, & qui n'aura point été à l'ombre des feuilles de son arbre, fera toujours de meilleur goût, & d'une couleur plus vive qu'un autre ; la raison est que son suc aura été mieux digéré, & son humidité superflue, évaporée par la chaleur du soleil. *La Quintinie* veut aussi qu'en ce mois on découvre petit-à-petit les fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, savoir, les pêches, les pommes d'api, &c.

AOUT.
Chap. II.
Des Accompagnemens
du Potager.

Visite des Espaliers.

ON visite les espaliers ; on examine les arbres qui sont abondants en seve ; & s'ils ont besoin d'être palissés, on ne manque pas de le faire.

Vers le milieu de ce mois, on commence à greffer les amandiers plantés au Printemps, & non pas ceux qui sont plantés de l'année dernière ; car ceux-ci sont encore trop abondants en seve ; ni en fente, comme dit la *Nouvelle Maison rustique*.

AOUT.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du pota-
ger.

Tonte.

ON tond les palissades pour la se-
conde fois.

Si l'on a fait la premiere tonte du
buis de fort bonne heure, ainsi que de
certaines autres bordures, on peut les
tondre une seconde fois.

Papillons à détruire.

LES papillons continuent à faire
dans l'air des courses vagabondes, &
cherchent encore des lieux commodes,
pour y déposer leurs œufs; il faut que
le Jardinier de son côté continue aussi
de leur donner la chasse, pour les sur-
prendre, & ne leur fasse aucun quartier.
On trouvera pour l'ordinaire, sous les
feuilles des arbres, & aux fourchons
des branches, les accoucheuses ou leur
ponte; il détruira le tout avec soin.



 CHAPITRE III.

Etat de ce qu'on peut retirer du Potager.

NONOBSTANT les chaleurs ordinaires qui regnent dans ce mois, le Jardinier qui fait en modérer l'effet par des soins attentifs, ou y remédier par des secours convenables, peut, en laitues pommées, avoir dans son Jardin la brune de Hollande, la laitue d'Italie, la versailles, la paresseuse, la roulette verte, l'autriche, &c. Toutes ces laitues cependant sont plus ou moins sujettes à monter, si on ne les mouille pas souvent, ou si on les mouille avec trop d'économie. Malgré tous ces soins, les chicons viennent mieux; de ce nombre sont les chicons rouges, le grand chicon verd, le chicon romain blond qu'on appelle dans ce pays; *Laitues capucines, &c.*

Les haricots de plusieurs especes abondent 1. 2. 3.

Les choux cabus ne sont jamais meilleurs que dans ce mois 1. 2. 3.

On a aussi d'autres choux, comme ceux de Milan, de la grande & de la

AOUT. petite espece, choux de Bourgogne,
Chap. III. d'Alsace, choux-rave, choux-na-

Etat de vet, &c. 1. 2. 3.

ce qu'on Les courges, les melons, les concom-
peut reti- bres, & les pasteques, fournissent une
rer du Po- agréable & abondante récolte 1. 2. 3.
tager.

Pois verts, 1. 2. 3.

Feves, 1. 2. 3.

Meringeanes, 1. 2. 3.

Pommes d'amour, 1. 2. 3.

Endives qu'on fait blanchir en les
liant, 1. 2. 3.

Toutes les verdures du mois précé-
dent, 1. 2. 3.

Cerfeuil renouvelé de temps en
temps, 1. 2. 3.

Petits oignons semés en Juin, 1. 2. 3.

Pourpier, le verd & le doré, la
porcelaine; on a, si l'on veut, de
cressons de différentes especes, mais
il faut les couper jeunes; le cresson
d'eau, la fivette d'Angleterre, la ci-
boule de deux especes, les tendrons
d'oseille, la berle, l'alleluya, &c.
Toutes ces plantes peuvent servir à
relever le goût des salades; & on peut
les rendre agréables, en les ornant de
fleurs de capre, capucine, de fleur de
bourrache, de chenilles ou *Scorpioides*,
pour récréer, 1. 2. 3.

Bettes - rayes, carottes, panais &
autres racines, 1. 2. 3.

DU POTAGER. 159

Raisforts, 1. 2. 3. Radis, 1. 2. 3.
 Ail & échalotes, 1. 2. 3.
 Rocamboles, 1. 2. 3.
 Oignons mûrs, 1. 2.
 Poivre d'Inde, 1. 2. 3.
 Poirée, 1. 2. 3. Epinaras, 1. 2. 3.

AOUT.
 Chap. III.
 Etat de
 ce qu'on
 peut reti-
 rer du Po-
 tager.

Graines du Potager.

ARROCHE.	Chicorée.
Epicerie.	Céleris.
Panais.	Cressons.
Choux.	Cerfeuil.
Endives.	Roquette.
Raisforts & Radis.	Poirée de deux
Oignons & ci-	especes.
boule.	Ache.
Porreaux.	Percepierre.
Haricots.	Coriandre.
Laitues.	Lavande.

Fruits du Potager.

CE mois l'emporte sur le précédent par l'abondance des fruits qu'on trouve sur les arbres, en prunes, en poires, en pêches, en quelques pommes, en figues, &c. fraises sur la fin.

Maturité des Fruits.

IL ne faut point oublier ce qu'on a dit, que pour les poires, leur maturité

AOUT. est certaine, quand elles commencent
 Chap. III. à tomber d'une chute volontaire, quoi-
 que saines; car il en est de véreuses
 Etat de ce qu'on peut retirer du Potager. qui tombent les premières, ne fondent pas un jugement qu'on puisse porter des autres, sur quoi il n'est pas difficile de ne point se tromper, pour connoître ces fruits viciés.

On répète le conseil de ne point attendre pour la plupart des pêches, qu'elles tombent d'elles-mêmes; mais aussi il ne faut pas devancer leur perfection: on connoît qu'elles l'ont acquise au coloris qui est propre à l'espece, & sur-tout à la facilité qu'une main adroite trouve à les détacher, pour peu qu'elle les souleve, ou les tire.

Temps de manger les Fruits.

Tous les fruits de ce temps sont bons à manger, dès qu'on les a cueillis, & ne demandent point la serre, à moins que ce ne soit pour s'y reposer un jour ou deux, ce qui ne leur nuit point, & leur procure même un certain air de fraîcheur qui releve leur mérite, & qu'ils ne peuvent acquérir, pendant qu'ils tiennent à l'arbre.

Hecquet, ce pieux Médecin qui a si bien écrit sur l'*Observation primitive du Jeûne*, soutient que les fruits reposés

de quelques jours sont plus sains, ou moins sujets à incommoder, que les mêmes fruits sortant de l'arbre.

AOUT.

Chap. III.

Etat de

ce qu'on

peut reti-

rer du Po-

tager.

“ Ceux-ci, dit-il, pleins d'une seve
 „ nouvelle, mal déphlegmée, portent
 „ dans l'estomac des suc's encore aigres,
 „ tumultueux & fermentatifs, tandis
 „ que ceux qu'on a laissé reposer, s'étant
 „ comme tenus en digestion, ont achevé
 „ de se cuire : car leurs suc's n'étant
 „ point renouvelés dans les offices
 „ comme ils l'étoient sur les arbres ;
 „ c'est une liqueur qui circule dans le
 „ corps du fruit qui s'y cohébe, & se
 „ dompte elle-même, jusqu'à pouvoir
 „ passer dans le sang, sans y porter ni sé-
 „ dition, ni trouble : ce qui se reconnoît
 „ dans tous les fruits précoces & prin-
 „ taniers, tels que sont les cerises, les
 „ fraises, &c. qui ne font souvent
 „ tant de maux, que parce qu'ils ne
 „ sont point de garde, & qu'il faut
 „ les manger frais : les prunes au
 „ contraire, les pêches même, mais
 „ sur-tout les pommes & les poires,
 „ sont plus agréables au goût, & plus
 „ sûres à la santé, quand elles ont été
 „ gardées quelque temps *.

* Traité des Dispenses du Carême, Part. 2.
 chap. 13. pag. 387.

A O U T.

Chap. III.

Etat de

ce qu'on

peut reti-

rer du Po-

tager.

Des Figues.

LES Figues-fleurs durent encore ; & méritent bien qu'on ne les oublie pas. Tous les Auteurs renommés qui ont parlé de ce fruit, en ont parlé d'une manière qui en fait un magnifique éloge ; je ne cite que la *Quintinie* entre les autres. Il dit que la *Figue* emporte le prix, sans contredit, comme étant le plus délicieux fruit qu'on puisse avoir en espalier . . . que la bonne figue est celui de tous les fruits, qui mérite d'avoir la meilleure place en espalier : il mentionne l'espalier, en égard au climat qu'il habite ; car il convient que dans les pays chauds, la figue pourroit être incommodée de cet emplacement.

Ce fruit chéri a son terme cependant ; la première récolte des meilleures espèces laisse un intervalle entre elle & la seconde ; mais il est rempli cet intervalle de cessation par une espèce de figue qui est, à la vérité, inférieure aux principales, mais qui néanmoins tient sa place, & peut servir, parce qu'elle paroît seule sur les rangs, & qu'étant bien mûre, elle a quelque mérite.

Nous en avons ici une plus considérable, qui remplace de prix cette petite figue noire ; elle est assez grosse, aplatie

du côté de l'œil ; la couleur de sa peau est jaunâtre ; il faut, pour la manger bien bonne, la laisser tout-à-fait mûrir ; & le goût du figuier, elle le quitte en mûrissant.

A O U T.
Chap. III.
Etat de
ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

Greffes.

ON Grefse en Ecusson dans ce mois, plutôt ou plus tard, selon que les sujets sont en seve. Consultez le Chap. 12. des Préliminaires.

Usage des feuilles.

LE bon Jardinier, constant dans le droit qu'il usurpe, de copier littéralement ce qu'il a lu, sans citer les Auteurs, dit " qu'au commencement
" de ce mois, on foule les montants
" des oignons, & les feuilles de bette-
" raves, carottes, panais, &c. ou bien
" on ôte les feuilles, pour faire grossir
" ce qui est dans la terre ; „ mais tous
se rendront-ils à ce conseil? J'en connois
qui professent au contraire que " la
" nutrition des végétaux s'opere d'une
" maniere immédiate par leurs feuilles:
" elles ne servent pas seulement à élever
" la seve, à la préparer, & à la déchar-
" ger de son superflu; elles sont de

AOUT. „ plus, des especes de racines qui
 Chap. III. „ pompent dans l'air des suc's qu'elles
 Etat de „ transmettent aux parties voisines. La
 ce qu'on „ rosée qui s'éleve de la terre, est le
 peut rei- „ principal fond de cette nourriture
 rer du Po- „ aérienne; or les feuilles lui présentent
 tager. „ leur surface inférieure, garnie d'une
 „ infinité de petits tuyaux, toujours
 „ prêts à l'absorber. „

Sur ces raisons que j'emprunte de
C. Bonnet * ne peut-on pas dire que
 ceux qui retranchent ainsi ces feuilles
 croyant de sacrifier des parasites, les
 privent d'utiles pourvoyeurs? Et bien
 des Physiciens ne rangeront-ils pas un
 pareil retranchement parmi les usages
 introduits sans bonnes raisons, & suivis
 aveuglément sous l'empire de la cou-
 tume? Mais ce qui n'est point contesté,
 c'est que, s'il y a autour des plantes
 quelques feuilles mortes ou desséchées,
 on ne doit point les y souffrir; non
 seulement parce qu'elles déplaisent à la
 vue, mais parce que devenues inca-
 pables de continuer leur fonction, elles
 volent le bien commun, au lieu de
 l'augmenter; parce qu'enfin elles ser-
 vent de retraite aux insectes qui sont
 attirés par la corruption de ces feuilles.

* Contemplation de la Nature, tom. 1.
 pag. 127.



SEPTEMBRE.

Ce mois a trente jours.

J. du Mois.	Point du Jour.	Lever du Soleil.	Durée du Jour.	Couc. du Soleil.	Nuit close.	Durée de la Nuit.
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.
13	375	24	13 126	368	23	10 40
8	515	35	12 506	258	9	11 10
15	45	46	12 286	147	56	11 32
23	4	195	58	12 46	27	41 11 56

Le milieu de ce mois est le commencement de l'Automne qui doit durer jusqu'à la mi-Décembre.

LE Sénat & divers Empereurs Romains ont souvent tenté de donner d'autres noms à ce mois, mais il a toujours conservé dans l'usage ordinaire celui de *September*, comme septieme de l'année qui n'étoit composée que de dix mois, & commençoit en Mars.

166 ANNÉE CHAMPETRE.

Parmi plusieurs fêtes qu'on célébroit à Rome, on y faisoit celle des Vendanges, ou les *Dionysiaques*; nous les mentionnons comme les seules qui aient trait à cet Ouvrage.

La saison tient dans ce mois, de l'Été ou de l'Automne, suivant que les pluies tombent plutôt ou plus tard; car delà dépend la température de l'air; l'on y doit faire attention, tant pour les ouvrages marqués au mois précédent, que pour ceux qu'on marquera au mois qui doit suivre, plusieurs devant être renvoyés au mois d'Octobre, quand celui-ci est trop chaud & sec; de ce nombre sont les semailles, à moins qu'on en prenne un soin particulier, pour ne pas laisser dessécher les jeunes plantes, & qu'on ait eu la précaution d'abreuver à fond la terre qu'on laisse ensuite ressuyer un jour ou deux, avant que de semer.

Les arrosemens de ce mois dépendent aussi du plus ou du moins de chaud; on les donne encore le soir pour l'ordinaire, comme on a dû le faire en Été: mais, si les nuits sont froides en quelque façon, on arrose deux heures après le lever du soleil.



CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Laitues à semer.

DANS ce mois & aux suivans on semera fort à propos, sur-tout, en terre légère, les laitues à coquille, de passion, rouges, pommées, grande crepe blonde, crepes vertes, filésie, petite crepe blonde, à graine noire, la brune de Hollande, allemande, chicon d'Allemagne, roulette, &c. la royale & la gêne peuvent se semer au commencement du mois; & avec du foin, elles serviront encore dans l'Automne. Si l'on jette dans les épinards qu'on sème au commencement de ce mois, quelques graines de laitues pommées, elles seront en état d'être mangées après le milieu de Novembre, suivant que le temps leur sera favorable.

Fournitures de Salade.

VERS le milieu de ce mois on sème abondamment des fournitures de salade pour l'Hiver, de toutes les especes de cette saison, comme de petits oignons

SEPTEMB. pour le Printemps, des mâches pour
 Chap. I. les salades du Carême; le cerfeuil
 Conduite viendra bientôt, s'il est semé en terre
 du Potager. fraîche, & que les arrosèmens ne lui
 manquent pas, le cresson alenois & la
 roquette, feront en état dans un mois
 ou environ; il faut les couper jeunes,
 sans quoi le chaud les rend piquants.

Ces fournitures peuvent être semées
 durant tout le mois.

Des Oignons.

CE mois n'a rien qui lui soit pré-
 cisément particulier par rapport aux
 oignons, & dont on ne puisse s'instruire
 en Août; on en sème & plante relative-
 ment à ce qui en a été déjà dit, &
 qu'on croit ne devoir pas répéter ici.

Ceux qui n'ont pas la grosse ciboule,
 ou ceux même qui n'en ont pas assez
 pour en former des planches à l'usage
 de la cuisine pendant l'Hiver, peuvent
 choisir & replanter ceux des oignons
 qu'on a levé de terre en maturité, qui
 sont les moins bien conditionnés, &
 qui paroissent ne pas se conserver sains
 autant que les autres; ils sont d'une
 grande ressource, en attendant les
 nouveaux, & servent jusqu'à ce qu'ils
 poussent leur trompe.

Oignons

Oignons à semer.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

QUOIQUE le mois précédent soit leur vraie saison, on peut encore pour diverses raisons, en semer qu'on replantera plus tard.

Semez des oignons de Colle-longue & des oignons blancs de Florence le 12. ils leveront le 20, & pourront être replantés le 8. Mars.

Oignons pour Graine.

ON met en terre les oignons qu'on a choisis pour grainer; on les plante à un demi-pan de distance l'un de l'autre, & on les couvre de terre, à la hauteur de trois pouces.

Ail, Rocambolle, Echalote.

ASSEZ souvent & selon les dispositions de la saison, j'ai fait planter en ce mois de ces trois sortes de racines, & je m'en suis bien trouvé, ayant récolté de meilleure heure de ces bulbes, & mieux conditionnées. On doit sûrement observer, pour les Echalotes en particulier, que si l'hiver qui suit, oblige de les couvrir environ de trois doigts de terre; lorsqu'on les serfouit au Printemps, il faut les déchauffer à demi.

Tome III.

H

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite
du Potager.*Choux pommés.*

CEUX qui ont été semés en Mars & Avril, pomment en ce temps; ils sont sujets à s'ouvrir, & la pourriture les faist : quand on s'apperçoit du mal, il faut en arrêter les progrès; on souleve ou on arrache le chou à moitié; aussitôt que la pomme est bien formée, en lui coupant ainsi partie de sa nourriture, on l'arrête en cet état.

Raiforts.

ON en seme plus hardiment, que dans les précédents mois, & on les seme en pleine terre; ils y sont meilleurs que sur couche; l'espece commune est celle qu'il faut préférer, quoiqu'on puisse semer de même quelque peu de raiforts hâtifs, un peu plus clairs; ils en sont plus rouges & meilleurs; on en mêle alors dans les semences d'épinards, dans les chicorées qu'on plante, &c. en quelque part enfin qu'on les mette, ils font bien. Semés le vingt & un, en état au milieu de Novembre très-à-propos.

Radis.

ON seme de radis d'Été, mentionnés en Avril, & de ceux d'Hiver, mentionnés en Juin.

Epinards à semer.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ON sème des épinards, & si la saison les favorise, on en mangera avant les fortes gelées, où ils passeront l'Hiver : comme c'est la saison de leur plus abondante conformation, on doit en faire aussi une plus copieuse semaille.

Persil à renouveler.

QUAND on n'a point de jeunes plantes de persil, on rajeunit les vieilles; on les coupe à fleur de terre; on les recouvre d'un peu de terreau, & on les mouille bien; cette opération les fait repousser de nouvelles feuilles, tendres & plus vertes. Cet avantage entraîne cependant un soin qu'il ne faut point oublier, c'est de couvrir avec de la grande litiere ou autrement, en cas de froid piquant ou de neige, avec d'autres couvertures, comme paillassons, &c. qu'on met sur les plantes que l'incision expose davantage à l'effet du froid.

Pois à garder en cosse.

L'UTILITÉ qu'on retire des pois, a fait chercher les moyens de s'en

H ij

SEPTEMB. & , tandis que les Jardins n'en four-
 Chap. I. nissent plus, on en réserve dans ce
 Conduite mois, si l'on n'en a pas plutôt fait sa
 du Potager. provision; on doit en avoir en état pour
 cela, quand on en a semé tous les
 mois; afin qu'on ait à choisir, on mar-
 quera ici différentes façons de préparer
 ces pois pour les conserver.

Si l'on veut garder les pois en ver-
 dure, c'est-à-dire, avec leur gouffe ou
 en plateau, on choisit les pois sans
 parchemin, appellés *Pois gourmands*, &
 par préférence, ceux dont la gouffe est
 la plus large; on prend les plus tendres
 dont le grain n'ait qu'un tiers de
 grosseur; on les épuche de leurs ner-
 vures; puis étant ainsi préparés, on en
 fait avec du fil des liasses qu'on jette
 dans de l'eau bouillante, pour y rester
 environ cinq ou six minutes, après quoi
 on les en retire, pour les passer tout
 de suite dans de l'eau fraîche; étant
 refroidis, on les expose au grand air
 & au vent, mais non au soleil qui
 terniroit leur verdure; on les visite de
 temps en temps, & on les remue, pour
 éviter qu'ils ne moisissent; lorsqu'ils sont
 suffisamment ressuyés & bien secs, on
 les enferme dans des boëtes ou des sacs
 de papier. Pour s'en servir, il faut
 les faire revenir dans de l'eau tiede,

DU POTAGER. 173

pendant quelques heures ; faites-les cuire dans la même eau , & vous les assaisonnerez , pour en faire usage à l'ordinaire.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois à garder en grains.

Si l'on ne veut garder les pois qu'en grains , il faut les choisir bien tendres ; mettez-les , dès qu'ils seront écoslés , dans l'eau bouillante ; après qu'ils auront fait un bouillon , retirez-les , & les passez , comme l'on a dit , dans de l'eau fraîche ; exposez-les ensuite au grand air , & à l'ombre , sur une nape blanche , observant de les remuer de temps en temps , & même de changer cette nape , si elle est trop mouillée ; quand ils sont bien secs , on les serre comme les autres , & on les garde en lieu sec , pour en user , comme il a été dit. En ce pays , pour réussir dans ce petit ménage d'économie , nous n'avons pas besoin de recourir au four , comme conseille l'*Ecole du Potager*. Le soleil ôteroit aux pois presque tout le mérite d'une belle couleur.

Une troisième façon de conserver les pois , aussi simple , mais que je ne préfère point aux autres , c'est de les cueillir dès le matin , par un beau temps ; & les ayant épluchés & écoslés , de leur

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

laisser passer quelques heures au soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux sel, après quoi vous les mettez dans des pots de grès, ou de terre, bien vernissés, ceux qui ne le sont pas, n'y étant pas propres, à cause du sel qui les pénètre trop; vous rangez donc proprement dans ces pots convenables, les pois en grains ou en gouffe, les pressant, sans les froisser; vous jetterez ensuite pardessus une bonne quantité de sel, puis du vinaigre, jusqu'à ce que le tout trempe exactement, sans quoi il se formeroit une moisissure qui gâteroit même ce qui ne tremperoit pas; vos pots ainsi conditionnés & bien couverts, seront gardés en lieu tempéré; quand on en voudra user, on les dessalera, en les changeant plusieurs fois d'eau, & les faisant bouillir, avant que de les préparer pour la table.

Maniere de conserver les pois contre les Insectes.

COMME il est de façons de garder les pois destinés à manger en verdure, il y a aussi des précautions à prendre, pour les conserver après leur maturité, soit dans le dessein de les semer, soit dans celui de les conserver sains pour

les autres usages ; car la plupart des légumes ont des insectes qui les détruisent : vraisemblablement leurs œufs ont été déposés dans les grains encore tendres par quelques mouchérons ; étant ensuite couvés par la fermentation du grain , lorsqu'il est entassé , ou tenu en lieu chaud , l'insecte nouveau-né dévore d'abord la meilleure farine qu'il trouve autour de lui ; & s'en étant nourri suffisamment , il perce enfin son logement , en sort , & s'envole , quand il en trouve la liberté.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

*Les Pois & autres Légumes passés
au four.*

POUR se garantir de cet inconvénient , les uns mettent leurs légumes , (car le remède est commun à tous ,) aussi-tôt qu'ils sont récoltés , dans un four tant soit peu chaud , ce qui fait périr les insectes en quel degré d'accroissement qu'ils se trouvent ; ces grains ainsi chauffés , conservent leur intégrité , & ne contractent rien de dégoûtant , quoiqu'ils perdent quelque chose de leur bonté.

Je n'ose assurer que cette façon qui est sûre , pour délivrer des insectes les légumes qu'on doit manger , puisse servir pour ceux qu'on veut semer. Il

SEPTEMB. est néanmoins dit dans l'*Histoire de*
 Chap. I. l'*Académie des Sciences, Volume imprimé*
 Conduite en 1763, que des personnes éclairées,
 du Pota- & dont le témoignage est très-respec-
 ger.

table, que du seigle & du froment mis
 dans un four, à la chaleur de quatre-
 vingts-quinze degrés, n'en avoient pas
 moins levé ensuite; il y est encore dit
 qu'ayant fait mettre du même grain
 dans un four, une heure après en avoir
 tiré le pain, & l'y ayant laissé quarante-
 huit heures, ce grain avoit aussi bien
 végété, que celui qui n'avoit pas été
 chauffuré, ce que M. Tillet confirme,
 ayant vu lever du froment; qu'il l'avoit
 éprouvé sur des légumes: mais je la
 propose à ceux qui en feront curieux.

Echaudés dans l'eau bouillante.

ON obtient le même bon effet, si
 l'on jette les grains dans de l'eau bouil-
 lante, pour les y laisser prendre un
 bouillon; après quoi, en les retirant,
 on les passe dans de l'eau froide, on
 les fait ensuite exactement sécher. Ces
 deux opérations conservent également
 bien les pois, fèves, &c. qu'on destine
 à manger: mais pour ceux en qui l'on
 veut conserver la fécondité, ces façons
 la leur feroit perdre, il faut procéder

différemment. Voyez encore en Juiller article des fèves, comment garder les légumes.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois gardés pour semer.

ON se contente de faire tremper les pois pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau froide; puis on les fait sécher au plutôt à l'ombre; cela les empêche de devenir jamais véreux: un expédient encore plus simple, & aussi sûr, est de placer les légumes, quels qu'ils soient, dans un lieu non humide, mais frais, tel, par exemple, qu'une cave ou semblable lieu; les œufs des insectes y avortent, faute d'une chaleur assez forte qui les fasse fermenter; & les grains ne souffrant là aucune tare, sont très-propres à semer.

Ail, Echalotes, Rocambolles.

QUELQUEFOIS ces bulbes n'attendent pas la destination & le loisir du Jardinier, pour être mises en terre: elles germent sans ordre, dans l'endroit où on les conserve; on peut alors répondre à leur diligence, & les planter; elles ne feront pas moins bien que dans une autre saison.

H v

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De la Poirée.

QUAND cette plante n'a pas donné plutôt de graine mûre, on observe, pour la récolter, ce qu'il en est dit au mois précédent.

Cardes d'Artichauts.

CE que les Italiens appellent *Cardoni*, & nos Provençaux *Carde*, sont les rejetons que poussent des artichauts qu'on veut détruire après environ quatre ans de port, parce que le fruit a diminué de qualité, & n'est plus aussi honorable qu'il l'étoit. Pour ne pas cependant les dépeupler à pure perte, si ces rejetons sont assez forts, on commence à en user comme on le dira en Octobre.

Vers la St. Michel on donne à l'artichaudiere un bon labour; il est surtout essentiel de donner ce labour au plant de l'année, qui doit fructifier sur la fin de l'Automne, & durant l'Hiver; si l'on s'apperçoit qu'il ait pullulé, on retranche ce qu'il y a de trop, & on fume les plantes.

De l'Oseille.

L'OSEILLE connue par-tout sous ce nom, quoiqu'elle en porte d'autres

dans différentes Provinces, sert à tant d'usages, qu'il n'est point de Jardin Potager qui n'en soit pourvu, ou qui ne doive l'être : mais tous ne les ont pas toutes, car il y en a un grand nombre d'especes; ici j'en fais cultiver de six à sept.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Grande Oseille.

J'AI celle qu'on nomme *Oseille vierge* en quelques endroits; & en d'autres, *Oseille à la paresseuse*, *Acetosa maxima montana maxima*, C. B. Pin. 114. Cette espece qui est champêtre, comme le dit *Suphrase*, est née dans les montagnes; ses feuilles plus grandes que celles de toutes les autres oseilles, ont jusqu'à dix-huit pouces de longueur, & sept ou huit de largeur; elles sont d'un verd de pré; les premières sont assez généralement obtuses, l'extrémité des autres est plus pointue, & ressemble assez à la grande patience, ainsi que par la couleur de sa racine qui est jaune; cette oseille est moins utile que singulière par sa grandeur; on s'en sert pourtant comme étant plus douce que les autres. *Chomel* dit dans son *Dictionnaire*, qu'on l'a apportée du Pays-Bas: mais l'épithete de *montana* n'atteste pas moins son pays natal. Il met aussi au

H vj

SEPTEMB. nombre des oseille l'*Alleluja* qui est
 Chap. I. d'un autre genre, quoique semblable
 Conduite au goût, & qui est appellé *Oxis*.
 du Potager.

Oseille moyenne.

J'AI une autre espece d'oseille appelée par *Tournefort* *Acetosa montana, latiori rotundo folio*: cette espece que j'ai tirée de la montagne, est plus d'usage que la précédente; elle vient aisement, & est fort belle.

Oseille ronde.

L'OSEILLE ronde, *Acetosa rotundifolia hortensis*. C. B. Pin. 114. Quoiqu'on lui donne la qualification d'*hortensis*, elle est cependant champêtre comme la précédente; elle se trouve sur la montagne de Lure, d'où je l'ai apportée. Sa qualité particuliere est que ses petites feuilles d'un verd de mer varient quelquefois; elles n'ont pas des filets comme les autres, ce qui la fait estimer dans l'Été; on lui reproche d'avoir peu de suc, & de fournir moins que la commune.

La Quintinie dit que les feuilles tendres de cette espece d'oseille, entrent quelquefois parmi les fournitures de salades; elle se multiplie de ces bras

qui rampant sur la terre, y prennent racine; de sorte qu'étant replantés, ils forment à leur tour, des touffes d'où naissent de nouveaux bras qui s'enracinent de même & se multiplient.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oseille blonde.

OUTRE ces trois especes d'oseille que les champs ont fournies, on en cultive ici quatre autres especes, dont deux qui se ressemblent, sont grandes; leur feuille est alongée & pointue, avec des échancrures qui forment des oreilles du côté de la queue qui est assez longue, & déliée; les deux especes sont par-là semblables. Ce qui les fait distinguer, c'est que par leur extrémité elles sont rondes sur l'une, & pointues sur l'autre; elles different encore en ce que l'une est plus grande & plus blonde que l'autre; à cela près il y a assez de conformité; toutes les deux ont moins d'accidité que l'espece commune.

Oseille commune.

L'OSEILLE qui est cultivée dans plus d'endroits, & qui vraisemblablement a passé des champs dans les Jardins, est la plus aigre; elle a les feuilles très-vertes, assez étroites, & longues de quatre ou cinq pouces,

terminées en pointe; elle monte faci-
 lement en graine, ce qui diminue sa
 valeur; car en Été, ses feuilles sont,
 par cette raison, plus seches & par
 conséquent cordées.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Oseille qui ne monte pas.

IL est une espece assez ressemblante
 en verdure, à l'oseille commune, mais
 qui a sur elle un avantage très-confi-
 dérable, c'est qu'elle ne monte point
 en graine, que par-là les feuilles ne se
 deslechent point, & qu'on en fait
 usage, lorsque la saison altere la qualité
 des autres. Cette espece est encore plus
 belle, & mieux fournie de suc que la
 commune, quoique placée dans un
 terrain d'égale bonté. Je la préfère aux
 autres, & j'en suis fourni par préférence.

Toutes ces especes sont vivaces, &
 les plus propres à être cultivées constamment; je dis constamment, car j'ai
 élevé beaucoup d'autres oseilles pour
 les connoître, que je n'ai pas con-
 servées, ou parce que celles que j'ai
 mentionnées me suffisoient comme d'un
 meilleur usage, & se conservent plus
 long-temps, pouvant durer dix ou douze
 ans en place; au lieu que la plupart
 de celles que j'ai prosrites, ne sont
 qu'annuelles, & de peu de valeur.

Il est pourtant à propos de ne pas

laisser si long-temps au même endroit, les bonnes especes; car la terre épuisée, pour ainsi dire, des suc propres à une plante, semble s'ennuyer de la nourrir si long-temps, & ne lui fournit qu'à regret de quoi subsister avec dignité; de sorte que la touffe d'oseille élancée, ou morte dans le cœur, paroît moins fournie, moins belle, & ne pousse que de chétives feuilles. Ce changement de place est sur-tout demandé par la grosse oseille, & doit pour le mieux se faire tous les trois ans; mais je ne soumettrai point rigoureusement tout Jardinier à en faire de même à l'oseille à petite feuille ou commune; je lui dirois encore moins comme *Saussay*, que l'Oseille commune peut bien durer aussi deux ou trois ans, mais qu'elle est meilleure, en la semant tous les ans, au mois de Mars; quoiqu'il ait pour garant la *Quintinie* qui dit que l'Oseille se multiplie plus ordinairement par graine.

Oseille en arbuste.

L'ESPECE qui s'éleve en arbuste, & qui nous vient des Isles fortunées, *Acetosa arborescens*, *subrotundo folio ex Insulis fortunatis*, n'étant aussi que curieuse, & craignant beaucoup le froid, ce qui oblige de la garder dans

la serre pendant l'Hiver, n'a, comme
 les réprouvées, figuré ici qu'un certain
 temps.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Oseille à planter pour l'Hiver.

ON regarnit d'oseille toutes les places vuides qui en manquent. On peut encore, si l'on en veut pour l'Hiver, replanter en quelque abri des touffes en motte que l'on soignera exactement jusques en Novembre où il est marqué ce qu'il faut y faire de plus.

Usage de l'Oseille.

OUTRE ceux de la cuisine qui sont multipliés, & ceux qu'en fait la Médecine, on se sert de la racine d'oseille commune, pour donner à l'eau où on la met infuser, coupée par morceaux, une couleur qui imite à peu près la teinte du vin, lorsqu'on veut tromper un malade qui voudroit en boire à contretemps.

Les feuilles font disparoître les taches d'encre de dessus le linge, si on le frotte avec ces feuilles, le savonnant après; elles déroutent le cuivre & le fer, & les polissent: employées avec du sablon, elles décrassent parfaitement le verre, & colorent les parquets neufs; ces mêmes feuilles font cesser l'agacement des dents, quand on en mâche.

La *Nouvelle Maison rustique* ne me paroît pas avoir connu toutes les sortes d'oseilles avec les Jardiniers, moins encore avec les Botanistes, puisqu'elle n'en admet que deux sortes; l'ordinaire qui a la feuille pointue; & l'oseille ronde qui l'a ronde: ce qu'il en dit d'ailleurs seroit repréhensible en plus d'un article; je les crois assez relevés par ce que j'établis, sans que je le suive en détail.

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

Du Basilic à garder.

C'EST encore dans ce temps que l'on fait la provision du basilic qu'on veut garder sec pour les usages rapportés dans l'*Ecole du Potager*; on n'attend point que ses fleurs aient flétri; dès qu'elles paroissent s'épanouir, on coupe la plante qui est d'autant plus parfumée, qu'elle a pris toute sa consistance, sans cesser encore d'être nouvelle & tendre. C'est mieux de la couper, que de l'arracher, pour éviter d'emporter avec elle de la terre qui se sépare difficilement des plantes. On en fait des paquets, & on les met sécher à l'ombre, dans un lieu bien aéré, & non, comme dit la *Maison rustique*, au soleil; car il perd beaucoup de sa couleur & de sa qualité, lorsqu'on l'a préparé ainsi. On l'enferme ensuite dans des boîtes, ou

— dans des sacs de papier, pour l'y con-
 SEPTEMB. server, jusqu'à ce qu'on en fasse usage,
 Chap. I. ou en poudre, ou en bouquet.

Conduite
 du Pota-
 ger.

Propriétés du Basilic.

QUOIQV' IL n'entre point dans mon
 plan de mentionner les qualités médi-
 cinales des plantes dont j'ai à traiter,
 je crois faire plaisir à quelqu'un, si
 je rapporte ici une partie de ce que
 l'*Ecote du Potager* attribue au basilic,
 soit parce que cette plante n'est pas
 rare, soit parce que les occasions d'en
 pouvoir user sont fréquentes.

Les feuilles du basilic & ses fleurs
 prises en infusion comme le thé, appai-
 sent les douleurs de tête, & dissipent
 les fluxions de cette partie. Quand elles
 sont seches, on les pulvérise, & on
 compose une poudre qu'on mêle avec
 quelques autres herbes aromatiques,
 préparées de la même maniere, & c'est
 ce qu'on appelle la *Poudre Céphalique*,
 qu'on prend par le nez, comme le tabac,
 pour décharger le cerveau; & elle fait
 couler beaucoup de sérosité, sur-tout
 quand on en prend quelques pincées
 à jeun. Il faut seulement en user avec
 sobriété, pour ne pas s'y trop accou-
 tumer, & la rendre inutile par-là.

Quant aux pernicieux effets que lui attribue légèrement le trop crédule Chomel dans son *Dictionnaire*, ils sont combattus avec solidité par *Clarici* * ; on peut le lire.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite]
du Potager.

Capucine à fleur double.

CETTE troisième espèce de capucine, quoique belle, n'est point encore, que je sache, chez aucun curieux de cette Province; je ne l'ai point eue moi-même; j'en parlerai cependant, afin que ceux qui l'acquerront, sachent la gouverner. Pour les instruire, j'emprunterai, à la lettre, tout ce qu'en a dit l'*Ecole du Potager*.

La capucine double ressemble aux autres par la feuille & la tige; mais elle ne s'éleve pas si haut, & sa fleur est double comme une petite anémone, sans avoir à son revers le capuce qu'ont les autres. On la préfère pour garnir les salades, parce qu'elle se range mieux, & qu'elle fait un bel effet aux yeux; sa couleur est moins vive & moins veloutée que la grande espèce, mais elle est plus marbrée.

Elle ne se multiplie pas de graine, mais de boutures qu'on emporte; la

* *Istoria e coltura delle Pianta*, p. 262, &c.

difficulté n'est pas de la faire reprendre ;
 SEPTEMB. il n'est point de plante au contraire qu'
 Chap. I. s'enracine si aisément : une branche
 Conduite coupée & enterrée , sans la mouiller ,
 du Potager. mise à l'ombre , dans un pot , pendant
 huit jours , se trouve reprise , & pousse
 aussi-tôt après ; mais l'écueil est l'Hiver ,
 la moindre gelée la fait périr ; le défaut
 d'air lui est également mortel. Il faut
 par conséquent , une situation qui la
 défende de l'un , & où elle puisse jouir
 de l'autre , avec l'attention de la faire
 profiter de tous les rayons du soleil qui
 se présentent pendant cette mauvaise
 saison , sans jamais la mouiller , quel-
 que besoin qu'elle paroisse en avoir.
 Quand on n'a pas de serre disposée
 convenablement , la meilleure place
 qu'elle puisse avoir , est une chambre
 habitée , & un peu échauffée ; on la
 met sur la fenêtre , en dedans du vitrage ,
 quand le soleil paroît ; & on la retire ,
 quand il est passé ; s'il fait doux , on
 la met en dehors , pendant quelques
 heures de la journée. Avec ces atten-
 tions , on la préserve ; & au Printemps ,
 quand il n'y a plus aucun risque de
 gelée , on la dépote , & on l'enterre
 au pied d'un mur bien exposé , après
 avoir mis un peu de fumier dans le
 trou ; elle pousse bientôt après sa tige ,
 & on l'arrose au besoin.

Graine de Carottes.

 SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

ON a quelquefois encore des tiges de carottes dont la graine est en maturité; on aura soin de la recueillir avec les observations marquées au mois d'Août.

Carottes à semer.

SI les carottes semées au mois précédent n'ont pas levé comme il faut, ou qu'on veuille en avoir qui leur succèdent, en attendant celles qu'on a semées au Printemps, on peut en semer encore, mais non plus tard que le milieu de ce mois: autrement elles manqueraient de temps pour acquérir assez de force, & pouvoir lutter contre les attaques du froid.

Semence de Panais.

SI l'on veut avoir de ces racines qui ne montent point aussi-tôt que celles du Printemps, on peut en semer en ce mois.

Graine de Chervis.

LE chervis qu'on a semé, monte la première année, mais ne s'éleve point

tant que quand il a deux ans, & cette
 SEPTEMB. premiere graine n'a point la qualité
 Chap. I. des autres; ainsi l'on ne doit point s'en
 Conduite servir; on ne sème que celle qu'on
 du Potager. recueille sur des pieds qui sont plus
 anciens; elle est mûre en Septembre,
 & est portée sur une tige divisée en
 branches cannelées, remplie de moëlle,
 haute d'environ quatre ou cinq pieds;
 la graine est oblongue, étroite, rayée,
 aplatie sur le dos, de couleur grise,
 & un peu plus grande que celle du
 persil: l'ayant cueillie, on l'expose
 quelques jours au soleil, après quoi
 on la garde en lieu sec, où elle se
 conserve bonne durant deux ou trois
 ans. Voyez description la plus dé-
 taillée de la plante en Janvier. Voyez
 encore Février.

Cerfeuil.

IL faut en semer, & il viendra bien-
 tôt, si c'est en terre fraîche qu'on le
 sème, & que les arroséments ne lui
 manquent pas.

Endives à grainer.

AYANT choisi, comme l'on a dit,
 & réservé les plantes les plus belles &
 les plus franches, pour en avoir de la

bonne graine, on peut ordinairement les récolter en ce mois. Les tiges qu'elles ont poussées plus ou mois hautes, suivant l'espece, sont, en général, lisses, cannelées, creuses, tortues, branchues, & laiteuses.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand ces tiges commencent à sécher, c'est une marque de la maturité de la graine; il ne faut point la prévenir, dans la crainte qu'elle ne s'échappe; car elle est si adhérente au calice, que, pour l'en détacher, il faut, comme nous faisons ici, faire tremper les tiges où est cette graine, dans l'eau, pendant quelques heures, après quoi on les bat toutes mouillées; la graine tombe alors avec facilité; au lieu que, sans ce préalable, on perdrait sa graine, ou l'on en auroit davantage sans plus de profit. On la met sécher; étant sèche, on la monde: elle se conserve bonne pendant dix ans au moins. Mr. de Combe dit même en avoir vu lever après quinze ans; elle est d'autant meilleure, qu'elle a un peu d'ancienneté; car celle qui n'a qu'une ou deux années, donne du plant fort sujet à monter.

Endives à semer.

ON peut semer encore des endives ou chicorées fines, frisées; elles serviront

192 ANNE'E CHAMPETRE.

SEPTEMB
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.
 durant tout le Carême suivant, ayant résisté au froid de l'Hiver, quoiqu'assez rude; on les tient en pépinière, & on les replante, lorsque la saison le permet. Semez, le 14, re plantez, le 9. Janvier, celles qui ont servi.

Graine de la Chicorée sauvage.

LA graine est mûre, & en état d'être recueillie au mois de Septembre; elle succède à des fleurs bleues qui ne diffèrent de celles des endives qu'en couleur un peu plus brune; elle est portée sur des tiges d'environ six pieds; sa durée est aussi, comme la graine d'endive, à-peu-près de dix ans.

Graine de la Pimprenelle.

CETTE graine mûrit naturellement en Juin, mais quelquefois elle est retardée par les fréquentes coupes de la plante. C'est vraisemblablement sur cette raison que la *Quintinie* a placé la maturité de cette graine à la fin de l'Été. En quel temps qu'elle arrive, elle ne demande pas des soins particuliers; on la recueille à l'ordinaire, & on la conserve comme les autres.

Mâches

Mâches à semer.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

DEPUIS le mois d'Août, on peut semer des mâches tous les quinze jours, pour en avoir qui se succèdent.

Préparation du Pourpier à garder pour l'Hiver.

COMME l'Hiver est, pour ainsi dire, une saison morte, il faut, dans les autres, faire, autant que l'on peut, des provisions qui puissent suppléer à ce qu'il ne produit pas lui-même; on se ménage d'avance ce qui peut en particulier augmenter & rendre agréables les salades. Le pourpier est une de ces provisions qu'on se ménage d'avance, & qu'on conserve.

Il faut prendre de celui qu'on aura replanté, pour l'avoir plus beau & plus gros; les petites branches sont moins propres à cet usage; elles diminuent trop étant préparées; on les lave soigneusement, pour en ôter toute la terre qui pourroit s'y être attachée; on les coupe en tronçons de deux ou trois doigts de longueur, & on les met au soleil se faner; car, sans cette précaution, le pourpier conserveroit une humidité qui feroit obstacle à sa

Tome III.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

194 ANNEE CHAMPETRE.
conservation, & le feroit gâter; ensuite
ou on les mêle avec des cornichons,
ou on les place séparément dans des
pots vernissés, ou dans des bouteilles
de verre, les y rangeant proprement,
après quoi l'on jette dessus une quantité
raisonnable de sel, & on y verse du
bon vinaigre, autant qu'il en faut,
pour qu'il fume: & comme le pour-
pier s'éleve, on met par-dessus quelque
chose qui le contienne, & évite par-là
une moisissure que contracteroient les
tronçons qui ne tremperoit pas.
Cela fait, on serre le vase en lieu
tempéré, jusqu'à ce qu'il en faille faire
usage.

Le vrai temps de préparer ainsi le
pourpier est lorsqu'il commence à fleurir;
si l'on attendoit plus tard, il feroit trop
fait, & par conséquent moins tendre.

Perce-pierre Crithmum.

ON donne plusieurs noms à cette
plante, comme ceux de *Perce-pierre* ou
Passe-pierre, *Bacille*, *Crête marine*,
Fenouil marin, & d'autres encore, mais
le plus usité est celui de *Perce-pierre*,
qui lui est donné, parce qu'elle croît
dans les fentes des rochers qu'elle
semble avoir percés: c'est-là son génie;
elle est assez commune sur les côtes de

notre Province, & sur-tout à Marseille, ~~_____~~
 le long de la mer; quand elle ne peut ^{SEPTEMB.}
 se domicilier dans le sein des rochers, Chap. I.
 elle s'accroche entre les pierres de Conduite
 quelque muraille; c'est ainsi qu'elle du Pota-
 s'est habituée naturellement sur les ger.
 remparts de la ville de Lorgues.

Elle ne dédaigne pas cependant nos
 Jardins, quand elle y est soignée
 comme il faut.

Elle est divisée en deux especes,
 toutes deux vivaces, qui ne different
 entr'elles que par leur taille, plus grande
 dans l'une que dans l'autre.

Tournefort appelle la grande, *Cri-
 mum*, sive *feniculum maritimum majus*
odore apii. Pin. 288. Tournef. 317.

Et la petite, *Cri-
 mum*, sive *feni-
 culum maritimum minus*. C. B. Pin. 288.
 Tournefort 317.

Lémeri approprie à chacune des espe-
 ces son nom en particulier; il appelle
 la premiere *Bacille ou Fenouil marin*,
 & la seconde, *Perce-pierre* ou *Passe-
 pierre*. Le *Dictionnaire universel d'Agri-
 culture*, à qui l'on peut appliquer ce
 qu'il dit de *Liger*, qu'il n'entend pas
 tant de finesse dans la culture de cette
 plante, mérite qu'on dise de son Auteur,
 qu'il n'en entend pas plus que *Liger*, &
 qu'il connoît mal la *perce-pierre*, puis-
 qu'il prend pour elle la *Perce-pierre* ou

SEPTEMB. *Saxifrage*, dont parle Chomel dans son Dictionnaire, & qu'il confond en une plante ce qu'il croit savoir avec ce qu'en dit L'Ecole du Potager. L'Agro-
Chap. I. *nomme* a fait la même bévue en disant :
Conduite *La Perce-pierre ou Passe-pierre sert de*
du Pota- *fourniture de salade, & ressemble fort au*
ger. *Thym.* Le Dictionnaire universel d'Histoire

naturelle a erré d'une autre façon ; car, après avoir copié l'autre sur la forte ressemblance avec le thym, il ajoute que, deux mois après avoir été semée, on la replante ; tandis qu'il a été remarqué en Mars que la perce-pierre est assez souvent deux mois à lever.

Pour qu'aucun Lecteur ne fasse la même équivoque, il trouvera ici la description du *Critthmum*, & on le rend par le nom de *Perce-pierre* comme le mieux connu.

Cette perce-pierre de la petite espee est ordinairement haute d'environ un pied ; elle s'étend en large ; ses feuilles sont étroites, charnues, subdivisées trois à trois, comme celles de la grande espee, mais un peu plus larges, de couleur verte & brune, d'un goût tirant sur le salé ; ses fleurs disposées en roses, sont placées en ombelle aux sommités, de couleur jaune ; au lieu que dans la grande espee, elles sont blanches ; quand la fleur est passée, le

calice se change en fruit rempli de graines jointes deux à deux, plates, assez grosses, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre.

La perce-pierre ou passe-pierre se multiplie ordinairement de graine qui peut être gardée deux ans, & se cueille à la fin de l'Été.

Quelquefois aussi on la multiplie de jets enracinés.

Perce-pierre, son usage.

LA perce-pierre est comptée au nombre des fournitures de salade; ceux qui l'aiment verte, y en mêlent les feuilles vertes durant la belle saison; &, quand on veut en garder pour les salades d'Hiver, on en cueille les branches qui, dans ce mois, sont en vigueur; on les divise par tronçons, & on les prépare comme des cornichons qu'on confit au vinaigre; on peut les mêler ensemble, & on les conserve avec le même soin; d'autres se contentent de les garder dans de l'eau salée, y ajoutant un peu de poivre.

Du Courgier en général.

DE toutes les plantes potageres, le courgier est celui qui occupe le plus

SEPTEMB. de place dans un Jardin; il pousse des
 Chap. I. longues branches sarmenteuses, creuses,
 Conduite feuilles rudes, & hérissées d'une infinité
 du Potage. de petits poils; il sort des aisselles de
 ces fleurs des vrilles & des pédicules

chargés de fleurs jaunes, formées en cloche, évafées, divisées en cinq parties, dont les unes sont stériles, & les autres fertiles, portées sur un embryon qui devient ensuite un fruit dont la forme n'est pas la même dans tous les courgiers: l'écorce de ce fruit est lisse, unie; sa couleur dépend de l'espece; la graine est contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit; cette graine est oblongue, large, aplatie, rebordée proprement tout autour, & garnie d'une écorce assez ferme, sous laquelle se trouve une amande blanche: ce n'est que par elle qu'on multiplie l'espece; on ne la recueille que quand on dépece le fruit, pour en user; elles se conservent bonnes à-peu-près sept ou huit ans pour semer, ainsi que pour d'autres usages.

Cette description générale convient à toutes les courges de la première classe; car d'ailleurs dans leur nombre qui est considérable, ces especes different entr'elles en figure, en gros-seur de fruit, & en couleur de la peau

qui est verte, blanche, jaune, rouge, marbrée ou rayée de plusieurs façons; variété dans l'examen duquel je n'entreraï point, non parce que l'objet n'en vaut pas la peine, comme dit un Auteur, mais parce que je ne crois pas que cet examen soit ici nécessaire.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Les branches de courgier rampent à terre, si elles ne trouvent aucun appui qui les soutienne : mais, lorsqu'elles rencontrent quelqu'arbre, ou quelques perches, la plupart s'y accrochent à l'aide de leurs tenons qui servent d'agrafes solidement entortillées.

Courges & Citrouilles en maturité.

IL n'est pas, en ce pays, nécessaire de couper les feuilles qui ombragent les courges, afin que le soleil les mûrisse plutôt, & les aôte mieux; elles parviennent assez à leur maturité naturelle, aidées par la saison; les feuilles se sechent d'elles-mêmes, & laissent les courges à découvert; on les coupe vers la fin du mois, quand elles ont bien pris leur couleur de maturité, & que l'écorce est devenue assez ferme, pour pouvoir résister à l'ongle; on les amasse, & on les expose quelques jours encore au soleil, pour leur mieux laisser perdre toute humidité superflue, après quoi

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

 on les enferme en lieux secs, sur des planches où l'air soit libre, mais où la gelée ne puisse pas pénétrer; avec toutes ces précautions bien observées, la courge se conserve non seulement tout l'Hiver saine, sans se gâter; mais on en a mangé ici dans le mois de Juin & Juillet qui n'avoient rien perdu de leur qualité. Ce qu'on a trouvé de particulier dans ces courges ainsi gardées de l'année précédente, c'est qu'en les ouvrant, on a plusieurs fois trouvé les graines germées qui avoient poussé dans la courge même, des racines longues de deux à trois pouces, avec un germe à-peu-près de même longueur.

Usage des Courges.

L'AUTEUR qui parlant en général des courges, dit " qu'elles servent en
 „ soupe avec le lait; que c'est la seule
 „ façon d'en manger qui soit suppor-
 „ table pour les personnes d'une cer-
 „ taine espece; qu'on peut abandonner
 „ aux gens de la campagne les ragoûts
 „ qu'ils en font; car, à tout prendre,
 „ c'est un mets insipide, & une mau-
 „ vaise nourriture; que c'est une res-
 „ source d'économie pour le peuple,
 „ dont le ventre souffre tout, & pour
 „ le paysan en particulier, qui ne peut

pas se nourrir de denrées coûteuses: „
 l'Auteur, dis-je, de cet éloge appréciant ainsi les courges, donne lieu de croire qu'il n'a pas élevé de nos espèces: s'il avoit voulu définir & décrire les espèces de courges qu'il avoit sous les yeux, comme il a fait du potiron, on en jugeroit plus positivement.

A Gênes on ne regarde pas la courge comme un aliment si mauvais, puisqu'on veut en avoir toute l'année, & qu'on emploie, pour cela, le moyen que j'ai lu dans un manuscrit ancien d'une centaine d'années.

„ Les Génois, y est-il dit, découpent
 „ les courges fort gentiment par longues bandes qu'ils font sécher au soleil, & les gardent ainsi seches tout le long de l'année; elles sont si douces, qu'on diroit qu'elles sont confites avec le sucre; on les mange ensuite en potage, & on les vend à cinq sols la livre. „

Nous n'avons pas besoin de cette précaution ici pour avoir des courges presque toute l'année. Lorsqu'elles sont bien mûres & bien aôtées, on place les meilleures sur des planches à la cuisine où le froid n'a garde d'entrer, & ces courges ainsi soignées donnent le loisir d'attendre les nouvelles avec qui elles concourent.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Potirons.

ICI parmi le nombre de courges que nous avons, nous en distinguons trois especes qui sont spécialement élevées dans les Jardins comme les meilleures; nous laissons les autres especes à la Ferme.

La premiere connue aux environs de Paris, sous le nom de *Potiron*, dont l'*Ecole du Potager* paroît faire quelque cas, & dit en avoir vu du poids de cent cinquante livres; je n'en ai point fait peser, mais, quoique assez gros, je ne crois pas en avoir eu de tels. Le potiron est, pour l'ordinaire, un peu plus aplati du côté de la plante, que de l'autre: d'ailleurs sa forme varie; sa peau est fort lisse; quand il est bien mûr, elle est de couleur d'un rouge pâle, relevé en certains endroits, par des plaques d'un rouge plus vif, sur-tout quelque temps après avoir été récolté; sa chair est jaunâtre, assez ferme, mais elle tient toujours de la fadeur des autres, dit l'Ecrivain qui n'est pas partisan des courges.

Nous n'avons apparemment ici que l'une des deux especes de potirons que l'*Ecole du Potager* distingue en hâtif, bon au commencement d'Août, & de

moyenne grosseur ; & l'autre qui n'est bon qu'à la fin de Septembre , & qui vient d'une grosseur extrême ; il dit que ces deux especes sont semblables d'ailleurs , à cela près que la couleur de la queue est jaune dans une espece , & verte dans l'autre. On en fait usage dans ce pays , pendant l'Été , comme des autres courges , lorsqu'elles ont acquis une certaine grosseur.

Outre les potirons gros & petits , il y en a aussi de blancs , dit l'Auteur de la *Nouvelle Maison rustique*. En a-t-il vu ?

Courges de Messine.

LA seconde espece appellée *Courge musquée de Messine* , ou la *Messinoise* , est une espece assez grosse , aussi plate pour l'ordinaire , du côté de la queue , que de l'opposé. Quelques-unes sont marquées à côtes ; la couleur de la peau un peu moins lisse que celle du potiron , est généralement grisâtre ; sa chair est plus ferme ; son goût a aussi quelque chose de plus relevé ; & sa couleur approche davantage de celle du citron ; elle se garde fort long-temps.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Courge musquée, fine.

LA troisieme espece qu'on préfere pour la culture, n'égale pas les autres en grosseur, mais elle les surpasse de beaucoup en bonté; elle est connue sous le nom de *musquée par excellence*; car elle a un goût fin & relevé, une odeur qui a quelque chose de celle de la violette, quand on l'ouvre; la couleur de sa chair est très-haute, plus vive même que celle des oranges; sa forme varie beaucoup, mais, en général, elle est aplatie des deux côtés; la peau, dans sa parfaite maturité, ou quand on la garde, est d'un rouge lavé, ou presque de couleur de chair un peu plus foncée; sa graine moins grande que celle des deux especes précédentes, n'est point blanche comme elle, mais un peu grisâtre.

On présume vraisemblablement que Mr. de Combe n'auroit pas tant déprisé les courges, s'il avoit connu cette espece; qu'il l'auroit même louée à table, & qu'il ne diroit pas comme il a dit, parlant des courges, que *la graine de ce fruit est sa partie la plus estimable*. Il est vrai qu'il reconnoît plusieurs qualités à ces graines, & qu'il apprend la maniere d'en faire différents usages,

pour la santé, pour l'agrément, & pour les délices; je crois même satisfaire quelques Lecteurs, en rapportant ici, d'après ce Maître, la recette ou maniere singuliere & fort commode de préparer l'orgeat pour l'utilité de ceux qui se trouvent écartés & isolés dans leur campagne.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Orgeat.

PRENEZ, dit-il, une demi-livre des quatre semences qui sont, la graine de citrouille, de courge, de concombre, & melon; lavez-les, & essuyez-les après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, que vous ferez un peu tremper dans une eau tiède, pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien; jetez-y ensuite deux livres de sucre, avec la pellicule d'un citron levée légèrement, que vous broyerez avec les semences; cela composera une pâte que vous mettrez bien pressée dans un vase de terre ou de faïence, & que vous pouvez conserver bonne un mois & plus, dans un lieu sec.

Pour vous en servir au besoin, vous en prendrez sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œuf de poule, que vous mettrez dans une étamine de

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

ger.

serge, & que vous délayerez avec une cuiller; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes d'eau de fleur d'orange; vous la transvaserez ensuite dans quelque cruche ou bouteille que vous ferez rafraîchir avant que de la boire.

C'est-là proprement ce qu'ici nous appellons *Courges*; & les especes principales que l'on cultive dans nos Jardins. On expliquera dans la *Ferme* la culture, le détail & l'usage des autres especes de courges du même genre: mais, comme il y en a encore qui appartiennent à la classe de celles-ci, & qui servent en aliment, on en va faire mention.

De la Citrouille, Cucurbita longua, folio molli, flore albo. Pin. 313.

LA Citrouille a du rapport aux autres courges en ce que, comme elles, sa plante rampe ou s'éleve, mais il y a beaucoup de différence entre les feuilles. Celles de la Citrouille sont grandes, larges, rondes, molles, lanugineuses, crénelées en quelques endroits de leurs bords; ses fleurs sont blanches & velues. Après la fleur son calice devient un fruit cylindrique qui s'allonge si fort,

qu'on en voit qui ont cinq ou six pieds de longueur, & qui sont d'une grosseur proportionnée; l'écorce d'un blanc-verdâtre, dans le commencement, est fort dure, ligneuse, & grise dans sa maturité; sa chair est moëlleuse, blanche, fade, sa semence applatie, longue, couverte d'une écorce assez dure, & grise, large d'un bout, & rétrecie de l'autre, par où le germe s'ouvre son passage.

La citrouille ou *Courge longue* mûrit comme les autres courges: mais étant mûre, elle n'est plus bonne à manger. Ainsi l'on en fait usage durant l'Été, tandis qu'elle est jeune, que son écorce est encore mince, & d'un verd blanchâtre; elle sert alors aux soupes, mais il faut en relever le goût; car elle est naturellement fade; on en fait aussi une confiture qui est estimée, à proportion qu'elle est bien préparée; quand on l'a laissée tout-à-fait mûrir, alors sa graine sert à la perpétuer, & est d'usage en Médecine. Les Jardiniers font leurs sacs à tenir des graines du corps même de la citrouille; car en séchant, la peau qui prend une couleur grisâtre, durcit comme du bois.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

SEPTEMB.
Chap. 1.
Conduite
du Potager.

Calebasse, Cucurbita lagenaria,
Pin. 323.

Sous ce nom sont comprises ici toutes les especes de courges dont les plantes ressemblent à celles de la citrouille, mais elles en different par le fruit en général, qui varie beaucoup pour la figure. Ainsi, quoique celui de quelques especes, puisse, à la vérité, se manger, tandis qu'il est encore bien tendre, on réserve d'en traiter plus amplement, quand il s'agira de la *Ferme* qui en fait plus d'usage, & s'en sert comme des flacons à tenir du vin, ou de l'eau, ou d'autres choses. Quelques calebasses sont tout-à-fait rondes & applaties, telles que celles qui nous sont venues de Corse; d'autres ont le col étroit; il en est qui ont comme deux têtes avec un étranglement au milieu du corps, &c.

La semence de ces especes est plus brune que celle des citrouilles, à laquelle cette graine ressemble d'ailleurs pour la figure. On dira seulement ici que la culture des courges, des citrouilles, & des calebasses est la même; il n'y a que les différentes calebasses qu'on sème, & qu'on élève avec plus ou moins de soin,

avec plus ou moins d'engrais, suivant _____
 qu'on veut avoir des formes plus ou SEPTEMB.
 moins grandes. Chap. I.

Courge à confire, Anguria, Citrullus du Pota-
 dicta. C. B. Pin. 312. Tournef. ger.

Ce genre assez semblable à quelques égards, aux melons & aux citrouilles par les fleurs, & par la forme de son fruit, en diffère beaucoup par les feuilles qui sont profondément découpées, & d'une couleur très-différente de celles des autres courgiers; le fruit varie encore dans sa peau & dans sa chair. L'espece que j'en ai, est ronde, fort lisse, à fonds verd, rayée en forme de côtes, & très-panachée, d'un blanc jaunâtre; sa chair qui ne laisse point de vuide en dedans, contient les graines nichées séparément; la couleur de ces graines est assez constamment rouge, je dis assez, car il m'est arrivé deux différentes fois, qu'ayant semé des graines rouges, celles du fruit qu'elles ont produit, ont été noirâtres, & ont persévéré dans la même couleur.

La plante rapporte beaucoup, quoiqu'elle soit long-temps à donner, parce que le fruit ne noue qu'à l'extrémité des branches qui sont assez longues; il ne faut par conséquent les tailler que

peu, & avec attention. L'*Ecole du*
 SEPTEMB. *Potager* dit que ce fruit est connu sous
 Chap. I. le nom de *Melon de l'Amérique*, &
 Conduite par cette raison, il le tire d'entre les
 du Potager. courges, pour la ranger avec les melons;
 ici on l'appelle constamment *Courge*.

On fait avec ce fruit une confiture
 fort agréable, quoique son goût soit
 un peu fade par lui-même; on y ajoute,
 afin de le relever, quelque peu de
 citron ou d'orange.

Pasteque.

RAR rapporte au genre de l'*Angu-
 ria*, ce que nous appellons *Pasteque*,
 dont les semences sont toujours de
 couleur presque noire, enfermées dans
 une pulpe rougeâtre, aqueuse, & très-
 rafraîchissante. On mange la pasteque
 crue dans les chaleurs; sa peau est
 toujours verte, sans variété; les feuilles
 sont semblables à celles de l'espece
 précédente. La meilleure graine que
 j'ai eue, je l'ai tirée de Rome; sa chair
 en a été plus rougeâtre, & moins fade.

L'*Ecole du Potager* qui met la paste-
 que au nombre des melons, n'en fait
 pas autrement l'éloge; sa culture y est
 même traitée d'amusement. Voici ce
 qu'on y lit.

« Quelques personnes s'amuse à élever une espece particuliere qu'on nomme ici le *Melon d'eau*, & en Provence, SEPTEMB. Chap. I. *Pasteque*; il vient rond, extraordinairement gros, pesant jusqu'à trente livres du Potager. & plus; la chair en est rouge-cramoisi, la graine noire, & la peau verte & lisse, mais c'est en pure perte qu'on le cultive; car il n'est pas mangeable ici; à peine l'est-il dans son pays pour ceux qui y ont accoutumé leur goût, de jeunesse: son principal mérite est d'avoir beaucoup d'eau qui rafraîchit: mais c'est une eau fade qui ne flatte, ni ne réveille; j'en rends ce témoignage avec beaucoup de personnes qui en ont goûté souvent comme moi, tant en Italie, qu'en Provence. „ Tous ici ne souffriront pas à ce jugement.

Autres especes.

ON cultive encore dans les Jardins d'autres especes de courge, ou qui y ont du rapport, telles que sont les *bonnets de Prêtre*, les *fausses oranges*, & les *faux citrons*. Ces especes semblables à la courge en petit, ne servent, dit un Auteur, qu'à amuser les yeux, & ne sont d'aucune utilité pour la vie. Je le prie de trouver bon que je lui oppose l'usage de ce pays où les fausses oranges *Pepo rotundus*, *arantii formâ*.

SEPTIEMBRE
Chap. I.
Conduite
du Potager.

C. B. Pin. 311. Tournef. 105, & les faux citrons, *Melopepo fructu citriforini*, Tournef. 106, ainsi appellées à cause de leur forme & de leur couleur, fervent, dans leur primeur, à faire des beignets fort délicats, étant préparés comme les beignets de pomme. Il est vrai que ce même Auteur distingue des autres le Bonnet de Prêtre qu'il nomme aussi *Artichauts de Jérusalem*; il en fait à demi l'éloge, disant que ce n'est pas un mauvais manger, mais qu'il n'a rien non plus de fin, ni de délicat. Sa forme est singuliere, ayant autour de la tête plusieurs cornes disposées à-peu-près comme celles des Bonnets de Prêtre: c'est de-là que cette espece tire son nom.

Quoique toutes les especes de courges varient assez ordinairement, je ne crois pas qu'il y en ait qui le fasse plus souvent, ni qui s'écarte davantage en figure, que le Bonnet de Prêtre. J'en ai eu de totalement méconnoissables, dont le fruit a prodigieusement grossi, & étoit par-tout couvert de tubérosités.

Concombres, Cucumér ou Cucumis fativus, vulgaris C. B. Pin. 310. Tournef. 204.

Sous ce titre sont compris tous les concombres; on en distingue cependant

plusieurs especes dont quatre sont plus communément élevées dans nos Potagers, savoir : le concombre jaune hâtif, le jaune tardif, le blanc & le verd ; les jaunes ne se distinguent entr'eux, que par leur taille ; car dans le hâtif, elle n'a presque que la moitié de celle du tardif qui a jusqu'à un pied de longueur, sur environ trois pouces de diametre dans le milieu de son étendue. Au reste, ces couleurs ne sont sensibles qu'un certain temps ; car à la maturité du fruit, ils sont tous jaunes ; le seul concombre blanc l'est moins cependant que les autres.

Le concombre en général pousse plusieurs tiges grosses & velues, qui rampent à terre, ou s'accrochent aux appuis qu'elles rencontrent, ainsi que les courgiers ; ses feuilles sont assez grandes, anguleuses, incisées, rudes au toucher, à cause des petits aiguillons dont elles sont garnies, particulièrement en dessous ; les fleurs sont en cloches, évasées, & partagées en cinq parties, de couleur jaune pâle ; les unes sont stériles, & les autres certifient leur fécondité par le fruit qui leur sert de base, & qui a déjà acquis la longueur d'un pouce, avant même qu'elles s'épanouissent ; son écorce est mince ; la chair est ferme, blanche ; la graine est

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

oblongue, pointue dans ses deux extré-
 mités, un peu plus grosse que celle
 du melon, à laquelle elle ressemble,
 revêtue d'une écorce dure comme du
 parchemin, & sous laquelle se trouve
 une petite espee d'amande douce,
 onctueuse, agréable au goût.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Concombre hâtif.

CE que chaque espee a de particulier, c'est que le concombre hâtif est le plus petit des quatre, & le plus ramassé dans sa forme.

Concombre jaune, tardif.

LE tardif, double en grosseur, est au surplus en tout semblable à l'autre.

Concombre verd.

LE verd ou couleur de perroquet, outre sa couleur particuliere, est souvent parfemé de verrues, ou petites élévations, Cette espee est la plus commune aux marchés; & je ne sais pourquoi l'Ecole du Potager dit qu'on n'en fait point d'estime, quoiqu'il ait le même goût que les autres, que sa plante soit assez fertile, & que le fruit s'allonge autant que le concombre tardif, ayant jusqu'à

un pied sur trois pouces environ de gros
grosieur diamétrale.

SEPTEMB.

Chomel dit de faire manger tous les Chap. I.
concombres de cette couleur, d'autant Conduite
que la graine des blancs dégénere du Potage.
assez en Perroquets, ce que je n'ai point ger.
vu ici, où toutes les especes ont paru
constamment sous l'habit qui les dis-
tingue. On nous assure, pour balancer
le jugement défavantageux porté sur
les concombres verts, que les Anglois
trouvent cette espece bien meilleure au
*goût, que la jaune & la blanche *.*

Concombre blanc.

LE concombre blanc a plus de
volume que les autres trois. J'en ai eu
qui approchoient de deux pieds en
longueur, & de quatre ou cinq pouces
en grosieur. Cette espece, au goût de
certains-connoisseurs, a plus de déli-
cateffe, & est de plus longue durée;
c'est-à-dire, est plus long-temps bonne
à employer dans un accroissement
avancé.

Ce sont-là les especes de concombres
ordinaires que l'on cultive dans les
Potagers.

* Les Agréments de la Campagne pag. 334

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Concombres serpentins.

OUTRE les especes de concombres mentionnées, il y en a une autre que l'*Ecole du Potager* appelle *Concombre-serpent*, ou le *Luffa*, avec cette description à-peu-près ressemblante : “ Sa
 „ forme est alongée, mais beaucoup
 „ plus grosse du côté de la tête, que
 „ de la queue; sa peau est lisse, d'un
 „ verd pâle, marqué à côté par de
 „ petits filets saillants, rayés avec
 „ symmétrie; on n'en fait aucun usage,
 „ ni en cuisine, ni en Médecine, dont
 „ les Auteurs aient parlé. „ M. de
 „ Combe, sans doute, n'avoit pas lu le
 „ *Théâtre d'Agriculture* du Sr. du Pradel;
 „ il auroit vu que cet Auteur, parlant de
 „ ces concombres, dit que “ l'horreur
 „ de leur figure les rend plus admirables
 „ que mangeables, encore que
 „ leur goût de lui-même, soit aussi
 „ bon que des autres concombres. „
 „ La description qu'il en donne, laisse
 „ douter s'il a jamais connu cette espece
 „ de concombres : “ elle est, selon lui,
 „ ressemblante à celle du serpent,
 „ autant naïvement qu'on diroit que
 „ la Nature a voulu là refaire son
 „ propre ouvrage. Ces concombres
 „ croissent entortillés de la longueur
 „ de

„ de quatre ou cinq pieds, & davan-
 „ tage, ayant la tête, les yeux, la SEPTEMB.
 „ bouche, comme les vrais serpents, Chap. I.
 „ toutefois les yeux & la bouche Conduite
 „ peints, sans enfoncement qui dé- du Potager.
 „ couvre la chose, y regardant de près.
 „ Leur semence est venue d'Espagne
 „ à Tolose, & de-là plus avant, en
 „ certains lieux du Languedoc, où
 „ néanmoins elle y est encore très-
 „ rare. „

Pour moi, j'ai possédé cette espeece
 de concombre, mais pendant une
 année seulement, aucun fruit n'étant
 venu à maturité; depuis je n'ai pu le
 recouvrer; j'en ai cependant pris assez
 de connoissance, pour dire que l'*Ecole
 du Potager* le décrit mieux que du
Pradel qui nous en conte des fables.
 Ce concombre a pris chez moi la lon-
 gueur de deux à trois pieds; & son
 goût m'a paru tenir quelque chose de
 celui de l'herbe; sa couleur y ressem-
 bloit aussi.

On fait encore mention de quelques
 autres especes de concombres, tels
 que des concombres à bouquets, ou
 concombres mignons, du concombre
 noir, &c. Je n'en parle point, ne les
 connoissant pas; d'ailleurs leur culture
 doit être pareille à celle de toutes les
 autres especes.

SEPTEMB. *Bradley* parlant de la graine de
 Chap. I. concombre dans ce mois, dit " Les
 Conduite „ concombres qui sont alors entière-
 du Pota- „ ment mûrs, doivent être ouverts; &
 ger. „ on ôtera les graines à la pulpe, pour
 „ les laisser pendant deux ou trois
 „ jours ensemble, avant que de les
 „ nettoyer; on doit ensuite faire trem-
 „ per la graine dans l'eau pendant
 „ vingt-quatre heures, & la mettre
 „ sécher au soleil pendant dix jours:
 „ on prendra garde que toutes les
 „ graines soient entièrement seches,
 „ avant que de les renfermer, sans
 „ quoi elles pourriroient. „

Mais, comme je cherche à simplifier
 les pratiques, autant qu'il est possi-
 ble, sans les détériorer; je dis qu'ici
 notre usage est de laisser les concombres
 pourrir de maturité; on en retire alors
 avec facilité toute la graine; on la lave;
 on la met sécher au soleil; & quand
 elle est bien sèche, on l'enferme. Voilà
 notre façon moins fatigante, tout
 aussi sûre que celle de l'Auteur Anglois.

Culture des Melons.

LORSQUE les nuits deviennent plus
 fraîches par leur longueur, & que les
 melons tardifs mûrissent avec plus de

peine; il faut, pour les aider, faire usage des avis marqués aux mois précédents.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Graine de Senevé.

ON la recueille exactement, s'il y en a encore sur les plantes; on peut aussi en semer relativement à ce qui en est dit en Février.

Navets à semer.

J'AI souvent fait encore semer en ce mois des navets pour la table; lorsque les précédents ont été détruits, ou que la sécheresse n'a pas permis d'en semer; ceux-ci laissés en terre pendant tout l'Hiver, ont été de service, sans se gâter, & ont même duré, jusqu'à ce que le Printemps les ait disposés à monter.

Epicerie à semer.

QUOIQUE, en général, les nielles qui viennent dans les champs & dans les Parterres, se sement d'elles-mêmes, & croissent, malgré les saisons, dans toutes sortes de terre; celle de Candie dont la graine sert d'épice, est plus délicate que les autres especes: elle

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

veut, pour prospérer, une terre moins forte, & plus riche; on la sème ordinairement en ce mois: je dis ordinairement; car j'en ai fait semer à la mi-Mai, qui est fort bien venue, ce qui est aisé à comprendre: quand on fait que le climat le plus chaud lui est le plus favorable, & qu'on doit, pour le mieux, la placer à la meilleure exposition: mais cette délicatesse n'oblige point à semer sur des couches; je ne l'ai jamais fait semer qu'en pleine terre; & je l'y ai laissé croître en pépinière, sans la replanter; elle n'exige au surplus, que d'être éclaircie assez pour prendre à l'aise son essor, d'être délivrée des plantes étrangères qui pourroient l'en empêcher, & suffisamment arrosée pendant les chaleurs.

Mais, comme il y a peu d'avantages à devancer la récolte de cette sorte d'épicerie, & qu'elle risque beaucoup durant l'Hiver, il est plus à propos d'attendre le Printemps pour la semer.

Maturité de la Pomme d'Amour.

QUAND ce fruit qui mûrit par succession, est entièrement rouge, qu'il mollit davantage, comme s'il pourrissoit, & qu'il se détache lui-même de la plante; on le ramasse, pour séparer

les graines de la pulpe, ce qu'on fait en les lavant dans l'eau, après quoi on les fait sécher, & on les enferme : on peut aussi, si l'on veut, laisser sécher les graines avec le fruit tout ensemble. Ces graines ne perdent rien dans cette dernière façon : mais elles sont plus propres, récoltées de la première. Je n'ai point vérifié pendant combien de temps ces graines ont été bonnes ; mais j'en ai semé de trois ans, qui avoient été conservées dans le fruit ; elles ont fort bien levé.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Maturité du Poivre d'Inde.

LE poivre d'Inde donnant son fruit à reprises, & selon qu'on le cueille ; il n'y a point de temps fixe pour sa maturité ; on la connoît à la couleur, quand les fruits sont totalement colorés de ce beau rouge dont ils brillent ; rien cependant n'exige la célérité de cette récolte ; la graine ne perd rien à rester sur la plante ; elle en reçoit toujours quelque nourriture, & y reste sans danger ; car le fruit ou les capsules ne s'ouvrent jamais à l'insu du Maître, comme en plusieurs autres plantes : ayant cueilli ces fruits, on les conserve entiers, jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour semer : la graine, par ce moyen,

SEPTEMB
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

préservée de l'action de l'air, est plus long-temps féconde, & se conserve durant plusieurs années.

Pourpier en graine.

Si l'on n'a pas recueilli plutôt la graine de pourpier, on n'attend pas plus tard; & pour le faire à propos, on peut consulter Juillet & Août.

Bordures.

Si les chaleurs, à la fin de ce mois, sont tempérées, comme elles doivent l'être, on peut renouveler les bordures du Potager, suivant le besoin, & mettre en terre toute sorte de plantes vivaces, comme hysope, lavande; &c.

C'est aussi la saison de les tondre pour la seconde fois.



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Labour des Arbres.

SUR la fin de ce mois on donne aux arbres qui ne sont point cultivés avec les plantes potageres, un petit labour dont l'effet doit être d'approprier le terrain, & d'en dénicher les herbes sauvages. On peut voir au mois de Novembre, ce qui est dit la-dessus.

Grofeillier.

BRADLEY veut que les boutures qu'on en doit faire, soient un travail de ce mois. Voyez ce qui en est dit en Février & en Mars.

Temps de cueillir les fruits.

ON doit le faire en ce mois, relativement aux circonstances qui sont marquées au mois de Juillet qu'on peut consulter.

CHAPITRE III.

Sur les Productions du Potager.

LA température que la saison prend d'ordinaire en ce mois, non seulement rend le Potager plus agréable pour la vue, mais encore plus fertile pour le produit; il reprend un air de jeunesse que l'Été lui avoit fait perdre; il étale avec magnificence plusieurs légumes & différents herbages dont les uns sont en graine, & les autres seulement dans leur force, pour servir, quand on a su les renouveler à propos, par des semis successifs. On a donc,

Des haricots de différentes espèces, 1. 2. 3.

Des pois goulus, & autres, 1. 2. 3.

Des fèves, 1. 2. 3.

Des choux-cabus, choux-verds, choux d'Alsace, choux-raves, choux navets, choux de Milan, les deux espèces, & quelquefois des choux-fleurs.

Porreaux, 1. 2. 3.

Oignons, 1. 2. 3.

Céleris, 1. 2. 3.

Endives, 1. 2. 3. qu'on lie pour blanchir.

SEPTEMB.

Chap. III.

Productions du

Potager.

Laitues en abondance, & de différentes especes, 1. 2. 3.

Pour fournitures on a les deux cerfeuil, tous les cressons, la roquette, les deux pourpiers & la porcelaine, l'alleluya, l'estragon, les pousses tendres d'oseille; l'on peut orner ces fournitures avec les fleurs propres à cet usage, 1. 2. 3.

Raves & navets, 1. 2. 3.

Raiforts & radis, 1. 2. 3.

L'on a de toutes les racines, comme panais, scorfonere, salifis, &c. 1. 2. 3.

Patate, ou pomme de terre, 1. 2. 3.

Topinambours, 1. 2. 3.

La melonniere fournit encore ici de fort bons melons pour l'ordinaire, 1. 2. auxquels succedent les melons d'Italie, 2. 3.

Pasteques, 1. 2. 3.

Concombres, 1. 2. 3.

Méringeanes, 1. 2. 3.

Pommes d'Amour, 1. 2. 3.

Poivre d'Inde, 1. 2. 3.

Graines du Potager.

PANAIS,	Ache.
Raiforts & radis.	Chicorée.
Poirées à cardes.	Fenouil.

K v

	Pois.	Epicerie.
SEPTEMB.	Haricots.	Endives.
Ch III.	Porreaux.	Lavande.
Productions du Potager.		

Fruits du Potager.

CE mois est fertile en quantité d'especes de fruits qu'on peut manger, dès qu'on les a recueillis, comme prunes, pêches, pavies, brugnons, poires, & quelques pommes: mais aucun des fruits mûrs en ce temps n'est de garde; les poires mollissent; les pommes cotonnent, &c. on ne doit donc point en faire provision dans la serre. Certaines especes peuvent y être déposées seulement pour bien peu de jours.

Voyez ce qui en est dit, en parlant de la *Fruiterie* en Novembre.

Des Figues.

Les Figues de toutes les especes enrichissent & augmentent encore l'abondance des fruits; c'est leur seconde récolte qui commence avec le mois, sur tout, dans les Pays chauds: on n'en décrit point la variété, par la raison qu'on n'a point donné de catalogue de ses fleurs dont il a été traité.

La même raison se présente ici ; le nom qu'une sorte de figue porte dans un pays, elle le quitte, pour en prendre un autre, si elle vient à changer de Province, quelquefois même en ne changeant que de Jardin ; & elle devient ainsi méconnoissable sous ces dénominations arbitraires que leur imposent des parrains illégitimes qui n'en ont pas le droit, sans même que la fourberie ou le caprice s'en mêlent ; le seul laps de temps suffit quelquefois pour confondre les idées. Pour ne pas sortir de notre sujet, connoissons-nous, par exemple, une seule de ces figues dont *Pline*, *Columelle*, &c. rapportent quantité de noms ? Un Provincial connoitra-t-il un seul nom de toutes les figues du Languedoc, que le Sr. du *Pradel* mentionne ? Connoitra-t-il, en lisant les Instructions de la *Quinrinie*, connoitra-t-il, en écoutant le *Jardinier solitaire*, les figues dont ces Grands Auteurs ont parlé ? Quelques-unes, mais en fort petit nombre, ont, à la vérité, conservé un seul nom qui les désigne ; ce sont celles-là seules que je mentionnerai, m'en tenant, pour les autres, à des termes généraux.

Sur ce principe, je dis qu'en ce mois les figues mûrissent à reprises ; les unes commencent avec le mois, les

K vj

SEPTEMB.
Ch. III.
Productions du
Potager.

autres viennent au milieu, & d'autres
 SEPTEMB. encore viennent sur la fin. C'est la
 Ch. III. seconde fois que fruitent les arbres qui
 ont donné des figues-fleurs, & c'est la
 Productions du premiere pour d'autres especes; mais à
 Potager. présent toutes ont, ce semble, la chair
 plus sucrée, & le goût plus relevé,
 par conséquent sont meilleures, quoi-
 qu'un peu plus petites que celles de la
 premiere seve. La raison en est assez
 sensible, c'est que les figues de Sep-
 tembre sont nées dans la belle saison,
 & nourries d'un suc bien perfectionné,
 au lieu que les figues-fleurs ont eu tout
 le froid & toutes les pluies du Prin-
 temps à supporter, deux conditions
 peu favorables, pour donner à des
 fruits un goût sucré, délicieux & relevé.

Greffes.

ON greffe *en Ecusson* dans ce mois,
 plutôt ou plus tard, selon que les sujets
 sont en seve. Consultez le Chap. 12.
 des Préliminaires.





OCTOBRE.

Ce mois a trente & un jours.

J. du Mois.	Point du Jour.	Lever du Soleil	Durée du Jour.	Couc. du Soleil	Nuit close.	Durée de la Nuit.
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.
14	3 16	10 11	40 5	50 7	25	12 20
84	40 6	19 11	20 5	40 7	19	12 40
154	51 6	29 11	25 3	31 7	9	12 58
235	16 39	10 42	5 21	6 59	13	18

CE mois est véritablement celui dans lequel on peut goûter avec plus de satisfaction ce que l'Automne offre d'agréable & de touchant. La terre amplement humectée par les pluies ordinaires en ce temps, semble ne plus se souvenir des impressions brûlantes de l'Été. Le soleil n'a que d'utiles influences; sa chaleur modérée, agissant de concert avec l'humidité, fait prendre à la campagne un air réjouissant, & acheve de façonner les

fruits dont quelques especes sont encore
 SEPTEMB. étalées sur les arbres; les fleurs plus
 Chap. I. durables que dans l'Été, paroissent
 Conduite aussi plus brillantes : la chasse & les
 du Potager. pieges qu'elle emploie; les vendanges,
 la cueillette des fruits, les semailles,
 & mille autres amufantes occupations
 composent le cercle des plaisirs inno-
 cents que la vie champêtre présente de
 toute part dans cette partie de l'année
 la plus satisfaisante, comme la plus
 riche en fruits & en gibier. Prudent &
 heureux celui qui choisissant parmi ces
 plaisirs, ceux qui lui conviennent, fait
 encore en user sans attache, & les
 prendre comme un délassement dont
 il rapporte l'usage à ses fins légitimes.



CHAPITRE PREMIER.

Conduite du Potager.

LE travail de ce mois est une continuation de celui du précédent; on fait ce qu'on n'a pu faire alors.

Les arrosemens ne se font plus que le matin, après que le soleil a pris le dessus de l'horizon, encore est-ce avec économie.

Si, dans ce mois, un Potager n'est pas tout plein, il doit du moins être tout propre; les allées ratissées; les bordures rétablies; & les planches vuides, bien dressées, après leur avoir donné un profond labour. C'est la saison de la campagne, comme on a dit; elle est alors plus fréquentée, & doit par conséquent être tenue avec plus de soin.

Laitues à semer & à planter.

ON sème les laitues qui peuvent hiverner, & en particulier la coquille. On plante des mêmes especes, quand on en a en état, & l'on ne craint point d'essayer des romaines, & des chicons,

OCTOB. soit verts, soit gris, soit rouges, soit
Chap. I. blonds; ils font d'autant plus de plaisir
Conduite en Hiver, que ce n'est pas la plus
du Pota- favorable saison pour ces especes; on
ger. réussit cependant à en avoir de bien
 conditionnés, si on les protege contre
 la froidure.

Laitue grosse crêpe blonde, semée
 le 24. replantée le 5. Mars, & bien
 pommée vers la fin de Mai.

Romaine à graine blanche, dite
 capucine, étant semée le 26. & re-
 plantée le 9. Mars, peut être mangée
 au milieu de Mai.

Silésie pommée, étant semée le 28.
 est en état d'être replantée à l'entrée de
 Février.

Laitue alphange dont la graine étoit
 ancienne de 7 ans, n'a pas levé.

Des Oignons.

VERS la fin de ce mois, & pendant
 la durée du suivant, on replante les
 oignons en état; on les éloigne à trois
 pouces l'un de l'autre; & on fait les
 sillons ou raies, comme pour les por-
 reaux. L'oignon passe fort bien l'Hiver,
 sans le craindre d'une certaine façon,
 à moins que l'exposition ne soit mau-
 vaise; s'il en périt, on regarnit les
 vuides en Février ou Mars: pour

prévenir même ces pertes, on peut jeter par-dessus, durant le grand froid, & contre la neige, de la litiere ou grande paille, qu'on ôte quand les beaux jours reparoissent.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Echalotes, Ciboules, Ail, Rocambolles.

QUAND ON veut avoir de bonne heure des échalotes fraîches; comme elles ne craignent pas l'Hiver, on en plante à présent; on observe seulement de les enterrer un peu plus que si on les plantoit en Février ou Mars, sauf à les découvrir alors légèrement, car les échalotes n'aiment point d'être trop ensevelies.

On met en terre l'ail & la rocambolle, pour avoir plutôôt de leur verdure en Hiver.

On divise les touffes que la ciboule vivace forme sur les anciens pieds, & on les replante séparément, pour les multiplier; car la ciboule est une de ces plantes dont on fait le plus d'usage à la cuisine, & y tient quelquefois lieu de l'oignon, lorsqu'on en manque.

Si l'on n'a point des ciboules à replanter, on peut en semer de toutes les especes; elles leveront à l'entrée de Janvier, & feront en état d'être

replantées au milieu de Mai, pourvu
 OCTOB. qu'elles soient soignées. Je rapporte ce
 Chap. I. que j'ai fait faire, & dont je me suis
 Conduite bien trouvé.
 du Potager.

Plantes pour grainer.

IL y a dans le Potager plusieurs plantes qui, moyennant des précautions, ne craignent point le froid d'un Hiver ordinaire, telles sont les racines de panais, de Carottes, les choux, les raves, les radis, les raiforts, &c. quelques-unes sont laissées en place, & y grained, les autres sont plus délicates, ou des raisons obligent de les transplanter; on le fait dès le commencement de ce mois, en un lieu bien abrité, comme au pied d'une muraille qui d'ailleurs facilite le moyen de donner à ces plantes des couvertures au besoin, pour les garantir d'un froid rigoureux.

Il est avantageux de faire la transplantation de telles plantes plutôt que plus tard, afin qu'elles aient le loisir de reprendre en leur nouveau gîte, avant que l'Hiver leur en ôte le pouvoir. Il est constant que ces plantes donneront plus de graine, & de graine mieux conditionnée que si on ne les mettoit en terre qu'au Printemps; on doit, autant qu'il est possible, transporter en motte.

Senevé.

ОСТОВ.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

COMME cette plante ne craint point le froid, on peut en semer, pour la joindre aux fournitures des salades d'Hiver; car son goût piquant conviendrait peu pendant l'Été; il faut même la manger encore fort tendre. *Bradley* dit de semer avec le senevé des laitues, du cresson, des raves, des panais, & des épinards, pour en faire des salades. Cet assortiment me paroît bien Anglois; & je ne crois pas qu'on s'en accommodât en France.

Des Oignons d'Automne.

SEMÉS ici le 24, ils ont levé à l'entrée de Janvier; on les a replantés le 2. de Mai, ils ont très-bien fait.

Des Endives.

LES endives semées à la fin de ce mois, ont été en état à l'entrée de Mai; en ayant replanté dans ce mois, qui avoient été semées le premier de Septembre, elles ont été en usage dans le carême; elles viennent moins grosses, mais, en revanche, elles sont plus délicates, & moins ameres. Ce que je

OCTOB. dis en particulier des especes fines qui
 Chap. I. servent , sans qu'on les lie , ni qu'on
 Conduite les enterre ; il faut seulement les bien
 du Pota- placer contre le froid , & au renouveau
 ger. veiller que le retour de la seve ne les
 fasse monter en graine , afin de les
 manger à propos. Pour la grosse frisée
 & les autres especes d'endives , au lieu
 de les lier simplement , on les enterre
 désormais , ce que l'on fait sur la place ,
 ou quand on s'y défie de la rigueur des
 gelées , on les arrache en motte , & on
 les met blanchir en sûreté.

Oignons à grainer.

Si l'on ne l'a pas fait plutôt , on
 plante des oignons pour grainer.

Oignons qu'on replante pour manger.

Si parmi les oignons qu'on a récoltés,
 il s'en trouve qui ne soient pas bien
 aotés , sans figure , n'ayant point formé
 de tête , & cependant d'une certaine
 grosseur ; s'ils ont plusieurs montants ;
 si la fane encore bien verte , annonce
 qu'ils ne doivent pas se conserver ; enfin
 tels autres qui paroissent trop mal con-
 ditionnés pour la provision à garder ;
 ces oignons , on les plantera de la
 même façon que les ciboules , pour en

faire aussi le même usage. Cette économie tourne à profit; car au lieu que ces oignons seroient bientôt gâtés, & presque inutiles, les mettant en terre, on prolonge leur durée, & on rend leur usage profitable.

ОСТОВ.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quant aux oignons laissés à dessein en pépinière, & peu arrosés pour les conserver petits; on les plante aussi, non en planche, mais parmi les laitues où ils figurent bien, servent en verdure agréable, & devancent de beaucoup le service qu'on ne tire qu'au Printemps des oignons semés en Août.

Choux-fleurs & Cabus à semer.

ON sème, à l'entrée de ce mois, des choux-fleurs printaniers, choux frisés de Milan, & les choux-cabus. Quand on n'a point d'abri assez sûr pour ces pépinières, on les fait, comme il a été dit en Août: ici je les fais semer dans des arceaux qui sont dans l'épaisseur des murs; on n'a alors qu'à tendre le soir une couverture sur le devant, quand le froid les pourroit endommager; & dans son augmentation, on forme un petit grillage ou canisse au dessus du jeune plant, sans le toucher, & l'on jete par dessus de la paille brûlée, qu'on ôte avec les grillages,

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

quand de beaux jours en avertissent ; ils levent pour l'ordinaire en sept ou huit jours.

On conduit ainsi ce fonds d'espérance, jusqu'à ce qu'il soit fortifié assez, pour être placé à demeure au commencement de Mars ou d'Avril.

Choux qui crevent.

C'EST un accident assez commun durant l'Automne, que les choux pommes crevent ou pourrissent : pour se les conserver ; il faut les arracher, les laisser exactement égoutter de toute humidité, pour les transplanter à la terre côte-à-côte, ce qui s'entend des especes délicates ; quant aux autres, comme choux verds, cabus de montagne, de Milan, brocolis même ; nous n'y cherchons pas tant de façon ; voici celle du pays.

Aussi-tôt que les gelées se fortifient, ou environ la Toussaint, on arrache tous les choux qu'on veut garder ; on les nettoye des feuilles seches, pourries ou inutiles ; ensuite on ouvre une petite tranchée, ou sillon un peu profond, dans un lieu bien exposé, & pour le mieux, au pied de quelque mur ; on place les choux dans la tranchée, ajustant les feuilles extérieures d'une

maniere qu'elles garantissent de trop d'humidité la pomme qui, par cette raison, doit être penchée. Quand la rangée est complete, on la couvre jusques au collet, avec la terre qu'on tire, pour faire place à la seconde rangée, ce qu'on continue, suivant ce qu'on a de choux. Lorsque les fortes gelées s'annoncent, on couvre la planche avec de la paille brûlée, ou des paillassons qu'on charge encore au besoin de la grande paille des litières, & qu'on ôte de temps en temps, dans de beaux jours, afin qu'étant aérés, les choux ne contractent point de mauvais goût; nous gardons ainsi nos choux, tant que leur durée est possible.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Raisforts.

CE mois est encore très-favorable aux raisforts; on peut même en semer abondamment, pourvu qu'on le fasse avec les attentions nécessaires; car les gelées qui commencent dans ce mois, venant à les surprendre, ils périssent; il faut les semer en planche, à quelque abri bien exposé au soleil, & les couvrir de paillassons ou de pleyons pendant les mauvais temps, sur-tout la nuit: il est encore plus sûr de les semer sur de vieilles couches, ou sur des ados de terreau, où ils sont moins

OCTOB. Sujets à rouiller que dans la terre, & font toujours plus doux à manger; ils ne sont pas tant exposés non plus à être rongés des insectes. S'ils sont bien soignés, ils fournissent successivement des uns aux autres jusqu'à Noël: mais ils perdent beaucoup de leur goût dans cette dernière saison; &, si la moindre gelée les a surpris, ils n'en ont point du tout, ou presque point.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

C'est ici que finit la saison de semer des raiforts pour l'année; ceux qu'on semera en Novembre, ne seront que pour l'année suivante: ceux mêmes que j'ai fait semer le 17, n'ont été en état d'être mangés qu'à la mi-Février.

Bradley, cet Auteur de fort bonnes *Observations sur le Jardinage*; n'est pas cependant toujours intelligible, lorsqu'il traite du Raifort, tom. 2. pag. 226. Y veut-il parler du *Raphanus rusticanus* qui est une espèce de *Cochlearia*, ou du *Raphanus vulgaris sativus*? Ce qu'il en dit ne convient exclusivement ni à l'une, ni à l'autre plante: *Un Jardin Potager*, dit-il, *ne doit point en manquer*. Cela convient assez à notre raifort: mais ce qu'il dit, que des Jardiniers qui en ont planté par tronçons, après les avoir laissés pendant trois ans, les envoient au marché, ne peut convenir qu'au *Raphanus rusticanus*, ou *Kran* dont

on ne peut pas cependant dire qu'un Jardin ne doit pas en manquer. J'en ai, mais parmi les plantes de Médecine; & son goût trop piquant n'eût pas, je crois, convenu au sensuel *Apicius*. Ce Gourmand fameux en auroit au moins fait mention dans son traité de *gula irritamentis*. Ce que je fais, c'est que me trouvant chez un Seigneur dont le cuisinier étoit Allemand, je demandai un jour du Kran préparé à l'Allemande; le cuisinier très-entendu, s'évertua pour nous donner ses ragoûts à la mode de son pays: mais qu'en arriva-t-il? c'est que les ayant sobrement goûtés, nous les laissâmes tous sans diminution apparente.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Raisforts destinés à grainer.

ON arrache, & on transpose à quelque abri les raisforts que l'on a reconnus de la meilleure espèce, & les mieux conditionnés de celle dont on veut avoir de la graine; on les entere jusqu'au collet; de sorte qu'il n'en paroisse que la verdure du cœur; on les couvrira même, quand les gelées prescriront cette augmentation de soins.

Quelques Jardiniers préfèrent la graine que donnent les raisforts replantés dans cette saison, à celle qu'on récolte

en Eté, des raiforts semés au Printemps.
 OCTOB. La raison qu'ils en apportent, c'est
 Chap. I. que les raiforts d'Automne ont pris
 Conduite tout l'accroissement qui leur convient;
 du Potager. au lieu, disent-ils, que les raiforts
 printaniers n'ont pas pu bien perfec-
 tionner leur graine, y ayant travaillé
 moins de temps. Pour moi, je crois
 qu'il faut faire attention à l'espece plus
 qu'au temps de l'année, & que le
 raifort rouge hâtif, par exemple, peut
 & doit donner de bonne graine, quoi-
 qu'il n'ait pas hiverné, & que le raifort
 long & blanc est celui qui doit passer
 l'Hiver en terre, ainsi des autres
 especes; sur quoi l'expérience de cha-
 que pays doit être juge, & décider.

Radis.

Si on est amateur des radis, & que
 les précédents mois n'en fournissent
 pas pour celui-ci, on peut en semer
 de quelqu'une des especes mentionnées
 en Avril. Les radis de tous les mois
 sont ceux qui réussissent le mieux; j'en
 ai fait semer le 26. qui ont été en état
 de servir depuis l'entrée de Février,
 jusques au milieu de Mars.

Des Epinards.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

DES l'entrée de ce mois, & jusqu'à la fin, on peut encore semer des épinards; ils ne grandiront pas avant le froid: mais ils le supporteront, & succéderont aux premiers après l'Hiver. Pour les défendre de sa vivacité, on les couvre légèrement avec du crottin de mouton ou brebis, & de leurs litieres dans un froid extraordinaire: on peut en garantir les planches avec du branchage, des canisses, ou des paillassons; ce qui est encore mieux, pour conserver les épinards de cette saison, c'est de les semer au pied de quelque muraille bien exposée. Semés au commencement de ce mois, & bien soignés, ils seront bons au mois de Mars, & dès la fin de Février.

Persil gardé sec.

QUOIQUE l'Hiver, en ce pays, soit rarement assez dur, pour nous priver d'avoir du persil récent, je propose pour d'autres climats moins bien situés, la précaution que l'*Ecole du Potager* conseille après plusieurs autres; lorsqu'on veut, avant l'Hiver, faire sa provision de feuilles de persil, & les

L ij

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

garder, pour suppléer aux feuilles vertes qu'on ne peut alors avoir. La maniere de sécher ces feuilles est, de les jeter un moment dans l'eau bouillante, les ayant auparavant bien lavées & épluchées; on les étend ensuite au soleil sur des clayons, & on les passe encore au four tiède, après quoi on les enferme dans un lieu sec, & enveloppées dans des sacs de papier, ou dans des boîtes. D'autres les font sécher à l'ombre, attachées en paquets, & suspendues au plancher. La dernière façon est préférable en ce qu'elle conserve mieux aux feuilles la vivacité de leur couleur, & en altere moins le goût; il faut seulement les exposer à un courant d'air qui opere mieux & plutô. Ce persil ainsi séché, donne le même goût qu'il eût donné fraîchement cueilli.

Quoique la neige ne couvre ici la terre que rarement, durant plusieurs jours, on y prévient ce défaut passager du persil; on en sème contre les murailles où la neige ne peut le couvrir; j'en ai toujours de semé ainsi qui fait fort bien; car le persil vient assez aisément par-tout; je dis même qu'il se plaît à être ainsi logé.

Vents pernicieux.

 OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

QUELQUEFOIS il regne dans ce mois des vents impétueux dont la cessation est suivie de gelées précoces qui, quoique légères, ne laissent pas de causer du dégât dans le Potager, par un froid hors de saison. Un Jardinier attentif averti par ces bruyantes voix, que l'Hiver est à la porte, & que déjà il prélude, s'empresse de prévenir, autant qu'il le peut, le désordre qui le menace; il serre ou couvre ce qui en a besoin, jusqu'à ce que le danger soit passé.

Les courgiers, les melons, les concombres, & les haricots sont des plantes qui craignent le froid au premier degré, & par qui les gelées commencent à faire sentir leur brutalité.

Courgier.

DES qu'on a lieu de craindre ces gelées, pour ainsi dire, furtives, il faut cueillir & enfermer généralement toutes les courges: celles qui sont mûres, on les placera où on les doit garder pour sa provision, & on mettra à part les autres qu'on mangera les premières.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Melons.

Nous avons encore ici assez tard sur la plante, les melons d'Hiver, & les melons d'Italie; on ne les laisse point surprendre au froid, mais on les cueille, & on les met en lieu de sûreté. Les melons d'Italie se gardent deux ou trois semaines cueillis. La durée des melons d'Hiver est quelquefois prolongée jusques en Février. Le vrai temps de manger les melons de l'une & de l'autre espece est lorsqu'ils commencent de montrer sur leur écorce quelques légères taches de pourriture commencée: il faut alors ne pas laisser avancer la gangraine, & faire passer à table ce fruit qui en fait l'agrément, & satisfait le goût. Je ne croyois point que ce fruit délicieux habitât encore dans les champs, & s'y soutînt semé des mains de la seule Nature. J'ai cependant lu que le Chanoine Morison trouva dans la plaine d'Esdrélon ou de Magedo, quantité de melons sauvages, aussi beaux & aussi gros que ceux que nous cultivons *.

* Voyage au Mont Sinai, page 223.

Concombres.

ОСТОВ.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

LES plantes semées de bonne heure, ont du fruit mûr, il faut le cueillir. Celles qu'on a semées en Juin, ont encore du fruit qui peut être d'usage à la cuisine; il faut le cueillir aussi; il peut se garder & servir pendant plusieurs jours. Les plantes ont de même des fruits imparfaits dont quelques-uns n'ont qu'un pouce ou deux de longueur, & sont gros comme le doigt; on les cueille pour les confire au vinaigre, & s'en servir ensuite durant l'Hiver avec les autres fournitures de salade; c'est ce qu'on appelle *Cornichons*.

Outre ces petits avortons, on réserve encore pour la cuisine, des concombres un peu plus gros, pourvu qu'ils soient encore tendres, & que les graines n'y soient point trop fermes, on les prendra à demi-grosneur, dit *Saussay* *. Je rapporterai la façon de préparer les uns & les autres, pour ceux qui les aiment, & dont l'estomac ne les craint point.

„ Vous cueillerez les cornichons dès
 „ le matin; lavez-les dans l'eau fraîche,
 „ essuyez-les ensuite; laissez-les quelque
 „ temps au soleil, s'amortir un peu;

* *Traité des Jardins, ch. 36. pag. 72.*

OCTOB. „ mettez-les après dans un linge blanc,
 Chap. I. „ & les frottez les uns contre les autres,
 Conduite „ pour en détacher le duvet qu'ils ont ;
 du Pota- „ faites-les blanchir alors, c'est-à-
 ger. „ dire, jetez-les dans une eau bouil-
 „ lante, & les y laissez pendant l'espace
 „ de quatre minutes; remettez-les tout
 „ de suite dans l'eau fraîche d'où on
 „ les tirera, pour les faire égoutter sur
 „ un linge blanc : quand cela sera fait,
 „ on pourra les placer où l'on veut les
 „ garder. Les bouteilles de verre sont
 „ les plus convenables pour cet usage ;
 „ à leur défaut, on se sert de pots de
 „ terre bien vernissés : on y arrange les
 „ cornichons le mieux qu'il est possible ;
 „ les ayant piqués en plusieurs endroits,
 „ vous y entremêlerez quelques feuilles
 „ de laurier franc, & un peu de poivre ;
 „ l'on y verse ensuite du vinaigre blanc
 „ ou du plus clair qu'on aura ; après
 „ l'avoir fait un peu bouillir, on y ajoute
 „ une once de sel sur chaque pinte de
 „ vinaigre : le vinaigre doit surmonter
 „ les cornichons ; sans cela il s'y for-
 „ meroit une moisissure qui gâteroit
 „ tout. Il faut enfin couvrir les vaisseaux
 „ avec du parchemin bien lié ; huit
 „ jours après les cornichons sont bons
 „ à manger ; & gardés en lieu tempéré,
 „ ils se conserveront d'une année à
 „ l'autre. „

C'est la façon qui m'a toujours le mieux réussi, & que je conseille par préférence, dit cet Auteur.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On peut préparer à-peu-près de même les branches de gros pourpier, de l'estragon, de perce-pierre, & les montants de laitues. On emploie au même usage des petits melons tardifs qui n'ont pas eu le temps de croître, & qui sont de la taille qu'on a demandée pour les cornichons; ceux-ci néanmoins sont préférables à bien des égards, aux melons.

Pour les concombres de demi-grosseur, j'avoue que je n'en ai jamais usé; je ne puis donc rapporter sur la façon de les conserver, que ce qu'en ont écrit *Saussay* & le *Jardinier françois*.

Le premier veut « qu'ayant pris les
,, jeunes cornichons à demi-grosseur,
,, & après les avoir fait sécher, (appa-
,, remment il veut dire, un peu faner
,, au soleil,) on enfonce dans chacun
,, des bouts deux ou trois clous de
,, girofle, ensuite on les met dans des
,, barils ou des pots de grès, avec du
,, sel & du poivre, autant qu'il en
,, faut, pour qu'ils soient bons; rem-
,, plissez ensuite les vases d'eau &
,, de vinaigre, en égale quantité;
,, autrement ils seroient trop âpres,

OCTOB. „ & ne pourroient être employés (1.) „
 Chap. I. „ Le Jardinier François ajoute que „ ces
 Conduite „ sortes de concombres se confisent
 du Pota- „ pelés, ou sans être pelés : ceux qu'on
 ger. „ pele , avant que de les confire ;
 „ prennent mieux le sel, dit-il, & on
 „ les dépouille d'une peau qui, par sa
 „ dureté, ne flatte pas le goût, & est
 „ rude à manger : mais ils ont l'avan-
 „ tage d'être plus propres & plus blancs,
 „ quand ils ne sont pelés qu'à l'instant
 „ qu'on les veut servir, que ceux
 „ que l'on pele, avant que de les
 „ confire. (2) „

Des Haricots.

CETTE plante est extrêmement dé-
 licate, succombe aux premières atta-
 ques du froid, & cesse de végéter,
 quand elle en est une fois surprise ; il
 ne faut donc pas attendre le dégât,
 mais le prévenir : ou, si l'on ne l'a
 pu, il faut, dès la première insulte,
 quelque légère qu'elle soit, arracher
 les plantes ; de ses fruits en faire un
 triage divisé en trois portions, l'une
 des grains mûrs, l'autre de ceux qui
 peuvent encore servir à table en

(1) Traité des Jardins, chap. 36. pag. 72.

(2) Le Jardinier François, pag. 301.

verdure; & la troisieme des plus tendres pour la provision d'Hiver. On fait l'usage des premiers; les seconds se conservent plusieurs jours en état d'être mangés succeffivement, pourvu qu'on les garde au frais; ceux de la troisieme classe se préparent comme on va le dire: mais on donne avant, pour conseil, de ne pas attendre toujours d'être ainsi pressé par le froid, mais de cueillir à propos, avant la fin de leur saison, les haricots qu'on veut garder.

On choisit les haricots de la meilleure espece, les plus tendres que l'on ait, & la quantité qu'on veut pour la provision; vous les éplucherez, ôtant les pointes des deux bouts, & les fils des côtés, sans les casser; vous ferez blanchir après cela ces haricots, en les jetant dans de l'eau bouillante, & les retirant presque aussitôt, c'est-à-dire, quand ils y auront fait deux ou trois bouillons seulement; il n'en faut pas davantage, si l'on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus commodément, on a une grande chaudiere sur le feu, dans laquelle l'eau bout, & on se sert d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire, quand ils ont pris deux ou trois bouillons: à mesure qu'on

retire ces haricots de l'eau bouillante, si l'on s'est servi d'un panier, on les verse sur des claies, pour les y faire égoutter; il faut les bien éparpiller sur ces claies, pour qu'ils se ressuient mieux, & les mettre sécher à l'ombre; ou on les suspend, si on les a enfilés comme des chapelets, mais toujours à l'ombre, en grand air; car plutôt ils sont secs, mieux ils sont conditionnés. Il ne faut pas écouter *Chomel* qui, dans son *Dictionnaire*, dit de sécher les haricots au soleil. Ce seroit leur faire perdre la couleur qui est une de leurs plus agréables qualités; le soleil en change même le goût; c'est pour n'avoir pas besoin de son secours, que l'on n'attend pas que les chaleurs soient passées, & qu'il leur succède un temps pluvieux: dans le cas qu'on en seroit surpris, on peut, comme l'on fait en certains pays, après que ces haricots ont perdu leur eau, les mettre au four, le pain étant retiré; mais une attention essentielle, c'est que le four ne soit que tiède, & que les haricots n'y restent pas trop long-temps, pour qu'ils n'y prennent pas un degré de cuite qui les gâteroit.

Cette façon de sécher, quelque soin qu'on prenne, est de beaucoup inférieure à la première.

OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Quand ces haricots sont bien secs, OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
 le véritable moyen de les conserver dans leur bonté, & exempts de toute corruption, c'est de les enfermer dans des sacs de papier, ou dans des caisses, de maniere que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit, car c'est le point essentiel pour les pouvoir garder. On placera ces petits sacs ou la caisse dans un lieu sec & propre, jusqu'à ce qu'on vueille en faire usage; & l'on peut être assuré que de cette maniere on conservera ces haricots fort long temps.

Lorsqu'on en voudra manger, dans l'Hiver, ou dans le temps de Carême, on prendra les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin jusqu'au soir; mais il ne convient pas de suivre *Chomel* qui veut les faire tremper dans l'eau tiède pendant trois ou quatre heures. L'eau les fait renfler, & rétablit leur première verdure; on pourra alors les faire cuire, les assaisonner, & les servir sur table; comme on feroit, s'ils venoient d'être cueillis dans la saison qui leur est propre; le goût n'en sera pas tout-à-fait le même, mais la différence ne sera pas bien grande, & sera beaucoup moindre que suivant les autres méthodes, comme de les confire au vinaigre avec de l'eau & du sel

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ou dans du beurre; parce que, suivant celle-ci, ayant toujours été dans des sacs bien clos, à couvert des impressions de l'air & de tout autre corps étranger; ils se feront mieux conservés dans leur nature; & leurs suc n'auront pas eu lieu de s'évaporer.

Cette petite différence, au reste, dans le goût & la qualité, dépend principalement du soin qu'on aura eu, de les faire bien sécher, & de les enfermer promptement: mais ils feront toujours un mets très-agréable; & une provision d'un grand secours, sans beaucoup de peine, ni de dépense.

Des Meringeanes.

COMME en Hiver les fruits d'une autre saison sont d'autant plus agréables, qu'ils sont moins communs, & que l'abondance ne leur ôte rien de leur prix; on peut encore faire provision de meringeanes, quoiqu'elles perdent beaucoup de leur bonté: voici le moyen de les conserver.

“ On cueille ces fruits dans leur demi-grosleur, on les pele, on les coupe à tranches d'une épaisseur double de celle dont on les couperoit, si l'on devoit les apprêter tout de suite; on en détache les graines qui tombent

facilement; on enfile les tranches, & on les trempe dans l'eau bouillante, ainsi que les haricots; on les met sécher à l'ombre, ou au soleil dont on ne craint point l'effet pour la couleur qui n'est point ici à conserver. On les passe au four en certaines Provinces, usant des précautions qui ont été recommandées en traitant des haricots; on les enferme ensuite exactement; & lorsqu'on veut s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède. „

Il faut, pour cette opération, ne se pas laisser surprendre aux gelées qui, pour peu qu'elles soient fortes, gâtent les fruits, & font périr les plantes.

Graine de Meringeanes.

L'EXACTITUDE qu'on conseille pour prévenir le froid, n'est pas aussi essentielle pour la graine, comme elle l'est pour tout le fruit; car, (par essai;) j'ai semé de graine dont le fruit avoit resté exposé tout l'Hiver à son action, & qui avec cela a bien levé. Je ne rapporte pourtant pas cette épreuve, comme une méthode à suivre, & que je conseille: „ Dès que la meringeane „ paroît bien mûre, on la cueille, & „ on la garde en sûreté; elle pourrit & „ sèche, sans que la graine en souffre.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. „ Cette graine qui a la forme d'un
 Chap. I. „ rein, est ronde, plate, & de couleur
 Conduite „ rouillâtre; elle conserve assez long-
 du Pota- „ temps sa qualité végétative: si l'on
 ger. „ veut qu'elle tienne moins de volume,
 „ on la sépare du fruit: pour le faire,
 „ on attend que ce fruit pourrisse; car
 „ alors elle est plus aisée à détacher;
 „ on la lave, & on l'enferme soigneu-
 „ sement. „

Des Fèves.

PEU d'Auteurs anciens & modernes ont manqué de parler des *Fèves*: mais les uns l'ont fait sans précision, les autres sans connoissance; & presque tous se copient servilement jusque dans les erreurs mêmes. En certains Pays, & dans quelques livres on lui donne le nom de *Fève de marais*, soit parce qu'on la cultive dans les Potagers, soit pour ne point la confondre avec les *Haricots*. Ne seroit-il pas beaucoup plus facile, & sans équivoque de laisser à chacun de ces légumes, son véritable & propre nom? C'est du moins ce que je ferai.

Lieu & Terrein convenable aux
Fèves.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

LA Fève est une plante commune, peu délicate, facile à élever, & qui croît dans les champs comme dans les Jardins, quoique inégalement; elle réussit dans une situation ouverte, mieux que dans un petit espace clos de murailles où elle est fort sujette à être niellée. L'expérience a fait connoître que plus la fève a de place, plus elle jouit avec facilité des suc nourriciers que ses racines vont chercher en s'étendant; & elle en forme une plus grande quantité de grains, aidée en cela par l'action libre du soleil, & de l'air qui modifie la chaleur; elle demande un profond labour, une terre naturellement bonne ou amendée, en certain point médiocrement forte, & un peu fraîche; car, en général, ce légume ne s'accommode pas des terres seches & légères. Je ne dirai pas cependant, comme *L'Ecole du Potager*, que *mieux la terre a été fumée, plus elle rapporte*. L'usage est contraire à cette leçon, quoique appuyée de plusieurs autorités. L'expérience fait voir par-tout, que si le fonds où l'on sème

OCTOB. les fèves, est trop gras, on aura de
Chap. I. magnifiques plantes, mais point ou
Conduite fort peu de fruit. Je conseille donc le
du Potager. milieu entre ce que dit cet Auteur &
Bradley * qui soutient que les Fèves se
 plaisent dans un terrain serré, sans aucun
 amendement. On cultive ici cinq ou six
 especes de fèves, dont on en place trois
 dans les Potagers; les autres se sement
 dans le champ; nous le renvoyons par
 conséquent à la Ferme.

La première, & plus remarquable
 par sa grosseur, est plate, blonde; sa
 gouffe ne contient que trois ou quatre
 grains: c'est la moins délicate; elle a
 quelque chose de grossier pour le goût
 comme pour la taille; il en est venu
 une variété qui a la même forme, mais
 un peu plus petite, & est d'un meilleur
 goût. Ces fèves de deux qualités sont
 ailleurs appellées *Fèves de marais*, &
 ici simplement *grosses Fèves*. Les Anciens
 semblent ne les avoir pas connues,
 puisque *Théophraste* & *Dioscoride* disent
 que la *Fève des Anciens* étoit petite &
 ronde; peut-être a-t-on gagné les nôtres
 depuis eux; car les fèves sont très-
 sujettes à dégénérer, de quoi l'on doit
 être averti, pour prendre la précaution

* Nouvelles Observations sur le Jardinage;
 par *Bradley*, Tom. 2. pag. 266.

de bien choisir les especes qu'on récolte, ou se procurer d'ailleurs de la bonne semence.

La seconde espece de feve moins large & moins grosse que l'autre, est plus longue & plus arrondie: les gouffes qu'elle porte alongées & plus nombreuses, contiennent davantage de grains, & le goût de ces grains a quelque chose aussi de plus fin: je l'ai tirée d'Arles; elle est, sans contredit, préférable aux autres, soit par son goût, soit par sa fécondité qui la fait appeller en certaines Provinces, *Fèves d'abondance*, nom que nous lui conserverons ici, pour la distinguer des autres feves: elle a l'avantage de porter dans une cosse qui est longue de quatre à cinq pouces, cinq ou six feves: ses cosses viennent ordinairement plusieurs ensemble, & penchent vers la terre par leur propre pesanteur.

La troisieme, moindre que les précédentes en grosseur, & inférieure en bonté, est la feve commune dont le relief est de mieux résister à la dureté des saisons, & d'être assez fertile. Quoiqu'on en sème dans les bonnes terres, on en élève aussi dans les Potagers, pour le commun: elle produit beaucoup; le goût en est bon: &c., comme les autres feves, elle est

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. d'une cuisson aisée : son grand usage
 Chap. I. est cependant pour la Ferme où l'on en
 Conduite donne à différents animaux.
 du Potager. De ces trois especes, les deux pre-
 mieres, moins agrestes, demandent
 ger. d'être cultivées dans le Potager ; la
 troisieme n'y a de place qu'à défaut
 d'autres, & pour l'abondance, quoi-
 qu'elle y produise bien mieux que semée
 dans les champs.

Temps de semer les Feyes.

ON peut en ce mois commencer de
 semer les trois especes de feves men-
 tionnées : mais on en seme plus de la
 troisieme, par les raisons qu'on a dites.
 On choisit quelque place bien abritée
 contre les vents qui surviennent en
 cette saison, & leur nuisent : mais si
 c'est au pied d'un mur, il faudra
 couvrir les feves, lorsqu'elles auront
 levé, & que les gelées viendront, sans
 quoi la reflexion de ce mur échauffé
 par le soleil durant le jour, dégeleroit
 & la terre & les plantes, tandis
 que la nuit survenant, il regeleroit,
 de nouveau; ce qui arrivant plusieurs
 fois successivement, détruiroit à la fin
 les plantes par ces mutations alterna-
 tives qui sont l'accident le plus nuisible.
 Il faut donc les en préserver, ou par

un emplacement convenable, ou par des secours équivalents. En des saisons qui ne sont point extraordinaires, elles donnent du fruit dès le milieu de Mai, sur-tout si l'on peut leur donner quelque couverture contre la neige & la gelée. Cette semaille d'Automne est préférable à celle du Printemps : selon nos anciens & grands Maîtres l'expérience n'en détourne pas.

La façon de les semer n'a rien de particulier ; on peut consulter celle qu'on emploie pour semer les pois, au mois de Mars, pag. 154, l'une & l'autre façon étant à-peu-près la même.

Des Pois.

ICI, sur la fin de ce mois, l'on sème en planche, & mieux encore au pied de quelque mur qui serve d'abri, des pois goulus, des pois barons ; des pois michauds, des pois mi-nains, des pois nains, &c. Si l'Hiver n'est pas trop rude, ou qu'on use de précautions convenables pour les défendre de ses mauvais tours, ces pois travaillent sous terre pendant la mauvaise saison ; & s'étant fondés solidement sur de bonnes racines, ils travaillent au Printemps avec plus de vigueur & plus de succès que ceux qui ne sont semés qu'après l'Hiver.

OCTOB.
Chap. I. 1
Conduite
du Pota-
ger.

OCTOB. J'écris dans la haute Provence, & je
 Chap. I. rapporte ce que j'y ai éprouvé, n'igno-
 Conduite rant pas que le succès de ces légumes,
 du Potager. & la hâtivité de leur fruit sur les terres
 méridionales de cette Province, ne
 sont pas les mêmes qu'ici, mais plus
 favorables pour le succès.

En ayant semé, le 26, différentes
 especes, elles ont levé dans quinze
 jours, & donné du fruit à l'entrée de
 Mai, qui ont été mûrs à la mi Juillet.

Choix de Semence.

ON observera, comme pour les pois,
 de choisir le fruit le mieux conditionné,
 & le plus sain, c'est-à-dire, les feves
 qui ne sont point percées, sur-tout
 à l'endroit du germe, par l'insecte
 appellé en Provençal; *Courcousson*, &
Curculio par *Columelle* *.

* *Columelle*, lib. 11. pag. 63 & 64.
 En François c'est le *Charençon*, insecte auquel
 on a aussi donné les noms de *Calendre* & de
Chatepelouse. M. *Linnaeus* l'a mis dans la classe
 des Insectes qui ont de fausses ailes, & dont
 la bouche est formée par des mâchoires;
 c'est un *Scarabée* qui vient d'un ver; il a la
 bouche & le gosier fort grands, c'est pourquoi
 on le nomme *Curculio* ou *Gurgalis*; & lorsqu'il
 est parvenu à celle de *Scarabée*, il ronge le
 froment & les feves.

De l'Insecte qui attaque les
Légumes.OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

CET Auteur veut qu'on en garantisse le fruit mûr en le frottant avec la lie d'huile. On peut en enduire les mains, & en frotter ainsi les feves & autres légumes. J'ajouterois plus de foi à cette précaution, qu'à celle que le même recommande tout de suite, quoiqu'il dise qu'il en assure d'après son expérience : *Experti precipimus, silente Lunâ, fabam vellito ante lucem... Sic condita à curculionibus erit innoxia.*

Ces vieilles fables des Lunaïsons sont aujourd'hui trop décréditées, pour faire des dupes.

Et l'on ne croit plus à présent que cet astre qui nous éclaire la nuit, ait sur les plantes le même pouvoir qu'il avoit, dit-on, sur le célèbre Bacon en qui, (Si le fait est vrai,) « on a », remarqué une singularité étrange; », c'est que toutes les fois qu'il y avoit », une Éclipse de Lune, soit qu'il y », prît garde, ou non, il tomboit en », défaillance; & il ne revenoit à lui, », que lorsque l'Éclipse étoit passée*.

* *François Bacon*, un des plus beaux & des plus vastes Génies de l'Angleterre, né le 22.

OCTOB. On ne regarde pas comme tout-à-
Chap. I. fait gâtées les feves qui sont percées de
Conduite petits trous; elles sont aisées à cuire,
du Potager. & on ne les estime guere moins.

Ce légume de plus a la bonne qua-
 lité de pouvoir se conserver plusieurs
 années en état d'être semé.

L'*Ecole du Potager* déconseille d'après
 ses épreuves, dit-il, de faire tremper
 les feves, avant que de les semer;
 d'autres disent se trouver bien de les
 tenir un jour ou deux, au bain d'eau
 pure ou préparée, ou de jus de fumier,
 ou dans du lait, dit le *Gentilhomme*
Cultivateur, pour en hâter la germi-
 nation, & la rendre plus fertile par le
 secours des sels qu'on leur fournit. Nos
 plus anciens Maîtres en usoient ainsi;
 mais il faut faire distinction des saisons
 sur ce point; car je croirai avec M.
de Combe que semant les feves ainsi
 imbibées en terre fort humide, & dans
 un temps peu chaud, il pourriroit
 beaucoup de semence sans lever: mais,
 si l'on sème durant les chaleurs de

Janvier, 1560. & mort le 9. d'Avril 1626,
 âgé de 66 ans. Le fait ci-dessus est rapporté
 dans le *Dictionnaire de Moreri*, dans l'*Histoire*
des Philosophes modernes avec leur portrait, &c.
 Tom. 3. *Histoire des Restaurateurs des Scien-*
ces, premiere partie, pag. 377. in-12.
 Paris, 1763.

l'Été,

l'Été, ou en terrain fort sec, je suivrois la méthode des autres; on espace les grains d'environ demi-pan, & on les couvre de trois doigts de terre. Pour la facilité de les garantir du froid, on n'en fait qu'une ou deux rangées le long de quelque palissade ou mur, pourvu qu'on ait soin de les y sauver des ruineuses alternatives des gelées & du dégel: pour cela on ne les découvre pas à un soleil un peu vif, tant qu'elles sont glacées. Si on fait deux rangées de ces fèves hâtives, il faut les éloigner l'une de l'autre, d'un pan & demi, ou de deux pans: sans cette précaution, les plantes trop peu aérées, se nuisent; elles montent en tiges, avortent, produisent peu de fleurs, & moins encore de fruit.

Aux approches du froid, & , avant qu'il les endommage, on les chauffe de terre, & on met encore pardessus, de la grande litiere ou paille brûlée. Quand elles sont un peu fortes, on leur donne les façons dont elles ont besoin, pour tenir la terre meuble, & nette d'herbe. Les arrosèments qu'on leur donne au besoin, font prospérer la plante, & en adoucissent le fruit, au lieu du petit goût austere & sauvage que contractent celles qui ne sont pas arrosées.

Tome III.

M

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Les fèves semées au milieu du mois, ont levé à l'entrée de Novembre, & quelquefois ont donné du fruit bon à manger à la fin d'Avril, mais plus ordinairement en Mai.

Si l'on a du regret au terrain qui paroît ne produire pas assez, on peut semer quelques raiforts, ou planter des laitues dans l'entre-deux des fèves.

Des Lecteurs qui pourroient croire que ce détail a quelque chose de superflu, doivent considérer que cet Ouvrage est un Recueil d'avis pour tout le monde, & qu'on a dû prévenir le besoin des génies les plus bornés, & les moins en état de se procurer des secours, par eux-mêmes, ou par d'autres Lectures.

Des Cardons.

POUR se donner en différents temps, des cardons à manger, on peut en celui-ci les préparer; pour cela on choisit un temps bien sec; on lie d'abord chaque plante de deux ou trois liens, suivant que les feuilles ont plus d'étendue, après quoi on les enveloppe entièrement de paille, ou de litière sèche, bien entortillée, en sorte que l'air n'ait aucun accès dans le cœur de la plante, ne laissant libre que

son extrêmité. Les pieds des cardons ainsi empaillés, blanchissent, & sont bons à manger au bout de quinze jours ou de trois semaines : on traite ainsi autant de cardons qu'on en a besoin, & l'on continue ce traitement jusques aux approches des gelées.

Quelquefois on a encore de la graine de cardon sur plante; on la recueille, comme il est dit au mois de Juiller. On en a parlé au mois de Septembre.

Du Fenouil d'Italie.

CETTE espece de fenouil qui à Rome est si estimé, n'a pas ici la même valeur, parce qu'il y vient moins bien, & monte en graine très-aisément; il y prend d'ailleurs un goût plus piquant. La saison de le semer qui m'a quelquefois réussi, est ce mois; quand il sera assez fort, on le butera, pour le manger au Printemps.

Le Jardinier du *grand Potager* dit pag. 68 " de semer le fenouil en
 „ Février, Mars, & Avril, en lune
 „ pleine, & jusques à la nouvelle; il
 „ faut, (dit-il,) avoir soin de le bien
 „ fumer & arroser : il sert à la salade :
 „ (& il ajoute,) si vous voulez avoir
 „ du fenouil fort doux, il faut mettre la
 „ semence dans une figue de Marseille,

OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

ou bien mêler du miel avec la terre
 où on le veut semer. „ Ce sont-là
 de ces contes de la mystérieuse Anti-
 quité, qu'une expérience postérieure
 n'a point accrédiés. On peut voir au
 mois de Novembre ce que M. *Krafr*
 en a éprouvé sur la germination des
 plantes.

Du Basilic.

LA graine de cette plante, qui est
 d'une couleur minime-obscuré, fort
 menue, un peu ovale, & lisse, est
 communément mûre en ce mois sur
 bien des plantes; elle est fort sujette à
 se gâter, si les pluies trop continues,
 tombent dessus; il faut donc les en
 garantir de quelque façon.

Des Artichauts.

DANS ce mois on choisit l'empla-
 cement que l'on veut garnir d'Arti-
 chauts, on le fume, s'il a besoin
 d'amendement; & on défonce ce
 terrain à la profondeur de deux pieds
 pour le mieux, afin qu'il soit d'avance
 prêt pour le mois d'Avril.

Un tel labour est fort au goût des
 artichauts, mais peu de Jardiniers
 fouillent la terre à trois pieds de

profondeur, comme le prescrit le *Dictionnaire portatif d'Histoire naturelle*; car le travail seroit souvent peu possible, & toujours trop dispendieux: aussi cet Auteur, (comme s'il vouloit se rétracter,) dit à la page suivante, de défoncer la terre *d'un pied & demi*. Il avoit copié littéralement, avec sa fidélité ordinaire, ce qu'avoit dit avant lui, sur ce profond labour de trois pieds, l'*Agronome*; & celui-ci avoit apparemment lu la même chose dans la *Nouvelle Maison rustique*. C'est ainsi qu'une contagion littéraire se communique, & se répand parmi les Ecrivains, quand ils n'ont que lu, & que, sans être sortis du cabinet, pour voir ce dont ils veulent traiter, ils écrivent d'après les autres; & ne font qu'adopter simplement ce qu'ils ont publié. Il est vrai qu'un labour bien profond ne sauroit nuire au progrès des artichauts, s'il étoit possible & convenable à tous égards. Je rapporterai en preuve qu'un Seigneur de ce canton voulant faire un Potager à neuf, fit transporter de la terre dans un quartier, à une hauteur considérable, & fit planter des artichauts dans ce terrain transporté: les plantes vigoureuses au dernier point, ont fruité tous les douze mois de l'année, jusqu'à ce que le terrain ait pris une consistance ordinaire.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Carde d'artichauts.

LES artichauts recrus, s'ils ont été soignés, peuvent à présent être préparés comme les vrais cardons. On fait pour eux ce qu'on a dit, & ce qu'on dira de faire au sujet des cardons d'Espagne: on les lie, & on les empaille, ou on les couche doucement dans un creux fait à leur pied, ou on les place tout de leur long, sans les séparer de leur souche; & on les couvre ensuite d'un pied de terre, ne laissant paroître que l'extrémité des feuilles, pour indiquer où ils sont gîés: ils se conservent ainsi depuis la Saint Michel jusqu'à Pâque. Dans des contrées plus froides que les nôtres, au lieu de disposer les plantes d'artichauts dans les Jardins de l'une des deux manieres qu'on a expliquées, on les fait blanchir dans la serre, mettant les pieds dans du sable, & de la paille seche entre chaque rang.

On doit d'autant plus user de ce ménagement, & profiter ainsi des artichauts que *cette carde a beaucoup plus de finesse & de goût, que le cardon d'Espagne*, au jugement de M. de Combe, & à celui de Garidel qui soutient dans son *Histoire des Plantes*, que le terroir d'Aix fournit

les meilleures cardes d'artichauts, non
 seulement de la Province, mais aussi
 peut-être de tout le Royaume.

OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Capucine.

COMME dans ce mois il survient quelquefois des gelées qu'on peut appeller précoces, il faut être en garde contre leur arrivée, pour préserver les capucines, si l'on veut en prolonger la durée; car leur première atteinte est mortelle à ces plantes; & c'est en y succombant qu'elles ne sont qu'annuelles en ce pays: mais elles passent à une seconde saison, quand on a soin de les sauver des prises de l'Hiver: on peut pour cela en avoir de plantées précédemment en pots, & on les introduit dans cette voiture à la serre où on leur ménage tout l'air qu'on peut leur accorder à l'insu de l'Hiver; & même, s'il veut le permettre, on expose ces pots au soleil, lorsqu'on peut le faire sans péril.

Les boutures qu'on a faites en Août, sont les plus propres à cette destination, & résistent mieux: mais, si l'on n'a point pris d'avance ses mesures, on choisira les plantes les plus vigoureuses parmi celles qui sont en pleine terre, & on les emportera: mais il est essentiel pour

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

leur durée, que les lieux de leur asyle ne soient aucunement humides, ou l'on travailleroit en vain pour les sauver. Pour les plantes restées dans le Potager, on les couvre du mieux que l'on peut, pour prolonger la durée de leur rapport, le plus long-temps qu'il est possible; on peut encore avoir des plantes plus robustes, si l'on en a semé en Août.

Feuillage des Carottes à retrancher.

ON peut, pour la seconde fois, couper le feuillage des carottes, comme on a dit au mois de Juillet, ou, comme d'autres conseillent, faire rouler dessus une grosse piece de bois, ou de pierre en cylindre, pour rabattre les feuilles, ce qui fait, (nous dit-on,) que la seve porte mieux dans la racine, & s'y arrêtant, la fait grossir. Pour moi, je fais laisser leur fane aux carottes qui doivent hiverner en terre; elle leur sert de préservatif contre le froid.

Cerfeuil commun.

QUOIQUE le Cerfeuil serve à différents usages, soit en Médecine, soit pour la cuisine, il est principalement

regardé comme une des plus communes garnitures de salade : il leur donne bon goût, & une odeur agréable ; on peut avec quelques soins en avoir toute l'année ; il faut pour cela semer en différens temps, pour en avoir toujours de jeune, parce qu'il monte aisément, & quelquefois dans trois ou quatre semaines, pendant les chaleurs : aussi n'en sème-t-on que peu à la fois ; ce n'est qu'en Automne, & sur la fin que le semeur peut être moins réservé, parce que le cerfeuil de cette saison est de plus de durée ; la diminution des chaleurs, & le froid l'arrêtent ; ce qui fait qu'il fournit tout l'Hiver, & même une partie du Printemps.

C'est en le semant ainsi que nos Jardiniers se dispensent d'en semer sur couche au renouveau.

Cette plante au reste n'est point délicate ; elle s'accommode de tout terrain potager, quoique, si elle est mise en bonne table, elle en vaut mieux ; elle croît plus vite, & est plus tendre ; elle n'est point vivace, ni même tout-à-fait annuelle ; car elle ne figure que quelques mois, où elle est semée. Tout ce qu'on vient de dire, regarde le cerfeuil commun ; car il en est un autre dont on va parler.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Seconde Espece de Cerfeuil.

OUTRE le cerfeuil commun, il y a encore le *Myrrhis* qui porte le nom de *Cerfeuil musqué*, ou *Cerfeuil d'Espagne* : celui-ci est vivace, & sert comme l'autre, de fourniture aux salades; son goût qui approche de celui de l'anis, le relève beaucoup, & le rend agréable; on en a la plus grande partie de l'année; on le rase quelquefois, & on n'emploie que les feuilles tendres; car en vieillissant, elles durcissent, & deviennent velues après; ces feuilles sont grandes, amples, découpées, & ressemblantes à celles de la ciguë, d'où elle a été surnommée *Cicutaria*. L'on doit prendre garde de ne les pas confondre; car, quelque faveur que la ciguë prenne aujourd'hui chez les Médecins, il ne seroit pas salutaire de la manger en salade. On peut les distinguer en ce que les feuilles du cerfeuil musqué sont plus pâles, & souvent marquetées de taches blanches, molles, un peu velues: on les distingue aussi à l'odeur qui est agréable dans celui-ci, & rebutante dans la ciguë; le goût sert encore à cette distinction; on trouve ici un goût d'anis, & aromatique, au lieu du goût

fétide de la ciguë. J'ai cru devoir
insister sur la distinction de ces plantes,
pour qu'on évite les mauvais effets que
la dernière a produits en ce pays, étant du Pota-
mangée par méprise : la mémoire me ger.
fournit plusieurs faits sur cela.

OCTOB.

Chap. I.

Conduite

Chicorée sauvage à faire blanchir.

COMME la fane de cette chicorée est moins agréable à la vue, tant qu'elle est verte, que son goût même a quelque chose d'àpre & d'austère, on a songé à la faire blanchir, pour la rendre plus agréable, plus tendre, & moins sauvage. Les Jardiniers s'y sont pris pour cela de plusieurs manières; on les rapportera, afin que le Lecteur choisisse les plus efficaces, ou qu'il emploie les moyens les plus convenables, & les plus faciles par rapport à lui.

*Temps de faire blanchir la
Chicorée.*

LE temps, pour cette opération, est depuis le mois d'Octobre, jusqu'à Noël. On arrache alors les plantes de chicorée; on leur coupe entièrement le feuillage, hors l'œil, ou le cœur qu'on épargne; on rogne aussi quelque peu du bout des racines; en cet état,

M vj

Octob. on les enterre par rayons distants de
trois pouces seulement, dans une cave,
Chap. I. ou lieu semblable qui soit chaud, &
Conduite ait peu d'air : les ayant plantées, on
du Pota- les arrose légèrement.
ger.

D'autres au lieu de les mettre dans
la terre ou dans le sable, font avec du
fumier, & dans le même endroit, une
espece de couche de la hauteur d'un
pied, & placent dans son épaisseur les
chicorées par grosses bortes.

Je trouve encore plus singuliere,
plus agréable, & plus utile, la méthode
de ceux qui font percer des tonneaux,
près-à-près, de la grandeur d'un gros
écu, & introduisent une ou plusieurs
racines par chaque trou, le cœur en
dehors : à mesure qu'ils garnissent des
racines les trous, ils augmentent le
sable dans ce tonneau : les racines ainsi
rangées par étage, & couvertes de
sable, s'y entretiennent fraîches, pouf-
sent des rejets blancs & tendres qui
font plaisir à voir : plus on coupe ces
rejets, plus il en renaît de nouveaux;
de telle sorte qu'une certaine quantité
de pieds fournit de la salade tout
l'Hiver.

Voilà comme l'on fait blanchir la
chicorée qu'on enferme.

Il y a aussi divers moyens de faire
blanchir celles qu'on laisse en place.

Il faut couper à fleur de terre toutes les feuilles des plantes, sans en couper l'œil, & les couvrir ainsi mutilées, de six bons pouces de grand fumier, sous lequel la plante repousse, & devient blanche; il faut avoir soin, à mesure qu'on en coupe, de bien recouvrir la place moissonnée, pour y trouver quelques jours après, une nouvelle récolte à faire.

Cette méthode que plusieurs suivent, me paroît née de la paresse, & capable de donner un goût de fumier à la chicorée. Pour empêcher, ou du moins pour diminuer cet inconvénient, on met sur les plantes des lattes, & sur les lattes le fumier; de sorte qu'il ne touche point les plantes: elles poussent tout de même sous cette couverture, pourvu que les côtés soient si bien bouchés, que le jour n'y entre point du tout; les rejets alors sont plus propres, & blanchissent mieux: mais on ne les empêche pas absolument de contracter quelque goût du fumier que les eaux de la pluie leur communiquent, en lavant le fumier, & passant jusqu'au cœur des plantes. Pour moi, je fais couvrir les sillons avec des tuiles proportionnées à cet usage, & faites pour cela; on répand du gros fumier par-dessus, afin d'ôter aux plantes tout le

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

~~_____~~
 OCTOB. jour, & l'air qui empêcheroit ces
 plantes de blanchir.

Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Cette façon me paroît préférable, & moins dispendieuse que l'usage des caisses; je le marque cependant, afin de contenter tous mes Lecteurs. Pour s'en servir, on plante les chicorées en petites planches, larges seulement de deux à trois pieds, & longues à volonté. Quand il est question de faire blanchir les chicorées, on couvre leur planche avec des caisses de même largeur; hautes d'un à deux pieds, & longues comme il plaît, bouchant avec du fumier tous les endroits par où l'air & le jour pourroient s'insinuer.

Quoique l'on ait marqué l'Automne, comme le temps le plus propre, on peut faire blanchir les chicorées dans d'autres saisons, si on l'aime.

Usage de la Chicorée.

LA chicorée, bonne pour la santé, se mange, étant coupée jeune, & mêlée avec du pourpier: quand elle est plus forte, on la coupe en morceaux, & on la mange de même, la saupoudrant de sucre, après l'avoir fait tremper pendant quelques heures, pour lui ôter sa plus grande amertume. Il y a des personnes même qui font cuire les

racines, & les mangent aussi en salade, en ôtant le filet du milieu. Cette salade est aussi très-saine; elle est meilleure que celle qu'on fait avec les feuilles; car son petit goût d'amertume corrigé par l'huile & le vinaigre, est très-supportable: il y en a d'autres qui mangent les montants, lorsqu'ils sont encore tendres. Enfin on la fait blanchir, & c'est une des principales salades de l'Hiver.

Остов.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Mâches à semer.

JUSQUES vers la fin de ce mois on peut encore semer des mâches; & pourvu qu'elles soient bien levées, avant qu'il gele, elles résistent assez ensuite à la rigueur du froid, & elles servent ordinairement en Carême.

Raiponces à semer.

AYANT recueilli la graine de raiponce en Juillet, on peut encore semer en Octobre, de la manière qu'on a dit en Juin, sans avoir besoin de prendre aucune précaution contre la rigueur de l'Hiver qu'elle brave impunément en campagne, & que par conséquent elle ne craindra point dans les Jardins.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cresson, Nasturtium; ses Especies.

IL n'y a point de Jardinier, & je crois qu'il y a peu d'autres personnes qui ne connoissent cette fourniture de salade, mais tous n'en distinguent pas les especes. L'*Ecole du Potager* en fait mention de trois, le *Cresson commun*, le *Cresson frisé*, & le *Cresson doré*; je ne connois point ce troisieme: mais pour le Lecteur, cela n'influe point sur ce que je dois dire; car ces trois especes s'accommodent d'une même culture; comme leur goût est à-peu-près semblable à ce qu'on nous dit.

Sans avoir le cresson doré, j'en ai ici trois especes.

Le cresson commun appellé *Cresson alenois* dans plusieurs Livres, *Nasturtium hortense*, *vulgatum*. C. B. Pin. 103. *Tournefort* 213. Le nom de *Nasturd* qu'il portoit autrefois, n'est plus d'usage aujourd'hui.

Le *Cresson frisé*, *Nasturtium hortense*, *crispum*, C. B. Pin. 104. *Tournefort* 113.

Le cresson double que quelques-uns appellent *Cresson d'Espagne*, ou le *plus frisé*, *Nasturtium hortense*, *crispus angustifolium*.

Ces especes ont les mêmes qualités, servent aux mêmes usages, demandent

une culture semblable, & ne diffèrent
que par leur feuillage.

Le cresson alenois a ses feuilles ob-
longues, & découpées profondément,
d'un goût âcre, mais agréable, & d'un
verd clair & tendre.

Le cresson frisé en differe par sa
feuille qui en effet est frisée; à cela
près, il ressemble au premier, & sert
de même.

Le troisieme est assez désigné par le
mot de *crispus*; il est le plus agréable
à la vue; car pour tout le reste, il en
est de celui-ci comme des autres.

Toutes les trois sortes de cressons
ne se multiplient que par le moyen
de la graine, & les plantes ne sont
qu'annuelles.

Cresson à semer.

DANS ce mois on sème un peu plus
de cresson qu'à l'ordinaire: outre que
la température de la saison contribue
à le faire durer davantage; il sert
encore durant l'Hiver.

Perce-pierre à garantir du froid.

COMME cette plante redoute assez
le froid, il faut le prévoir pour l'en
garantir, si l'on ne veut pas la perdre:

OCTOB.

Chap. 1.

Conduite
du Potager.

OCTOB. ainsi, ayant cueilli ce qu'on en doit
 Chap. I. garder pour la provision d'Hiver, on
 Conduite terréaute les plantes sur la fin du mois;
 du Potager. & ensuite, quand les gelées donnent
 lieu de craindre quelque mauvais tour,
 on les couvre encore avec de la paille,
 ou avec du feuillage.

Concombres à semer.

CE que l'*Ecole du Potager* dit de faire au mois de Novembre, *Bradley* le place en celui-ci, & il cite un Jardinier qui cueille de fruit sur ces plantes hâtives de fort bonne heure, & au mois de Janvier. Ce fait n'est pas assez puissant, pour nous persuader; il en coûte trop de soins, pour sauver de tous les dangers que courent les plantes durant la rude saison; & le fruit qu'elles produisent, est trop chétif, & trop imparfait, soit pour le goût, soit autrement, pour mériter ces soins: je cite néanmoins ces Auteurs pour qui voudra les consulter, & les suivre. Leur conseil est toujours pénible dans la pratique, & douteux pour le succès; de sorte qu'on se procurera de bien meilleurs concombres, & avec moins de peine, quand on fait pour eux la première couche, après la mi-Février, & celle où on les transplante

vers la fin de Mars; mieux encore pour ce pays-ci, si l'on ne sème qu'en Mars, & avec moins de façon, comme il est marqué en ce mois.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Maladie des Concombres.

LES premières fraîcheurs causent quelquefois en ce mois, ou dans le suivant, aux concombres une maladie qu'on appelle *le Blanc*, ou *le Meunier*, parce que les feuilles se farineux, & en périssant, causent aussi la perte du fruit. Ce qu'on doit faire alors, est de couper toutes les feuilles infectées; il vaut mieux cependant prévenir le mal, & s'en préserver. Pour cela, quand le froid commence, il faut abriter les concombres sous des paillassons, sur-tout pendant la nuit dont on se défie.

Cornichons à confire.

CEUX qui aiment à varier les fournitures de salade en Hiver, & à relever leur goût, préparent au vinaigre les jeunes concombres, appelés *Cornichons* à cause de leur figure qui est quelquefois crochue: on prend ceux-là préféralement, parce qu'étant ainsi mal formés, ils ne profitent point en grossissant;

OCTOB. on choisit les plus petits; on les met
Chap. I. dans un linge blanc; on les y frotte
Conduite les uns contre les autres, pour les
du Potager. dépouiller de leur duvet, après quoi
 on les jette dans de l'eau bouillante,
 où on les laisse environ quatre minutes;
 on les en retire, pour les mettre dans
 de l'eau fraîche, où on les laisse re-
 froidir; on les fait égoutter sur un
 linge blanc; & quand ils ont perdu
 leur eau, on les place dans un pot de
 grès, mais mieux dans des bouteilles
 où on les range, y entremêlant quel-
 ques feuilles de laurier & quelques
 grains de poivre; après quoi on versera
 dessus du vinaigre blanc, ou du plus
 clair qu'on pourra trouver, ajoutant
 une once de sel sur chaque pinte de
 vinaigre, & l'on couvrira exactement
 les pots ou bouteilles. „ Ces cornichons
 se garderont d'une année à l'autre, si
 l'on veut: cette façon de conserver
 les jeunes fruits est la meilleure. On
 peut préparer encore de même les
 petits melons qui se trouvent contre
 les plantes, lorsqu'on les arrache, ou
 qu'on retranche au profit des grands.

Si l'on veut confire des concombres
 un peu plus gros, mais cependant
 encore tendres, & qui n'aient point
 les graines trop formées, on peut les
 peler, avant que de les confire, ou

les confire sans les peler. Les premiers seront plus tendres à manger ; mais les autres seront plus propres, s'ils ne sont pelés qu'à mesure qu'on les doit servir.

“ On cueillera les uns & les autres dès le matin, par un beau temps, & on leur laissera passer la journée au soleil, pour les amortir, afin qu'ils prennent mieux le sel ; ou on les fera blanchir, comme il a été dit des petits cornichons ; ensuite on les range chacun dans le vaisseau où l'on doit les conserver, les pressant le plus que l'on peut, sans les trop froisser ; on y ajoute du sel & du vinaigre comme ci-devant, jusques à ce que tous les concombres trempent ; car autrement il s'y formeroit une moisissure qui corromproit le fruit qui ne tremperoit pas ; on couvrira ces pots comme les autres, & on les gardera en lieu tempéré, six ou sept semaines, après l'on en pourra faire usage.

Quoique ce petit ménage puisse se faire plutôt, on attend ordinairement ce mois, afin de mettre à profit le fruit que les gelées pourroient gâter.

Temps de semer la Coriandre.

COMME la coriandre ne craint pas autrement le froid, car j'en ai vu ici des plantes qui semées d'elles-mêmes,

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. Hivers assez rudes; on peut donc imiter
Chap. I. la Nature, & semer en Automne de
Conduire la coriandre, si l'on veut en avoir avant
du Potager. celle du Printemps.

Je n'ai point dit en Mars, & je dis ici que la plante & la graine de coriandre, contrastent en qualité, plus encore qu'en odeur; car, si la graine est salutaire, le suc des feuilles est un aussi grand poison que celui de la ciguë, ainsi qu'on peut voir dans *Lemeri, Traité des Drogues*. J'en avertis sur le dire de cet Auteur.

Conservation des Navets.

Sur la fin de ce mois, ou en celui de Novembre on retire de terre les navets, & on les conserve tout l'Hiver, comme il est dit ailleurs des racines qui demandent de semblables précautions. Il y a des personnes qui laissent en terre les petits navets, après avoir cueilli les plus gros; ils résistent mieux aux gelées, & repoussent dans le Printemps; leurs rejettons encore tendres, sont aussi bons dans le pot que les rejettons des choux.

Pour les raves, on doit aussi, avant que les froids surprennent, les retirer de la *Raviere*: mais on renvoie tout

ce qui regarde leur conservation, & l'Usage qu'on en doit faire, à la Ferme.

OCTOB.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

Description de la Pomme de terre.

CETTE espece de *Solanum* pousse plusieurs tiges dures & ligneuses qui n'excèdent guere deux pieds en hauteur; elles sont assez grosses, anguleuses, presque triangulaires ou quadrées, un peu velues ou lanugineuses, foibles, ce qui les fait pencher de coté & d'autre; elles se divisent en plusieurs rameaux qui partent des aisselles des feuilles; ces feuilles sont conjuguées, & composées de plusieurs folioles d'inégale grandeur, & d'un verd terne; à l'extrémité des rameaux sont placés sur une queue assez longue, des bouquets de fleurs simples, d'une seule piece, découpée en étoile, communément de couleur gris de lin, ou blanchâtre, environ d'un pouce de diamètre, avec des étamines jaunes rassemblées au centre. Le pistil se change en une baie de la grosseur des grosses cerises, charnue, aigrette, qui de blanchâtre devient jaune en mûrissant, & dans laquelle se trouve une grande quantité de semences dont on ne fait

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

guere usage à cause de la facilité qu'on trouve à les perpétuer par les tubérosités; au lieu qu'il est difficile, & moins sûr de semer; le calice est divisé en cinq parties.

Cette plante pousse d'abord ses racines fibreuses en terre, vers son pied; & environ le mois de Juillet, il s'en forme au milieu d'elles qui ne tiennent à la plante que par de petits nerfs ou filets; celles-ci sont tubéreuses, à la différence des autres qui varient en nombre, en grosseur, & en figure.

Sur leur superficie on apperçoit des cavités d'où sortent, dans les années suivantes, les tiges & les racines chevelues qui nourrissent la plante, & qui donnent naissance à de nouvelles pommes. Il y a de ces pommes dont la peau est d'un rouge de pelure d'oignons; d'autres sont presque blanches: j'en ai de deux especes qui different en forme, & en grosseur. Les unes s'allongent en croissant; & les autres qui sont le double en grosseur, sont presque rondes, quand elles ont pris tout leur accroissement: ces dernières sont celles qui ont le moins de couleur, & ont moins de goût; en général, toutes sont un peu âcres, étant crues; & fades, quand elles sont cuites sans apprêt.

On

On dit en général; car ces variétés différentielles ne sont pas si constantes, qu'elles n'éprouvent jamais aucune altération. M. Moreau qui dit « en avoir cultivé des premiers à l'Orient en Bretagne, dit aussi n'en avoir jamais semé, ni planté que d'une couleur, & que cependant il lui en est venu de jaunes parmi le grand nombre des autres; & il assure qu'à force de cultiver les pommes de terre, on parvient à des variétés qui pourroient passer, (mais mal à propos,) pour des especes originaires. »

La fécondité de la pomme de terre est telle, au rapport de M. Duhamel, qu'il est arrivé quelquefois qu'une seule en produit huit à neuf cents en Irlande.

Ce n'est pas même en nombre seulement que la pomme de terre est fertile; car il est dit dans le *Journal économique*, Juin 1753 que « dans la Louisiane, Province de l'Amérique septentrionale, on a vu de ces racines qui pesoient sept livres; & dans le *Journal du* mois de Mars, même année, il avoit rapporté que dans les Isles Antilles, ces racines deviennent grosses comme la tête, pesant quelquefois plus de vingt livres, lorsqu'elles sont plantées dans une terre légère, sablon-

Tome III.

N

OCTOS.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. » neufe, & moyennement humide;
 Chap. I. » où elles fe plaifent mieux que dans
 Conduite » une terre graffe. » Ces faits peuvent
 du Potager. avoir place dans l'*Eloge des Patates*,
 ou *Pommes de terre* : mais ils feroient
 défavoués dans l'*Histoire de ce Pays*,
 où les pommes de terre n'acquièrent
 point cet embonpoint gigantesque, &
 ne donnent jamais une fi nombreufe
 defcendance.

· *Récolte des Pommes de terre,*
 & *Maniere de les conferyer.*

QUAND ces pommes font en ma-
 turité, ce qu'on connoît aux tiges qui
 jauniffent, féchent, & commencent à
 dépérir, on renverfe la terre qui les
 couvre; & l'on ramaffe avec foin toutes
 les pommes, foit groffes, foit petites,
 non feulemment par économie, mais
 parce que, s'il en reftoit quelques-unes
 en terre, celles qui échapperoient à la
 gelée, ne manqueroient pas de repouffer
 en leur temps, & dépareroient la place,
 comme font les mauvaises herbes.

Lorsqu'on les a tirées de terre, on
 les enferme, non dans une ferre trop
 chaude; elles y germeroient; ni dans
 une cave trop humide, elles y pour-
 tiroient; mais dans un lieu fûr contre

DU POTAGER. 291

les gelées, sec & tempéré, si l'on veut
 qu'elles se conservent saines, & puissent
 servir jusques à Pâque: on les y couvre
 de sable; afin de les entretenir dans
 leur fraîcheur; & pour les mieux ga-
 rantir du froid dont l'impression leur
 est très-nuisible; c'est pourquoi il faut
 le prévenir, & ne pas s'en laisser sur-
 prendre, avant que d'en faire la récolte;
 quand elles sont, pour ainsi dire emma-
 gasinées, il faut avoir grand soin que
 le froid ne puisse aller jusque dans la
 serre, le cellier, & telle autre re. râte
 où on les aura retirées.

Lorsqu'on a quantité de ces pommes
 à conserver, ou que l'on manque
 d'endroit à les placer, on creuse des
 fosses de trois pieds de largeur, & de
 cinq de profondeur; on répand dans
 le fond du sable, & l'on garnit les
 côtés de paille bien sèche; on remplit
 ces fosses ainsi dressées, de pommes
 que l'on recouvre avec de la paille,
 sur laquelle on élève encore de terre
 sèche qu'on bat bien, pour l'affermir.
 Cette Méthode est excellente; les
 pommes s'y conservent parfaitement
 pendant tout l'Hiver.

On peut aussi les garder dans un
 endroit bien aéré, de façon qu'elles
 ne se recouvrent point, pourvu que la
 gelée n'y atteigne pas; elles sont moins

OCTON.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

OCTOB. sujettes alors à pousser des racines, que
 Chap. I. un peu considérables; car, quoique
 Conduite ces pommes ne se gâtent pas toujours,
 du Potager. lorsqu'elles poussent ainsi des racines
 dans le tas, elles acquièrent cependant
 une âcreté qui les déprîse.

Une autre maniere de conserver les
 pommes de terre que le *Journal économique*
 du mois de Mars 1753, dit utile,
 est „ de faire sécher ces racines au
 „ four, ou au soleil, lorsque la chaleur
 „ de cet astre est assez forte, pour
 „ dissiper l'humidité qui pourroit leur
 „ nuire: elles sont beaucoup meilleu-
 „ res, dit l'Auteur; elles se rident en
 „ séchant; mais elles reviennent en
 „ cuisant dans l'eau. On ne l'a jamais
 „ fait ici. „

Poivre d'Inde en graine.

SI l'on n'a point encore fait la cueil-
 lette du poivre d'Inde pour graine,
 on la fait en ce mois. Voyez ce qui en
 est dit en Septembre.

Céleri.

ON les butte plutôt ou plus tard,
 selon leur grosseur.

*Plantes vivaces, & Bordures
du Potager.*OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

LA terre étant défaltérée par les pluies de la saison, on peut planter les arbrisseaux du Potager tels que myrthe, buis, romarin, &c. & les diverses petites plantes vivaces, comme violettes, marjolaine, & toutes les bordures qu'on doit planter de neuf, ou changer de situation : c'est le vrai temps, sur-tout pour le terrain que l'Été a fait souffrir.

Roquette.

LE piquant de cette plante, presque durant toute l'année, est un peu modéré par la qualité de la saison : ainsi c'est à présent qu'il est le plus convenable de semer de la roquette, pour la trouver plus agréable, lorsqu'on la mange, non seule, mais mêlée avec les autres fournitures de salade dont elle releve le goût, quand elle y est employée en dose modérée.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Observation générale.

EN certaines années, des pluies abondantes & obstinées empêchent sur la fin de Septembre, de donner au Potager toute l'attention qu'il demanderoit; il faut alors faire en ce mois les ouvrages suspendus.

Porreaux.

ON enterre les porreaux qu'on veut faire blanchir: pour cela on en déchauffe le pied d'un côté, & on les couche dans le creux qu'on a fait; on les recouvre ensuite de terre, laissant paroître leur extrémité, c'est-à-dire, le haut des feuilles; de sorte qu'ils ne soient point étouffés; ils blanchissent ainsi; &, s'ils s'allongent encore, on peut même les coucher une seconde fois; car c'est de ce côté qu'ils croissent, & non de celui de la racine, comme veut faire croire *Pallade* qui dit que pour les aider, il faut soulever la plante, qu'alors elle remplit, en croissant, le vuide qu'on lui a procuré. Je cite cette pratique, pour qu'on évite d'y ajouter foi. Si je ne relève pas de

même toutes les leçons superstitieuses ou inutiles que la crédule Antiquité présente à tous les pas, c'est que j'aurois trop à faire; & je trouverois plus de travail à critiquer le faux, qu'à conseiller ce qui est convenable. Le même *Pallade*, par exemple, dit tout de suite, dans ce mois d'Octobre, qu'on sème alors de basilic; & que la graine leve plutôt, si on l'arrose avec du vinaigre. On peut voir au mois de janvier d'autres pratiques erronées sur les porreaux.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Des Arbres fruitiers.

LORSQUE la campagne commence à paroître vouloir changer de scene, & que les arbres, au lieu de cette verdure animée dont ils étoient parés, prennent une couleur d'aurore, ou ce jaune qui dore leurs feuilles, le Jardinier est averti qu'il peut aussi commencer dans son Jardin la plantation de ses arbres, où ils sont nécessaires. Il trouvera dans le mois prochain, plusieurs Observations essentielles sur ce sujet; elles y sont renvoyées, attendu que ce mois n'est pas autrement chargé: mais on a cru en celui-ci devoir dire quelque chose sur le choix des arbres, & sur la maniere de les arracher à propos.

Il ne faut jamais, ou le moins que l'on peut, planter des arbres trop menus, sur-tout dans les terres légères; ils sont trop long-temps à figurer; & leur fruit paie tard le soin que leur éducation

a donné. Il vaut mieux qu'ils aient le temps de croître dans la pépinière, & d'y prendre la grosseur environ d'un pouce de diametre. Ces arbres doivent avoir un air de santé : on la connoît à l'écorce nette & luisante, aux jets de l'année, longs & vigoureux ; s'ils sont sans gomme, ni chancre sur le pied. Voilà les qualités extérieures des jeunes plançons bien conditionnés : on jugera de celles des racines, après les avoir arrachées.

OCTON.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
get.

Comment arracher les Arbres ?

CHOISISSEZ un beau jour pour cette opération, & pour vous y conduire avec prudence, commencez d'abord à faire une marque, à laquelle vous puissiez connoître ensuite en quelle exposition se trouvoit l'arbre, afin de lui rendre le même aspect en le plantant ; c'est à dire, que la partie qui dans la pépinière regarde le midi, par exemple, puisse le regarder encore, lorsqu'on l'aura mis en place. Cette attention qui ne paroît pas fort importante, & qui l'est peu en effet pour les jeunes & petits arbres, tels que les buissons & les espaliers ; parce que leur partie exposée à l'air, est fort courte, n'est point cependant indifférente à

OCTOB.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

l'égard des autres arbres qui sont plus avancés, comme ceux qu'on tire de la batardiere; &c. Pour en connoître la conséquence, il faut réfléchir que les pores de l'arbre qui sont du côté du Septentrion, sont plus serrés que ceux qui sont au Midi: si donc on dérange cette disposition, en plaçant au Midi ce qui regardoit le Septentrion, il doit se faire une révolution de sève qui ne peut que nuire à l'arbre; car il faut qu'il prenne une disposition toute nouvelle, qui, par le défaut d'une observation peu coûteuse, & facile, est quelquefois la cause qu'on ne soupçonne pas d'un état de langueur dans lequel l'arbre vit sans prospérer, parce qu'alors les pores auparavant dilatés par la chaleur du midi, s'étrécissent par le vent froid du Septentrion, & refuseroient le passage aux suc; & les pores qui auroient été resserrés long-temps par le froid du Septentrion, ne seroient pas en état de se rouvrir sitôt à la chaleur du Midi.

Après avoir pris cette précaution, faites autour de l'arbre une espece de tranchée, à telle distance du tronc que demandent les racines, pour avoir la longueur qu'on leur souhaite; on les coupe d'un côté & d'autre de cette tranchée, sans rien éclater, ni meurtrir;

après quoi l'on souleve peu-à-peu l'arbre, & on coupe les racines pivotantes qui tiennent encore à la terre. On réussit mieux; & le travail se fait plus aisément, si l'on est deux à le faire: l'un tire à soi l'arbre successivement tout à l'entour; & il donne ainsi le moyen à l'autre d'appercevoir les racines qui résistent, & de les retrancher avec plus de facilité: mais il doit prendre bien garde de ne rien outrer, c'est-à-dire, d'arracher l'arbre à force de bras; car quelquefois la greffe se décolle entre les mains d'un novice qui agit sans précaution, & trop précipitamment, tandis que le sujet ou sauvageon reste en terre avec ses racines.

OCTOB.
Chap. II.
Des Accompagnements
du Potager.

Qualités des Racines.

APRES que l'arbre est ainsi mis à nud, on peut juger des racines; elles doivent, pour augure du succès, paroître bien vives, bien nourries, & proportionnées à l'arbre; de sorte qu'il y en ait quelqueune qui approche de la grosseur de la tige: les principales ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni écorchées, ni rongées, ni sèches & rudes. Plusieurs de ces accidents n'arrivent aux racines, que quand on est réduit à tirer les arbres d'ailleurs que

OCTOB.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

de chez soi. Je les réunis cependant tous, pour que le planteur y fasse attention, les reconnoisse, & tâche d'y remédier, autant qu'il est possible, en retranchant ce qu'il y a de gâté : & si les racines des arbres venus de loin, ont souffert du transport, ils les fera tremper dans l'eau, durant quelques heures, avant que de les planter, ou même pendant une journée, suivant que les racines ont été altérées par la sécheresse, afin d'ouvrir par-là les pores affaiblés, & de les rappeler à leur premier état. Mais ce seroit donner trop d'espérance du retour, que de dire avec un Auteur, *ces racines, fussent-elles depuis quatre mois hors de terre, elles reprendront* *. On peut néanmoins l'espérer, si on est assez crédule, pour ajouter foi à ce que dit un *Conteur de merveilles* : il rapporte « qu'une grosse » branche d'olivier, toute sèche depuis » plus de dix ans, séparée du tronc, & » hors de terre, prit ensuite racine: on la » ficha dans terre, pour servir d'appui » à une autre piece de bois, à laquelle » elle étoit attachée avec des clous ; » la même année elle poussa des » feuilles & des branches, qui, après » s'être ornées de fleurs, se chargerent

* Nouvelle Maison rustique, pag. 185.

5, d'olives*: mais revenons à l'examen
 ,, des racines. ,,

Si l'arbre n'a presque rien que de chevelu, ce ne seroit pas une marque favorable, au jugement sur-tout des élèves de la *Quintinie*; car il recommande d'ôter tout ce chevelu, & de ne conserver que de grosses racines d'entre les plus nouvelles. Un retranchement si sévère n'est pas cependant du goût de tous: pour moi, je ne l'ai jamais suivi, lorsque j'ai fait planter des arbres de ma pépinière, aussi-tôt qu'ils étoient arrachés: je conviens néanmoins que si les arbres sont gardés, leur chevelu n'est pas impunément exposé aux injures de l'air; sa délicatesse est cause qu'il est bientôt gâté; & quand il l'est, il peut gâter les racines d'où il part: J'opine donc qu'alors on doit le retrancher, & que c'est dans ce cas qu'il faut se conformer à la leçon du Grand Législateur. On trouvera dans le mois prochain, tout ce qu'on a cru devoir remarquer de plus sur la *Plantation des Arbres*, & qu'on ne dit pas ici.

Plantage des Arbres.

LES Auteurs qui quelquefois se piquent de trop de précision dans leur

* *Curiosités de la Nature & de l'Art, &c.*
 par Vallemont, tom. 1. chap. 7. pag. 218.

OCTOB.
 Chap. II.
 Des Accompa-
 gnements
 du Potager.

maximes, disent qu'on doit planter
 OCTOB. vers le vingtième d'Octobre, & pendant
 Chap. II. tout le mois de Novembre. Je ne m'en
 Des Ac- suis pas toujours tenu à cette date si
 compa- fixe; & je n'ai pas à me plaindre de
 gnements l'avoir quelquefois devancée, faisant
 du Pota- planter dès le commencement de ce
 ger. mois d'Octobre: j'en prends occasion
 de proposer à d'autres une idée qui m'est
 souvent venue, & que je n'ai encore mise
 en pratique, que sur quelques sujets.

La lecture des Relations de plusieurs
 pays, où les arbres sont en seve durant
 toute l'année, & ne se dépouillent
 point de leur parure, m'a porté à me
 dire: il faut bien qu'on transplante en
 ces pays des arbres dans cet état; à
 leur exemple, ne pourrions-nous pas
 en faire de même, & planter ici, dans
 les saisons qui ne sont point usitées?
 En conséquence j'en ai fait l'épreuve
 sur des arbrisseaux toujours verts; j'en
 ai planté en Juin, & en Juillet; j'ai
 de même planté des rosiers; j'ai poussé
 mes expériences jusques sur des poi-
 riers: j'en ai fait planter de tout feuillés
 à la fin de Mai, & j'ai presque toujours
 été content de la réussite. Il est vrai que
 le succès est plus coûteux qu'à l'ordi-
 naire; car il faut une ample mouillure
 en plantant, & continuer de protéger
 contre les sécheresses d'Été, ces plan-

tations extraordinaires; il est encore vrai, & il faut le dire, que plantant ainsi, la végétation des sujets a paru dérangée; & ils ont fait la première année des pousses plus foibles; mais ils ont après repris le train ordinaire.

OCTOB.
Chap. II.
Des Accompan-
gnements
du Potager.

Que d'autres curieux vérifient cet essai. Qu'ils le poussent plus loin. Il seroit, en certaines occasions, gracieux & utile d'avoir élargi la voie; c'est ce qui m'engage à proposer mes idées.

Groseillier.

QUOIQUE l'usage soit de multiplier les groseilliers au Printemps, *Bradley* préfère ce mois, pour le faire; tant il est vrai qu'il n'est pas ordinaire que les Auteurs s'accordent sur la même chose. Voyez en Février & Mars, ce qui est dit des *Groseilliers*.

Temps de cueillir les Fruits.

ON a marqué en Juillet, le temps propre à cueillir les fruits, & dans quelles circonstances on doit les cueillir.



CHAPITRE III.

*Etat de ce qu'on peut trouver dans
un Potager.*

QUOIQUE nos Jardins en ce pays ne soient pas encore flétris par le froid, & qu'ils soient même agréablement fournis d'hortolage, la longueur des nuits, & la diminution des chaleurs commencent à faire sentir la différence de ce climat avec la situation avantageuse de la basse Provence. Nous avons cependant encore plusieurs especes de laitues, quand on les a garanties des ardeurs de l'Été, soit en leur ménageant une exposition tempérée, soit en leur donnant toute l'eau dont elles avoient besoin, pour subsister, & venir jusqu'ici. Les endives de toute espece suppléent à ce qui pourroit manquer en laitues; car c'est maintenant leur saison, & elles brillent durant tout le mois.

Les amateurs de salades où les laitues entrent, peuvent en former avec de leur petit plant, & en relever le goût par plusieurs fournitures, si, pour se les procurer, ils ont eu soin de les garantir

de la sécheresse, & des autres inconveniens, par les moyens expliqués dans le corps de l'ouvrage. Ces fournitures sont les deux cerfeuil, tous les creffons, la berle, les différens pourpiers, les mâches, l'alleluya, &c. La roquette en particulier, craint moins la sécheresse que les autres fournitures; j'en ai souvent vu dans ce mois qui avoient d'elles-mêmes levé sans l'aide du Jardinier, & de la graine répandue sans ordre, 1. 2. 3.

Haricots l'on en a; & leur durée dépend de l'état de la saison, 1. 2. 3.

Pois verts, ils sont un peu moins sensibles à la froidure précoce, 1. 2. 3.

Les feves résistent un peu plus encore, 1. 2. 3.

Tous les choux mentionnés au mois précédent, servent en celui-ci; & les choux verts, ainsi que les deux especes de ceux de Milan, commencent, en particulier, d'entrer en leur saison de bonté, 1. 2. 3.

Les raiforts & radis donnent assez, 1. 2. 3.

Les raves & navets ont atteint leur vraie saison, 1. 2. 3.

Toutes les racines, comme carottes, panais, bettes-raves, &c. sont d'usage, 1. 2. 3.

L'on a quelquefois dans ce canton,

OCTOB.

Ch. III.

Etat de

ce qu'on

peut trou-

ver dans

un Potager.

ger.

~~des artichauts sur des pieds plantés au~~

OCTOB. Printemps, & soignés en Eté, 1. 2. 3.

Ch. III. Porreaux, c'est leur temps de servir, 1. 2. 3.

ce qu'on
peut trouver
dans
un Potager.

Les melons d'Italie succèdent à ceux d'Eté, qui ont cessé pour l'ordinaire : j'en ai cependant mangé encore après le milieu de ce mois ; & les melons d'Hiver, à leur tour, succèdent à ceux d'Italie.

Les concombres, derniers semés, tiennent encore leur place, si les gelées matinières ne les chassent point, ou si le *Meunier* n'en altère pas les plantes.

Les courges des différentes especes que l'on récolte & serre dans ce mois, fondent une provision durable pour tout l'Hiver, & le Printemps même ; on en a encore sur les plantes, 1. 2.

Epinards, 1. 2. 3.

Poirée blonde, & poirée à carde, 1. 2. 3.

Cardons d'Espagne & de Tours, 1. 2. 3.

Céleri, 1. 2. 3.

Pommes d'amour, 1. 2. 3.

Pommes de terre, 1. 2. 3.

Méringeanes, 1. 2. 3.

Oseilles, 1. 2. 3.

Grande patience, 1. 2. 3.

Graines.

Raiforts. Asperges.
Cardons d'Espagne & de Tours.
Haricots.

Fruits de ce mois.

OUTRE les poires & pommes, il est plusieurs fruits à noyaux qu'on peut manger en ce mois, à mesure qu'on les récolte, comme des pêches tardives, des pavies, quelques prunes: mais, en général, c'est le temps de faire usage de la fruiterie. ou pour y déposer durant peu de jours, les fruits, ou pour les conserver un certain temps, & les y laisser acquérir tout le goût qu'une parfaite maturité peut leur procurer.

L'on cueille aussi des figues sur les arbres: ce fruit est de tous, celui qui fait le mieux sentir la disparité de la haute & de la basse Provence; car dans le même temps qu'à Marseille, & le long des côtes de la mer, on mange des figues qui conservent encore leur valeur, les nôtres en perdent beaucoup ici, dès le milieu de ce mois; leur goût relevé s'abaisse; leur sucre s'affadit; leur peau s'épaissit, & devient âpre; elles sont lentes à mûrir, & ne se perfectionnent plus, quand elles peuvent faire tant que d'aller jusqu'à leur terme; car souvent

OCTOB.
Ch. III.
Etat de
ce qu'on
peut trou-
ver dans
un Pota-
ger.

OCTOB. elles n'en ont pas le temps. La quan-
Ch. III. tité des pluies qui tombent durant
 Etat de cette saison, fournit à ces figues,
 ce qu'on pour ainsi dire, avortées, une abon-
 peutrou- dance de suc, mais des suc mal
 ver dans élaborés, faute de chaleur; ils gonflent
 un Pota- tellement ce fruit encore imparfait,
 ger. que ne pouvant y suffire, l'œil s'ouvre,
 tout le corps se dilate, jusqu'à décou-
 vrir son intérieur, & laissé par-là altérer
 sa douceur, & éventer son parfum: il
 ne reste, pour ainsi dire, que les feces
 d'un corps dont les qualités sont épuisées
 par la dilatation.

Il ne faut pas cependant croire que
 toutes nos figues aient un si triste sort;
 elles ne l'éprouvent que par la conti-
 nuité d'un temps pluvieux: & lorsque
 l'Hiver est trop hâté, par les gelées
 blanches qui le devancent; car dans
 les années ordinaires, on ne voit point
 tous ces désordres. Jusqu'à la fin du
 mois, l'on mange des figues, moins
 qualifiées, à la vérité, mais encore
 bonnes cependant, sur-tout si l'arbre
 d'où on les tire, est avantageusement
 situé, comme à l'exposition du Midi,
 & dans les coins où se joignent les mu-
 railles du Jardin; car alors il est possible,
 & aisé de couvrir les figuiers, pour
 les préserver d'une partie des accidents
 qu'on vient de rapporter.



NOVEMBRE.

Ce mois a trente jours.

J. du Mois.	Point	Lever	Durée	Couc.	Nuit	Durée
	du Jour.	du Soleil	du Jour.	du Soleil	du close.	de la Nuit.
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.
15	146	54	10 12	5 66	46	3 48
85	197	3 9	5 44	57 6	41	14 6
155	267	11 9	3 74	49 6	36	14 23
235	237	19 9	2 14	41 6	27	14 39

L'AUTOMNE qui tend à sa fin, perd peu-à-peu ses agréments & ses parures; il les quitte avec plus ou moins de lenteur, selon que l'Hiver prélude avec plus ou moins de hardiesse & de célérité; les plantes paient à la saison, plutôt ou plus tard, le tribut forcé que les gelées viennent leur enlever. Les arbres, & les plus délicats les premiers, cessent de végéter, à mesure que les canaux qui fournissoient la sève, se trouvent retrécis par le froid, & ne laissent plus à ce principe de vie la liberté de circuler, comme ils faisoient: leurs tristes dépouilles ainsi

NOVEMB. détachées des branches, par le défaut d'une nourriture suffisante, se répandent sans honneur & sans éclat, de tous côtés, sur la terre, où elles deviennent le jouet des vents dont elles avoient, durant leur jeune âge, bravé les insultes audacieuses. Les nuits ont déjà gagné en durée, celle que les jours ont perdue, par des proportions que rien ne dérangea jamais, & qui ne peuvent être l'effet du chimérique hasard. Le soleil fait moins sentir sa présence; il ne jette sur nos Jardins, & sur nos champs, que des regards qui ne leur sont point aussi favorables qu'ils l'étoient; encore sont-ils interceptés de temps en temps par des nuages épais; souvent aussi ces nuages se fondent en pluies abondantes; la vigueur des champs en paroît comme engourdie. Ces jours sombres & pluvieux, si fréquents en d'autres Provinces, ne le sont pas néanmoins autant en celle-ci, ni continués si obstinément, quoiqu'ils soient variables suivant les années; car dans les années communes, quoique les jours soient courts, ils paroissent avec une sérénité du Ciel assez soutenue, pour fournir ce que nous appellons *le petit Eté de St. Martin*; il faut donc ne point laisser passer ces jours heureux, sans les mettre à profit, pour prévenir les mauvais tours de l'Hiver.

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues à semer & à replanter.

ON sème la roulette, les crêpes blondes, les Georges, la mignone, la Silésie pommée, laitue de passion, la capucine, la paresseuse, la laitue d'Autriche, la Danoise, la crêpe verte, & les laitues courtes : si elles sont semées au commencement du mois, & bien soignées, on en mangera en Janvier, en petit plant. Elles seront en état d'être replantées à la fin de Mars, ou à l'entrée d'Avril. On replante les laitues en état de l'être, & qui ont été semées à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre.

On plante aussi dans des abris convenables, les laitues les plus propres à résister à l'Hiver dont on a fait mention. Les chicons ne réussissent pas si bien que les laitues pommées : on peut cependant en planter quelques-uns en des places privilégiées, pour certains usages de la cuisine.

NOVEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Porreaux à faire blanchir.

QUAND on a des porreaux forts, & qui n'ont point encore été couchés, on ne differe plus, pour éviter que les gelées n'endommagent leur partie qui est hors de terre; s'ils sont en bonne exposition, on peut les coucher en place, comme il a été remarqué en Août: mais, quand on a des raisons particulieres, comme de les placer en sûreté, de prévenir les rigoureuses gelées qui scellent la terre, &c. on peut les arracher, pour les replanter en lieu bien à l'abri; on les y entasse, pour ainsi dire, de façon qu'une rangée en contienne quatre ou cinq de celles des planches; on n'en laisse paroître que l'extrémité des feuilles; & dans le fort du froid, on les en garantit, encore avec du branchage, de la rame, ou de paille brûlée, avec les précautions; on a malgré l'Hiver, & tant qu'il dure, des porreaux de service, fort tendres, & tous blancs.

Porreaux pour grainer.

QUANT aux plantes destinées à donner de la graine, le mieux est de ne les pas déranger; elles se soutiendront
contre

contre la saison, & leur récolte sera
 plus abondante, & la graine mieux
 nourrie que si elles étoient replantées.
 Tout ce qui pourroit convenir en temps
 extraordinaire, seroit de les aider par
 quelque couverture qui les en garantit.

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Des Oignons à planter.

ON observe, pour les oignons à planter, ce qui a été dit au mois précédent.

Oignons à grainer.

QUANT aux oignons récoltés qu'on destine à grainer, on peut les mettre en terre, & à quelque abri, où l'on aura soin de leur en faire un artificiel : on destine à cet usage, les oignons qui commencent à pousser, pourvu que d'ailleurs ils soient bien conditionnés; ils supportent assez la mauvaise saison, pour peu qu'ils soient secourus. Ils donnent leur graine, plutôt que ceux qu'on replante après l'Hiver, & ils en donnent davantage, poussant plus de montants. On les espace, comme il est marqué en Février; & on les soigne, comme il est dit en Juin.

Tome III.

○

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oignons à manger.

ON plante encore de la même façon, plus près-à-près cependant, les oignons qui germent & ne se garderoient pas; ceux-ci servent, pour être mangés en verdure, & à différents usages.

Oignons à semer.

APRES le milieu de ce mois, on peut semer les oignons tardifs, ou d'Automne; étant bien soignés, ils feront en état d'être replantés de l'entrée au milieu du mois de Mai.

Ciboule.

AUX approches des gelées, & quand on se défie que la ciboule n'en soit endommagée, on se sert, pour ne pas en manquer, de l'un de ces moyens: on l'arrache, & on la transporte dans la serre; mais on ne l'y enterre pas à sept ou huit pouces de profondeur, la recouvrant encore de litiere seche, en telle quantité que la gelée ne puisse pénétrer, ainsi que veut le *Dictionnaire domestique* qui, sans doute, a confondu la leçon donnée sur cela dans l'*Ecole du Potager*.

On peut encore, après l'avoir arrachée, enterrer la ciboule en quelque abri, près-à-près, & la recouvrir de paille brûlée, ou d'autre chose qui la garantisse du froid.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Civette.

Sur la fin de l'Automne, on coupe toutes les feuilles à fleur de terre; on couvre cette plante d'un pouce de terreau, pour la faire pousser plutôt, & plus vigoureusement au Printemps suivant. Plus on en coupe la feuille, plus elle repousse; & plus elle est nouvelle, plus elle est tendre.

Choux-fleurs gardés.

Pendant le mois de Novembre & de Décembre que ces choux sont encore en pleine terre, il faut être attentif à les préserver des gelées; & pour cela, se servir de couvertures appropriées à cet usage; &, à mesure que les pommes sont en état, il faut en transplanter les pieds dans la serre. Ceux qui n'en ont pas d'assez vastes pour cela, peuvent couper les choux au dessous de la pomme, les dépouiller de toutes les feuilles, jusqu'à la fleur, sans les déchirer, ranger ces pommes

O ij

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

sur des tablettes : ainsi coupées, elles se conservent en bon état, pendant deux ou trois mois, pourvu que l'endroit soit aéré, & non humide.

Choux-Raves.

LES choux-raves demandent aussi peu de façon ; on coupe leurs pommes ; on en retranche les feuilles, & on les met simplement en ras, sans les enterrer : mais ceux dont on veut recueillir de la graine, doivent être enfermés avec leurs racines, & remis à l'air, dans la terre, au Printemps.

Choux-Navets.

ON fait de cette espece comme de la précédente.

Choux-Rouges.

QUELQUES-UNS, aux approches des gelées, arrachent les choux-rouges, & les renferment : mais cela n'est convenable que pour en avoir dans le temps des neiges, & des fortes gelées ; car il passe fort bien l'Hiver en pleine terre ; & il est beaucoup mieux de laisser en place ceux qu'on destine pour grainer, sauf à les couvrir d'un peu de paille

dans les froids extraordinaires. Il est dit dans les *Agréments de la campagne*, que les choux-rouges se conservent, gardés dans la maison, par monceaux, sans fable, & sans couverture.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Choux-Cabus.

CETTE espece de choux étant ici la premiere qui soit en usage, & communément la plus estimée, on a soin de s'en procurer de bonne heure, & on le fait solidement chez la plupart des Jardiniers, en les semant en ce mois, soit qu'ils vueillent vendre le plant, ou s'en fournir eux-mêmes : mais ce n'est point en ce canton l'usage d'en semer à meilleure heure, pour les avoir en état d'être transplantés avant l'Hiver; car ceux de ce nombre montent pour la plupart, en graine, au Printemps, dès qu'une nouvelle seve plus abondante les fait végéter : aussi l'expérience m'a prouvé plus d'une fois, qu'il étoit assez tôt de semer les choux-cabus en Novembre, dans quelque endroit où ils ne soient pas en prise avec l'Hiver dont on garantit la pépiniere avec tout ce qui peut la mettre en sûreté.

Je dirai même que je ne m'en suis pas moins bien trouvé de ne semer ces choux qu'en Janvier, sur couche, ou

NOVEM. en Février, en lieu bien préparé, &
 Chap. I. où ils ont été bien soignés.

Conduite Quand j'en ai semé à l'entrée de
 du Pota- Novembre, ils ont été en état d'être
 ger. replantés à la fin de Mars.

Ce qui est dit ici, peut être décidé plus précisément, par rapport à chaque endroit.

Raiforts à semer.

CEUX qui desirent avoir des raiforts à manger, malgré l'Hiver, doivent, dès le commencement de ce mois, en semer des hâtifs sur couches, & de la façon expliquée en Janvier. La différence qu'on doit observer dans la manière d'opérer, consiste à faire les couches un peu moins hautes en fumier; car le terreau doit être en même quantité; les couches enfemencées restant à l'air libre, jusqu'à ce que toute la graine soit levée; pour lors on met les cloches pendant la nuit seulement, & les jours fâcheux, laissant toujours les plantes découvertes, autant que le temps le permet.

S'il survient des gelées, on couvre les cloches avec de la litiere; & quand on a des paillassons, la sûreté est encore plus grande; ces couvertures sont particulièrement nécessaires dans le temps

de pluie, qui fait rouiller les raiforts, bien entendu qu'on place ces couvertures, de maniere que les eaux s'écoulent dans les sentiers.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Ces raiforts, de la premiere jetée, seront ordinairement bons en Janvier, pourvu qu'on les ait bien soignés, réchauffés à propos, & que la saison n'ait pas été rude excessivement, ou contraire à leur progrès.

Raiforts, Comment gardés ?

LORSQUE dans ce mois, on a de bons raiforts qui méritent d'être conservés, sans qu'on puisse le faire aisément en leur place, à cause que les gelées un peu fortes qui commencent à se faire sentir, les y pourroient gâter, & qu'étant répandus en différents endroits, il est impossible de les pouvoir couvrir; alors il reste l'expédient de les arracher adroitement, & de les cacher dans du sable, à la serre: ils y perdront de leur délicatesse, mais ils s'y conserveront durant quelque temps encore, assez bons à manger. Une autre façon de les garder, c'est de les planter en sillons, bien près-à-près enterrés jusqu'au haut du cœur, & de les garantir de la gelée, au moyen des couvertures telles que de besoin.

O iv

NOVEM.
Chap. 1.
Conduite
du Pota-
ger.

Si on en sème à quelque abri, & qu'on les soigne, ils leveront en dix ou douze jours, & seront en état dès l'entrée de Mars.

Epinards.

ON sème des épinards qui seront en état d'être mangés après le froid, & en graine mûre environ au milieu de Juin.

De l'Ail.

ON plante de l'ail dans ce mois : mais il ne faut espérer ce que *Pallade* promet : " Que si on le plante & „ arrache dans le temps que la Lune „ ne paroît point sur nous, l'ail n'aura point son odeur fétide.

Ce qu'on vient de dire de l'ail en général, doit s'entendre de toutes les especes.

Fèves & pois.

ON peut, dès la première semaine, & tout le mois, semer des fèves ou des pois, tels que les pois michaux, les pois nains, les pois goulus, les deminains, &c. afin d'en avoir de bonne heure au Printemps; car, lorsque ces

légumes sont levés, ils restent très-petits jusqu'à la belle saison; & ils sont moins en danger d'être battus par les vents, que ceux qui ont été semés au mois d'Octobre. Quoi qu'il en soit, on est dans l'usage d'enterrer d'environ quatre pouces, avec une houe, les pois & les feves semés en ce mois. Cette méthode conserve les tiges, & les empêche de verser. Les feves seront en fruit en Mai, & mûres, de la fin de Juin au milieu de Juillet.

Artichauts.

Si l'on a quelques artichauts en état d'être coupés, il faut les détacher de la plante avec toute leur tige, & les mettre dans le sable, à la serre: par ce moyen on les conservera longtemps en sûreté, plus que sur le pied que le froid brûle quelquefois, & les mortifie encore plus souvent.

Des Bettes-Raves; quand les arracher, & comment les conserver?

Dès les premières gelées, un peu fortes, & avant que de s'en laisser surprendre, on tire de terre les bettes-raves; on retranche tout leur feuillage; on les nettoie aussi bien que l'on peut;

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

& , si le temps le permet , on les expose au grand air , pour les faire reffluyer un jour ou deux : après quoi on les enferme dans quelque endroit sec de la serre , bien arrangées en tas , qu'on couvre d'un peu de paille , & d'un demipan de sable par dessus la paille : ainsi bien arrangées , & garanties du froid , elles se conservent saines tout l'Hiver ; & , si quelqu'une pousse de petites feuilles , on met à profit ces rejetons pour l'ornement & garniture des salades ; rien n'empêche même de destiner quelques racines à cet usage , les mettant alors dans de la terre fraîche , & également en sûreté contre le froid.

Des Poirées.

QUAND les premières gelées commencent , on travaille à en garantir l'une & l'autre espèce avec de la grande litière , ou du branchage feuillé.

Du Froid , combien il est nuisible dans son commencement.

COMME dans nos climats il survient des gelées dès l'entrée de Novembre , & quelquefois sur la fin d'Octobre , il faut être en garde contre leurs surprises , & tenir prêts les secours qu'on peut donner aux plantes les plus délicates , soit en les renfermant dans les serres ,

soit en leur procurant des abris, ou des couvertures : ces gelées hâtives, quoique moins fortes de quelques degrés, sont plus nuisibles que des postérieures qui seroient plus piquantes: pour en convenir, il faut supposer que les plantes sont encore en seve, que les pluies de cette saison les ont imbibées de beaucoup d'eau, & que le froid n'étant point encore constamment établi, la terre éprouve des alternatives subites.

Dans ces circonstances, l'eau, & toute liqueur aqueuse se raréfie en se gelant, s'il y en a qui soit contenue dans les pores extérieurs de la *plante*; elle s'étendra donc par un certain degré de froid, & mettra nécessairement les petites parties, les plus délicates dans une distension forcée, & très-confidérable; car on fait que la force de l'extension de l'eau qui se gele, est presque prodigieuse. Que le soleil survienne, il fondra brusquement tous les petits glaçons qui reprendront leur volume naturel : mais les parties de la *plante* qu'ils avoient distendues violemment, pourront ne pas reprendre de même leur première extension; & si elle leur étoit nécessaire pour les fonctions qu'elles doivent exercer, tout l'intérieur de la *plante* étant altéré, la

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

végétation sera troublée, ou même détruite, du moins en quelque partie. Il auroit fallu que la plante eût été dégelée doucement, & par degré, comme on dégele les parties gelées d'animaux vivants.

Il résulte de cette explication que les dégâts causés par la gelée, dépendent principalement des circonstances qui y concourent avec le froid : car s'il est vrai que le froid par lui-même diminue le mouvement de la seve, & que par conséquent il puisse augmenter jusqu'au point de l'arrêter tout-à-fait, ce qui produiroit la perte de la plante ; il est vrai aussi que ce cas est rare ; & communément les plantes souffrent plus ou moins, selon qu'elles sont aussi plus ou moins imbibées d'eau, & attendries par leur végétation actuelle ; ce qui fait comprendre comment les premières gelées sont plus nuisibles, de même que celles qui surviennent au Printemps, & pourquoi encore leurs extrémités, ou parties les plus tendres & plus aqueuses, telles que les rejetons, les bourgeons, sont les plus affectés.

Maceron.

LE maceron sert d'assortiment aux salades d'Hiver & de Printemps, pour s'y préparer sur la fin de l'Automne,

ou en ce mois; on coupe toutes les feuilles, ensuite on couvre la plante de grand fumier sec, des paillassons, ou des caisses, pour garantir le maceron des gelées, & même de l'air extérieur; cette position fait qu'il repousse de nouvelles feuilles, tendres, & d'un blanc jaunâtre, dont le goût relevé plaît, étant associé aux autres verdure plus fades.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Du Cardon d'Espagne.

ON change à présent de méthode, pour faire blanchir les cardons; on ne se contente plus de les empailler, mais on les lie, & les butte de terre; on les entoure encore de grosse litiere, pour mieux écarter la gelée. D'autres les font blanchir dans la terre: pour cela ils creusent à côté de la plante, & la couchent dans le creux, prenant garde d'en rompre la racine; de sorte qu'il n'en paroît que l'extrémité des feuilles qu'on a auparavant liées, & qu'on recouvre d'environ un pan de terre: cette démonstration du bout des feuilles indique sûrement le lieu de la plante. Il est dit dans le *Théâtre d'Agriculture*, que pour les blanchir, l'on couvrira la carde avec du marc de raisin sorti de la suve, sur quoi on met la terre.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

La façon d'enterrer le cardon que l'on pratique ici, est la plus propre, & la plus prompte pour le blanchir : il reste, par ce moyen, en sûreté dans la terre, plus long-temps que ne le marque l'*Ecole du Potager*; car j'en ai mangé en Carême, qui avoient été ainsi préparés dès la fin de Novembre; il est vrai que quelques-uns avoient alors pourri dans la terre : le moyen de parer cet inconvénient, autant qu'il est possible, c'est de ne point enterrer les plantes, lorsqu'elles sont mouillées; en sorte que l'eau des arrosements ou de la pluie ne s'y arrête pas.

Le même *Théâtre d'Agriculture* donne une autre manière de l'éviter, & de faire blanchir les cardons : il dit d'employer des ruches d'abeilles; mais cet expédient a trop de difficultés, pour le conseiller, & pour le rapporter ici. Ceux qui en seront curieux, pourront consulter le livre même.

Quand on a un emplacement assez vaste, on peut y transporter les plantes en motte, & les cacher dans le sable; on peut encore, sans les enterrer, les adosser l'une sur l'autre; la motte qu'on leur a laissée, suffit pour leur entretien; mais il faut avoir l'attention de les décharger de temps en temps des feuilles qui pourrissent : tous cependant n'ont

pas des terres, ou d'autres lieux de sûreté, pour conserver les cardons; la façon la plus commune est donc de les coucher en terre, sur laquelle on peut mettre du branchage ou de la grosse paille, pour les mieux garantir de la rigueur de l'Hiver.

Les côtes des feuilles sont bonnes à manger, & une partie de la racine, mais non la tige, comme il est dit dans le *Dictionnaire universel d'Agriculture* qui parle de cette plante; il l'appelle *Herbe*, comme ne la connoissant pas; car il dit qu'elle ne porte point de pomme. On mange le cardon en gras & en maigre, cuit ou crud. Le cardon de Tours, qui est armé d'aiguillons très-pointus, est moins que le commun, sujet à monter. S'il faut déférer au goût de quelqu'un, il est préférable à l'autre, comme plus tendre & plus délicat: mais il plaît moins aux Jardiniers par ces piquants qui en rendent l'approcher & la conduite difficiles: il a effectivement un air sauvage & de férocité qui m'a toujours déterminé à n'en avoir que peu de plantes, & seulement pour ne point en perdre l'espece: tous même ne conviennent point de cette préférence que l'*Ecole du Potager* donne aux cardons de Tours sur le cardon d'Espagne.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Alleluya.

QUOIQUE cette fourniture de salade graine en plusieurs temps de l'année, ce mois est celui où l'on peut recueillir plus de semence : mais il faut, pour la récolter, une certaine attention, sans quoi la graine s'échappe des mains de celui qui veut la recueillir, son élasticité la faisant sauter de côté & d'autre.

L'alleluya dure plusieurs années en la même place, trois ou quatre ans au moins.

Je ne connois point l'espece qui, selon M. de Combe, „ est fort rare, & „ fournit beaucoup plus que l'autre, „ qui périt tous les ans, & ne se „ multiplie que de graine, mais si „ facilement, que, sans avoir la peine „ de la recueillir, elle se reproduit „ d'elle-même au Printemps, dans les „ places où il y en a une fois eu. „ L'espece que j'ai, & qui fleurit en jaune, a bien la propriété de beaucoup pousser; mais elle n'a point le défaut de n'être qu'annuelle.

Toutes ces especes cependant, (comme on vient de le voir,) peuvent venir de semence, contre ce que dit l'Abbé

de *Vallemont* qui l'a rangée dans la classe des plantes qui se multiplient, sans être semées.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Artichauts, Temps de les couvrir.

ON donne aux artichauts destinés à passer l'Hiver en pleine terre, un labour très-léger, uniquement pour couper les mauvaises herbes par ce labour. En amassant la terre autour des tiges, on commence à les butter; on met ensuite tout autour, pour les chauffer, & les garantir des gelées, du fumier seulement un peu pourri, ou du chaume, ou paille à demi consumée, qu'on ne presse pas trop. Le fumier cependant vaut mieux, pourvu qu'on ne le mette pas immédiatement contre la plante; car elle blanchiroit, & courroit même risque de pourrir; si le terrain étoit fort humide, il suffira de couvrir avec du grand fumier sec.

Ce premier appareil de couverture suffira d'abord contre le premier froid qu'il faut prévenir, pour ne pas s'en laisser surprendre; il me paroît plus préjudiciable qu'utile, de leur laisser ressentir les premières gelées, comme veut la *Maison rustique*. Faites ce travail avant les gelées blanches: ce conseil est profitable; car la gelée faisant peler

la petite peau qui est sur le coton des
 NOVEM. feuilles; elles pourrissent ensuite, & se
 Chap. I. détachent par le pied, ce qui produit
 Conduite leur ruine.
 du Potager.

*Des Mulots qui détruisent les
 Artichauts.*

ON doit aussi parer aux attaques des mulots qui sont encore des ennemis redoutables pour l'artichaut; ils en ruinent quelquefois toute la planche dans un Hiver; car c'est alors qu'ils rongent leurs racines, ne trouvant rien de meilleur dans les Jardins. Nos Maîtres disent que, pour obvier à ce ravage, il est bon de planter un rang de poirées à carde entre deux rangs d'artichauts, afin que les mulots trouvant ces racines plus tendres, ils s'y attachent par préférence. Pour moi, je trouve encore plus sûr de prendre ces animaux avec les arbalètes que tout le monde connoît; ou de les attraper sous des pièges; ou de les empoisonner avec de l'arsenic administré avec des pommes, des figues seches, du porreau, &c. On place ces appâts dans les passages les plus fréquentés de ces animaux qui ne manquent guere à trouver la mort, en cherchant leur pâture, si elle leur est préparée comme il faut.

Sur la fin de ce mois, on couvre les plantes d'artichauts avec plus de soin, à mesure que le froid se déclare, & se fait sentir de plus près : on y procede de deux différentes façons, selon qu'on a le plus à craindre, n'ayant rien de plus important pour ces plantes, que de les en garantir ; car il est fort désagréable de les avoir cultivées toute l'année, & de les perdre, faute d'un peu d'attention.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Comment couvrir les Artichauts contre le froid ?

LES uns, sans détruire les buttes, c'est-à-dire, sans abattre le terre qu'on avoit déjà élevée à la hauteur de sept ou huit pouces, mettent tout autour des plantes de la grande litiere qu'ils recouvrent de terre, pour la fixer, ayant replié les feuilles, pour sauver le cœur. D'autres coupent ces feuilles par leurs extrémités, & emmaillotent le pied qu'ils entourent de petit fumier, couvrant le tout avec de la litiere seche ; ils augmentent cette litiere, suivant que le froid augmente aussi : une précaution très-utile encore, c'est de mettre une tuile sur le haut de la plante, pour empêcher que l'eau & la neige ne s'insinuent au dedans du petit

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

monticule; on n'ôte point cependant tout-à-fait l'air à la plante; autrement elle blanchiroit, & pourriroit même. Il faut aussi que la litiere qu'on emploie, ne soit pas si fraîchement tirée de l'écurie, qu'elle puisse s'échauffer, & par-là nuire à la plante: on doit encore, pour prévenir ce qu'elle pourroit souffrir de la longue captivité, la découvrir un peu du côté du Midi, lorsque le temps est doux, pourvu qu'on soit attentif à reboucher les ouvertures, dès que le soleil cesse de donner dessus.

Par de tels artifices, dit le Sieur du Pradel, les artichauts ainsi emmentelés, pour conserver leur ramage, passent gaie-ment pour fructifier à la primevere.

Oseille pour l'Hiver.

LORSQU'ON n'épargne point les soins à son Jardin, pour avoir de l'oseille dans un temps où le froid en prive les autres, il faut, dès l'entrée de Septembre, avoir planté de l'oseille en motte, à l'abri de quelque muraille, par rangées distantes de deux pans, l'une de l'autre: cela étant ainsi, l'on fait à présent entre chaque rangée de petites tranchées, larges d'un pied, & profondes de deux, que l'on remplit de fumier chaud, & on le renouvelle

tous les quinze jours, depuis la Tou-
 faint jusques en Janvier; l'on tient au
 furplus, les plantes couvertes de paille
 seche, dans le temps des gelées & des
 neiges, la changeant, quand elle est ger.

imbibée d'eau: on a attention encore
 pendant ce temps, & aussi souvent
 qu'on le peut, de donner de l'air aux
 plantes qui, sans cela, ne pousseroient
 que des feuilles privées du goût qu'elles
 doivent avoir naturellement.

Si la saison n'est point trop rigou-
 reuse, au lieu de mettre la paille
 immédiatement sur les plantes, on les
 couvre avec des paillassons portés sur
 des appuis, pour qu'ils n'accablent pas
 ces plantes, & les laissent jouir d'un air
 qui conserve leur verdure: on peut
 encore, s'il le faut, charger ces pail-
 lassons de litiere seche, & les baisser
 le soir, ou lorsque le temps est à craindre
 plus que de coutume.

D'autres qui cherchent plus de fa-
 çons, & n'épargnent point la dépense,
 emploient des couches en forme, pour
 avoir de l'oseille pendant l'Hiver, se
 servent de cloches, &c. Nous ne re-
 courons point ici à tous ces artifices;
 je les décrirois donc inutilement pour
 ce pays.

Il ne seroit pas plus utile de rap-
 porter de quelle maniere on conserve

NOVEM.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

ailleurs l'oseille cuite dans le beurre, ou dans l'huile, avec d'autres herbes potageres, telles que laitues, Epinards, poirées, &c. Nous en avons toujours assez avec moins de foins, moins de dépense, & de plus d'usage.

Asperges, leur Graine.

LA graine des asperges étant mûre, ce qu'on connoît à la parfaite rougeur des petites coques ou baies rondes qui les contiennent, on coupe les montants; on les lie en faisceaux; & on les met sécher au soleil, pour les pouvoir égrainer; & on les conserve ainsi, jusqu'à ce qu'on veuille les semer; on sépare alors les graines de leurs enveloppes, en les froissant entre les mains; ces graines sont noires & dures, au nombre de deux ou trois, non pas de six, comme dit la *Maison rustique*, renfermées dans le fruit, coque, ou baie qui est de la grosseur d'un pois, presque sphérique: cette baie est d'abord verte, & elle rougit en mûrissant. On se sert de cette graine, pour multiplier les plantes; on la sème dans le mois de Mars, comme il y est dit.

On doit aussi couper à présent les feuilles & tiges des asperges, tant des

semées en pépinière, que des autres; on les coupe à un pouce, près de terre.

NOVEM.
Chap.I.

Conduite
du Pota-
ger.

Planter des Asperges.

ON peut, avant l'Hiver, & quand la terre est encore libre, planter des asperges, observant, pour la façon de le faire, ce qui est prescrit en Mars: il est même plus assuré de planter en cette saison; les pattes s'affermissent mieux en terre pendant l'Hiver, & elles poussent ensuite avec plus de vigueur au Printemps suivant, mais il faut jeter sur les fossés qu'on a plantés, de quoi garantir le plant, du froid qui pourroit l'endommager.

Travail à faire dans les Pépinières des Asperges.

SI l'on a des asperges plantées dans l'Automne précédente, comme on vient de le dire, ou au mois de Mars de l'année, après avoir coupé leurs montants, on les laboure légèrement, & on recharge les fossés de trois pouces de terre, qu'on prend sur les ados où elle avoit été déposée.

L'année d'après, & dans ce mois encore, on fait à la pépinière la même façon, quant aux montants à couper,

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

au labour, & à la terre à ajouter : ce qu'on fait de plus encore alors, c'est de couvrir les fossés de quelques pouces de fumier convenable qu'on enterre au mois de Mars, en labourant les plantes.

Pour avoir des Asperges hors de leur saison.

C'EST dans ce mois qu'on commence les apprêts qu'on doit faire, pour forcer les asperges à donner, pour ainsi dire, malgré elles, leurs fruits, coûteux & insipides dans une saison insolite; j'appelle *coûteux*, ces fruits, eu égard à la dépense que cette production violente exige en temps, en travail, & en fournitures. Je dis encore *insipides*, parce que l'asperge ainsi née par artifice, manque de la faveur que la Nature lui donne dans une saison ordinaire, & n'a pas la même qualité. Rien ne peut dédommager un particulier des soins & des dépenses que lui donnent ces asperges qu'on se procure ainsi, quand les autres n'en ont point : par leur rareté, l'amour propre en est bien plus satisfait que le goût.

A la bonne heure, que des Jardiniers qui vendent, prennent cette peine, si, (comme en Angleterre,) ils peuvent gagner, en une semaine de temps, plus
 de

DU POTAGER. 337

de trente livres sterling, à vendre des asperges forcées, selon que Bradley le dit.

Sur ces réflexions, je me dispense de parler d'une pratique qui n'est point de ce pays, & qui est condamnée par celui même qui l'explique : si cependant quelqu'un est curieux du fait, il peut consulter l'*Ecole du Potager*; il trouvera bon que je l'y renvoie.

Je ne conseille pas non plus les réchauffements qui se font dans les planches mêmes des asperges, pour en avoir de plus hâtives dans la primeur, à moins qu'on ne soit déterminé à détruire ces planches; car le fumier dont la chaleur doit être violente, pour pénétrer une terre froide, altere & gâte tellement la plante, qu'elle ne tarde guere d'être ruinée, & de périr.

Des Carottes.

LORSQU'ON a de jeunes carottes semées en Août ou Septembre, on prévient les gelées; & pour les en garantir, on les sarcle, on les serfouit, après quoi on couvre leurs planches avec de la grande litiere, ou de paille brûlée, ou de feuillage,

Cette pratique est au reste, opposée aux leçons d'un Auteur qui d'ailleurs en donne de bonnes : il dit que « les

Tome III.

P

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ETRE.
jouter : ce
ors, c'est
es pouces
terre au
plantes.
ors de

mmence
our for-
r ainsi
couteux
solite;
égard
duction
vail, &
inspides,
par arti-
Nature
aire, &
ne peut
s soins
ent ces
quand
par leur
ien plus
rdiniers
eine, si,
peuvent
ps, plus
de

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

„ carottes ne veulent point être la-
„ bourées pendant tout le temps
„ qu'elles sont en terre ; & on a
„ observé que les petits labours que
„ certains Jardiniers leur donnent ,
„ leur font plus de tort , que du bien ,
„ en ce que cela leur fait pousser un
„ grand nombre de petites racines ou
„ fibres superficielles. „ Cette citation
„ n'est ici que pour la désapprouver. Que
„ de preuves n'aurois-je pas pour moi !

Scorfonere pour l'Hiver.

QUAND on veut manger des scorfoneres & des salsifis pendant l'Hiver , & qu'on a lieu de craindre que la rigueur de cette saison ne permette pas d'en tirer de terre au besoin , on peut lever à présent ce qu'on prévoit être nécessaire , & on le garde , comme il est dit en Décembre , qu'il faut garder les autres racines : mais , si l'on veut n'en manger qu'au Carême , & au Printemps , ces précautions ne sont point nécessaires : il est toujours mieux de ne les arracher qu'à mesure qu'on veut en faire usage , étant meilleures , lorsqu'elles sont récemment tirées de la terre. D'ailleurs la scorfonere supportant fort bien l'Hiver en place , si sa fane péricite par le froid , la plante ne

repousse pas moins à l'entrée du Printemps; car elle dure en bon état deux ou trois ans. Au reste, quand j'ai dit de manger de cette racine, je crois encore devoir avertir qu'il n'est pas ordinaire que cette racine soit dans sa force la première année; ce n'est qu'à la seconde qu'elle devient d'une grosseur raisonnable; il ne faut donc pas s'impatienter, si l'on est obligé de l'attendre jusques là, quoiqu'on puisse en prématurer l'usage.

L'on donne un profond labour aux planches qui sont destinées à la scorfonere, ou à d'autres racines, & on les fume d'avance en ce temps; car, quand on les fume immédiatement, lorsqu'on doit semer, cet engrais est moins profitable; il violente les racines qui souvent en viennent mal.

Salsifis à garder.

ON dit de cette racine, (comme l'on a dit des autres,) que si des raisons particulières obligent d'en arracher, pour les mettre en réserve, on doit le faire avant les fortes gelées; & si le Jardin est traitable, tout l'Hiver, on laisse ces racines en pleine terre, y attendre le Carême, pendant lequel

elles fournissent un aliment fort sain ;
 NOVEM. quoique moins relevé en goût , que la
 Chap. I. scorfonere , l'apprêt y supplée.
 Conduite
 du Potager.

Du Céleri.

POUR que le céleri soit tel qu'on le souhaite, il faut qu'il ait de la tendreté, & de la blancheur. On a déjà dit que les fréquents arrosements contribuoient à lui donner sa première qualité : on réussit à lui faire prendre la seconde, en réunissant les feuilles de chaque plante, & on les lie d'un ou deux liens, selon leur grandeur. Le jonc verd est, pour cet usage, préférable à la paille ; il ne pourrit point, & par conséquent ne fait pas pourrir les plantes : on les butte ensuite avec de la terre qu'on prend dans l'entre-deux des sillons plantés assez au large : pour cet effet, on opere par un beau temps qui ne soit point humide ; d'autres ne revêtent, ou ne couvrent les plantes que de grand fumier sec. Cette pratique est ici moins d'usage que la première, & conduit cependant à la même fin ; c'est-à-dire, que par ce secours, le céleri ainsi butté, ou recouvert, parvient aux deux degrés de perfection qu'on attend de lui, en un mois de temps, après lequel plus

D U P O T A G E R. 341

ou moins, suivant la saison, on peut en user. Il est sujet à pourrir, lorsqu'on le laisse trop long-temps ainsi. Nous sommes cependant moins exposés à cet accident que d'autres; car nous en conservons de buttés ainsi quelquefois jusqu'au Carême: mais il faut que le terrain soit en bonne exposition, & point pourrissant de sa nature. Ces précautions se prennent, avant que les fortes gelées aient endommagé les plantes.

Ceux dont le Jardin est trop exposé à la malignité de l'Hiver, ou qui par l'humidité de leur fonds, auroient lieu de craindre la destruction, ou la pourriture du céleri, peuvent, pour prévenir ce dégât, arracher les plantes en motte, & les transplanter en un lieu plus avantageux, les arrangeant côte-à-côte, un peu penchés, les couvrant ensuite de terre, & sur la terre, de paille sèche; de sorte que le céleri soit à l'abri du froid piquant, & de l'entrée d'une humidité très-préjudiciable. Il est encore plus sûr, & moins sujet à des inconvénients, (quand on a une serre,) d'y transporter ces plantes, & de les y conserver dans le sable, arrangés aussi près l'un de l'autre qu'on pourra, comme l'on a dit des *Cardons*. Il est convenable que, (sans être trop frais,) ce sable le soit

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

un peu; s'il étoit sec, on le mouilleroit légèrement, avant que d'y mettre les plantes. Ici nous sommes dispensés de ces soins; & quand les plantes de céleri ont été buttées, & diligemment couvertes, elles résistent fort bien en place, au moins ordinairement; car en 1767, les céleris laissés en terre ont tous péri.

Endives à faire blanchir.

LA chaleur diminuant, les endives; quoique étouffées par les liens qu'on leur met, ainsi qu'il est dit en Juillet, & même couvertes de paille, ne prennent point sitôt la blancheur qu'on leur souhaite: il faut commencer à se servir d'un moyen plus efficace: ce moyen est de les enterrer; on fait au pied de chaque endive un creux capable de la contenir; &, après l'avoir liée, on l'y couche, sans l'arracher, & on la recouvre de terre. On doit les coucher toutes d'un côté, les unes sur les autres, comme elles ont été plantées, commençant par celles du bout de la planche, & continuant à coucher les secondes sur les premières, les troisièmes sur les secondes, & ainsi des autres rangs jusqu'au bout. Il faut, par ce travail, que la plante n'ait point une humidité qui lui seroit préjudiciable. Avec ces

attentions l'endive prend une blancheur convenable, & devient tendre. Si les feuilles extérieures pourrissent quelquefois, ce ne sont pas les bonnes, & celles du dedans n'en valent pas moins. Ce que l'économie demande, c'est de n'en enterrer ainsi qu'autant qu'on en peut employer, à mesure qu'on en a besoin.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Estragon à terréauter.

Après la Toussaint, l'estragon commençant à vieillir, & ses feuilles à durcir par la diminution du chaud, on coupe toute la fane à fleur de terre, & on couvre les plantes de terreau, ou de terre fine, mêlée avec du fumier usé. On n'a pas d'autres précautions à prendre contre la rude saison.

A défaut de cette réparation, il ne faut jamais couper ces petites branches qui, chaque année, meurent vers l'Automne, il faut les laisser passer ainsi l'Hiver, parce qu'au Printemps elles servent à garantir du froid les tendres rejetons qui sans cela périssent très-facilement.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

*Divers sentiments sur le Mérite des
Concombres, & sur le Temps de
les semer.*

L'AUTEUR de l'*Ecole du Potager*,
aussi amateur des concombres, qu'il
l'est peu des courges, semble ne pas
tarir sur leur éloge: " Le commun des
» hommes, dit-il, n'en fait pas le
» même cas que les gens délicats,
» parce que leur assaisonnement un
» peu recherché, n'est pas de toutes
» les conditions, & qu'il n'est parfaite-
» ment bon que sous les viandes,
» soit fines, soit communes: mais,
» quand il a passé par les mains d'un
» bon cuisinier, il est bien digne de
» l'empressement des gens de goût. On
» en fait des ragoûts distingués...
» Enfin les cuisiniers ont un plaisir par-
» ticulier à varier le goût & l'assaisonne-
» ment de ce légume qui est goûté &
» souhaité sur les meilleures tables. »
Peut-on à côté de ces éloges mettre
ce que dit le *Dictionnaire de Chomel*:
" L'usage du concombre est très-per-
» nicieux, d'autant que sa chair & son
» suc se corrompent facilement, & se
» changent en venins, d'où il s'en-
» gendre en nos corps des fievres

ardentes, & difficiles à guérir; c'est
 „ pourquoi il vaut mieux les destiner
 „ pour la nourriture des mulets, mules
 „ & ânes, auxquels ce fruit est fort
 „ agréable, & profitable, que pour le
 „ manger des hommes. „

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Ce qui affoiblit beaucoup ce dernier jugement, c'est la crédulité de celui qui l'a porté, & qui a ramassé de toutes mains, ce qu'il a trouvé, pour grossir son livre. Il ne doit pas non plus être cru sur bien d'autres choses qu'il rapporte sans critique; comme, par exemple, que *le Concombre mis de long, pres d'un petit enfant qui a la fièvre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entièrement de la fièvre.* Ce qu'il dit de leur culture, n'est pas plus utile en bien des articles: mais revenons à notre amateur zélé pour les concombres,

Il conseille d'en semer sur couche, dans le mois de Novembre ou de Décembre; & il les fait promener de couche en couche, sur lesquels il veut qu'on les repique, & qu'on en entretienne la chaleur par le moyen des réchauds changés autant de fois que le besoin l'exige: ce qui demande des soins de conduite, que nous ne sommes pas ici portés à nous donner. Je mentionne simplement, pour ceux qui

voudront les prendre, qu'ils peuvent
 NOVEM. consulter l'*Ecole du Potager*, & les
 Chap. I. Observations de *Bradley*, tom. 2. Cet
 Conduite Auteur est encore plus matinié que
 du Potager. l'autre; car il dit de semer en Octobre.
 Dans ce pays on n'y cherche pas tant de
 façons. Voyez Janvier & Février.

Graine de Concombre.

L'ON doit en semer en son temps, avoir choisi & marqué parmi ces concombres, les plus beaux, & autant qu'on en a besoin. Pour la graine, il faut les laisser sur pied, tomber en pourriture; on détache alors la graine plus aisément; on la lave de plusieurs eaux, & on la met sécher, avant que de l'enfermer: elle se conserve bonne pendant sept ou huit ans.

*Maniere de conserver les Topi-
 nambours.*

LA maniere de conserver les topi-
 nambours ne differe en rien de celle qu'on a conseillée pour la pomme de terre: on dit seulement qu'ils sont moins délicats que les pommes de terre, & qu'ils résistent à des Hivers ordinaires, étant laissés en terre. On ne les retire ici qu'à mesure qu'on en a

DU POTAGER.

347

besoin : si cependant on veut leur donner un hospice contre le froid, on les y retire plus tard que les pommes de terre, & seulement vers la fin de Novembre.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Description du Topinambour.

CETTE plante pousse une ou plusieurs tiges rameuses, d'environ quatre ou cinq pieds de hauteur : mais je n'en ai point vu de douze pieds ou davantage, comme le dit le *Dictionnaire universel d'Agriculture* ; ses tiges sont fortes, cannelées, creusées, & velues ; les feuilles sont grandes, larges du côté de la queue ; terminées en pointes, rudes au toucher, mais non découpées en leur bord profondément, comme dit le même *Dictionnaire*. Ses fleurs placées à l'extrémité des rameaux, sont radiées ainsi que les soleils de Jardins, & de même couleur jaune, ce qui leur en a fait donner le nom. Ses fleurs sont assez agréables ; leurs pétales portent sur un calice en forme de boule, où la graine est enfermée : cette graine est menue, & brune ; on ne s'en sert point ; les racines de cette plante par où elle a quelque affinité avec la pomme de terre, sont aussi de deux sortes : celles qui paroissent les premières, sont

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

fibreuses, grêles, rampantes entre deux terres, d'où elles approvisionnent le ménage; au milieu d'elles se forment d'autres racines ou tubercules qui sont la seule partie que l'on mange, & qu'on appelle aussi *Topinambour*; leur figure n'est point uniforme, mais irrégulière; elles varient de même en grosseur, suivant les richesses du fonds où les topinambours sont plantés; on voit extérieurement sur cette sorte de fruit, des pointes, & des nœuds dans toute leur circonférence; leur chair est de couleur rougeâtre par dehors, & blanche dedans.

Le topinambour est aussi appelé, *Poire de terre*; il le range avec la Battate ou Pattate; il y a cependant bien de la différence de l'une à l'autre de ces plantes: selon lui le topinambour est originaire de l'Amérique Septentrionale, & naturelle à la nouvelle Angleterre. Il dit qu'on pourroit préparer son écorce comme celle du chanvre; les bestiaux en mangent bien les feuilles; les vers-à-soie pourroient même s'en nourrir. On peut faire des mèches avec la moëlle des tiges, comme on en fait avec celles des rameaux du sureau*. Je renvoie les crédules

* Dictionnaire raisonné universel d'Histoire naturelle, pag. 264.

à l'expérience. *L'Ingénieur Freisler*,
 pag. 70. de la *Relation de son Voyage*
au Pérou, &c. dit que les topinambours
 y croissent en campagne naturellement,
 & sans culture.

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Des Semences ou Graines.

QUOIQ'EN plusieurs endroits de
 cet Ouvrage, il ait été fait mention
 des graines ou semences, en traitant
 des différentes especes de plantes, j'ai
 cru devoir en dire encore quelque
 chose de général, & que je pouvois le
 placer dans ce mois, un de ceux qui
 fournissent le travail à faire.

Par graine ou semence, on entend les
 productions qui succedent aux fleurs,
 & qui sont destinées à reproduire d'âge
 en âge des plantes semblables.

Définition de la Graine.

CETTE graine est un corps organisé,
 qui, sous diverses enveloppes, plus
 ou moins épaisses, & plus ou moins
 nombreuses, contient en raccourci les
 plantes futures, si elle est féconde.

Vue extérieure des Graines.

TOUTES les graines ne sont pas
 logées d'une même façon, chez toutes

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

les plantes qui en portent. Le germe reproductif qui sert à perpétuer chaque espece particuliere, n'a, dans les unes, que des enveloppes qui les recouvrent immédiatement : & parmi ces graines, il y en a qui sont pourvues d'ailes, d'aigrettes, de panaches, &c. qui les transportent, & les sement çà & là.

D'autres sont placées dans des gaines ou filiques, ou renfermées comme dans des boîtes, avec une ou plusieurs séparations.

D'autres enfin ont des especes de crochets qui les arrêtent contre ce qu'elles peuvent attraper, pour n'être pas toujours le jouet du vent.

Quant à la forme extérieure de la graine, tantôt elle est triangulaire comme dans l'oseille; tantôt entre ronde & triangulaire, comme dans la menthe & la mélisse; quelquefois sphérique, comme dans les navets & les choux; demi-ovale, comme dans l'anis, & dans le fenouil; ou demi-ronde, comme dans la coriandre; cylindrique, comme dans la scorfonere & le salisif, &c. On en trouve qui ont la figure en pointe comme la laitue; d'autres semblent percées de même que la pierre-ponce, comme les bettes, &c. car il seroit trop long & ennuyeux de rapporter les dissemblances particulieres de toutes les graines potageres.

Intérieur des Graines.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

UNE substance blanchâtre, délicate & spongieuse, remplit leur capacité intérieure; il s'y trouve encore une humeur huileuse, destinée à conserver le principe de vie qui doit animer la petite plante concentrée; elle sécherait, périroit, & deviendrait tout-à-fait inféconde, sans cette espee de baume vivifiant qui la fait valoir, pour végéter. Les lobes qui se chargent d'une humidité, pour dissoudre une partie de leur substance, sont des especes de mamelles qui fournissent la premiere nourriture à ces jeunes plantes, enfermées dans le germe; de petits vaisseaux qui partent de ce germe, & qui parcourent l'intérieur de la graine, en se divisant & se subdivisant plusieurs fois, servent à porter dans toutes les parties, avec les aliments, l'esprit de vie, par qui le tout est animé.

Durée des graines en valeur.

CES graines varient non seulement en figure, & en quantité ou nombre, selon le végétal qui les porte, mais elles ont encore un temps limité pour l'usage, & des bornes que la main

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

sage & puissante du Créateur a établies ; telle , par exemple , n'est bonne à semer , que dans l'année de sa récolte , après laquelle elle perd toute sa fertilité , tandis qu'une autre la garde pendant plusieurs années. Il n'y a point sur cette durée , de précision géométrique à fixer. On peut voir ce que j'en ai dit dans le *Traité des Renoucles* , pag. 238 , de la première édition , & pag. 316 , de la troisième. Si j'ai marqué en plusieurs endroits , le temps que chaque graine dure ordinairement en valeur , je l'ai déterminé par l'expérience que j'en avois : je déclare cependant ici qu'on doit regarder ces limitations comme marquées à-peu-près , dépendantes au surplus du degré de maturité de ces graines , & de la manière dont elles ont été conservées : mais je ne dirai pas que " dans les
 „ Jardins on n'emploie que des graines
 „ d'un ou deux ans au plus , à l'excepti-
 „ on de celles de giroffées , pois ,
 „ fèves , melons , citrouilles , qui durent
 „ jusqu'à huit & dix ans , „ comme
 dit le *bon Jardinier* , pag. 3. ce qui n'a pas manqué d'être littéralement copié dans les *Dictionnaires postérieurs* , quoique universellement contredit par l'expérience.

*Cueillette ou Récolte des Graines.*NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

COMME les graines de chaque espece de plante different en figure, en grosseur, en saison de maturité, elles different aussi en ces qualités qui leur sont nécessaires pour la perfection de leur état. On ne peut donc donner sur cela des notions précises qui conviennent à chacune des semences en particulier. On se bornera à quelques Observations générales sur la *Maniere de cueillir, & de conserver les Graines.*

Il faut attendre leur parfaite maturité, avant que de les ramasser. Les premières mûres, & celles qui ont crû sur la principale branche, sont les meilleures, & les préférables. On peut récolter les autres : mais il faut les marquer comme d'une seconde qualité. Quand on les a perçues, on les met quelque temps essorer à l'ombre, ou au soleil, suivant l'espece, afin que leur enveloppe durcisse, & contribue à les faire durer ; après quoi on les enferme dans des boîtes, ou dans des sachets proportionnés, qu'on étiquette du même nom de la graine, & du temps auquel on en a fait la récolte ; on les suspend en lieu sec. Quand ce sont des graines qu'on peut garder dans

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

les enveloppes mêmes que la Nature leur a données : ce moyen de les garder leur conserve plus long-temps leur vertu végétative. Ce sont-là des soins réellement utiles, non seulement pour le mieux, mais encore pour le bien ordinaire ; ils sont d'un usage bien plus fréquent, que le conseil de ces *Dictionnaires* multipliés qui, suivant leur coutume, se copient, & nous disent que, " pour conserver les graines, on les „ étend dans un grenier ou autre lieu „ sec; qu'on doit avoir soin de les „ visiter, & de les remuer, comme „ on fait le bled. „ Que veut en particulier nous enseigner le *Dictionnaire universel d'Agriculture*, lorsqu'il ajoute, " on peut encore les enfermer, „ (les graines) dans des sachets qu'on „ suspend aux planchers, dans un lieu „ sec & aéré, „ sur quoi il resteroit encore des explications à demander à l'Auteur.

La Germination.

LA graine étant déposée dans une terre qui lui convienne, & qui soit échauffée jusqu'à un certain degré, par la chaleur du soleil, ou de la saison; elle se dispose à germer plutôt ou plus tard, selon la dureté des enveloppes.

L'humidité qui pénètre ces enveloppes, dissout la substance spongieuse ou farineuse qui s'y trouve renfermée, & se mêle avec elle. Il se forme de ce mélange une espece de lait qui porté par divers petits vaisseaux, à l'embryon, lui fournit une nourriture convenable à son extrême délicatesse.

L'embryon ainsi sustenté de ce lait, croît de jour en jour; bientôt ses langes trop serrés, lui deviennent incommodes: il fait les efforts dont il est capable, pour s'en débarrasser; il pousse au dehors une radicule ou petite racine qui va chercher des suc's plus nourrissans; le petit trou ménagé à la surface extérieure de la graine facilite cette sortie; elle s'insinue dans la terre insensiblement, & y puise des nourritures plus fortes & plus abondantes. La tige à son tour destinée à vivre en plein air, s'élançe dans le fluide; le tégument s'ouvre, pour lui laisser un passage libre; fortifiée par l'abord des nouveaux suc's qu'elle reçoit, elle croît peu-à-peu; Quelquefois elle entraîne avec elle les restes de ses premières enveloppes qui la captivoient dans l'état de germe; d'autres fois deux feuilles fort différentes des feuilles de l'âge mûr, l'accompagnent; ce sont les feuilles séminales dont le principal

NOVEM.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

ger.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

usage est probablement d'épurer la seve,
& de contribuer à la conservation de
la petite plantule, selon l'Observation
de Grew dans son *Anatomie des Plantes*,
Chap. pag. 8. " car, comme dans son
„ principe, cette partie est fort déli-
„ cate, il y a de l'apparence que la
„ Nature a voulu par ce moyen, la
„ mettre en sûreté, & la défendre des
„ incommodités qu'elle auroit pu re-
„ cevoir dans la terre; ces *Lobes* qui
„ la couvrent, & qui l'enferment, ne
„ sont que contigus, afin que se sé-
„ parant facilement, ils lui donnent
„ passage, pour s'élever sur la terre,
„ où se forme la tige de la plante. „

Quoique dégagée des langes, la
jeune plante n'est pas cependant tou-
jours dans une entière liberté; il ne con-
venoit pas qu'elle fût exposée sitôt aux
impressions de l'air & du soleil: toutes
ses parties demeurent donc souvent
repliées, ou couchées les unes sur les
autres, à-peu-près comme elles l'étoient
dans la graine: mais la racine, en
s'étendant, & en se ramifiant de plus
en plus, envoie dans les vaisseaux, une
abondance de seve qui déploie bientôt
tous les organes. C'est ainsi que les
plantes tirent leur principale nourri-
ture des racines, parce que les pores
y sont plus disposés qu'ailleurs, à

recevoir le suc de la terre : ce suc circulant dans les vaisseaux se dépure, s'exalte, s'y raréfie, s'y perfectionne, divisant en même temps la nourriture de la racine, de la plante, de la tige, des branches, des feuilles, des fleurs, & des semences.

Si le Physicien curieux réussit à élever des plantes, & à leur faire porter des fleurs & des fruits dans d'autres matieres que la terre, par exemple, dans de la poussiere de bois pourri, dans de la sciure de sapin, dans du sable très-pur, dans de la mousse, dans du coton, dans du papier, dans des éponges, &c. c'est que plusieurs de ces matieres, ou se changent insensiblement en terre, ou contiennent actuellement des parties terreuses, ou l'eau dont on les arrose, est elle-même chargée de ces particules, que les organes extraissent, préparent, & s'assimilent.

Des Irrégularités dans la Germination.

LA Génération des Végétaux n'a pas toujours une régularité constante : les loix suivant lesquelles elle s'opere, sont quelquefois troublées, ou modifiées par divers accidents. Delà naissent différentes especes de monstres &, pour ainsi dire, des mulets en ce genre.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Tantôt ce sont des *feuilles composées*, dont les *folioles* sont plus ou moins nombreuses, ou façonnées moins régulièrement, ou distribuées d'une manière moins *symétrique*, qu'elles ne le sont à l'ordinaire.

Tantôt ce sont des *fleurs* qui n'ont ni *étamines*, ni *pistils*, & dont les pétales fort multipliés paroissent avoir absorbé ces parties si essentielles.

Tantôt ce sont des *fleurs*, ou des *fruits* dont la forme s'éloigne beaucoup de celle qui est propre à l'espece, &c.

Enfin ce sont des productions qui n'appartiennent proprement à aucune espece, parce qu'elles tirent leur origine de graines qui ont été fécondées par des *poussieres* d'espece différente.

La germination d'une semence déposée en terre, à contre-sens, n'est pas moins singuliere. Outre ce qui en a été dit, on peut voir dans l'*Histoire de l'Académie des Sciences* de 1708. pag. 67. l'explication plus ample de la marche inusitée que fait le germe en se développant.

Elle est encore plus apparente par une expérience dont il est fait mention dans le tome de l'*Académie des Sciences de Pétersbourg*, qui parut en 1751; il y est dit que M. *Kraft* ayant rempli de terre un vaisseau percé par les deux

bouts, y planta au milieu, un pois ;
 retourna ce vaisseau régulièrement tous
 les jours, & vit ensuite sortir une
 racine par l'ouverture qui s'étoit
 trouvée en bas, pendant les premières
 vingt-quatre heures, & enfin une autre
 passer avec la tige par le trou d'en haut.

NOVEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Autre Remarque sur la Germination.

PUISQUE j'en suis à parler d'après
 M. Kraft, j'ajouterai les remarques
 sur la *Végétation*, d'où le Lecteur
 pourra tirer quelques conséquences
 utiles,

Cet Observateur ayant arrosé des
 semences avec du lait, de l'urine
 fraîche, & de l'esprit-de-vin, elles
 n'ont pas germé dans la terre ordinaire,
 plutôt que quand elles ont été mises
 dans des fossettes remplies de miel :
 mais les raves ainsi élevées des unes &
 des autres façons, n'avoient rien de
 ce goût doux, tant vanté dans quelques
 Livres.

Il a encore vu germer & pousser les
 semences dans le sable le plus desséché,
 mais humecté après, dans du drap
 rouge, coupé en petits morceaux, dans
 des sciures de bois, dans du charbon
 pulvérisé, dans des rognures de papier,
 dans du foin, &c. quoique cette germi-

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

nation soit arrivée quelques jours plus tard que dans une terre fertile. Rien n'a pu croître dans les cendres, dans du sel mêlé avec du sable, ou avec du salpêtre, dans la potasse, dans le coton, dans la farine de bled, & dans la limaille de fer. Un pois mis dans une éponge bien lavée, & arrosée ensuite convenablement, y a produit des feuilles, des fleurs, des fruits. Un autre ayant mis dans un oignon dont la tige avoit été coupée, y poussa très-bien; & ses racines unies à celles de l'oignon, s'étendirent jusques dans la terre.

A la suite des Observations sur ce que la plupart des germinations offrent de merveilleux, & qu'on ne sauroit expliquer suffisamment, *Kraft* suppose dans les plantes, un principe animal, selon le sentiment de *Rudiger* qu'il adopte.

A-t-on jamais bien réfléchi, comme on devoit, à cette économie admirable des plantes? A-t-on sagement considéré ce jeu surprenant des ressorts qui agissent dans leurs parties? D'où viennent, & quels sont ces sucres capables de donner la vie à des graines qui semblent en être privées, ou ne point en avoir d'elles-mêmes; & qui cependant animées par quelques secours, produisent des racines, des feuilles, des tiges,

tiges, des fleurs, & des semences, pour se multiplier, & se reproduire successivement, quand elles ont cessé d'être. Quelle est la main qui les peint de ces vives couleurs, dont nous sommes charmés? L'imagination la plus vive & la plus pénétrante, ne sauroit concevoir tout ce que la moindre des plantes présente de merveilleux. Quel ordre même, & quel accord dans une apparence irrégularité! Rien n'est muet dans la Nature; tout y parle de Dieu à qui a des oreilles pour entendre: mais nous nous accoutumons à regarder de sang froid, ou même sans y penser, ces objets ravissants, si dignes de notre attention; nous n'en sommes pas touchés, à force de les voir; la familiarité de l'usage les rend trop vils à nos yeux, pour nous rappeler celui qui en est l'auteur: avouons au moins cette insensibilité; condamnons notre négligence, & portons dans la contemplation de la Nature, non des yeux d'un Philosophe simplement curieux, qui cherche à pénétrer ses mystères, & à devenir le confident de ses secrets, mais ceux d'un Chrétien humble, & reconnoissant envers son Bienfauteur. La contemplation de la Nature seroit bien stérile, si elle ne nous conduisoit point à l'Auteur de l'Univers.

Tome III.

Q

NOVEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

En voilà, ce me semble, bien assez pour satisfaire le Jardinier raisonnablement curieux : mais, comme je souhaite me rendre utile à tous, autant que je le puis, si quelqu'autre Lecteur veut creuser davantage dans ce qui regarde les graines, les fruits, & leur maniere d'agir, je lui conseille de recourir à l'*Anatomie des Plantes* par Grew, aux *Observations* que M. de Hamel a développées dans la *Physique des Arbres*, à l'*Histoire de l'Académie des Sciences*, années 1711, & 1712; à Bradley, dans son *Parallele entre les Plantes & les Animaux*; à la *Contemplation de la Nature* par C. Bonnet, &c. Quoique je ne nomme pas tous les Auteurs que j'ai lus sur ce sujet, on trouvera dans ceux que je viens de citer, des connoissances suffisantes pour contenter, autant que la matiere le permet,



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Plantage des Arbres.

Le soin avec lequel on doit planter les arbres, est d'autant plus essentiel, que leur beauté, ainsi que leur produit, en dépendent absolument, & que les fautes que l'on y commet, sont capitales, & deviennent presque irréparables; puisqu'il n'est pas possible de fouiller, ou de porter aucun amendement au dessous des racines d'un arbre, lorsqu'il est planté: c'est pourquoi l'on ne doit rien négliger dans le commencement du travail, pour ne pas y revenir sans succès, dans la suite, ou sentir long-temps le chagrin de voir languir ses arbres, & être dans l'impuissance de les secourir.

Temps de planter les Arbres.

Il y a deux saisons pour planter les arbres: l'Automne & le commencement du Printemps; on peut même, suivant les circonstances, y travailler en Hiver,

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

comme il est dit en Janvier. En ce Pays le temps le plus convenable est cependant l'Automne, dès que les feuilles des arbres jaunissent; car alors c'est une marque que la seve, qui a perdu beaucoup de son activité, ne s'y porte plus de la même maniere qu'elle faisoit, & qu'elle se retire dans les racines. Ici ce changement arrive d'ordinaire à la seve, vers la fin d'Octobre; on peut donc commencer utilement alors à planter des arbres, & continuer pendant tout le mois de Novembre.

Le peu de chaleur qui reste encore à la terre, se communique aux racines, leur fait pousser du jeune chevelu, & quelques nouveaux filaments, qui préludent pendant l'Hiver, & servent à rendre plus vigoureuse la végétation du Printemps. Le *Jardinier François* assure même pag. 32. que *les Arbres plantés en Octobre & Novembre, pousseront un chevelu suffisant, pour donner autant de nourriture à l'arbre, que s'il avoit été planté une année auparavant.*

Cette pratique, quoique généralement suivie, a néanmoins plus de succès dans ces endroits dont la terre est légère de sa nature, seche, & chaude; elle convient encore dans les fonds qui ne sont point engourdis par une

humidité dominante : mais, si au NOVEM.
 contrainte l'on avoit à planter dans une Chap. II.
 terre humide, pesante, & froide par Des Accompa-
 elle-même, ou par son exposition, il gnemens
 faut, en ce cas, attendre le commen- du Potag-
 cement du mois de Mars, ou celui ger.
 d'Avril : car planter en Automne, dans
 des terres ainsi conditionnées, ce seroit
 exposer les racines à la pourriture
 pendant le temps de leur inaction; on
 attend donc que le retour du soleil
 sèche un peu la terre, & fasse sortir les
 racines de leur engourdissement.

Trous pour planter les Arbres.

EN général, on fait les trous isolés
 de quatre pieds en quarré, & environ
 de deux pieds de profondeur, si la
 terre a été fouillée; on les feroit un
 peu plus larges, si elle ne l'avoit pas
 été, & qu'on veuille que les arbres
 réussissent mieux. Pour l'ordinaire les
 arbres prennent leur empatement à
 cette profondeur, & c'est un défaut de
 creuser davantage : ayant appris par
 expérience, que les arbres sont d'autant
 plus vigoureux, qu'ils sont mis moins
 avant dans la terre. L'on coupe même
 les racines trop longues qui pivotent,
 afin de les contenir dans cette région,
 croyant qu'à cette profondeur, ni le

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

grand chaud, ni le grand froid, ni le fer du cultivateur ne les y peuvent incommøder, & qu'elles sont cependant à portée de recevoir tous les secours qui les font heureusement végéter.

Mais quelqu'un, encore prévenu, & habitué dans l'ancien usage, qui ensevelissoit les arbres comme dans un puits, objectera peut-être que des trous tels qu'on les demande, ne peuvent suffire à loger des arbres qui ont des racines pivotantes, & longues, en forme de carottes; car les uns en ont une de cette façon, les autres en ont deux ou trois: on objectera, dis-je, que les pivots sont trop longs pour une profondeur telle que celle qu'on a marquée.

Pour répondre à cette objection, il suffit de dire que tous les arbres à pied de carotte, doivent communément être mis au rebut, à moins que l'espece ne lui mérite un privilege: ce privilege ne doit pas cependant les garantir d'un retranchement dans la partie pivotante: elle pénétreroit perpendiculairement dans la terre, tant qu'elle trouveroit du fond facile à percer, à moins qu'on ne lui fasse changer de direction, coupant rondement, & non de biais, ce pivot à une juste mesure: car alors, au lieu de s'allonger,

il pousse des rameaux qui s'étendent
horizontalement.

Les arbres plantés trop avant en
terre, languissent, jusqu'à ce que leurs
racines remontant vers la superficie de
la terre, y courent, & en amènent au
sein de la famille, des aliments mieux
préparés, & plus abondants pour la
nourriture commune.

Les deux amis qui ont conjointement
écrit sur la *Méthode pour bien cultiver
les arbres à fruit*, disent cependant
pag. 25, que *les racines ne remontent
jamais*. L'autorité des Auteurs, & celle
des Expériences contredisent néanmoins
cette assertion.

Je puis même sur cela rapporter
un fait qui me parut singulier, c'est
qu'un nombre de pots d'oreilles
d'ours ayant été placés le long d'une
allée de marronniers, afin de leur donner
une exposition convenable au goût de
ces plantes, les racines des marronniers
attirées par la fraîcheur des arrose-
ments, & par la bonté de la terre,
s'introduisirent dans la plupart de ces
pots, par leur ouverture du fond, &
s'y multiplièrent autant que l'espace
du pot le leur permit, ce qu'on ne
reconnut qu'en changeant les fleurs de
place, ce que j'ai vérifié plus d'une
fois, & presque dans chaque pot.

Q iv

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
d'un pied
: du Pota-
ger.

Quoique l'on ait, en creusant le trou, fouillé la terre environ de deux à trois pieds, on le recomble de façon que l'arbre ne s'y trouve enfoncé que d'un pied : cette regle est générale ; je la répète, pour la rendre plus présente.

On élève d'abord dans le trou, & à la place où doit être l'arbre, une butte de terre assez haute, pour remplir le dessous de ses racines, & on pose le tronc sur cette butte, après quoi il faut bien arranger & étendre les racines de part & d'autre, comme par étage ; de sorte que l'extrémité de la plus basse ne soit pas plus avant d'un bon pied dans la terre ; que celle qui approche le plus de sa superficie, soit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur, & que pas une, autant qu'on le peut, ne paroisse piquer au fond, mais soit placée horizontalement ; il faut ensuite les couvrir de terre, & ne pas dédaigner d'employer la main, afin de ne laisser aucun vuide ; ce qui n'arrive guere, lorsqu'on plante par un beau temps ; la terre étant meuble alors, se glisse plus aisément autour des racines, & les empêche de s'éventer, & de se corrompre ; car, s'il y avoit du vuide entre la terre & les racines, elles ne se pourroient lier ensemble ; & en conséquence

Parbre, ou mourroit, ou du moins languiroit quelque temps. C'est pour empêcher ce vuide, qu'en plantant, on se sert de la main, pour mettre la terre bien contre les racines : si on la jetoit avec la beche, il ne faudroit qu'une motte ou deux, pour causer ce vuide.

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Pour éviter ce défaut, on peut encore, dès que les racines sont couvertes, jeter par dessus un plein arrosoir d'eau; on oblige par ce moyen, la terre que l'eau entraîne, à s'unir étroitement avec les racines.

Quand toutes sont ainsi bien arrangées, & couvertes de façon qu'on ne peut les blesser; on marche légèrement dessus, pour affaïsser la terre; après quoi l'on acheve de rejeter dans le trou, avec la pioche, celle qu'on en a tirée, ce qui suppose qu'elle est partout également bonne: si cependant la terre qu'on a creusée, est inférieure en bonté, à celle du dessus, qui d'ordinaire est la mieux conditionnée, il faut jeter celle-ci dans le fond, & combler avec l'autre; ou, ce qui sera mieux encore, c'est de remplir tout le trou, de cette terre de la superficie: on le peut, si, en faisant le trou, on a la précaution d'en jeter la terre aux quatre coins, pour ne plus la reprendre,

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

faisant le comblement avec la terre qu'on écume dans l'entre-deux des quatre monceaux qu'on a élevés en creusant : ces monceaux, on les étend ensuite, pour remplacer la terre dont on a rempli le trou. Cette terre amoncelée qu'on répand, se perfectionne ensuite, étant exposée aux influences de l'air, & à la chaleur du soleil. On connoît & on éprouve l'utilité de ces influences de diverse nature : si ces trous faits à l'avance, restent ouverts pendant une année; car il est certain que leur fond s'enrichit par-là : mais ce moyen n'est pas toujours possible; il est même désagréable de voir si longtemps ouvertes ces fosses qui font mieux remarquer le vuide. On peut donc, dans le cas de pauvreté du fonds, ou pour le rendre meilleur, on peut avoir recours au fumier, & on l'emploie de cette façon.

“ Les trous étant dument préparés,
 „ on y jette de la terre à la hauteur
 „ environ d'un pied, sur quoi l'on
 „ répand ce qu'il convient de fumier
 „ à demi pourri, & on le mêle so-
 „ gneusement avec la terre, les remuant
 „ ensemble par différents labours, d'au-
 „ tant que sans ce mélange, le fumier
 „ fermentant de nouveau, pourroit
 „ nuire aux racines, au lieu de leur

„ profiter; on observe donc qu'il ne
 „ les touche pas immédiatement; l'ar-
 „ bre étant mis en place, on couvre
 „ ses racines de seule terre, mais
 „ bonne, & on acheve de remplir
 „ ensuite le trou avec celle où l'on a
 „ bien mêlé la quantité du fumier
 „ qu'on a jugé nécessaire au besoin
 „ du terrain. „

NOVEM.
 Chap. II
 Des Ac-
 compa-
 gnemens
 du Pota-
 ger.

L'avis sur le *Fumier propre aux Arbres*,
 que donne la *Nouvelle Maison rustique*,
 ne paroît pas autrement bien conçu,
 (Tom. 2. pag. 197.)

Comme l'on pourroit donc souhaiter
 d'apprendre quelque chose de mieux,
 je le dirai après la *Quintinie*: car,
 quoique ce grand Auteur ait dit qu'il
 ne veut point du tout de fumier pour les
 terres à planter des arbres, supposant
 toujours que pour peu qu'elles soient bonnes,
 elles le sont assez, pour nourrir les arbres,
 desquels on espere du fruit qui soit
 agréable au goût. Tom. 1. pag. 176.
 Cependant, lorsqu'il parle ensuite
 des *Tranchées* que l'on fait dans le
 Potager, où l'on plante des arbres,
 „ Je veux, dit-il, qu'on observe que,
 „ si la terre qui a besoin d'être amen-
 „ dée, est de nature sèche & sablon-
 „ neuse, on y emploie des fumiers les
 „ plus gras, par exemple, de ceux
 „ des vaches, ou même de ceux des

NOVEM. ,, chevaux qu'on a fait pourrir dans
 Chap. II. ,, les lieux humides : je ne fais guere
 Des Ac- ,, mention des *Fumiers de cochon* ; car ,
 compa- ,, outre qu'ils sont assez rares , ils ren-
 gnements ,, ferment une puanteur qui empêche
 du Pota- ,, de les souhaiter ; ils sont capables
 ger. ,, d'infecter la terre , & de lui donner
 ,, un mauvais goût , dont les fruits
 ,, seront infectés , plutôt que d'en être
 ,, améliorés : que si ce sont des terres
 ,, grossieres , fortes & humides , on y
 ,, mettra les fumiers les plus grands ,
 ,, & les plus secs ; par exemple , ceux
 ,, de cheval & de mulet , comptant
 ,, toujours que la quantité y doit être ,
 ,, non pas excessive , ni trop petite ,
 ,, mais médiocre & modérée : l'excès
 ,, en ceci est dangereux ; d'un autre
 ,, côté à n'en point mettre dans la
 ,, terre dont est question , c'est un
 ,, défaut qui se fera bientôt sentir ,
 ,, comme aussi d'y en mettre trop
 ,, peu est un secours qui , pour n'être
 ,, pas suffisant , doit être regardé
 ,, comme inutile , & sur-tout pour les
 ,, terres maigres , à qui on demande
 ,, au-delà de leur force ; c'est-à-dire ,
 ,, beaucoup de légumes , gros & bien
 ,, nourris.
 ,, Que si on n'a pas de fumier pour
 ,, en faire le mélange que je viens
 ,, d'expliquer , il faut se contenter de

55 répandre sur la superficie le peu qu'on
 » en a, & le répandre également; & en
 » faisant un labour d'environ neuf à
 » dix pouces de profondeur, on l'enter-
 » rera de maniere qu'il ne paroisse plus
 » par le dehors, & que cependant il ne
 » soit pas trop avant, & hors de la
 » portée des racines des plantes.

» Le crottin de mouton & de chevre
 » est tout propre pour cette maniere
 » de fumier; & il suffit extrêmement
 » d'en répandre un ou deux pouces
 » d'épais, cette petite quantité contri-
 » buera à amender la terre tout autant
 » qu'une plus grande des fumiers de
 » cheval ou de vache, (pag. 179.)

Ce que je dis du mien sur cela,
 c'est que les deux pouces de crottin de
 mouton me paroissent une dose un peu
 forte, si le crottin est pur. Au surplus
 le curieux Lecteur trouvera bon, s'il
 lui plaît, que je le renvoie au chap. 5.
 des *Préliminaires*; s'il veut savoir avec
 plus de précision, ce que je pense des
 qualités de chaque fumier & engrais
 en particulier: s'il ne veut point en
 employer, il peut se prévaloir de l'auto-
 rité de la *Quintinie*, & lire dans son
 premier Tom. part. 2. ch. 24, pag. 181,
 & suivantes; il y verra les raisons em-
 ployées contre ceux qui disent qu'*On*
ne juroit donner aux arbres trop d'amitié.

NOVEM.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Pota-
 ger.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

c'est le terme doux & galant dont ils se servent en parlant de ce qu'on appelle vulgairement Fumier. Pour moi, si l'Autheur vivoit encore, j'opposerois à mon tour, mes questions à celles qu'il fait; & je le prierois de m'expliquer pourquoi le fumier dont il reconnoît si bien la vertu pour les plantes potageres, n'en auroit aucune pour les arbres; & pourquoi il craint si fort pour le goût du fruit, l'infection du fumier, tandis qu'il ne la craint point pour l'hortolage. Il se doit faire cependant plus de transmutation dans une laitue, par exemple, que dans un arbre où la route est plus longue, & où conséquemment les sels du fumier doivent se mieux dénaturer. J'opposerois encore au mépris qu'il fait du fumier de cochon, ce que le Sieur le Gendre, Curé d'Hénonville, a éprouvé de son utilité dans des occasions qui prouvent, contre la leçon de la Quintinie qui dit, en la finissant, qu'une des principales conditions pour la réussite des arbres, est de les planter dans une terre qui n'ait jamais eu de fumier. Ecoutons le Sieur le Gendre.

« Le fumier de porc est le plus froid
» de tous, &, par cette raison, le
» meilleur pour les terres les plus brû-
» lantes: &, comme les arbres ne
» jaunissent ordinairement que par

„ trop de sécheresse, il est très-propre
 „ pour les faire reverdir; il faut l'en-
 „ terrer, aussi-tôt qu'on le répand sur
 „ la terre. „

Mais ne paroîtrai-je pas trop m'ap-
 pesantir sur ce sujet? Je le finis.

Ces observations sur la *Maniere de*
planter les arbres, sont pour les buissons
 en général, & pour tous ceux qui sont
 isolés.

L'arbre étant mis en place, & les
 trous comblés, il est utile, pour le
 mieux, de mettre par dessus, autour du
 pied de l'arbre, du gros fumier qui le
 garantira de l'âpreté des chaleurs dans
 sa première année, qu'il n'est point
 encore en état d'y bien résister: d'ailleurs
 les pluies qui tombent dessus, en dé-
 tachent les fels, & les portent aux
 racines, pour les exciter à bien faire.

Tranchées à planter les Espaliers.

LES arbres qu'on plante le long des
 murs, pour y former des espaliers,
 exigent quelques soins particuliers,
 outre ceux qu'on a prescrits pour les
 arbres en buisson, ou en contre-espä-
 lier: ceux-là demandent qu'on pose
 l'arbre bien droit; & en fondant un
 espalier, on doit mettre l'arbre à-peu-
 près au milieu du trou, mais l'incliner

NOVEM.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Pota-
 ger.

NOVEM. vers la muraille, de sorte que la tête
 Chap. II. n'en soit éloignée qu'environ trois ou
 Des Ac- quatre pouces.

compa- Il faut que la coupe de l'arbre soit
 gnements tournée du côté du mur, & les meil-
 du Pota- leurs racines du côté de l'allée où
 ger. elles doivent s'étendre, pour en retirer
 plus de nourriture.

La plus longue de ces racines ne
 doit pas excéder huit à neuf pouces,
 aux arbres dont il s'agit; les plus foibles
 n'auront que trois ou quatre pouces
 de longueur.

La distance des arbres n'étant pas
 fort grande, au lieu de faire à chacun
 son nid particulier, on ouvre de long
 en long une tranchée à laquelle on
 observe ce qu'on a dit des trous, à
 bien des égards.

Il peut être bon en certaines occa-
 sions: mais il n'est pas toujours abso-
 lument nécessaire, comme dit la *Nou-
 velle Maison rustique* mot-à-mot, après
 le Sieur le Gendre & autres: " Il n'est
 „ pas nécessaire d'ouvrir une tranchée de
 „ huit pieds de large, sur trois de profon-
 „ deur: ceux qui ne pourront pas d'abord
 „ faire des tranchées si larges, doivent
 „ se contenter, dans le commence-
 „ ment, de les ouvrir de quatre pieds,
 „ pour les élargir deux ou trois années
 „ après, selon que les arbres en auront
 „ besoin. „

L'avertissement utile que les Auteurs donnent, ainsi que *la Quintinie* avec plusieurs autres, & qu'il faut suivre en faisant la tranchée, est de ne l'approcher pas trop près de la muraille, mais de laisser un petit talus de demi-pied en terre dure, crainte de découvrir la fondation, & de faire crouler le mur.

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompan-
nements
du Potager.

On place les arbres de telle sorte, que la greffe ne soit point enterrée, mais qu'elle reste à fleur de terre, dans celles qui sont légères & chaudes, à l'exposition du Midi; dans les autres terres & expositions, la greffe sera un pouce sur terre : elle ne doit point être enterrée, pour ne pas lui donner lieu de pousser des racines du franc, ce qui changeroit le caractère de l'arbre. Cette observation n'intéresse point cependant les fruits à pepins. Pour les fruits à noyaux, il est mieux que la greffe ne soit point couverte; il ne faut pas non plus qu'elle paroisse élevée; car alors elle déplairoit à la vue, & seroit encore la cause que l'espalier seroit dégarni par le bas. On met au pied de ces arbres, du fumier sur la terre, comme on a dit, en parlant des *Buissons*.

On observe de ne planter aucun arbre dans les coins ou angles des

NOVEM. 378 ANNÉE CHAMPETRE.
Chap. II. murs, à cause qu'il ne pourroit prendre
Des Ac- que demi-nourriture ; & que de plus
compa- l'arbre ainsi gité, pousseroit tout son
gnements bois en devant, ce qui changeroit à la
du Potager. vue, la disposition de l'espalier.

En général, ces murs doivent être de neuf pouces de haut, si l'on veut avoir de beaux espaliers, & du bon fruit, sur-tout si l'on y plante des arbres à demi-tige; car cette hauteur est nécessaire à leur effort.

Arbres plantés dans les plates-bandes.

SUIVANT l'étendue du Jardin Potager, les plates-bandes qui sont au pied des espaliers, & celles qui de l'autre côté bordent les allées, & sont plantées de buissons, ou de contre-espaliers, doivent être plus ou moins larges. Quelques Auteurs demandent qu'elles aient huit pieds* : mais cette mesure ne convient pas par-tout, & l'on se contente plus ordinairement, à-peu près de quatre pieds; j'en ai même vu plusieurs qui n'en avoient que trois : mais c'est-là le moindre espace qui soit nécessaire pour labourer les arbres.

* Sauffay dans son *Traité des Jardins*, chap. 1. pag. 2.

Il faut observer de placer les buissons & les contre-espaliers, dans le milieu de ces plates-bandes, afin qu'ils aient une culture suffisante de chaque côté: pour les planter exactement, on ne s'amuse pas à les aligner à la vue, ce qui ne seroit pastrop facile, à cause du peu d'élévation des sujets: on tend seulement un cordeau, d'un bout à l'autre de la rangée que doivent former les arbres, & on les ajuste au cordeau. Si l'on a fait une tranchée nouvellement, il suffit de faire avec la pioche, aux endroits qu'on a marqués avec des piquets, les trous assez grands, pour placer commodément les racines de l'arbre, comme il a été dit en Janvier, & ci-devant en ce mois. Cela peut se faire ainsi, lorsqu'on plante de neuf, & en terre défoncée: mais s'il s'agissoit d'un remplacement d'arbres morts, l'on doit observer de faire le trou, comme il a été dit; il est essentiel encore de ne pas le recombler de la terre que l'on en a sortie, mais d'en substituer de nouvelle, dans la crainte que la même cause qui a procuré la mort des premiers arbres, ne se communique aux successeurs.

NOVEM.

Chap. II.

Des Ac-

compa-

gnements

du Pota-

ger.

NOVEM.
Chap. II.

Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

Eloignement des Arbres entr'eux.

QUAND les murs n'ont qu'une certaine hauteur, on peut planter les arbres uniformes, à six pieds l'un de l'autre, & ne donner à leur tige environ que six pouces de longueur: si au contraire les murs sont assez élevés, on peut mettre les arbres à douze ou quatorze pieds de distance, & placer entre deux, d'autres arbres à demi-tige, pour couvrir promptement les murs, depuis le milieu jusqu'au haut, & l'on donne à ceux-ci, deux pieds & demi ou trois pieds de tige. On répète, pour se rendre plus intelligible, que, si les murs des espaliers ont douze pieds & davantage de hauteur, il faut placer des arbres à demi-tige, & les laisser monter, pour garnir le haut alternativement avec ceux qui doivent garnir le bas; de sorte que chacun de ces arbres se trouve éloigné des autres, de cinq ou six pieds: mais, pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance qu'on doit donner aux buissons, est depuis huit pieds jusqu'à douze, même un peu plus, suivant la qualité de la terre, ou si ce sont pruniers & fruits à pepins greffés sur franc; observant encore que dans la bonne

terre il faut plus éloigner les arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y prennent plus d'étendue: quelquefois aussi, pour donner plus d'air aux carreaux ou planches, on éloigne davantage les buissons, & alors on place entre-deux, sur le même alignement, un groseillier, framboisier, &c.

La règle qu'on vient d'établir pour la distance des arbres, est celle qu'on doit suivre en général, dans un terrein ordinaire: mais sa qualité plus ou moins bonne, y peut occasionner quelque changement; c'est à quoi le Jardinier doit prendre garde. On réitere l'avis à cause de son importance.

On ne craint point non plus, dans un sujet si intéressant, de revenir sur ses pas, pour faire encore quelques observations particulières aux arbres qu'on plante.

Quelle que soit la longueur des racines, on ne doit point manquer de rafraîchir le bout de toutes, en les coupant par dessous, à biais, afin qu'elles portent à plat sur la terre.

Quant au chevelu, s'il est bon, on se contente de le raccourcir un peu, & on le conserve avec la permission de la *Quintinie*. Je le quitte cette fois, pour suivre le Jardinier *Saussay*, qui dit bien positivement: " il faut

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

NOVEM. „ observer de ne jamais ôter les petites
 Chap. II. „ racines que nous appellons *Chevelure*
 Des Ac- „ ou *Fibres*, car ce sont elles qui
 compa- „ prennent terre les premières, & qui
 gnements „ commencent à donner nourriture
 du Pota- „ aux arbres. „ Je conseille, dans la
 ger. pratique, ces deux avis qui semblent
 opposés : avec la *Quintinie*, je fais
 retrancher le chevelu, quand il est
 gâté; & avec *Saussay*, je le conserve,
 quand il est sain *.

On donne à la tige, la hauteur
 convenable à sa destination pour espalier,
 pour contre-espalier, ou pour
 buisson. La coupe de cette tige doit
 être tournée du côté du mur, dans les
 espaliers, & cachée au Midi, sur les
 arbres, soit en buisson, soit en contre-
 espalier.

C'est une pratique qui a ses inconve-
 nients d'attendre que l'Hiver soit passé,
 pour réduire ces tiges à leur mesure :
 par ce délai, on s'expose à interrompre
 le mouvement que la sève a déjà pris
 durant l'Hiver, comme il a été remar-
 qué : d'ailleurs les racines de l'arbre,
 liées avec la terre, au mois de Mars,
 ne peuvent qu'être ébranlées, lorsqu'on
 coupe la tige des arbres; d'où il arrive
 souvent que dérangé par-là, dans son

* Traité du Jardin par *Saussay* pag. 12.

premier empatement, l'arbre ne pousse qu'avec un air de négligence, & sans force; il est donc essentiel de la rogner, avant que de planter dans cette saison.

Si quelqu'un veut se rassurer contre la crainte que l'Hiver lui donne, & que d'ailleurs il chérisse tendrement ses arbres, il peut garantir de la gelée cette plaie, en la couvrant de cire molle, ou de mastic fait de cette façon.

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

Mastic pour les Plaies des Arbres.

CE mastic doit être composé d'une livre de résine, de quatre onces de cire jaune, de quatre onces de poix noire, d'une once & demie de suif de mouton: il faut faire fondre le tout ensemble; & , quand on voudra s'en servir, il faudra le faire chauffer un peu, & avec une brosse en mettre sur la taille des arbres.

Plantage des Arbres-nains.

EN quelques endroits où les Potagers sont d'une grande étendue, l'usage est de faire des plants de buissons ou arbres-nains, dans les quarrés entiers que l'on nomme *Buissonniere*: on plante en quinconce, à la distance de douze

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

en douze pieds, un peu plus, ou un peu moins, selon que l'emplacement demandera pour la plus juste mesure: il n'est pas même extraordinaire d'en voir de plantés à neuf pieds, quand la terre est légère, & que les arbres sont greffés sur des coignassiers.

On en fait ainsi des contre-espaliers, les mettant de six à neuf pieds au plus, & les espaçant également alors.

Selon que la terre est plus ou moins bonne, on fait aussi les trous des arbres plus ou moins grands. Si elle est d'une qualité médiocre, quatre pieds en quarré, & un pied & demi ou deux de profondeur suffisent: mais la plus avantageuse maniere de planter est de le faire à tranchées, ainsi qu'il a été expliqué, à moins que le terrain n'ait été fouillé depuis peu: en ce cas, quelques coups de beche seulement font une place suffisante pour l'arbre.

Plantage des Pommiers nains.

ON ne fait guere de plantations entieres de pommiers nains, mais on en met quelquefois dans les plates-bandes, un entre-deux poiriers, à six pieds de ses voisins, ce qui lui suffit, parce qu'il croît peu, étant greffé sur paradis.

paradis : il occupe aussi la place d'un groseillier ; l'effet de ces arbres est très-joli , & porte beaucoup.

On peut en placer ainsi parmi les arbres dans la buissonniere : mais leur effet est plus gracieux, s'ils sont plantés entre les arbres du tour seulement.

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Fumage des Arbres.

PAR ces arbres on n'entend point ceux qui sont plantés dans les parties du Potager , ils retirent assez de secours des engrais qu'on fournit aux plantes potageres : mais , si le Jardin est d'une telle étendue, qu'on y élève des Pépinières, des Batardieres, & des Buissonnières, il convient de fumer ces plants au besoin, pour en tirer tout l'usage qu'on peut en attendre, & qu'on se promet.

Car, quoique la *Quintinie* ait fait un Chapitre entier, pour prouver qu'il n'est pas bon de fumer les arbres *, l'expérience autorise pourtant de le faire ; & ce grand homme semble même en plusieurs endroits, se relâcher de son opinion particuliere : il faut donc, si l'on veut suivre l'usage général, savoir qu'il n'en est pas d'un lieu

* Tom. 1. part. 2. chap. 24.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

planté d'arbres, comme du reste du Pota ger, où les récoltes multipliées se succèdent sans presque aucune interruption; il faut suppléer à ces dépenses par des engrais successifs aussi, qu'on donne dans tous les temps, & dont les arroséments facilitent l'effet: mais, s'il s'agit d'arbres, il ne faut pas croire que toutes les saisons de l'année soient bonnes pour employer les fumiers; nous n'avons de bien propres à ce travail, que les cinq mois les plus humides, savoir: depuis le commencement de Novembre, jusqu'à la fin de Mars: ces fumiers seroient inutiles dans le sein de la terre, s'ils n'achevoient pas de s'y pourrir entièrement. Or il n'y a que les pluies qui puissent faire cette consommation; ceux qu'on emploie dans les autres temps, n'y font que sécher, & se chancier; d'où il arrive que bien-loin de profiter aux végétaux, selon l'intention du Jardinier, ils leur sont pernicieux & funestes, sur-tout s'ils sont en trop grande quantité: il s'y engendre de gros vers blancs, qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre; au lieu que les grandes humidités d'Automne & d'Hiver achevant peu-à-peu de faire pourrir la substance grossière & matérielle de ce fumier, les font passer des

parties intérieures de la terre, vers le voisinage des racines qui fournissent aux végétaux, & leur facilitent le moyen d'acquérir toute la perfection qui leur convient.

Il suit delà que l'Hiver est l'unique saison convenable pour faire de grands amendemens aux arbres : c'est donc au prudent Jardinier d'en profiter, sans égard aux lunaisons si souvent décriées par le judicieux *la Quintinie*; observations qui, selon lui, ne sont bonnes tout au plus, qu'à donner quelque matière d'embellissement dans la Poésie, & peut-être à faire valoir quelque Jardinier, ou visionnaire, ou grand causeur.

Quant aux especes de fumier le plus convenable, cela se décide sur la qualité des terres : elles peuvent en général, avoir deux défauts : le premier est d'être trop humides, ce qui d'ordinaire les rend froides, & d'une trop grande pesanteur; le second est d'être au contraire trop seches, d'où il naît beaucoup de légèreté, & une prochaine disposition à devenir brûlantes. Il faut à ces deux maux apporter deux remedes différens, & tout opposés. Des fumiers que l'on peut employer, les uns sont gras & rafraichissans : par exemple, ceux de beuf & de vache; les autres sont chauds & légers; tels sont ceux de

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potager.

mouton, de pigeon, & de volaille. Comme le remede doit être opposé au mal, il faut mettre les fumiers chauds & légers, de mouton, de pigeon, & de toute sorte de volailles, dans les terres humides, froides, & pesantes, afin de les rendre plus meubles, & plus légères; il faut au contraire employer les fumiers de vache, de beuf, de cheval, de mullet, d'âne, dans les terres maigres, seches & légères, afin de les rendre plus grasses & plus matérielles, & empêcher par-là que les hâles du Printemps, & les chaleurs de l'Été, ne les alterent trop aisément. Il faut traiter les terres maigres & légères, si elles sont dans des fonds aquatiques & marécageux, comme on traite les grosses terres.

Au reste, le fumier doit être employé modérément; il s'agit d'amender & fumer la terre, & non de l'enflammer, & la rendre brûlante.

Quant à la façon de l'employer, on le répand sur la terre, & on l'enterre après, par le moyen d'un labour qu'on fait avec la pelle ou beche, à neuf ou dix pouces de profondeur, observant, pour regle générale, que les sucus du fumier vont toujours en descendant, & jamais en montant.

Labour des Arbres.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potager.

DANS les *Préliminaires* on a parlé des différentes qualités de terre, chap. troisieme, & dans le mois de Janvier on a expliqué la maniere de travailler ces terres, selon leur nature, relativement au Potager : ce n'est donc point sous ces différents points de vue qu'on regarde ici les labours; on n'en parle précisément que par rapport aux arbres qui font, à la vérité, partie du jardin Potager, mais partie, en quelque façon, distincte. Sous ce nom d'*Arbres* on entend les *Pépinières*, les *Batardieres*, & les *Buissonnières*; & on veut parler des labours convenables à leur culture, & des soins avec lesquels il faut les leur donner en des saisons différentes.

A proprement parler, ces labours ne sont qu'un remuement qu'on fait à la terre, qui pénétrant jusqu'à une certaine profondeur, la bouleverse de façon que les parties du dessus, & celles de dessous prennent réciproquement la place les unes des autres.

Dans ce travail on a plusieurs objets; on ouvre la terre dans l'intention de la rendre meuble, & plus légère, pour que l'humidité de la rosée & des pluies, & la chaleur du soleil la pénètrent plus

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

aînement, & lui donnent, ou entretiennent la fertilité, mettant en jeu, par le concours & la température des éléments, les sels, & les autres principes végétaux dont la terre est pourvue.

On se propose aussi de détruire les mauvaises herbes qui pillent & consomment la nourriture des arbres, & qui étant emprisonnées au fond de la terre, par le labour, y restituent, en pourrissant, ce qu'elles avoient volé, & servent elles-mêmes de nouvel engrais : car il faut supposer que la terre, cette mere de toutes choses, n'est jamais oisive ; & , quand on ne lui détermine pas ce qu'elle doit nourrir, elle enfante des productions arbitraires : mais n'étant pas infinie dans ses richesses, elle s'épuise, à force de produire ; & l'on voit encore que du nombre des plantes qui se trouvent voisines, les unes sont bien nourries aux dépens des autres qui le sont moins : il faut donc détruire par le labour, ces plantes parasites, inutiles, ou nuisibles.

Une nouvelle raison intéresse l'honneur du Jardinier ; il veut, par ces labours, entretenir son terrain agréable à la vue, & lui donner la propreté que son Jardin demande dans toutes ses parties ; il doit, pour cela, ne jamais souffrir que la terre soit en friche, ou

déshonorée par de méchantes herbes, ni tréignée, ni battue des grandes averfes d'eau; au lieu qu'elle fait plaisir à voir, quand elle est nouvellement remuée. Comme on doit avoir égard aux différentes natures de terre, il est de regle générale qu'on laboure en Eté celles qui font seches, & fort exposées, si l'on prévoit une pluie prochaine, ou incontinent après qu'elle est tombée, s'il y a apparence qu'il en doive encore revenir: dans ces circonstances, il est très-utile de donner un labour plus profond qu'on ne le donneroit dans le grand chaud, ce qui doit s'appliquer aux arbres, à moins de les arroser aussi-tôt.

Il faut en agir autrement, si la terre est froide, pesante, & humide d'elle-même: telles terres ne doivent jamais être travaillées en temps pluvieux; mais il faut choisir plutôt la saison des chaleurs, & quand le temps est sec, afin qu'étant plus ouvertes, le soleil y pénètre plus aisément, & tempere, par son secours, le froid qui empêche l'action des racines, & quelquefois fait jaunir les arbres.

Quoiqu'il soit constamment vrai que des labours faits à propos, & dans les circonstances qu'on a demandées, ne sauroient être trop réitérés; l'ancien

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potager.

usage cependant en avoit fixé le nombre, & l'avoit réduit à quatre : savoir, deux grands & deux petits. Les grands labours doivent, nous disoit-on, se faire de la profondeur de la pelle ou beche, l'un en ce mois de Novembre, à l'entrée de l'Hiver, & le second dès les premiers jours du Printemps, incontinent après que l'Hiver est passé; recommandant ces deux façons, surtout pour les terres seches & légères, qui ont besoin d'être beaucoup humectées par l'eau des pluies, & de la fonte des neiges.

Sur quoi la *Quintinie* * observe que
 „ rien n'humecte tant, & ne pénètre
 „ si avant, que l'eau de la fonte des
 „ neiges: je n'ai guere vu, dit-il, que
 „ l'eau des pluies ait pénétré au delà
 „ d'un pied : mais pour ce qui est de
 „ l'eau des neiges, elle pénètre jusqu'à
 „ deux ou trois pieds; tant parce
 „ qu'elle est plus pesante que l'eau des
 „ pluies ordinaires, que parce que se
 „ fondant lentement, & petit-à-petit,
 „ & par dessus la masse des neiges,
 „ elle s'insinue plus aisément, sans en
 „ être empêchée par le hâle des vents,
 „ ou par la chaleur du soleil. „
 Les deux autres labours doivent,

* Tom. 1. part. 2. chap. 2. pag. 164.

suivant l'édition de nos Prédécesseurs, se faire avec la pioche, pour creuser moins : le temps assigné pour l'un est la fin de Mai, & le commencement de Septembre l'est pour l'autre : mais l'édition nouvelle apprend qu'à la vérité ces labours sont bien placés, mais qu'ils ne sont pas suffisants, à moins que dans leur intervalle, on ne prenne soin de détruire les méchantes herbes qui croissent, sans en avoir reçu l'ordre.

Une observation essentielle encore, lors du labour printanier, est de ne pas le faire sous les arbres, tandis qu'ils fleurissent; cette remarque rend indécise la date de ce labour, qu'on fera toujours cependant à la fin d'Avril, ou vers le commencement de Mai, suivant le pays, quand les fruits sont tout-à-fait noués, & les grandes humidités passées : on en a dit les raisons au mois de Janvier, où on peut les voir.

Le *Jardinier solitaire* dont les expériences sont si utiles à qui s'y conforme : ce laborieux Chartreux réduit à trois façons, celles qu'on doit donner aux arbres, & il les place en Hiver, au Printemps, & à la St. Jean : mais, s'il retranche des labours, il conseille des ratissages, au besoin, dans l'intervalle des labours qu'il approuve.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

Le premier, dit-il, se doit faire légèrement dans une terre pesante & humide, afin que les pluies ne pénètrent point cette terre qui peut s'en passer, à cause de sa qualité; au lieu que dans les terres légères, ce premier labour doit être profond par une raison contraire, afin qu'elles reçoivent facilement les pluies & les neiges dont elles ont besoin.

Le second labour se fait au commencement de Mai, quand le fruit est noué; il doit être profond dans toutes ces terres; il dispose celles qui sont pesantes & humides, à s'échauffer par la chaleur du soleil, & les empêche de se fendre dans les hâles; & dans les terres légères, il facilite l'entrée de l'humidité qui, de concert avec l'action du soleil, profite à la végétation des arbres, & augmente la bonté du fruit.

Le troisième labour de la St. Jean, ou du commencement de Juillet, qui se fait dans les terres humides & pesantes, ne doit pas être si profond que le second; il est utile au fruit, le fait grossir, & le perfectionne, & il détruit les méchantes herbes qui altèrent la terre. Dans celles qui sont légères & chaudes, le troisième labour doit être aussi fait légèrement; de crainte que la chaleur du soleil, qui est alors dans sa

force, ne pénétrât jusqu'aux racines des arbres, & ne nuisît en particulier, aux plus jeunes. Dans cette vue, on choisit, s'il se peut, le temps immédiatement après une pluie. A travers ces diversités de sentiments, il est aisé de discerner les vues qu'ont eu les Auteurs; & chacun peut en prendre ce qui convient à son pays, & à la nature du terrain qu'il possède.

Arbres trop vigoureux.

SI l'on a des arbres qui, par trop de vigueur, ne donnent point de fruit, on peut voir en Janvier, & dans le mois suivant, comment on peut essayer de les rendre fertiles.

Arbres languissants.

QUAND, au lieu d'être trop vigoureux, quelques arbres languissent, c'est dans ce mois que, pour les raviver, on fouille à leur pied, pour tâcher de connoître la cause de leur maladie; si l'on s'apperçoit que le mal vient de quelque racine qui pourrit, on la retaille jusqu'au vif; si c'est un terroir appauvri qui ne fournit point assez de nourriture, on fait apporter de terre neuve à laquelle on joint du bon fumier, bien pourri, converti presque en terreau, & on remplit de ce mélange

R. vj

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

la fosse qu'on a ouverte ; l'on couvre même encore la surface avec du gros fumier ; il augmente toujours les biens par ses sels que la pluie y porte , & il en entretient la fraîcheur.

Mais, si le terrain est par lui-même vicieux, le mal est de plus de conséquence , & plus difficile à guérir : car les défauts qui se trouvent près de la surface, peuvent se corriger avec du foin & des amendements ; mais ceux du fonds même ne peuvent se changer suffisamment.

Comme le remede à ce mal seroit d'une discussion trop longue ; que d'ailleurs il demande des soins extraordinaires qui ne sont pas à la portée de tout propriétaire, & de tout cultivateur ; qu'enfin il n'est pas commun, ceux qui se trouveront dans le cas d'avoir besoin de conseil, trouveront bon, s'il leur plaît, qu'on les renvoie à la lecture du *Traité du Jardinage*, composé par M. Boyceau de la Baraudiere, *Intendant des Maisons royales*, aux Inst. pour les *Jardins fruitiers & potagers*, par M. de la Quintinie, *Directeur des Jardins du Roi*; au *Jardinier solitaire*, &c.

Mousse des Arbres.

L'HUMIDITÉ' ordinaire de ce mois fert beaucoup à é mousser les arbres

attaqués de cette plante qui se nourrit
à leurs dépens : elle est pour eux comme
la gale aux animaux, & nuit extrême-
ment, soit à leur santé, soit à la qua-
lité de leurs fruits. Voyez au mois de
Janvier, & en Décembre, la façon de
faire cette opération : mais je ne con-
seille pas d'ajouter foi à ce que dit
Dahuron : « Vers la fin de Juillet, où
» dans le mois d'Août, déchauffez jus-
» ques aux racines, l'arbre mouffeux,
» remplissez-en le trou, de genêt
» sauvage, assez épais; & recouvrez-le
» de terre *.

Couches.

Si l'on est en pays où l'Hiver soit
diligent à paroître, & que, pour éviter
les outrages qu'il pourroit faire, on ait
la coutume, ou la facilité de faire des
couches, afin d'avoir, malgré lui, ce
qu'il ne permettroit pas d'avoir : on
peut commencer l'usage des couches,
& y semer bien des graines qu'on
n'éleveroit pas autrement. On peut
voir dans les *Préliminaires*, Chap. 6.
la *Maniere de dresser les Couches*.

* Nouveau Traité de la Taille des Arbres
fruitiers, par René Dahuron, Jardinier de
M. le Duc de Brunswick de Lunébourg. A
Paris, chez Prud-homme, in. 12, 1719.

NOVEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

NOVEM.
Chap. II.*Taille des Arbres.*

ON doit décharger les Arbres, le
compa- plutôt qu'on peut, du bois superflu, si
gnements leur état languissant ou foible paroît
du Pota- ne pouvoir pas le nourrir, ou ne le
ger. faire qu'avec peine.

Si la taille doit même occuper long-
temps, on peut la commencer dès à
présent, pour que, dans la suite, elle
n'empêche pas d'autres travaux. Voyez
dans les *Preliminaires*, le Chap. 13.
Voyez encore *Décembre*.

Précautions contre le Froid.

CE n'est point assez d'avoir enlevé
du Jardin une partie des plantes que
l'Hiver pourroit maltraiter, & de les
mettre en sûreté dans la serre qui,
pour quelques mois, devient le Potager
ordinaire, & le mieux fourni de la
saison. Il faut encore donner du secours
aux plantes qui restent en terre; il faut
commencer de bonne heure à le leur
donner en ce mois, & ne pas attendre
même les premières hostilités du froid;
car on est quelquefois trompé, lorsqu'il
arrive. Faute de cette prévoyance, les
Jardins des paresseux éprouvent des
ravages qu'il n'est pas possible de ré-
parer dans la suite: c'est pourquoi dès
le milieu ou la fin de ce mois, quelque

beau temps qu'il fasse, on doit amasser de grand fumier sec, de paille brûlée, de feuillage d'arbres, & tenir le tout à portée de pouvoir en faire usage sur le champ, dès qu'on s'apperçoit que l'Hiver bat à la porte.

NOVEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

J'ai parlé de feuilles d'arbres, pour servir de couverture aux plantes; c'est que j'ai reconnu, par l'expérience, combien elles sont propres à sauver du froid, mieux que d'autres couvertures qui ne touchant point à terre, laissent entre elles & les plantes, un espace par où le froid s'introduit, & dès lors garantissent moins que le feuillage; aussi en fais-je couvrir le plant de laitues, celui de chicorée, des épinards, &c. J'ai appris l'utilité de ce manteau, lorsque j'ai vu dans les bois que j'ai parcourus en herborisant, que l'herbe qui, durant l'Hiver, avoit été couverte de feuilles, en sortoit avec une vivacité & une couleur que n'avoit pas celle qui avoit manqué de cette salutaire défense.

La Quintinie ne conseille l'usage de ces feuilles qu'au défaut des autres couvertures; & moi, je le conseille, par préférence, en certaines occasions. Une raison de plus, c'est que les feuilles ne salissent point, comme fait le fumier, & n'en ont pas la mal-propreté.

C H A P I T R E III.

Production du Potager.

LORSQUE les froids n'ont été ni trop hâtifs, ni trop malins, on peut avoir encore des pois, des feves, des haricots.

En racines, abondance, & en bon état, de toutes les carottes, des panais, des raves & navets différens, des bettes-raves rouges & blanches, des chervis, des scorfoneres, des falsifs, des pommes de terre, des cardons d'Espagne, des ciboules, de la civette d'Angleterre, des trois céleris, des raiforts, & des radis de toutes les especes.

En herbage, les choux-raves, choux-navets, cabus, de Milan, verds, brocolis, choux-fleurs, les divers choux d'Allemagne, persil commun, le grand, le frisé, toutes les oseilles, ronde, pointue, grande, blonde, les bettes à cardes, & autres, les épinards à graine piquante, & à graine ronde, donnent en quantité, la grande patience, la bourrache, diverses verdures.

Pour salades, on a les endives de

DU POTAGER. 4.

Meaux, les frisées à la Régence, les pommées, la scariole, la chicorée amere, blanchie; les laitues plantées de bonne heure, & duement soignées, fournissent beaucoup, soit celles qui pomment, soit celles qui demandent d'être liées.

NOVEM.
Ch. III.
Production du
Potager.

Les fournitures de salades qu'on emploie dans ce mois, sont le cresson d'eau, le cresson alénois, & le cresson double, ou bien frisé, la berle, le cerfeuil ordinaire, & le cerfeuil musqué ou d'Espagne, les deux especes de mâches, la blonde & la verte; la tendre roquette, le bacille ou perce-pierre, les jeunes oignons de semence ou recrus, menthe à odeur de basilic, le smyrnium vulgairement connu sous le nom de *persil de Macédoine* blanchi de même que la chicorée, la pimprenelle, la cardamine annuelle qui commence à venir, les raiponces, les petits raiforts naissants, les feuilles tendres de céleri, ainsi que celles de l'oseille, la corne-de-cerf, l'alleluya.

En fleurs pour orner ces salades, on a encore celles de cresson d'Inde, ou *Nasturtium Indicum*, ou capre capucine, grande & petite espece, quand on a pris soin d'en semer des tardives, & qu'elles sont bien à l'abri; la fleur de bourrache, de violette.

NOVEM.
Ch. III.
Production du
Potager.

Les courges à bonnet de Prêtres, les courges à orange, les courges à citron, & les concombres donnent encore sur les plantes semées en Juin ou Juillet, si on les garantit du froid, & d'un excès de pluie qui les fait passer. Les meringeanes grises, violettes & longues, & les pommes d'amour durent encore pour ceux qui savent se les procurer par leurs soins. Les artichauts plantés au Printemps, & soignés convenablement, portent du fruit en cette saison, ainsi que sur les pieds vigoureux, entretenus en bon état pendant les chaleurs, & qui depuis ont fait des pousses nouvelles. Si l'on veut faire durer cette récolte gracieuse, qui est plus ou moins abondante, suivant le pays, dès qu'on a des artichauts en état d'être coupés, on les détache de la mere avec toute leur tige, & on les met dans du sable, à la ferre; ce moyen les conserve quelque temps.

On peut mettre au nombre des productions du Potager, celles que l'on a déjà renfermées, comme les oignons mûrs, les aulx, les échalottes, les rocamboles.

Les courges, les melons d'Hiver, & quelques-uns des melons d'Italie se conservent jusqu'au commencement de ce mois.

Fruits de ce mois.

NOVEM.

Ch. III.

Production du
Potager.

IL n'est plus de fruits sur les arbres du Jardin; leur maturité a, dans le mois précédent, fait cueillir les plus tardifs en pommes & poires: on ne trouve ici que des figues en quelque bon abri: mais en certains lieux de cette Province, on mange, encore durant tout le mois, de ce fruit qui n'a perdu que peu de sa bonté: l'espece de figue qui la conserve le plus, c'est celle que le Sieur du Pradel appelle *Boujasorte*, à qui la *Quintinie* donne le même nom, & que nous connoissons en Provence sous celui de *Barnissote*: cette figue est chez nous, d'une grosseur moyenne, plus large que longue, aplatie du côté de l'œil; sa peau est épaisse, marquée d'une apparence de côtes; sa couleur est bleuâtre dans sa parfaite maturité, tirant sur le violet, tel que celui de certaines prunes avec leur fleur; sa chair est vermeille: cette figue est fort prisée par son goût; il ne lui manqueroit que de hâter sa maturité, pour ne pas se laisser prévenir au froid qui, joint aux pluies de l'Automne, la fait crever, & est cause que plusieurs restent inutiles, même dans les climats où les figuiers jouissent de plus d'avantage: car pour ici, la barnissote mûrit rarement bien, dans les années communes.

NOVEM.
Ch. III.
Produ-
tion du
Potager.

ce n'est que dans des Automnes qui ne sont point trop pluvieuses, & lorsque l'Hiver, arrêté dans ses limites, ne court point sur celles de l'Automne.

Ne pourroit-on pas éluder en quelque façon, ces obstacles de la saison, en accélérant un peu la maturité du fruit, par un moyen que *Vallemont* propose d'après divers autres Auteurs?

Je n'ai point éprouvé ce secret; je le donne sur le témoignage de cet Abbé.

Si l'on veut faire mûrir des figues, un mois avant la saison, voici ce que l'on fait chez nous: " On choisit des branches

„ où il y a beaucoup de fruits, bien
„ sains, & des plus avancés de l'arbre;
„ on pique légèrement avec un canif,
„ ces branches à un demi-pied plus bas
„ que le fruit: on attache au bas de l'en-
„ droit piqué, un cornet de parchemin,
„ haut d'environ quatre doigts, que
„ l'on remplit de fiente de pigeon,
„ détrempee avec de l'huile d'olive:
„ on couvre tout cela avec un linge
„ qu'on attache avec de l'osier; on
„ met sur chaque figue une goutte de la
„ même huile; ce qu'on continue de
„ faire tous les quatre à cinq jours:
„ on aura par-là des figues délicieuses,
„ un peu plutôt qu'à l'ordinaire. * „

* *Curiosités de la Nature & de l'Art, sur la Végétation, tom. 2. chap. 1. art. 8.*

Quand on veut jouir plus amplement
 des figues, ce ri:he présent de la Nature,
 comme l'appelle la Quintinie *; on
 plante les figuiers dans des caisses qu'on
 enferme en ce mois, avant les mauvais
 jours de la gelée, pour demeurer tout
 l'Hiver hors de leur atteinte, sans
 avoir besoin, ni d'aucune culture, telle
 qu'elle soit, ni d'aucun autre soin, que
 celui de tenir l'endroit autant clos qu'il
 est possible, & cela seulement pendant les
 grands froids: car hors ce temps-là, ils
 n'ont pas besoin d'une si grande culture.
 Le fruit des arbres en caisses dure plus
 de temps, & commence plutôt que celui
 des autres figuiers. Ces raisons me firent
 proposer ce moyen à un curieux de
 Marseille, où les figues viennent si bien
 en campagne, & ont un goût si agréa-
 ble, & si fin, sur-tout en certains
 quartiers qui sont sur le bord de la
 mer: je lui conseillai, dis-je, de mettre
 en caisse certains figuiers; il a suivi
 mon conseil, & jouit du plaisir d'avoir
 des figues dans le temps que les autres
 les attendent encore au Printemps, ou
 regrettent de les voir finir en Automne.
 Il est vrai que les figuiers en caisse
 demandent beaucoup de soins: mais

* Des Jardins fruitiers & potagers, part. 4.
 chap. 36.

NOVEM.
Ch. III.
Produ-
tion du
Potager.

ne les méritent-ils pas sur le témoignage de *la Quintinie*? Cet appréciateur éclairé de la valeur des fruits, se plaît d'en parler avec étendue, au Chapitre cité, après une longue expérience : *La figue bien mûre est, à mon goût, le meilleur de tous les fruits des arbres qui jusqu'à présent sont venus à ma connoissance; comme aussi est-elle en effet celui que la plupart des honnêtes gens trouvent le plus délicieux de tous.*

Quoiqu'en Provence l'on puisse, sans ces secours recherchés, avoir des figues excellentes, ceux qui voudront suivre l'exemple du curieux Marseillois, trouveront dans *la Quintinie*, des préceptes sûrs, & bien expliqués : je les omets, comme n'étant pas d'un usage commun en ce climat, & parce qu'ils sont détaillés fort au long.



D É C E M B R E.

Ce mois a trente & un jours.

J du Mois.	Point du Jour.	Lever du Soleil	Durée du Jour.	Couc. du Soleil	Nuit close.	Durée de la Nuit.							
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.							
1	5	39	7	26	9	8	4	24	6	21	14	5	2
8	5	42	7	30	9	0	4	30	6	18	5	0	
15	5	44	7	32	8	5	4	28	6	16	15	5	
23	5	45	7	33	8	5	4	27	6	15	15	6	

*Au milieu de ce mois le triste Hiver
ouvre la scene, & se fait redouter
jusqu'à la mi-Mars.*

C E mois termine à présent nos années, comme il terminoit autrefois l'année civile chez les Romains qui le comptoient seulement pour le dixieme mois. Pendant sa durée les gens de la campagne célébroient plusieurs fêtes accompagnées de divertissements; & sur sa fin, ils célébroient encore des Jeux appellés *Juveniles*, lorsqu'ils avoient recueilli leurs fruits, & ensemencé leurs terres.

Le premiers des soins qu'on doit prendre, consiste à faire ce qui n'a pu s'exécuter précédemment, pour garantir

des insultes de l'Hiver, ce qu'on peut lui soustraire. Au surplus la briéveté des jours, & l'inconstance du temps, ordinaire en cette saison, loin de favoriser la paresse du Jardinier, doivent au contraire exciter sa diligence, & l'engager à s'occuper des ouvrages qu'il peut faire à couvert : il gagne ainsi pour les autres mois, ce qu'il emploie de temps en celui-ci que *Bradley* appelle le *Mois noir*.

C'est encore maintenant qu'un habile Jardinier se distingue du commun, en forçant, pour ainsi dire, la Nature à donner, par le secours de l'art, des productions qu'elle ne seroit pas capable de fournir par-elle même, sans être aidée pour agir.

Ce Jardinier attentif veille exactement à la sûreté des racines laissées en terre; mille animaux, déprédateurs, les recherchent, manquant ailleurs d'une nourriture que la saison leur a ravie, ou par l'attrait qui les conduit : il leur tend des pièges convenables, tels qu'on les a décrits; il en tend de même dans la serre; & il n'oublie rien, sur-tout, pour leur en interdire l'entrée.

On a parlé dans le mois de Janvier, des *Ouvrages qui peuvent se faire alors*: plusieurs conviennent encore en ce temps-ci; on peut le consulter.

CHAPITRE

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues.

ON sème les especes marquées en Novembre; on sème encore la versaille, la rouge pommée, la royale: si on leur donne des soins convenables, elles viendront aussi-tôt, à-peu-près, que celles qui ont été semées, le dernier mois.

On hafarde aussi quelques chicons d'Été.

On plante les especes qui sont en état.

Oignons d'Automne à semer.

Après le milieu de ce mois, on sème les oignons d'Automne; ils leveront environ vers l'entrée de Février, & feront en état d'être replantés au commencement de Mai.

Fèves.

L'ENTRÉE de ce mois est pour la basse Provence, la saison préférée pour semer les fèves dans les Potagers, &

Tome III.

S

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

dans les vignes. Marseille, en particulier, choisit le quatrième jour, fête de Sainte Barbe. Consultez le mois d'Octobre, sans observer précisément cette date qui semble tenir de la superstition.

Raiforts.

QUAND ON VEUT n'en point manquer, on en sème encore en ce mois, pour succéder aux premiers : ceux-ci cependant sont les plus difficiles à élever de toute l'année; car ils n'ont que de mauvais jours à essuyer; néanmoins à force de soins, ils parviennent, mais ils demandent la couche plus forte, beaucoup plus de couvertures, & plus de réchauffements que les premiers; il leur faut aussi un temps propre. C'est le raifort hâtif qu'on sème en ce mois.

On ne sauroit donc être trop attentif à profiter des moindres rayons du soleil, pour en faire jouir cette plante; & à son défaut, on lui donne au moins de l'air, tant qu'on peut : car, pour peu que le raifort demeure étouffé sous les couvertures, il s'étirole, sans faire des navets; ou il périt tout-à-fait, ce qui est égal.

Pour bien que le raifort fasse, il n'atteindra pas cependant à sa perfection,

étant semé en ce mois, dans cinq ou six semaines, ainsi qu'il plaît au *Spec- DECEM-
racle de la Nature*, de le promettre. Chap. I. Conduite
Parlant si brièvement du raifort qui du Pota-
se reproduit toute l'année, il falloit ger.
du moins en parler avec exactitude.

Des Artichauts.

Aux approches de Noël, on donne un labour général aux plantes privilégiées dont on se promet, ou dont on veut du fruit, & on abat encore les filleules qui auroient paru sans licence.

Ce sont-là les soins principaux, par le moyen desquels on a des artichauts hors de leur saison naturelle, dans des endroits qui ne sont pas éloignés de la mer, ainsi qu'à Hyeres: nous en avons nous-mêmes quelquefois, en gardant une pareille conduite, quand l'année n'est pas trop maligne, & qu'elle veut un peu nous favoriser.

Je ne parlerai point ici de ces soins recherchés dont il est traité fort au long dans le *Journal économique* du mois de Février, & du mois de Mars: ils sont inconnus à nos Jardiniers, & n'entrent point dans nos pratiques; aussi ne produisent-ils pas des artichauts, ce que promet, par son talent, ce libéral Auteur: mais, s'il ne compte

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

que sur le papier, il a du moins la
 bonne foi de faire cet aveu : « Il n'est
 pas douteux que bien des gens trou-
 veront ce revenu prodigieux, &
 auront peine à croire que la chose
 soit possible, parce qu'ils n'en ont
 pas l'expérience *. » Veut-on favoir
 à quoi cet Auteur fait monter le profit
 net qui revient des artichauts plantés
 dans un arpent de terre; la totalité de
 ce produit, il le porte à *vingt-six mille
 cent soixante-sept livres* : sur quoi dé-
 duite la dépense annuelle de la culture
 des plantes, la construction d'un résér-
 voir, l'entretien d'un nouveau poêle,
 propre à échauffer la terre, d'une façon
 qui imite la chaleur des jours & des
 nuits des mois de Juin & de Juillet;
 & en même temps, pour procurer aux
 plantes un air toujours nouveau, chaud
 & humide, comme dans la saison la
 plus favorable; tout compris, il fait
 monter à *vingt-deux mille cinq cents
 nonante-deux livres*, le profit net, le
 produit de ces artichauts.

Voici le raisonnement sur lequel est
 fondé son calcul.

« Il n'est pas douteux qu'actuelle-
 ment, si l'on pouvoit avoir de bons
 artichauts, & d'une grosseur conve-

* Mars, 1757, pag. 107.

D U P O T A G E R. 413

„ nable pendant le mois de Janvier, DECEM.
„ Février, Mars, Avril, ainsi qu'en Chap. I.
„ Novembre & Décembre, on les Conduite
„ vendroit à Paris, pour le moins, dix du Potager.
„ sols la pomme, & même ce ne
„ feroit pas cher pour les curieux; &
„ les personnes riches: à l'égard des
„ secondes, des troisiemes, & même
„ quelquefois, des quatriemes qui
„ viennent après les premieres, on
„ peut, sans exagérer, les estimer à
„ cinq ou six sols la piece: cela
„ supposé, il est aisé de calculer à
„ peu-près le produit.,

Oseille; la terréauter.

LORSQUE les gelées devenues vives, commencent à brûler les feuilles de l'oseille qui deviendroient ensuite inutiles, il faut couper ces feuilles à fleur de terre, & jeter sur la plante, du terreau mêlé avec un peu de crottin de brebis, ou de colombine. Cette couverture sert tout-à-la-fois, à garantir les pieds, de la rigueur de l'Hiver en partie, & à les amender, de façon qu'au Printemps suivant, ils donnent de la verdure, & plutót, & mieux conditionnée.

On donne le même régal aux plantes qu'on a mises en planches, en quelque

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

abri, pour prolonger leur usage dans la saison mauvaife; c'est-à-dire, on les serfouit, & on les fume, ainfi qu'on vient de le dire: mais on n'en rafe les feuilles qu'à mefure qu'on en doit faire usage, les tenant couvertes, autant que le befoin l'exige.

Asperges.

ON donne, dans ce mois, un médiocre labour aux planches d'asperges; & on répand dessus du fumier convenable, quand elles ont befoin d'être amendées.

Menthe.

QUAND on est curieux d'avoir, même pendant la durée de l'Hiver, de baume qui ne craigne pas fes insultes, & qui puiſſe ſervir à relever le goût des falades: on en peut planter de groſſes touffes ſur couches, ayant ſoin de les couvrir de cloches; elles pouſſent fort bien pendant une quinzaine de jours, ou trois ſemaines, après quoi elles périciſſent: ainſi il faut les renouveler ſucceſſivement, juſqu'à ce que la Nature ſollicite elle-même les plantes qu'on a en terre, de donner de bon gré, ce que l'art les force de produire.

Nous avons ici des premiers jets de menthe, dès le milieu de Janvier, ce qui fait que nous ne prenons pas la peine d'avoir des couches pour la menthe; nous regretterions aussi de la perdre pour une si courte durée.

DECEM.

Chap. I.

Conduite

Carottes à garder.

Si l'on laisse une partie de ses carottes passer l'Hiver en pleine terre, la prudence veut aussi qu'on en arrache une partie, pour la conserver à l'abri des accidents qui peuvent arriver: on se conduit, pour cela, de diverses façons; la nôtre est ici, de les nettoyer, après qu'on les a tirées de terre, de leur retrancher tout leur feuillage, jusqu'au germe même, pour qu'elles ne poussent point, & se conservent mieux: on les met ainsi dans un grand tas de sable sec, dont on les couvre bien.

D'autres, sans leur couper la tête, ni la couvrir, se contentent de les laver; &, après qu'elles sont ressuyées, ils les rangent les unes sur les autres, la tête en dehors: on ne dit point que le lieu où l'on dépose ces racines, ne doit point être trop chaud, il suffit que la gelée ne puisse y pénétrer.

On a imaginé que, pour conserver les carottes plus long-temps bonnes,

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

il falloit les soustraire totalement à l'action de l'air, pour le temps, surtout, où il commence à s'adoucir, & qu'il ranime la Nature engourdie précédemment par le froid : voici ce qui est conseillé.

“ On cueille, dit-on, les carottes
 „ avant les grandes gelées, par un temps
 „ qui soit bien sec ; on pratique dans
 „ les champs mêmes, des fossés de sept
 „ à huit pieds de profondeur ; on jete
 „ un peu de paille dans le fond du
 „ trou, & on arrange les carottes par
 „ couches, à côté les unes des autres,
 „ en les entremêlant d'un peu de
 „ paille ; & ainsi de suite, jusqu'à la
 „ hauteur de trois ou quatre pieds :
 „ cela fait, on recomble le trou avec
 „ la terre qu'on a ôtée, en observant
 „ qu'il y en ait toujours trois ou quatre
 „ pieds d'épaisseur pardessus les ca-
 „ rottes, & on la pile bien. „ On sent
 aisément que cette précaution de piler
 la terre, & d'en mettre dessus, quatre
 pieds d'épaisseur, est afin que les
 gelées ne puissent pas pénétrer à travers,
 & atteindre jusqu'aux carottes ; par
 ce moyen, on pourra en conserver
 toute l'année, qui seront excellentes,
 & qui ne seront pas cordées : car ne
 pouvant pas se ressentir de la tempé-
 rature de l'air, dans ce trou, elles ne

peuvent pas y végéter, comme il arrive assez ordinairement à celles que l'on tient enfermées dans des endroits où l'air peut encore circuler; par exemple, celles qu'on conserve enterrées dans du sable, au fond d'une cave, ne sont pas bien à l'abri de l'action de l'air, parce que le sable n'a pas assez de consistance, pour empêcher l'air d'y pénétrer à travers des interstices qu'il laisse: ainsi elles s'y fanent; au lieu que, dans une fosse profonde, pratiquée au milieu d'un champ, & recouverte de terre, elles jouissent d'une humidité qui entretient leur fraîcheur; & l'air ne peut pas s'y communiquer aussi aisément, qu'à travers le sable. Les terres un peu argilleuses sont très-propres pour conserver ainsi les carottes pendant tout le temps que j'ai dit: or c'est une chose essentielle dans l'économie, que de pouvoir se procurer de ce légume dans tous les temps, & sur-tout, dans le Carême & le commencement du Printemps, ou quand les légumes, en général, sont quelquefois rares, & que les fruits viennent à passer. Les poissons ne sont jamais alors à bon compte, ni abondants; ce légume conservé dans toute sa bonté, est d'une grande ressource, les jours maigres, & même les jours gras, pour l'assaisonnement des ragoûts.

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

J'ai rapporté au long, cette méthode de conserver les carottes, telle qu'on la trouve dans le *Journal économique*, Janvier, 1760, parce qu'elle m'a semblé bonne : mais il me semble aussi que dans l'exécution, on pourroit épargner du travail ; car on trouvera sans doute, pénible d'avoir à fouiller & à recombler quatre pieds de terre, chaque fois qu'on voudra tirer de ce cachot, quelques poignées de racines ; il y auroit moyen de faciliter cette recherche, si nous n'étions pas assez satisfaits de nos usages, & de la succession des racines, pourvu que l'on pratique bien ce qui a été expliqué.

De la Carotte sauvage, Daucus vulgaris, Tournefort.

CETTE espece de carotte qui croît dans les champs, aux lieux sablonneux & secs, ainsi que dans quelques prés, a la racine plus petite que celle de la carotte cultivée ; son goût est plus relevé, & plus âcre en campagne : mais il s'adoucit par la culture : j'en ai fait semer ; on lui a donné le même soin qu'à la carotte franche, & son goût a généralement plû. Ainsi, quoiqu'on ait facilement la carotte des Jardins, on peut fort bien lui associer celle-ci qui est le vrai

Daucus Officinarum de C. B. son exté-
rieur ne differe pas de la *Carota vulgaris*;
l'avantage qu'elle a encore, c'est de
n'être pas délicate pour l'éducation,
s'accommodant de tout terrain.

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Panais à garder.

CES racines ne craignent point les
gelées; elles y résistent sans être endom-
magées; ce n'est donc point par néces-
sité, qu'on les arrache, afin de les en
garantir: mais, comme pendant le plus
fort de l'Hiver, la terre est scellée, &
qu'il feroit alors difficile de les en tirer,
on fait d'avance la provision pour ce
temps-là; & on les conserve de la
maniere qu'on a dit de conserver les
carottes: il sera reparlé de ces racines,
en traitant de la *Ferme*.

Endives à conserver contre le froid.

QUAND les gelées s'annoncent, &
commencent à se faire sentir, on doit
lier les endives, & les couvrir de paille
sur leur place, pour les conserver du
froid & de la pluie, & attendre qu'on
en dispose pour l'usage, (comme on
a dit en Novembre:) mais devienent-
elles ces gelées, plus âpres, & font-elles
craindre la perte des endives, il faut

S vj

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

alors, si elles sont en toute leur grosseur, les arracher en motte, & les transporter ou dans la serre, ou dans quelque endroit, à couvert des pluies : là on les enterre près-à-près l'une de l'autre, & on les recouvre de sept ou huit pouces de terre sèche, ou de sable, afin de ne point trop hâter leur changement de couleur, & éviter la pourriture que le trop d'humidité pourroit occasionner.

Comment enterrer les Endives ?

SUR la position de ces endives mises dans la terre, il y a deux pratiques suivies ici : l'on arrange ces plantes, comme dans leur état naturel, c'est-à-dire, on les dresse sur leurs racines, les feuilles en haut, qu'on couvre jusqu'à leur extrémité.

L'autre façon consiste à les arranger les unes près des autres, mais la racine en haut, & les feuilles en bas : cette dernière façon les blanchit plutôt : mais aussi durent-elles moins, étant sujettes à pourrir plutôt.

Une troisième façon de sauver les endives du froid, & de prolonger leur durée, c'est de les planter en motte, dans quelqu'un des endroits qu'on a

dit, mais sans les enterrer autant que dans les autres : de sorte que la fane jouit de l'air dont cette plante s'accommode fort. Cet appareil la fait durer assez, pour succéder aux premières dont celles-ci prennent la place.

Il ne me paroît pas que *Saussay* donne un conseil bien assuré, pour garder les endives, lorsqu'il dit : " Vous en
 „ pouvez mettre une partie, sans la
 „ planter, dans un endroit où il ne
 „ gele point; il suffit de ranger pro-
 „ prement vos pieds de chicorée, les
 „ uns contre les autres; l'on a, mo-
 „ yennant cela de la chicorée blanche
 „ tout l'Hiver. „

De quelque maniere qu'on doive conserver les endives, il faut ne les emprisonner que le plus tard que l'on peut; pour gagner du temps, on jette de la paille neuve sur les planches; on les couvre encore du feuillage : mais est-on réduit au dernier expédient, on choisit alors le temps le plus propre, pour que les plantes soient bien seches; on en ôte tout ce qu'il peut y avoir de pourri, ou de mal-propre, & on les dépose, comme on vient de le dire, dans un lieu de sûreté, qui ne soit, ni trop chaud, ni trop humide : la terre, ou le sable dont on les couvre, doit aussi n'être ni trop sec, ni trop

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

frais ; on n'en interdira point l'entrée à l'air, il suffit que la gelée n'y pénètre pas.

Concombres à semer.

OUTRE le mois d'Octobre & celui de Novembre auxquels on peut semer des concombres, comme l'on a dit d'après autrui, le *Dictionnaire universel d'Agriculture* ajoute le mois de Décembre ; & il prescrit pour cette plante, une conduite si laborieuse, que nous aimons à nous en dispenser par le défaut de récompense qu'elle produit, & par le soin long & assidu qu'elle demande. M. de Combe s'exprime avec énergie, à cette occasion, pour encourager les Artistes, & exciter le zèle de ceux qui peuvent les animer.

Porreaux semés à contre-temps.

QUELQUEFOIS l'empressement d'un Jardinier qui veut montrer sa diligence, & qui se voyant favorisé de la saison, craignant de ne la pas trouver favorable, quand il le voudroit, se hâte de semer des porreaux qui naturellement ne doivent être semés ici que vers la

fin de Janvier, ou en Février : mais
 son semis ne réussit pas; une partie du
 plant monte en graine : j'ai voulu le
 vérifier; j'ai fait semer de porreaux
 le vingt & un Décembre, ils ont levé à
 la fin de Février, & on les a replantés
 le vingt-trois Mai. En a-t-on été con-
 tent ? Non. J'ai cru devoir mon avis
 sur cette précipitation infructueuse.

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Arbres à Planter.

DANS les deux mois précédents on a placé la maniere d'arracher & de planter les arbres, parce que c'en est le vrai temps alors. Si cependant quelque raison avoit fait différer ce travail, on peut encore le faire en ce mois, quoiqu'il soit moins convenable.

Du Treillage des Espaliers, & du Palissement des Arbres.

QUOIQ'ON ait dit dans les *Préliminaires*, qu'il convenoit mieux de tailler les arbres dans d'autres mois que dans celui-ci, on y a cependant convenu qu'on pouvoit quelquefois le faire, dans certaines circonstances, ainsi que l'enseignent plusieurs bons Auteurs. D'ailleurs, quand il s'agit de palisser les arbres des espaliers, le temps le plus convenable pour le bien dresser sans inconvénient, est depuis la chute des feuilles jusqu'à la fin de Février,

parce qu'il y a moins de risque pour les boutons qui ne sont point encore enflés alors. Cette raison & celle du loisir qu'on trouve à présent, à cause du peu de travail qui se présente à faire, engagent à placer ici ce qu'on doit observer, soit pour le treillage des espaliers, soit pour le palissage ou palissement, (car on trouve ces deux termes dans les Auteurs qui en ont traité,) étant à propos de dépalisser entièrement les arbres, pour les bien tailler, & de rétablir le treillage avant d'y appliquer les arbres.

*Du Treillage & autres Moyens
de Palisser.*

IL y a plusieurs manieres différentes de palisser. Celle qui se fait avec des clous, & de petites bandes de cuir ou de lisiere de drap, qui entourent les branches, & les assujettissent où le Jardinier veut, est la plus belle de toutes, *selon le Gendre* qui en fait l'éloge: mais il n'en dit pas les inconvenients que l'expérience fait assez sentir. Cette façon ne peut se pratiquer que sur les murailles recrépies de plâtre; elle est, par conséquent, convenable aux petits Jardins de ville, plus qu'aux autres: si cependant on veut en user,

DECEM.
Chap. II.
Des Acc-
gnements
du Pota-
ger.

nous dirons avec l'Auteur cité, " qu'il
 DECEM. „ ne faut point contraindre trop les
 Chap. II. „ branches, & poser les clous au dessous
 Des Ac- „ de ces branches, que les lisieres sont
 compa- „ préférables au cuir, en ce que la
 gnements „ pluie ne les gâte point, ni ne les fait
 du Pota- „ rétrecir; enfin qu'elle convient mieux
 ger. „ pour les poiriers, que pour les
 „ pêchers. „

L'on s'est avisé, pour arrêter les
 arbres contre les murs, d'y faire sceller
 des os de pieds de mouton, espacés
 chez les uns, à quatre ou cinq pouces,
 chez d'autres, ils sont placés à deux
 pieds de distance, & servent dans ce
 dernier arrangement, pour y attacher
 de petites baguettes en forme de
 treillage sur quoi l'on palisse: mais je
 cite cette façon sans la conseiller:
 l'avantage de durer long-temps, & de
 n'être pas d'un entretien coûteux, ne
 me réconcilieront point avec elle.
 Outre qu'il est difficile d'amasser de
 ces os une quantité suffisante, c'est
 que ces os paroissant toujours entre les
 feuilles, font un mauvais effet à la
 vue. Cette décoration seroit bonne du
 moins à rappeler dans l'idée la courte
 jouissance des fruits, & non à les faire
 desirer: sur quoi je dirai que j'ai vu à
 Arles, dans le cloître des Cordeliers,
 un parterre dont les compartiments

étoient totalement marqués par des ossements dont les montures naturelles faisoient, si l'on veut, plaisir à voir, par la singularité de leur arrangement; mais d'ailleurs ils le diminoient par le triste, le sombre, & le dégoûtant que ces objets présentoiēt. L'on pourroit dire à-peu-près la même chose d'un palissage fait avec des os : je le rapporte donc sans le conseiller.

L'invention qui est préférable, c'est le palissement en treillage : cette façon est, à la vérité, coûteuse, mais aussi dure-t-elle plus long-temps; elle est plus gracieuse, & orne des murailles que les arbres ne couvrent point encore.

Ayez des montants de cœur de chêne, sciés & blanchis au rabout; leur longueur doit être réglée sur la hauteur de la muraille, & leur largeur avoir trois pouces sur deux d'épaisseur : il les faut de cette force; car ce sont ces pieces qui soutiennent tout le poids du treillage & des arbres. Les lates traversières seront assez fortes, si elles ont un pouce d'épaisseur, & un demi de large : ces montants seront arrêtés contre les murs avec trois pattes placées, l'une au milieu, & les autres vers les deux bouts : ces pattes ne doivent point être mises toutes d'un côté, & doivent chacune avoir un trou, pour les clouer

DECEM.
Chap. II.
Des Accompagnements
du Potager.

DECEM. aux montants qui ont besoin d'être
 Chap. II. fixes, étant comme en l'air : car il est
 Des Ac. à propos que ces montants soient éloi-
 compa- gnés de terre de six ou sept pouces :
 gnements on évite par-là que la pluie les pour-
 du Pota- risse si tôt, & si aisément. Si l'on veut
 ger. que ces montants aillent jusqu'à terre,
 leur pied doit être porté par une pierre
 de taille, formée en dé, dans lequel
 le montant entre, & est scellé. Si les
 pierres augmentent la dépense, elles
 rendent aussi le treillage plus solide,
 plus agréable, & le font durer.

On éloigne ces montants les uns des
 autres, autant qu'il est nécessaire, par
 proportion à la longueur des lattes ;
 ordinairement c'est de huit pieds ; l'on
 ne gâte rien en les mettant plus près.

L'on prépare aussi des lattes de cœur
 de chêne, dont les unes soient d'une
 longueur pareille à la hauteur des
 murs, & les autres longues, suivant
 la distance des montants ; ces lattes
 auront sept ou huit lignes d'épaisseur,
 & un pouce de face ou de largeur.

Les lattes traversières seront arrêtées
 avec des clous sur les montants, à
 neuf ou dix pouces de distance les unes
 des autres ; & sur ces lattes traversières
 vous arrêterez celles qui doivent monter
 pareillement avec des clous, ne les
 éloignant entre elles que de sept pouces ;

ainsi l'ouverture des carreaux du treillage paroîtra former un quarré long. On donne cette figure, non seulement parce qu'elle a meilleure grace que le quarré parfait, mais encore parce que les branches poussent plus en montant qu'elles ne poussent de côté.

Au lieu de clouer les lattes les unes contre les autres, on peut les lier avec du fil de fer recuit, ou de laiton qui est encore plus docile. Pour employer le fil de fer, & se passer d'autrui, le Jardinier peut le recuire lui-même; il n'a qu'à le faire rougir au feu; & l'en ayant retiré, le laisser refroidir en quelque place tempérée, comme le coin de la cheminée, ou bien le tremper dans du suif de mouton.

Si l'on veut que le treillage paroisse plus beau & plus uni, on peut le faire avec des lattes d'un pouce en quarré, qui soient entaillées à leur jonction, chacune de la moitié de son épaisseur: mais c'est sacrifier la durée de l'ouvrage à la beauté; car la pourriture s'y forme plutôt, & détruit le treillage.

On ne doit point épargner de mettre tout le treillage en couleur: la plus ordinaire est celle qu'on prépare avec du verd de montagne, un peu de verd de gris, & de blanc de plomb ou de

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnemens
du Potager.

DEC. EM.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Pota-
 ger.

céruse; pour le faire mieux sécher, il faut ajouter un peu d'alun qu'on fait bouillir avec l'huile grasse, c'est-à-dire, de l'huile de noix dans laquelle on a fait bouillir de la litarge. Il faut au moins deux couches de cette couleur, si l'on veut conserver l'ouvrage: pour les donner à propos, on s'y prendra avant que d'assembler les pièces, & de les mettre en place; le treillage sera de plus de durée, parce que l'eau des pluies ne peut s'insinuer sur rien de découvert, au lieu que quand on n'applique les couleurs qu'après que l'ouvrage est tout assorti, la couleur ne peut être employée par-tout également, & empêcher par-là que l'eau n'attaque ces parties sans défense, & les corrompe dans la suite.

Il y a une autre espèce de treillage qui se fait en fil de fer; il n'a pas autant d'apparence que le treillage en bois: mais, dans le fond, il ne laisse pas d'avoir son utilité, pour bien palisser les arbres, sans endommager les branches, ni causer aucun accident, comme on pourroit le craindre. Le *Jardinier solitaire* en donne son expérience pour caution; & c'est sur son témoignage que j'en vais donner la description.

Supposé que le mur où l'on veut

faire un treillage de fil de fer, ait
neuf pieds de hauteur, on fera sceller
trois rangées de crochets d'une égale
hauteur; la distance de ces crochets
sera de deux pieds; sur chaque rangée
seront mis des échalias de neuf pieds,
assemblés par les bouts, & attachés
avec le fil de fer aux crochets de chaque
rangée.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

L'on mettra de six toises en six
toises un échalias de la hauteur du
mur; il sera attaché à un crochet de
chaque rangée en hauteur; on met ces
échalias dessus les crochets, afin que le
treillage de fil de fer soit bien bandé
& attaché; l'on en fera les mailles de
la même manière que si c'étoit un
ouvrage fait en bois, c'est-à-dire, de
sept pouces de largeur sur huit de
hauteur.

L'épargne en est considérable; la
dépense va à deux tiers de moins que
de ceux qui se font avec des échalias,
& il dure infiniment davantage.

Que si au lieu d'échalias, on vouloit
se servir de tringles de fer, comme
celles que les vitriers emploient aux
paneaux des vitres, on n'en verroit de
long-temps la fin.

La durée de ce treillage revaut suc-
cessivement la dépense qu'il en a coûté
pour la faire: mais, si l'on ne veut

point tant dépenser, voici la maniere la moins coûteuse.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

On peut sans lattes de sciage, ou même simplement refendues, employer, à leur place, des cannes qu'on arrête contre les montants dont on a parlé, & qu'on lie entr'elles avec des joncs que nous appellons *Ause*; à cela près on y garde la même mesure & la même distribution ou arrangement des parties dont on a parlé: mais cette façon n'est ni si propre, ni d'une égale durée; & comme les cannes sont plus flexibles que les lattes, il faut non seulement les employer seches, mais il est bon de les assujettir contre les murailles avec des crochets posés entre & au milieu des montants; on doit encore ôter avec soin toutes les feuilles qui pourroient rester contre les cannes, & servir de retraite aux perce-oreilles, & aux autres petits insectes qui gâtent les fleurs, & mangent les fruits.

Comme le petit osier des Isles, qu'on appelle *Vésées* en Provençal, est commun ici, cet arbrisseau fournit d'ordinaire aux treillages les plus communs de ce pays; ils n'en sont pas moins commodes; on fait des lattes de ses branches, & on les place sur de petits crochets de fer, scellés en ligne droite, à trois pieds l'un de l'autre, saillants hors

hors du mur environ de deux pouces. A mesure que par leur accroissement, les arbres le demandent, on place des échaldas qui d'un côté tiennent à la terre, & de l'autre sont arrêtés contre ces lattes, & liés avec celles où ils atteignent. Je conviens que ces appuis qu'on met aux arbres pour les palisser, n'ont pas l'apparence & l'ornement des treillages dont on a parlé : mais ils suffisent au nécessaire, ils durent assez, & on peut en changer les pièces, & les placer où le besoin des arbres le demande, sans démonter les autres.

Quand on se sert de cette façon, en voici la conduite. Au premier âge des arbres dont on forme les espaliers, on fiche dans la terre de petits bâtons à demi-pied du mur, pour commencer à contenir les premiers jets de l'arbre, à mesure qu'il poussera; & s'il est besoin d'ajouter quelques traverses ou petites lattes, on y en met, & on y attache contre, les jeunes pousses avec de l'osier pliant, ou des joncs, sans les trop serrer, seulement pour les diriger. Ont-ils bien poussé, ces arbres? on leur prépare, dès la seconde année, un treillage proportionné à leur taille, avec de nouveaux pieux, & de nouvelles lattes, maillés également, &

Tome III.

T

DECEM.
Chap. II.
Des Accom-
pagnemens
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

bien liés, pour donner à l'arbre le pli qu'on veut qu'il prenne.

Lorsque ces arbres ont grandi, & sont avancés dans leur état d'adolescence, on leur prépare alors un treillage complet, & on l'affermit sur les crochets dont on a parlé.

Treillage pour les Contre-espaliers.

LE treillage qui convient à cette espece d'arbres, differe de celui des espaliers. Il doit se soutenir sur lui-même, & résister aux coups de vent, ainsi qu'à la charge des arbres, & à leur résistance. Il faut par conséquent plus de force dans les appuis; les bois qui leur en servent, comme dans les espaliers, doivent être des montants ou pieux quarrés de trois ou quatre pouces de face en tout sens, & avoir environ six pieds de long. On demande cette longueur, parce qu'ils doivent être enfoncés en terre un peu plus profondément que jusques où va le labour, qu'on donne de trois quarts de pied. On les affermit encore avec des pierres ou des coins de bois, pour les mieux fixer. On place ces especes de pieux dans l'alignement des arbres, & en distance réglée, suivant la longueur des lattes que l'on y arrête avec des

clous. Si cependant ces lattes étoient d'une certaine longueur, on mettroit sur le milieu, des pieux un peu moins forts, mais en état de soutenir les lattes auxquelles ils prêteroient leur secours. D'ordinaire on peut placer un de ces pieux entre chaque arbre, pour rendre le tout plus solide.

Trois lattes suffisent pour la hauteur des contre-espaliers; on cloue celle du milieu à trois pieds environ de la hauteur; celle d'en-bas à sept pouces au dessus de terre, & la troisième au haut des montants. On croise ensuite ces lattes avec d'autres lattes, ou des échelas bien droits, laissant entre chacun la distance de sept à huit pouces; on cloue ces échelas contre les lattes, ou on les y lie, comme on a dit des espaliers: ces échelas doivent par le haut & par le bas excéder de deux pouces les lattes traversières.

Seroit-il inutile d'avertir quelque Jardinier que le bois, tant lattes qu'autres, servant à soutenir les arbres, doivent être placés derrière, du côté des quarrés? Ce seroit une faute grossière de les placer autrement, d'autant que l'arbre & son fruit sont destinés à tapisser les allées, & à récréer la vue.

Tels sont les secours qu'on peut donner aux arbres qu'on élève en contre-

DECEM. espaliers, & tels les ornements qu'on
 Chap. II. leur donne, quand on veut les parer;
 Des Ac- on peut même ajouter des pierres de
 compa- taille, dans lesquelles on enchâsse les
 gnements montants, comme on a dit aussi en
 du Pota- parlant des espaliers. Mais ici où les
 ger. isles ne manquent pas, elles nous four-
 nissent tout ce qui est nécessaire à ces
 arbres, & leur fruit n'en est ni moins
 bon, ni moins beau, placé sur cet
 appareil agreste.

Remarques sur les Contre-espaliers.

UN *contre-espalier* bien ordonné doit être retenu à-peu-près à hauteur d'appui, & au plus, à quatre pieds d'élévation, pour laisser la vue libre sur les quarrés, & pour ne point empêcher, que le moins qu'il est possible, l'action du soleil & du grand air sur les légumes. La figure d'arbres fruitiers en buisson, qui étoit à la mode dans le dernier siècle, a prévalu pendant quelque temps sur les *contre-espaliers*; mais on s'est enfin apperçu que ces buissons, sur le bord des quarrés, offusquoient & contrarioient l'alignement des allées, & on en est revenu au *contre-espalier*, qui convient infiniment plus pour border des lignes droites, que les arbres

en buissons & ceux-ci conviennent mieux pour former des quinconces de fruitiers, dans le milieu des carrés.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

Autre façon de Treillage pour les Espaliers.

QUOIQ'ON n'ait point mis à la suite des autres treillages dont on a parlé, celui que *Bradley* dit être usité dans la Hollande & en quelques cantons de la Flandres, comme bien des curieux le mettent déjà en usage dans plusieurs endroits de ce royaume, je crois devoir en marquer ici la façon pour ceux qui goûteront les raisons qu'on donne pour mettre en crédit ce treillage, & qui voudront s'y conformer. C'est après *Bradley* que je vais parler.

On a, dans les pays nommés, des especes de chassis de bois en forme d'espaliers, on les assujettit, distants à quatre pouces de la muraille, parce qu'éloignant ainsi les arbres de la muraille, le fruit n'est point sujet à être détruit par la vermine, ni froissé, ni mal formé. Les Jardiniers assurent de plus que la muraille réfléchit sur le côté du fruit qui la regarde, une chaleur qui produit le même effet pour leur maturité, que si le soleil luifoit des deux côtés du fruit; & qu'ainsi l'on

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

remédie à cette différence de goût que l'on rencontre souvent dans un seul & même fruit qui a mûri contre la muraille. A quoi ils ajoutent que, suivant cette méthode, les arbres n'ont pas besoin d'être plantés si proche de la muraille, & ont une quantité suffisante de terre de chaque côté de leurs racines : avantage que n'ont pas les arbres plantés au pied du mur. Ils prétendent encore que les branches des arbres, étant attachées avec des ficelles, ou de l'écorce de tilleuls, épargnent la dépense des clous & des bandes de toile ; & qu'ainsi elles ne sont pas sujettes à se couper, pour être trop serrées. On pourroit ajouter une raison de plus en faveur de ces espaliers, (s'il est permis de leur donner ce nom :) c'est que les traverses doivent être faites de manière qu'elles puissent aider à garantir les fleurs & le jeune fruit de ces gelées perpendiculaires.

Remarques sur les Espaliers.

L'ESPALIER a l'avantage de préserver les arbres de plusieurs inconvénients, & d'avancer la maturité du fruit ; mais il faut des soins suivis, une culture entendue, & beaucoup d'art pour conduire les arbres en *espaliers*.

C'est le point qui décele ordinairement l'ignorance des mauvais Jardiniers; & c'est le chef-d'œuvre de ceux qui ont assez d'habileté pour accorder la contrainte que l'on impose à l'arbre, avec le rapport. Les arbres à fruit ne sont pas tous propres à former un *espalier*; les fruits à pépin y conviennent moins que ceux à noyau, dont quelques especes y réussissent fort bien, & entr'autres le pêcher, qui mérite sur-tout d'y être employé, quoiqu'il soit le plus difficile à conduire.

La bonne ou mauvaise qualité du sol doit décider du plus ou du moins de distance; l'exposition au nord, où les arbres poussent plus vigoureusement qu'au midi, en demande davantage. Tout de même quelques especes d'arbres occupent plus d'espace que d'autres: il faut plus de place à l'abricotier qu'au pêcher; beaucoup plus qu'au figuier, &c. La forme que l'on doit donner aux arbres en *espaliers*, n'est pas un objet indifférent: il semble d'abord qu'un *espalier*, dont tous les arbres, en se réunissant, garniroient entièrement la muraille de verdure, devoit former le plus bel aspect; mais cette uniformité n'est pas l'unique but qu'on se doit proposer, parce qu'elle contrarieroit la production des fruits qui doivent faire

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

le principal objet. Il faut, au contraire, que tous les arbres d'un *espalier* soient ordinairement détachés les uns des autres, & qu'ils soient placés à une distance suffisante pour permettre, pendant toute leur durée, d'étendre & d'arranger leurs branches sans que la rencontre de celles des arbres voisins puisse y faire obstacle. Il faut donc leur approprier une forme particulière, qui, en se rapprochant le plus qu'il est possible de la façon dont les arbres prennent naturellement leur accroissement, soit autant agréable à l'œil, que favorable à la production du fruit; & comme la sève se porte plus volontiers dans les branches de l'arbre qui approchent de la ligne droite, que dans celles qui s'en écartent beaucoup, on doit avoir attention de laisser aux arbres en *espaliers* plus de hauteur que de largeur, se souvenant néanmoins que l'inclinaison des branches des arbres influe sur leur fertilité; car il est sûr que les branches ainsi courbées, & gênées hors de leur situation naturelle, deviennent par-là même plus fertiles, sur-tout quand l'arbre est vigoureux, parce que la sève rencontre un obstacle dans une branche inclinée, qu'elle ne trouveroit pas dans une branche toute droite, aucun fluide ne passant aussi librement par un canal

coudé ou raboteux, que dans un autre plus droit; & dès-lors, modérée dans son mouvement, cette seve est plus disposée à fructifier.

Position des Espaliers.

M. Fatio, Auteur Anglois, a imaginé que des murs inclinés contre lesquels on élève les espaliers, leur seroient plus favorables qu'une élévation perpendiculaire, pour les faire jouir de tous les bienfaits que les rayons du soleil pouvoient leur procurer, lorsque cet arbre est dans sa plus grande hauteur. La direction de ces rayons étant alors, pour ces murs inclinés, moins oblique que ceux des murs perpendiculaires. L'Auteur donne en preuve, des expériences faites sur des vignes répandues par hazard sur des murs inclinés de la façon qu'il conseille. Il donne sur cela diverses raisons de calcul, auxquelles on renvoie, & qu'on trouvera dans le livre intitulé: *Fruit Walls improvid, &c.* ou *Murs à espaliers perfectionnés en les inclinant à l'horizon*, ou *Maniere de construire des murs à espaliers, de façon qu'ils reçoivent plus de lumiere du soleil & plus de chaleur que les murs ordinaires*; imprimé à Londres: ouvrage de *M. Fatio de Duillier*, Membre de la

T v.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

Société Royale de Londres. On trouve
l'extrait de ce livre dans le *Journal*
Economique, Mars 1755, page 149.

De la Fruiterie.

ON n'a point parlé de chaque espece de fruit en particulier, soit parce que ce détail eût été trop long, soit à cause de la diversité des noms que ces fruits portent suivant le pays, soit enfin parce que ces catalogues que bien des Auteurs donnent pour vanter leur opulence & leur savoir, quelqu'enflés qu'ils soient, sont, & seront toujours imparfaits, attendu les nouveautés que l'on reçoit de temps en temps de la largesse de la nature. Il a donc paru suffire d'indiquer en général la maturité des fruits, & la maniere de les cueillir; il eût encore, ce me semble, fallu donner le moyen de conserver ceux qui doivent être gardés quelque temps: ce qui eût engagé à parler plutôt de la serre ou fruiterie. On a cependant attendu de le faire en ce mois, comme moins rempli que les autres mois. D'ailleurs, l'on a déjà, ou l'on veut se donner une fruiterie; dans l'un & l'autre cas, c'est le temps d'avertir à propos, pour qu'on puisse pendant l'hiver préparer tout ce

qu'il faut pour perfectionner, au printemps, la fruiterie qu'on a déjà, ou pour en construire une nouvelle.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Observations à faire pour avoir une bonne Fruiterie.

CE que j'ai déjà dit, en parlant de la serre pour les plantes, je le dis encore de la serre pour les fruits; on ne peut donner une description de sa grandeur universellement d'usage: elle ne conviendrait ni à la faculté de tous les Maîtres, ni pour chaque lieu, ni à l'emplacement convenable, qui doit dépendre du plus ou du moins qu'on recueille de fruit. Chaque curieux peut donc avoir égard à la nécessité que lui impose quelque-une de ces considérations, & y conformer, autant qu'il pourra, les regles générales marquées ici.

Ce n'est pas seulement pour garder les fruits en sûreté, mais encore pour leur procurer une nouvelle bonté, & pour en prolonger la durée, que l'on établit une fruiterie.

Quoique, lors de la cueillette, ils aient une certaine maturité, tous ne l'ont pas entière. Pour qu'ils l'acquiescent, il faut qu'il se fasse en eux une

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

sorte de fermentation, à l'aide de laquelle chaque espece se perfectionne dans les qualités qui lui sont propres.

L'air renfermé au dedans de ces fruits, de concert avec la seve, occasionne un mélange plus particulier des suc, d'où naît la température de saveur qui rend le fruit agréable au goût, d'acre & austere qu'il étoit dans son principe. Cet effet est attribué principalement à l'air intérieur dont l'opération est d'autant plus profitable, qu'elle est insensible, quoique continuelle; au lieu qu'un air extérieur dérangeroit cette économie secrette, par son trop d'activité.

On comprend delà qu'afin qu'une fruiterie soit bonne, elle doit être placée dans un endroit bien sec, à l'épreuve du froid & de l'humidité; ainsi dès qu'après un certain temps les fenêtres seront fermées, il ne faut plus donner d'entrée à l'air du dehors: il changeroit la température de celui du dedans, & causeroit un désordre sensible au fruit. C'est pourquoi, tant qu'il y en aura, il ne faut point les ouvrir, le temps fût-il doux, & le soleil clair, pas même dans la meilleure partie du jour. Succomber à la tentation d'ouvrir ces fenêtres en ces circonstances, ce seroit exposer les fruits à des inconvénients désagréables: le bon chrétien en

particulier changeroit de couleur, & deviendroit noir; les pommes se faneroient & contracteroient des rides; tous les fruits en général ressentiroient quelque atteinte de cet air sauvage pour eux, ils ne seroient plus agréables à la vue, ni si bons au goût. C'est un article essentiel de ne point admettre cet air extérieur. On lui oppose, outre le vitrage des fenêtres, des chassis, de doubles portes & des rideaux. Certains curieux, qui ne croient point encore que ce soit assez, font dresser tout autour des murailles des armoires, où ils enferment exactement leurs fruits les plus délicats & les plus précieux. Au dedans de ces armoires, sont des tablettes couvertes d'une mouffe bien sèche, sur laquelle chaque poire couchée mollement, ne redoute point la contagion de celles qui lui tiennent compagnie, mais ne la touchent pas. D'autres enchérissant encore donnent à leurs chers fruits, des surtouts ou redingotes de papier, dont ils enveloppent chaque poire, & qu'ils tordent autour de la queue du fruit; mais ce sont là des soins recherchés qu'il n'est ni toujours, ni à tous facile & permis de prendre.

Quand on a beaucoup de fruit, peut-on le conserver avec tant de délicatesse

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

& lui chercher tant de façons? D'ordinaire c'est assez, pour le commun des amateurs des fruits, de les loger sur des étagères ou tablettes d'un bois qui n'ait point de mauvais goût, & qui soient arrêtées contre les murs. Pour la commodité de celui qui soigne les fruits, ces tablettes doivent porter des étiquettes volantes qui marquent les especes, & le temps ordinaire de leur maturité, par rapport à la suite des mois.

A l'endroit le plus commode de la fruiterie, il doit y avoir une grande table rebordée, qu'on laisse toujours en état; elle est d'un usage presque journalier, & utile pour y déposer les fruits qu'on déplace, soit à cause de leur corruption, soit pour les changer, soit pour dresser ce qu'on en veut servir à manger.

Si la quantité des fruits, le peu d'étendue de la fruiterie, ou quelqu'autre raison exigent de tirer encore un usage différent de cette table, on peut y ajouter des tiroirs par dessous, comme en ont les *commodes*, à la différence qu'ils ne doivent pas être si profonds.

Non seulement la fruiterie doit avoir le midi, ou le levant, ou du moins le couchant, mais elle ne doit jamais être exposée au nord: son aspect ne pourroit que lui être nuisible.

Quoiqu'on ait sévèrement prohibé l'admission de l'air extérieur dans la fruiterie, cependant, comme il est à propos de purifier celui du dedans, qui quelquefois contracte un goût & une odeur que peuvent lui faire prendre plusieurs fruits mis ensemble, dont il y en a toujours quelques-uns de pourris, ce qui est un grand désagrément, il faut non seulement que la serre soit élevée de dix à douze pieds, mais ouvrir les fenêtres pendant quelques heures d'un beau jour, lorsque le froid n'est point à craindre. C'est une licence que *la Quirinie* accorde, sans infirmer d'une certaine façon, le conseil que j'ai donné après lui : pourquoi ne permettrai-je pas aussi la licence accordée par ce célèbre Auteur ?

Si pour éviter que les fruits ne participent à quelque odeur viciée, & si cette crainte prévaut à celle que peut causer l'ouverture des fenêtres, quoique momentanée, combien à plus forte raison doit-on soigner qu'il n'y ait rien dans le voisinage de la fenêtre, dont l'odeur puisse infecter le goût du fruit, comme grenier à foin ou à paille, laiterie, réserve du linge sale, sur-tout de cuisine, amas de fumier, provision de chair salée, &c. Les tablettes du tour doivent avoir environ deux pieds

DECEM.
Chap. II.
Des Accompan-
gnements
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
gen.

de large , & à-peu-près trois pouces de pente sur le devant , avec un rebord qui arrête le fruit ; d'une tablette à celle du dessus , il doit y avoir au moins un pied d'intervalle , pour mieux voir tout le fruit lors de la visite qu'on doit en faire très-souvent. Si l'on manque de mousse , on garnit les tablettes d'un pouce de sable sec & bien fin : chaque fruit y prend sa place , & ainsi gâté , il ne peut rouler contre son voisin , & lui communiquer ses défauts. Pour parer à cet inconvénient qui arriveroit , si les fruits se touchoient , il y a de zélés possesseurs qui , pour les poires de bon chrétien & autres poires précieuses , leur destinent des tablettes particulieres , sur lesquelles il y a de petites tringles , ou liteaux de bois qui se croisent en forme de quarrés , à-peu-près de la grandeur d'une belle poire , qui , y étant ainsi fixée , ne peut point gâter sa voisine.

Les tablettes ne commenceront pas depuis le bas , mais on laissera de la plus basse au plancher une espece de vuide , qui servira pour y placer en petits monceaux les fruits cueillis à terre , ou de moindre valeur qu'on conserve pour le ménage , distingués pourtant suivant leur espece.

Comme les rangs des tablettes doivent être continués jusq'au plancher

supérieur, il faut, pour visiter son fruit commodément, avoir un gradin de bois qui soit facile à mouvoir : une échelle n'étant ni sûre ni si commode pour parcourir & visiter toutes les loges de ses fruits.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

Il sembleroit n'être point nécessaire d'avertir de tenir la fruiterie aussi propre qu'on le peut; je recommande pourtant de la balayer souvent, d'en ôter les toiles d'araignées, de n'y souffrir aucun fruit pourri, de nettoyer les tablettes vuides, sur-tout lorsque quelque fruit s'y seroit corrompu. La propreté sied bien par-tout, mais ici elle est plus agréable & plus nécessaire qu'ailleurs. On ne doit donc y rien voir d'inutile, de sale, ou de déplacé.

Quelque soin qu'on ait pris de calfeutrer les fenêtres de la fruiterie; quelque attention qu'on ait de ne point en laisser les portes ouvertes; quelque épais que soient les murs qui doivent au moins avoir deux pieds; quelque bonne que soit son exposition, on doit toujours redouter les surprises du froid, & être en garde contre ses mauvais tours. On use pour cela de la vigilance recommandée dans les Préliminaires, au Chapitre de la serre; & si l'eau des soucoupes, comme une sentinelle soigneuse, avertit d'être en garde, il faut étendre

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

des couvertures sur le fruit, mais non les *couvertures de lit*, comme il est dit, & comme plusieurs l'ont copié depuis: encore moins me déterminerois-je, par la crainte du froid, à mettre le fruit entre deux matelas (1). Une certaine délicatesse ne se révolte-t-telle pas contre ces précautions? L'usage du feu n'est point approuvé: il peut bien garantir réellement le fruit, mais il en précipite la durée. On doit donc employer des moyens plus convenables; & il arrive rarement qu'on n'en trouve pas de propres à prévenir l'effet des menaces. Après tout, on ne doit pas absolument convenir que *le fruit une fois gelé, ne conserve aucune bonté, & tourne aussi-tôt en pourriture, (2) & n'est plus bon qu'à être jeté. (3)* Je conviens de la détérioration très-considérable du fruit: mais au lieu de le *jeter*, il faut ne point trop presser son retour, & le laisser revenir de lui-même, de son délabrement, ou employer, quand on veut en faire usage, *le moyen de dégeler le fruit*, que j'ai donné dans le *Traité des Renoncules* d'après M. du Hamel &

(1) *Tom. 2. part. 5. chap. 7.*

(2) La Quintinie au même endroit.

(3) Dictionnaire de Chomel, & autres Capitistes.

M. de la Hire; moyen curieux, & dont j'ai expliqué l'opération *. Si l'on craint de ne pas trouver d'obstacles assez forts, pour garantir la fruiterie de l'insolence de l'Hiver, on portera le fruit à la cave, si on en a une bonne, pour l'y laisser tant que le froid durera, & on le retire tout aussi-tôt que l'adoucissement du temps le permet; c'est un expédient pénible, à la vérité, mais rarement nécessaire, quand on a une fruiterie bien en règle.

Il ne faut pas non plus manquer d'obvier aux voleries des rats & souris, en leur tendant des pièges, comme il est également dit au Chapitre septieme des *Préliminaires*. On peut aussi laisser quelque petite entrée secrete, par où les chats iront faire la ronde, & puniront les voleurs prévôtalement.

Comment on doit soigner les fruits dans la Fruiterie.

L'ON a dit que le fruit d'Été gagne à passer trois ou quatre jours dans la fruiterie; on doit donc dire comment il l'y faut conduire.

* *Traité des Renoncules*, pag. 144, de la premiere édition, & de la troisieme édition, pag. 189.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnemens
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

On doit mettre les pêches non simplement sur les tablettes, mais sur de la mouffe bien sèche, & les placer sur leur queue, pour éviter qu'elles se gâtent: ce qui arriveroit, si elles étoient posées indifféremment sur le côté. On choisira par ordre les plus mûres, lorsqu'on ira pour en prendre, & l'on tiendra les fenêtres ouvertes.

Or quoiqu'elles craignent extrêmement d'être souvent touchées, aussi-bien dans la serre que sur l'arbre: cependant, pourvu que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression: c'est pourquoi pendant que ces pêches sont ainsi remisées, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, sans quoi leur voisinage en gâte d'autres.

La bonne situation des poires dont la figure est pyramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut: celle des pommes qui sont faites presque en cube parfait, est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue, qui d'ordinaire est fort courte. Ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois nud, & souffrent même d'y être, pour un temps, les unes sur

les autres, au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité : je ne leur veux sur-tout aucun lit, ni aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils sont exposés à prendre.

Les abricots sont beaucoup meilleurs, & ont le goût plus relevé que quand on les cueille, si on leur a fait passer deux ou trois jours dans la fruiterie ; la situation dans laquelle ils y seront, est indifférente.

Comme la fleur ou poussière que les prunes apportent de l'arbre, est un de leurs plus gracieux ornemens, & le plus apparent ; on tâche de ne le leur pas faire perdre : pour cela on les touche & remue le moins que l'on peut ; on les met dans des corbeilles plates, & peu profondes, telles, par exemple, que sont les éventaires des colporteurs ; on les couvre de feuilles par-dessus : ainsi gardées trois ou quatre jours dans une fruiterie, elles s'y rafraichissent, & paroissent plus agréables à l'œil & au goût.

Les autres fruits d'Été profitent aussi en passant par la serre : mais il ne faut pas qu'ils y séjournent trop, pour ne pas y perdre ce que peut leur faire gagner un moindre séjour.

DECEM.
Chap. II.
Des Accom-
pagnemens
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

Des Fruits d'Automne & d'Hiver.

Voilà pour les fruits d'Eté. Quant à ceux d'Automne & d'Hiver, ils demandent une attention particuliere.

Le temps en étant venu, comme on a remarqué au mois de Juillet, on cueille son fruit à la main, l'on choisit & sépare les mieux conditionnés d'avec ceux qui paroissent de peu de garde; on observe de ne point meurtrir les uns ni les autres, en les transportant à la fruiterie, & on loge sur les tablettes les plus voisines des fenêtrés, & les plus à portée, les fruits qui se mangent les premiers, réservant aux autres les places qui sont vers le fond de la fruiterie, ou les tablettes les plus élevées: là ces fruits tardifs attendent la saison qui doit les mûrir; on les en fait descendre ensuite, pour remplacer les especes qui ont fini leur carriere; on les fait succéder ainsi les unes aux autres, pour que chaque fruit vienne servir son quartier, & que ceux qui ont atteint leur maturité, soient toujours les plus à portée des yeux & de la main.

Tout étant placé avec l'ordre dont on a parlé, c'est-à-dire, les especes bien distinguées, pour les prendre dans

leur vrai point de bonté, & chaque fruit étant séparé des autres, sans se toucher, du moins pour les fruits les plus de valeur : car pour les autres, comme il n'est pas toujours possible d'avoir pour eux la même attention, on peut les mettre en petit tas, pourvu qu'on soit exact à les visiter ; car une pomme ou une poire qui pourrit, perd avec le temps, & même assez tôt, celles qui la touchent.

Il est bon de laisser d'abord de l'air à la fruiterie, pour donner au fruit récolté le temps de jeter son trop d'humidité, & de se ressuyer, après quoi l'on interdit à l'air extérieur toute entrée dans la fruiterie, comme on a dit : mais n'est-ce pas différer trop long-temps que de ne lui fermer l'entrée qu'après *les deux premiers mois*, ainsi que disent les amis Jardinistes * ?

Usage des fruits.

EN conséquence de tout ce qu'on a fait pour avoir des fruits, & pour les conserver, il est juste d'être récompensé de ses soins & de ses peines. Pour l'être à propos, & en retirer l'avantage que

* Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit, chap. 18. pag. 233.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

l'on s'est promis, il faut étudier & connoître le vrai temps auquel chaque fruit peut servir. Ceux qui voudront le faire avec la plus exacte précision, peuvent consulter l'Ouvrage de *Dom Etienne* *. Ce Feuillant, qu'on diroit avoir été très-sensuel, a donné des leçons par lesquelles il prescrit le mois, le jour, & quasi l'heure à laquelle on doit manger telle ou telle espece de fruit. Pour moi, je ne demande pas un discernement si précis & si pénible : je conseille seulement d'aborder les especes de fruit qui peuvent être de mise en ce temps, & , comme ils ne mûrissent pas tous à la fois, de questionner ceux qui veulent bien passer sur nos tables, & y paroître avec toute leur perfection déjà acquise. Ces questions se font non seulement des yeux, mais en appuyant doucement le ponce près de la queue du fruit : sa chair plie alors d'une certaine façon, s'il est en état d'être mangé : au lieu qu'elle résiste, s'il ne l'est pas ; mais il faut observer, & bien retenir que cette question doit se faire avec prudence, si l'on veut ne pas altérer le fruit interrogé.

* Nouvelle Instruction pour connoître les bons fruits selon le mois de l'année, &c. par *Dom Claude St. Etienne, Feuillant.*

Un

Un peu d'usage sert beaucoup dans cette épreuve ; car il faut convenir qu'il n'est pas bien aisé de savoir choisir la plupart des fruits dans leur juste maturité : rien n'est si ordinaire que de s'y tromper. Cependant, comme rien n'est si agréable que de manger les fruits bien conditionnés, rien ne l'est moins aussi que de les manger, ou tandis qu'ils sont encore verts, ou lorsqu'ils sont déjà passés. Il est donc essentiel que la main qui se mêle d'en juger, le fasse avec prudence. Sur quoi *la Quintinie* dit „ que rien ne l'offense tant que ces „ tâtonneurs qui, pour prendre un fruit „ à leur gré, en gâteront cent avec „ l'impression violente de leur mal- „ habile pouce.

Avec toutes ces précautions, si elles sont observées, on parvient à manger chaque fruit en son temps, à le manger bon, & à s'en procurer une durée assez longue.

Celle de bon chrétien va loin, & elle est accompagnée de quelques autres especes de poires, quoiqu'en petit nombre. Si on la soigne exactement, comme on a dit, elle peut faire honneur à nos desserts durant tout le mois de Mars, même d'Avril.

La destinée des pommes en conduit plusieurs jusqu'au mois de Mars, quel-

Tome III.

V

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potage.

ques-unes même jusqu'au mois de Mai & Juin ; de ce nombre, sont la reinette, l'api, la pomme rose, &c.

Il faut observer, dans ce temps, que la marque de leur grande & dernière maturité, est d'être un peu ridées, si on excepte les pommes d'api & les pommes rose, qui ne se rident jamais : on connoît donc que celles-ci sont parfaitement mûres, quand tout le verd de leur peau s'est changé en jaune, ou en gris-sombre.

Nous avons dans ce pays une espèce de pomme connue sous le nom de *pomme de graine*, qui, seulement en Février, commence d'être mangeable. Elle est assez belle, d'une grosseur raisonnable ; sa chair est très-ferme, ce qui contribue à sa longue durée ; elle la pousse jusques en Juin & Juillet, sans perdre son goût : j'en ai même gardé jusqu'à l'année d'après, aussi saines qu'elles peuvent l'être ; mais alors elles étoient comme insipides. Cette espèce de pomme mérite bien l'attention du Cultivateur, par la complaisance qu'elle a de ne point le quitter jusqu'à ce que le nouveau fruit vienne occuper la place qu'elle leur cede.

Défauts de la Fruiterie.

Après avoir dit ce qui peut assortir une serre ou fruiterie, & la rendre aussi agréable qu'utile, je crois devoir rapporter ce qui me paroît ne pas convenir à la conservation des fruits. Le *Jardinier François*, par exemple, veut qu'on les place dans un cellier, où l'on dévaleroit trois ou quatre degrés, il pourroit être plus propre à ce dessein que tout autre lieu. Tel qu'il fût ce fruitier ou réservoir, il faut qu'il ait les fenêtres & ouvertures petites, à cause de la gelée & du grand chaud, lesquelles vous tiendrez toujours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en servant que pour la clarté, refermant tous les volets quand vous en sortirez; même quand il n'y en auroit aucune, & que la porte fût petite & basse, ce seroit encore le meilleur, la tenant fermée si-tôt que vous serez entré dedans*.

Est-ce là un séjour bien convenable à des fruits délicieux & beaux, qu'on

* *Jardinier François*, pag. 284, *Traité 3*, sect. 1. Le *Sieur Laurent*, Notaire de Laon, veut de même que la serre soit bien fermée, sans autre ouverture qu'une petite & basse porte.

DEGEM.
Chap. II.
Des Accom-
pagnements
du Potager.

aille visiter avec plaisir presque autant
 DECEM. pour la vue que pour le goût ? ou plutôt
 Chap. II. n'est-ce pas une sorte de cachot, où ces
 Des Ac- fruits, traités en criminels, perdent
 compa- leur couleur en attendant la pourri-
 gnements ture.
 du Pota-
 ger.

Un si triste manoir n'auroit pas eu
 l'approbation du Saussay, qui dit * que
les croisées de la fruiterie soient grandes,
pour y donner de l'air de temps en temps :
le fruit toujours enfermé jaunit trop vite,
à force d'être échauffé ensemble.

Le milieu qu'on peut prendre entre ces
 deux contrariétés, c'est que la grandeur
 des fenêtres serve à l'agrément de la frui-
 terie, pourvu qu'elle ne nuise pas au
 fruit, se souvenant qu'elles doivent sur-
 tout se fermer exactement; on peut ce-
 pendant, comme il a été dit, les ouvrir
 durant quelques heures d'un beau jour,
 lorsqu'il n'y a aucune surprise à craindre
 de la part du froid; mais on doit user
 de cette permission avec sobriété.

* Traité des Jardins, Chap. XI, pag. 22.



CHAPITRE III.

Ce qu'on peut retirer du Potager.

ON continue d'avoir tout ce qu'on avoit dans le mois précédent quant aux herbages & aux racines, aux salades diversifiées & à leurs fournitures.

Pour ce qui est des courges à bonnet de Prêtre, à oranges & concombres, il n'en est plus question dans le Potager. On ne tire que des provisions mises en sûreté, les melons d'hiver & les courges à l'usage de la cuisine.

J'ai quelquefois eu, jusqu'à Noël, des pois & des fèves; mais ce gracieux bénéfice de quelques années, je ne le promets ni pour l'ordinaire, ni à tous, sans des soins qui souvent sont inutiles, & rarement payés par l'usage qu'en peuvent faire, en certaines occasions, ceux qui se plaisent à posséder ce qui manque aux autres. Ce canton ne jouit pas de plusieurs privilèges qui sont accordés à certains endroits de cette Province, mais ils sont remplacés par d'autres. La raison & plus encore la religion, veulent que chacun se contente de ce

DECEM.
Ch. III.
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

qu'il a , sans néanmoins interdire les secours de l'art , pour se procurer ce qu'on ne tient pas de la nature. Ainsi ceux qui veulent se garantir des défordres que l'hiver cause dans les Jardins , peuvent s'armer contre lui de tout ce qu'ils jugent capable d'émousser les traits ; ou battre en retraite , refugiant dans la serre : ce qu'ils ne pourroient conserver en plein air.

De la Taille des Arbres.

DANS les Préliminaires de cet Ouvrage , il a été parlé assez amplement de la taille régulière à laquelle on assujettit les arbres du Potager , pour en former les espaliers & arbres nains : c'est sur quoi nous ne reviendrons point. On ne veut parler ici que de l'effet que produit , en général , sur un arbre le retranchement de ses branches plus ou moins considérables , afin d'en retirer des connoissances de pratique dont un Jardinier puisse faire usage.

L'on admet d'abord une observation constante autant qu'elle est familière , que tout arbre qu'on captive sous une taille annuelle , grossit beaucoup moins qu'un autre de la même espèce , dont la serpette n'arrête ou ne gêne point les productions.

Ainsi l'on voit, par exemple, que les arbres fruitiers nains, que les vignes, que les haies, que les arbrustes moulés pour l'agrément, que tous ceux enfin qu'une taille régulière faite annuelle-ment tient dans une espèce de contrainte, ne poussent pas leurs branches à l'ordinaire, & que de leur côté les racines moins grosses & moins allongées puissent moins de provisions. Ainsi les arbres, par cette médiocrité de nourriture, prennent de bonne heure l'habitude de pousser moins de bois, & entrent dans les vues du Cultivateur qui les dirige.

Ce qui donne lieu de conclure avec certitude, que si l'on veut avoir de beaux arbres qui fassent plus de progrès, & en moins de temps; on ne doit leur retrancher que très-peu de branches, & celles seulement qui pourroient excéder la hauteur projetée, ou déranger la forme qu'on leur souhaite. Car il est de fait que plus les branches sont fortes, plus les racines tracent, & parcourent une plus grande étendue de terrain: d'où il suit qu'elles en rapportent une nourriture plus abondante pour fournir à la dépense de ces branches. En un mot, les racines des arbres croissent toujours, & les secours qu'elles procurent, quand rien n'y met obstacle, sont

DECEM.

Ch. III.

Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

DECEM.
Ch. III
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
nager.

toujours proportionnés aux besoins. C'est pourquoi, lorsqu'un arbre est destiné à végéter selon ses forces & pour ainsi dire, selon son génie, il faut être prudent dans sa mutilation, & ne retrancher de branches capitales qu'en certaines occasions qui semblent l'exiger nécessairement. Il faut, sur-tout, éviter un retranchement entier fait à la fois, car c'est pour l'ordinaire s'exposer à voir bientôt périr l'arbre.

Les racines d'abord attirent à elles la même quantité de seve qu'elles attiroient avant la suppression des branches, mais son cours étant interrompu par l'amputation des canaux qui la recevoient, cette seve reflue sur elle-même; & loin d'être perfectionnée, comme elle l'étoit par la circulation, elle croupit dans les vaisseaux qui s'en trouvent remplis: de sorte que perdant là son activité, elle manque de forces pour produire de nouvelles branches qui puissent réparer le dépouillement du sujet. A peine quelque bourgeon surgit à travers les obstacles que lui oppose une écorce trop dure; là se bornent les vains efforts de la seve, après lesquels on voit le malheureux arbre décapité, ou considérablement mutilé, périr d'inanition, les racines engorgées cessant de le secourir dans sa misere.

Si cela n'arrive pas toujours en total, il ne manque guere d'arriver en partie. J'en ai la preuve bien certaine : j'en vais rapporter une bien positive.

Certain Jardinier, nouveau débarqué chez un Seigneur du voisinage, pour faire valoir sa prétendue capacité, dit au Maître que plusieurs des buissons de son Potager avoient été mal conduits, qu'on leur avoit donné trop de bois à nourrir, & qu'ils sembloient être sur le retour; mais que s'il lui étoit permis, il savoit un moyen efficace de les rappeler à leur premier âge; qu'il falloit pour cela les réceper: qu'à cette condition il promettoit, ce qu'il ne tint pas. Car il arriva qu'en ayant obtenu la permission, il fit main basse sur les victimes de son ignorance; & il fallut substituer de nouveaux sujets à ceux qu'une main présomptueuse & trop hardie avoit conduits à la mort. Je dis à la mort, car en effet plusieurs de ces arbres étronçonnés ne poussèrent plus, ou le firent avec une nonchalance qui ne put leur faire regagner même leur état précédent. J'arrivai lors de cette cruelle exécution, & je l'arrêtai par mes remontrances appuyées de solides raisons que j'exposai au Maître. Je valus ainsi la conservation des arbres qui n'étoient encore que condamnés, & qui, par cette grace

DECEM.
Ch. III.
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

DECEM. que j'obtins pour eux, durent encore,
 Ch. III. quoiqu'il y ait déjà plus de vingt-cinq
 Ce qu'on ans de cette époque instructive.
 peut reti- J'ai cru devoir, avant que de finir,
 rer du Po- donner cet avis aux autres, & je con-
 tager. seille à ceux chez qui quelqu'un des

arbres de leur Potager annonce une fin
 prochaine vers laquelle il tend, de lui
 donner un successeur qui le remplace,
 au lieu d'attendre son entière décrépitude;
 ou si l'on croit, & si l'on espere d'en rétablir
 les forces par de nouvelles pousses, on ne doit
 procéder au retranchement des branches usées
 que par degrés & successivement, les premières
 démarches décidant pour les suivantes.





DE LA MALADIE
DES ARBRES,

*Et de quelques Animaux qui leur
nuisent.*

QUOIQUE dans les Préliminaires & en divers mois, il en ait été déjà dit quelque chose, je crois utile de rappeler ici ces matieres, d'entrer dans plus de détails, & de placer sous le même point de vue ce que je puis avoir encore à dire, afin que le lecteur le trouve réuni, ou, pour éviter trop de répétition, qu'il lui soit indiqué où il peut le trouver.

J'ai conseillé ce que j'ai cru qu'on devoit faire pour planter à propos tant les arbres que les arbrisseaux, & la meilleure façon de les conduire pour qu'ils pussent, durant leur état de santé, décorer gracieusement les Jardins, ou les enrichir par leur fertilité; mais comme quelque lecteur pourroit attendre de moi, que je fasse aussi mention des soins qu'exigent ces mêmes arbres & arbrisseaux, attaqués de maladie &

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

tombés en langueur, il paroît juste que je communique ce que mon expérience ou mes lectures m'ont appris sur cela, & de afin que ceux qui cherchent à s'instruire, trouvent dans cet ouvrage à-peu-près ce qu'ils peuvent desirer & s'en promettre. Je vais donc essayer de les contenter, en leur faisant observer ce qui peut ordinairement nuire aux arbres, & causer leur dépérissement, ainsi que les remedes qu'il convient d'opposer au mal, s'il n'est pas incurable. Mais je le ferai, sans prétendre néanmoins dispenser par-là ceux qui voudront des notions plus amples, de recourir à la lecture des bons Auteurs qui ont traité de ce sujet, & en particulier, entre plusieurs autres, à ce qu'en a dit le *Jardinier Solitaire*, page 337. & aux savantes instructions pour les Jardins fruitiers & potagers que *M. de la Quintinie* a donné, Tome II, Chapitre X, &c. &c. &c. Car je cherche à rendre plus facile l'art des Jardins, en abrégant les préceptes, & non à dissuader de rechercher les leçons des Maîtres à qui je n'ai garde de me comparer, encore moins de me préférer.

Les maladies des arbres sont occasionnées ou par la nature défectueuse du terrain, ou par leur vice propre, ou par l'attaque de plusieurs animaux,

tels qu'insectes, vermine, &c. ou enfin par l'altération des saisons.

Si c'est de la nature du fond que vient le mal, il est très-difficile à guérir, pour ne pas dire qu'il est parfaitement incorrigible. Si ce fond, par exemple, est infertile de lui-même, n'étant composé que de tuf, d'argille, de sable tout pur, de craie, &c. on a beau changer en partie la terre, & y en mêler de meilleure à la place destinée aux arbres. Quand leurs racines sont une fois parvenues au sol infructueux, on les voit jaunir, dépérir d'année en année, & enfin mourir d'inanition. Il n'y a point de remède souverain au mal, & le Maître qui doit se l'imputer, n'a qu'à chercher une situation plus favorable, se reprochant d'avoir si mal domicilié ses arbres, qu'il n'améliorera pas, quelque fumier qu'il employe.

Mais si la terre, quoique bonne de sa nature, ne fournit pas assez, parce qu'elle s'est précédemment usée, à force de produire, on doit fouiller cette terre un peu profondément, en enlever la partie appauvrie, & lui en substituer une meilleure, ayant soin encore de mettre sur la superficie, du fumier de vache, si la qualité de la terre est chaude, ou du fumier de cheval, si elle est froide, chargeant l'un & l'autre de ces fumiers

DE LA MALADIE DES ARBRES, & DE QUELQUES ANIMAUX QUI LEUR NUISENT.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

de bonne terre. Les arbres ainsi soignés reprendront de la force & deviendront plus sains & plus vigoureux. Il faut encore les tailler plus court, ces arbres, jusqu'à leur entier rétablissement. Si tout cela n'opere point, selon qu'on le souhaite, on peut arracher ces malades désespérés, comme étant gâtés dans l'intérieur des racines ou de la tige.

Lorsqu'un arbre n'est languissant que d'un seul côté, & que de l'autre il est vigoureux, sans qu'il paroisse attaqué d'aucun autre mal à l'extérieur, ce qui arrive quelquefois; alors, dans la crainte que le mal ne vienne des racines, il faut déchausser l'arbre tout autour, pour examiner si du côté languissant il n'y a point quelque racine gâtée. S'il s'y en trouve d'infectées, on les coupera jusqu'au vif, pour le rafraîchir, & l'obliger à pousser de nouveau chevelu. Du côté vigoureux, on doit aussi retrancher quelques-unes des grosses racines, afin d'égaliser la distribution de la seve. Pour y réussir mieux, il est à propos de tailler fort court le côté malade & de laisser sur l'autre jusqu'aux brindilles ou jets inutiles, afin que les branches à bois, recevant moins de seve, ne poussent pas si vigoureusement. On recomble l'ouverture qu'on a faite avec de la meilleure terre, quand même

aucune racine ne se trouveroit gâtée : car en ce cas la langueur de l'arbre pourroit ne procéder que du défaut de nutrition de la part de la terre; & pour y suppléer, on lui donneroit de plus le secours des fumiers, de la façon qu'il a été dit en parlant de la terre usée.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Quelquefois aussi le défaut vient de ce qu'en plantant l'arbre, on n'a pas bien garni de terre toutes ses racines, & laissé des cavités sur quelques-unes, ce qui les empêche de se lier à la terre, & est cause que l'arbre souffre du côté de ces racines négligées. On peut faire ces visites en tout temps, excepté pendant la seve, & l'on recomblera le trou sur le champ avec de la terre neuve, pour prévenir l'évent des racines.

Quand on ne peut distinguer la véritable cause qui fait souffrir l'arbre, il faut toujours cependant le décharger d'une partie de ses branches les moins nourries. On peut même arroser, dans la saison convenable, le sujet, s'il n'est point trop étendu. Ces arrosesments servent à le raviver & le soulagent beaucoup.

On pourroit encore enterrer du fumier de cochon dans la fouille faite au pied de l'arbre, ou simplement répandre de ce fumier à la surface du

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

terrein, le couvrir légèrement pour l'empêcher de sécher, & arroser par dessus de temps en temps, afin que l'eau portât aux racines la qualité du fumier avec son jus. On a quelquefois vu des effets merveilleux de l'une & de l'autre de ces façons d'employer cet engrais, & un arbre malade reverdir par son secours.

Quoiqu'il s'agisse ici du Potager en particulier, je dirai cependant ce qui regarde les arbres plantés en terre sèche de fondation, & qui par-là fournit peu, de sorte que les arbres ne poussent point assez, & donnent des fruits mal-conditionnés. Le remede qui convient pour la santé de ces arbres, est d'augmenter la seve par de fréquents arrosemens, soit avec de l'eau de source, ou avec celle qu'on peut leur ménager des pluies, la ramassant dans des égouts, dans des serves dont on fait usage au besoin, ou qu'on conduit par des rigoles vers les arbres, lorsque la pluie tombe.

Si au contraire la terre est trop humide, il faut élever au pied des arbres des especes de buttes qui en écartent l'eau. Dans ce dessein, loin de faire, comme on vient de dire, des rigoles qui dirigent les eaux pluviales vers les arbres, il faut en faire qui reçoivent ces eaux & les portent hors du Jardin,

au moyen de pierrées ou aqueducs.

Si cette humidité de la terre lui étoit naturelle, sans être trop forte, on peut déchauffer l'arbre qui paroît en souffrir, & recombler le trou avec une quantité modérée de fumier de cheval, point trop consommé; l'on peut même y ajouter de la colombine ou fumier de pigeon, en petite dose, pour donner de la chaleur à cette terre engourdie, observant de ne pas trop approcher ce fumier des racines.

Mais si cette humidité est dans un certain degré qui rend le fond de la terre froid & paresseux, il est presque impossible qu'un arbre y puisse réussir. La preuve est convainquante: c'est la chaleur qui anime les arbres pour la végétation; cette terre en étant privée par son humidité & par sa froidure, l'arbre ne peut prendre une nourriture qui lui convienne; il faut alors par nécessité qu'il périsse. C'est donc un avertissement, lorsqu'on veut faire un Potager fruitier, d'examiner la qualité de la terre, pour n'avoir pas dans la suite le chagrin sensible de voir périr les arbres qu'on y auroit plantés.

On observera encore sur la qualité de la terre par rapport aux arbres, que dans les endroits où il est mort deux ou trois fois de suite des arbres d'une

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

même espece, si l'on veut les remplacer, il faut en substituer quelqu'un qui s'accommode d'une nourriture autre que celle dont s'accommodoient les défunts; ainsi la même terre dont la qualité avoit été épuisée précédemment par une espece d'arbre, est pour le dernier une terre neuve en quelque sorte. Cette regle doit se garder en général, non seulement pour le mieux, mais souvent même pour le bien & l'indispensable.

Elle doit encore avoir lieu, s'il s'agit de rétablir des breches faites dans les palissades & dans les haies, quand on a lieu de croire que les plants ont péri de vétusté, si l'on n'aime mieux substituer une terre neuve à la place de celle qu'on enleve du trou à faire.

Puisque j'en suis venu à parler des palissades qui quelquefois trouvent place dans le Potager, si quelque arbre paroît malade de vieillesse, & que le laps du temps y ait usé la terre, on peut en quelque sorte la rajeunir, & lui procurer un nouveau fond de nourriture; on commence, pour cela, à ravalier la hauteur de cette palissade, & à rétrecir sa largeur, ferrant plus ou moins, selon le besoin, avec la serpette: ce que les Jardiniers appellent *serpiller une palissade*.

A mesure qu'on retranche aux sujets

une partie du travail qu'ils ne pour-
roient faire, on cherche à ranimer leur
force, afin de les aider à nourrir tant
le bois qui reste, que celui qu'on attend
de nouveau. On peut, pour cela, faire
des tranchées des deux côtés de la
palissade, éloignées de deux pieds de
distance, crainte d'endommager les
racines. On vuide ces tranchées de la
terre appauvrie par l'usage, & on lui
en substitue de meilleure de sa nature,
ou bonifiée par des engrais suffisants
& convenables: au moyen de quoi la
palissade secourue, reprend des forces
& redonne d'agréables feuilles.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Chancre.

ON compare cette maladie (la gale des
arbres) aux dartres, ou à la gale qui vien-
nent au corps humain; & quelques Au-
teurs la disent une des plus dangereuses
qui gerce & fait mourir une partie de
l'écorce, où elle s'engendre, & va tou-
jours en augmentant, si l'on n'y remé-
die bientôt: de telle sorte que souvent
on trouve des arbres tous morts d'un
côté, faute d'avoir, à temps, remédié
au mal. Pour le faire cesser, il faut
cerner avec la serpette tout autour dans
l'écorce vive jusqu'au bois, & enlever

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

ce que le chancre a dénaturé. Cette opération se fait au printemps avec plus de succès qu'en toute autre saison; l'on va jusqu'au vif de l'écorce, pour qu'elle recouvre plus aisément la plaie, & l'on choisit le temps de la seve pour l'y aider; & afin que le hâle n'y soit pas un obstacle, on couvre l'endroit opéré avec de la bouse de vache, ou de la fiente de cochon, qu'on arrête avec du linge & de la ficelle. Cet appareil m'a plusieurs fois servi à sauver des arbres que les lapins, ou d'autres accidents avoient écorchés.

Chomel, dans son *Dictionnaire Economique*, ne me paroît pas tout-à-fait exact, quand il appelle le chancre *une pourriture seche*, & qu'il se contente de le cerner tout autour, avec quoi, sans le couvrir, *il tombera de lui-même*, dit-il.

Jaunisse.

LA jaunisse qu'on voit quelquefois se répandre hors de saison sur toutes les feuilles d'un arbre, & le déshonorer, lui est une vraie maladie qu'on ne doit point négliger, & tout à la fois un symptome évident de cette maladie. Elle a pour cause ordinaire, ou la disette d'aliments qui ne suffisent point à la nourriture de l'arbre; ou le trop

d'humidité qui séjourne autour de ses racines; peut-être, au contraire, la sécheresse de la saison; ou c'est enfin l'attaque de quelque insecte qui cause son état désagréable & languissant.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Pour remédier au mal, il faut d'abord en rechercher exactement la source; si on croit la pouvoir imputer à la terre, comme impuissante de sa nature, ou usée par d'autres productions, on doit alors employer quelque engrais convenable. On change la terre qu'on peut enlever sans danger pour les arbres, & on lui en substitue de meilleure mêlée encore de fumier approprié, comme de la bouse de vache réduite en terreau, des cendres neuves, & de la suie de cheminée pour les fonds légers; mais si la terre est franche ou froide, on fait usage de colombine, de crottin de mouton & de fumier de cheval à moitié pourri: la prudence doit régler la quantité de ces remèdes.

Si la jaunisse de l'arbre vient de ce qu'il croît dans une terre humide, on détourne, autant qu'on le peut, l'eau qui y aborde; on creuse la terre, & dans le fond du creux, on met de grand fumier de cheval, peu consommé; on couvre ce fumier, & on élève en voûte autour du pied de l'arbre, la terre, de façon qu'elle en écarte les eaux de la pluie.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Si au contraire l'arbre jaunit, pour être planté dans une terre trop légère & trop sèche, il faut, au mois de Novembre, déchauffer l'arbre, & envelopper dans le creux des curures de Mare, des boues des rues, de la fiente de cochon, ou autres engrais point chauds par eux-mêmes; si l'arbre d'ailleurs est soumis à la taille, il faut la faire sur le vieux bois, ou la plus courte, & on le décharge, autant qu'on peut, du bois superflu: après quoi, on laisse la nature se ranimer, & attester l'utilité des secours qui l'ont ranimée.

Si en fouillant on trouve des racines qui se sont pourries, pour avoir été enfoncées trop avant dans la terre, on les coupera bien uniment en pied de biche, tout auprès de ce qui est pourri, mais dans la partie encore vive, afin qu'elle pousse delà de nouvelles racines.

Si après avoir observé ce qu'on vient de conseiller, l'arbre ne change point de disposition, & persiste, l'année suivante, dans son état de langueur & de jaunisse, l'on est fondé à croire qu'il est vicié dans l'intérieur ou de ses racines, ou de sa tige; auquel cas, il est inévitable de l'arracher l'automne suivante, & on peut se reprocher d'avoir mal choisi l'emplacement du Potager, puisque son défaut est incurable: tout

ce qu'on a pu faire, ayant toujours été inutile.

Si l'arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme, par exemple, les poiriers sur coignassiers, en certains fonds, jaunissent toujours, quoique la terre y paroisse assez bonne; c'est un avertissement certain qu'il les faut ôter, pour y en remettre d'autres sur franc. Ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accoutument mieux d'un terrain médiocrement bon, que ne sont pas les autres.

On voit quelquefois dans les grandes chaleurs de l'été, les feuilles de quelques arbres fruitiers, pencher & se faner; on a beau arroser l'arbre, les feuilles ne se raniment point. Le véritable remède est d'arroser les feuilles: l'eau qui entre dans les vaisseaux absorbans, répandus sur la surface des feuilles, répare la trop grande transpiration occasionnée par la chaleur, & l'on voit le feuillage se ranimer. Sans ce soin, il seroit tombé, & cet accident auroit été suivi quelquefois de la mort de l'arbre.

Souvent un arbre devient jaune, pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance; en ce cas, il ne faut point balancer de décharger l'arbre, d'une partie de ses fruits, &

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

d'apporter quelques secours à ses raci-
nes : c'est ainsi qu'on peut le ranimer.
Souvent on a le déplaisir de voir lan-
guir des espaliers entiers de poiriers &
pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous
les soins que demande leur culture. Ce
mal n'est pas sans remede : voici ce
qu'il y faut faire.

On fait un cerne autour de chaque
pied d'arbre, dans lequel on met quel-
ques engrais; puis en les taillant, on
les décharge du bois qu'on croit lui être
superflu; & après avoir recouvert le
trou où l'on a mis le fumier, on laisse
agir la nature que ces engrais raniment
bientôt *.

De la Mouffe.

SUR cette espece de plante qui *attaque*
les vieux arbres, comme dit le *Manuel*
des Champs, & ceux dont les racines ren-
contrent le tuf, mais les arbres de tout
âge encore, & qui les mine insensible-
ment, on peut voir ce que j'en ai dit,
d'après mon expérience. Je ne crains
point cependant de rapporter encore ce

* Nouveau Traité de la taille des Arbres
fruitiers, par René Dahuron, Jardinier de
M. le Duc de Brunswick de Lunebourg;
Paris, page 179.

que

que le *Journal Economique* du mois de Janvier 1761, donne comme un moyen insaisissable pour ôter la mousse aux arbres, & pour empêcher qu'ils ne viennent encore à en être attaqués par la suite.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

La mousse qui croît sur les arbres, sur-tout dans les terrains humides, est une sorte de petite plante, dont les racines s'introduisent dans toutes les ramifications de l'écorce, se fait jour jusqu'au bois, le sépare de son écorce, & y porte une humidité d'autant plus préjudiciable, qu'elle est la première cause de la putréfaction; venant à gagner le cœur, elle occasionne plutôt ou plus tard, la perte totale du tronc sur lequel ce dangereux ennemi séjourne. Cette plante est donc une des maladies très à craindre, sur-tout pour les arbres fruitiers. C'est une sorte de gale qui les ronge, les prive d'une partie de leur sève, les empêche de porter du fruit, & les fait périr d'autant plus promptement, qu'ils sont plus jeunes, lorsqu'ils viennent à en être attaqués. Ainsi c'est rendre un vrai service à tous ceux qui sont curieux de la beauté de leurs arbres, que d'enseigner un moyen sûr & long-temps éprouvé, de détruire un hôte aussi cruel, qui depuis tant de siècles s'oppose à nos plaisirs & à notre satisfaction.

Tome III.

X

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Il ne s'agit pour cet effet, lorsqu'on voit un de ces arbres ataqué de la mousse, que de lui découvrir ou déchauffer le pied tout autour, jusqu'à la courbure principale des grosses racines, & de répandre dans ce cerne, un demi-boisseau de *charrée*, mesure de Paris.

On fait que cette *charrée* est ce qui reste de cendres sur le cuvier, après que la lessive a été coulée. Ce *caput mortuum* a presque toujours été regardé jusqu'ici comme inutile, au point qu'on a coutume, aux environs de Paris, de le jeter sur les chemins: il n'est cependant rien de meilleur pour l'usage que l'on vient d'expliquer.

Il arrive pour l'ordinaire, que ce demi-boisseau suffit pour faire périr la mousse; cependant quelquefois il faut réitérer l'opération, ce que l'on ne peut imputer alors qu'à quelque vice particulier de l'arbre malade: mais ordinairement une seule fois suffit pour ôter entièrement cette gale. De plus, celui qui ne seroit pas avare de ses peines, & qui auroit de cette *charrée* en assez grande quantité, en continuant d'en mettre au pied de ces arbres après leur guérison, leur donneroit une nouvelle vigueur qui les seroit rapporter du fruit en abondance.

Si l'on nous demande actuellement

quelle peut être la raison de cette expérience, nous dirons que la vertu de cette charrée consiste sans doute dans le résidu des sels que l'eau ou la lessive n'a pas totalement enlevés. Ces sels en se dégageant, trouvent dans l'arbre des canaux qui leur sont homogènes, s'y glissent avec facilité, & dès-là lui portent une nouvelle vie, qui lui fait rejeter cet ennemi qui ne l'attaque, que parce qu'il est dans un état de foiblesse & de maladie.

Au lieu de charrée, le *Manuel des Champs* emploie le fumier de mouton, comme un moyen qui remédie à la source du mal. Il faut, dit-il, déchauffer l'arbre, à la fin de Juillet & en Août, & mettre au pied du fumier de mouton : de sorte que si on a dans un verger grand nombre d'arbres qui en soient endommagés, il n'y a rien de mieux que d'y faire parquer les moutons. Ecoute ce conseil, qui voudra s'y rendre docile : je le rapporte comme je l'ai trouvé.

Mais je donne celui de la charrée, comme éprouvé, étant essentiel de délivrer les arbres de la mousse comme d'une maladie qu'on peut appeller périculaire, en tant qu'elle suce leur nourriture & les altere ; par-là l'expédient de racler la mousse, n'est pas toujours si

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

lèrement efficace, qu'il empêche le retour du mal. En cas qu'il reparoisse, on peut suivre ce qu'on lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1716. C'est de faire une incision dans toute la longueur de l'arbre, qui aille jusqu'au bois, toujours du côté le moins exposé au soleil: la trop grande chaleur empêcheroit la cicatrice de se fermer. Le temps de faire cette opération (après avoir préalablement nettoyé l'écorce) est depuis le mois de Mars jusqu'à la fin d'Avril; en Mai, la seve seroit trop en action. L'écorce ainsi entr'ouverte s'élargit, & la seve qui s'y introduit mieux, après l'incision, fait plus facilement son cours ordinaire, & ne s'arrêtant point autant aux racines des plantes parasytes, celles-ci disparaissent, pour ne plus se reproduire.

C'est une épreuve (celle de l'incision) que j'ai faite deux fois utilement sur des marronniers.

Extravasation, ou dérangement de la Seve.

LES arbres sont sujets à une maladie qui souvent leur est mortelle, & qui est causée ou par une trop grande abondance de seve qui obstrue les canaux,

par où elle coule, quand elle est dérangée; ou par des empêchements qui traversent la route, & qui la font s'échapper par l'écorce. Or, quand elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois & de l'écorce, pour lors elle se tourne en corruption & en pourriture.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Cette extravasion du suc propre peut aussi quelquefois être regardée comme une sorte d'hémorragie qui est plus utile aux arbres d'où elle sort, qu'elle ne leur seroit nuisible, si la faveur mielleuse de cette seve déplacée n'attiroit pas par sa douceur des fourmis & autres insectes.

Je ne fais de remede pour guérir cette maladie, que l'usage des incisions longitudinales, conseillées en parlant de la mousse. Par le libre écoulement qu'elles facilitent à cette seve surabondante, elles peuvent la modérer dans la quantité, ou rétablir son cours dans toute sa liberté.

Ce même remede peut avoir un bon effet sur les arbres dont l'écorce est quelquefois couverte de rugosités qui la représentent comme galeuse, ou y forment des especes d'exostoses qui rendent ordinairement ces arbres tortus & mal-faits dans la suite du temps.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Arbres trop vigoureux.

Si dans le Potager quelque arbre use, contre l'intention du Jardinier, l'embonpoint dont il jouit, & qu'au lieu de porter les fruits qu'on a droit d'en espérer, il mette tout son soin à se parer d'une opulente verdure, & qu'il pousse des branches vaines, & vuides de leur véritable richesse, il faut alors réprimer cette vigueur orgueilleuse, par la soustraction d'une partie de cette nourriture dont il paroît abuser. On fouille à son pied, on découvre quelques racines principales du côté où cette opulence paroît plus marquée; & suivant que le Jardinier juge à propos, il y retranche quelques-unes des racines, ou il se contente d'en enlever une partie de l'écorce, par où la seve devoit passer: ce qui en diminue l'abord, & avertit l'arbre du bon usage qu'il doit faire de la seve qu'on lui laisse.

Arbres foibles ou languissants.

UNE raison, quoique contraire à la précédente, engage cependant de même à fouiller aux pieds des arbres. Ce n'est point pour arrêter leur fierté, c'est pour

leur procurer des forces. Quand donc ils en manquent, on fait autour de l'arbre un creux, & on y met du gros fumier, ou du terreau, ou par préférence du fumier de cochon; la quantité & le choix de l'engrais dépendent du besoin de l'arbre, & est laissé à la décision du Jardinier: voyez cependant ce qui en est dit en Novembre.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Vieilles Ecorces à retrancher des Arbres.

QUELQUES arbres, de leur naturel, ont l'écorce crevassée, c'est-à-dire, qui se divise extérieurement en écailles: ce défaut survient à d'autres par ancienneté, ou il leur est causé par la maigreur & la sécheresse du terrain qu'ils occupent. Quelle que soit la cause du mal, il déshonore les arbres, & précipite leur durée; on doit donc abattre ces sortes d'écailles de dessus ceux du Potager. On efface par-là ces traces de vétusté qui déplaisent à la vue; on épargne à l'arbre la dépense d'une sève prodiguée à nourrir encore, quoique foiblement, ces écailles surnuméraires & defectueuses, & on redonne au bois, quand il est possible, les dehors de son premier âge.

De la ma- On peut faire cette opération en
 ladie des différents temps de l'année, comme en
 Arbres, Janvier, en Février, en Mars, en
 & de Novembre, & sur-tout en Décembre.
 quelques J'ai vu quelquefois des Cultivateurs
 Animaux faire, avant la seve, & de toute la
 qui leur longueur du pied des arbres de tige,
 nuisent. une fente qui pénétroit toute l'épaisseur
 de l'écorce.

Cette plaie, loin de préjudicier à l'arbre, le faisoit croître avec plus de facilité, & rappelloit sur son écorce scabreufe, une polissure qu'elle n'avoit plus, & l'air de jeunesse qu'on souhai- toit; mais cette opération ne peut point avoir lieu sur tous les arbres, elle seroit infructueuse sur des sujets déjà sur- annés, & en mauvaise exposition.

Angran de Rue-neuve donne une autre façon de rajeunir des poiriers & pom- miers vieux qui ne poussent plus que des jets foibles & languissans, pour les obliger de porter encore de beaux & bons fruits pendant plus de quinze années, à son dire; & il assure que ce moyen a été plusieurs fois éprouvé, & qu'il a quasi toujours réussi. On peut trouver cette leçon au Tome I. pag. 321.

De la Cloque.

C'EST ainsi que l'Auteur du *Traité*

de la Culture des Pêchers * appelle une maladie dont ces arbres sont souvent attaqués, & qui leur est particuliere. Il est donc utile de mentionner ce mal, & de savoir ce qu'on y peut faire.

La cloque est causée par un mauvais vent, qui fait recroqueviller les feuilles des pêchers: bientôt ces feuilles s'épaississent & se colorent de jaune & de rouge: ce qui est très-pernicieux au fruit. Quand on s'apperçoit du désordre, il faut non seulement ôter toutes les feuilles viciées, mais encore couper, jusqu'aux endroits sains, l'extrémité des branches qui en sont quelquefois attaquées, & qui forment une espece d'étoupe hideuse. On donne ainsi le moyen à la seve de repousser au dessous de nouvelles branches, qui sont également bonnes pour l'année suivante.

Il faut cependant observer que si l'arbre est entièrement infecté, comme cela arrive quelquefois, & qu'il ne reste point de feuilles saines pour couvrir le fruit, on doit en laisser quelques-unes des mauvaises, pour lui servir d'abri; pendant qu'il en renait de bonnes, les mauvaises sechent, & tombent d'elles-mêmes. Si on néglige ce retranchement

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

* Traité de la Culture des Pêchers, in-12; A Paris, chez Ant. Boudet, 1745, pag. 93.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

de feuilles infectées, elles confument la seve, & l'empêchent de chercher issue, & venant à tomber, le fruit qui est encore tendre alors, se trouve à découvert, le soleil le surprend, le fane, & il tombe aussi.

De la Gomme.

IL est plusieurs sortes de gomme qu'on recueille sur diverses especes d'arbres, & en différents pays: mais toutes n'intéressent pas le Jardinier; il n'est ici question que de la gomme aqueuse qui paroît quelquefois sur les arbres dont le fruit est à noyaux, comme pêcher, prunier, abricotier, &c. Cette gomme est pour eux une maladie qui fait mourir les uns, & languir les autres; elle est comme une gangrene ou apostume qui procede de la corruption de la seve, & qui s'extravase sur ces arbres sous une forme en quelque façon, solide, par quelque ouverture ou plaie, & fait mourir toutes les parties voisines. Pour éviter qu'elle ne fasse des progrès, & s'étende davantage, il faut couper les branches gommées, environ à un ou deux pouces avant l'endroit gommé; on empêche ainsi les branches de périr tout-à-fait; il revient ordinairement de la partie qu'on sauve,

une ou deux branches inférieures, & le dommage est alors de peu de conséquence.

Si cependant la branche gommée vaut le conserver pour quelque raison, & qu'on n'ait que cette gomme à lui reprocher, on l'ôte jusqu'au vif de l'arbre, avec la serpette, & on met sur la plaie des cendres seches, ou de l'argille en poudre, ce qui empêchera la gomme de revenir. Cet appareil n'est ni difficile, ni coûteux, & il n'a pas l'inconvénient que peut avoir le remede que *Bradley* propose, d'appliquer un fer chaud sur la plaie, après en avoir déniché la gomme.

Que si le ravage causé par la gomme s'étend sur toutes les parties de l'arbre, il faut l'arracher, & le remplacer par un autre d'espece différente; car il n'y a plus alors d'autre remede qui puisse sauver le malade. Tel est le jugement des *Naturalistes*, & de la *Quintinie* qui dit que si la gomme vient du dedans, pour lors il la trouve incurable.

Du Froid.

QUAND le froid est extraordinaire au point de maltraiter des arbres qui lui résistent dans les années ordinaires,

X. vj.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

quelquefois il arrive qu'il glace les parties aqueuses qui se trouvent dans l'arbre, & y forme de petits glaçons, qui par leur force expansive occasionnent dans toute la longueur de l'arbre des gerfures avec quelque bruit à l'instant de la rupture; ces fentes regnent jusques dans l'intérieur du bois, & lui préjudicient plus ou moins; mais le temps guérit cette maladie, & les fentes se recouvrent d'une écorce qui cache les plaies lorsque le mal n'est pas bien considérable.

Mais durant l'hiver de 1709, le froid qui se fit sentir en un degré de violence inaccoutumée, fut cause qu'à Versailles quelques marronniers s'entr'ouvrirent en éclats par le pied: sur quoi plusieurs Jardiniers consultés pour trouver le moyen de sauver ces arbres maltraités, opinèrent d'entourer les blessés, de fumier ayant toute sa chaleur, & de rapprocher les parties entr'ouvertes lorsqu'elles seroient dégelées, & de les contenir ensuite pour éviter de nouvelles fentes, continuant le secours du fumier tant que le froid seroit à craindre: ce qui réussit & sauva les arbres.

Quant aux accidents qui arrivent aux arbres par l'effet du tonnerre, des tourbillons, des orages, des grêles, &c. ce qu'il y a de mieux à faire, pour

réparer, autant qu'il se peut, les arbres mutilés, est de retrancher les parties altérées; les racines suppléent alors au désordre avec plus de vigueur, & donnent de nouvelles branches. On doit sur le tout, mettre utilement à profit par une juste patience, dans l'espoir d'un avenir favorable, au lieu de murmurer sans profit, & de se plaindre.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Des Insectes & autres Animaux nuisibles aux Arbres & aux Fruits.

OUTRE les maladies qui sont causées aux arbres par l'inclémence & le défaut des saisons, ainsi que par les éléments, ou qui leur sont propres, & pour ainsi dire, comme personnelles, plusieurs animaux conspirent encore contr'eux, les attaquent de diverses manières, & leur portent souvent un préjudice qu'il est à propos de prévoir pour s'en garantir, ou pour le réparer, lorsqu'on s'en est apperçu. Point de querelle entre les insectes, pour la préséance de rang; j'en parlerai comme ils se présenteront.

Hannetons.

CET insecte est une espèce de scarabée en forme de grosse mouche,

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

avec cette différence qu'il a des fourreaux par dessus. Au printemps il sort de terre, où il a resté près de dix mois; il infeste en Mai, & pendant deux mois différentes especes d'arbres silvestres, ou des Jardins, dont il rongé les fleurs & les feuilles; après quoi ces arbres ainsi maltraités, périssent en partie, ou ne poussent, l'année suivante, leurs boutons que fort tard. Ces insectes sont également fort nuisibles aux racines de froment & de seigle, & de presque toutes les plantes qu'ils rencontrent dans leur chemin: ils sont d'autant plus nuisibles, qu'ils restent très-long-temps sous la forme de vers. Les hannetons ne volent guere pendant le jour; ils se tiennent cachés sous les feuilles des arbres: mais au soleil couchant ils volent par grosses troupes, autour des haies, & ils donnent brusquement sur tout ce qu'ils rencontrent. Le meilleur moyen pour diminuer le nombre de ces marodeurs, est de battre les arbres avec de longues perches; ou, si ces arbres ne sont pas trop grands, il n'y a qu'à secouer de jour à autre, entre onze heures du matin, & deux heures après midi, les branches de ces arbres sur lesquels les hannetons sont alors assoupis, ensuite on balaye, & on les amasse en tas, &

on les brûle, ou on les jette dans l'eau.

Si pendant le regne ou la persécution de ces vils animaux, l'on alloit fumer les arbres, ce seroit les attirer encore davantage.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Chenilles.

CET insecte, des plus féconds, est aussi des plus diligents à paroître dans un Potager. Si l'on veut bien connoître ces différentes especes, les brillantes parures de certaines, leurs inclinations, leur adresse, leur régularité dans leurs opérations, on peut consulter l'*Histoire générale des Insectes* que Jean Goedard en a donnée; la *Contemplation de la Nature*, par C. Bonnet, tom. 2; *Lauwenbock*, *Arcan. Nat.* tom. 3; le *Spectacle de la Nature*, tom. 1, Entretien 2, & voir dans les savants Ouvrages de M. de Réaumur, la distribution qu'il fait des chenilles, en classes, en genres, & en especes, &c.

Ces détails amusants & agréables pour bien des lecteurs, n'entrent point dans notre plan: il y convient simplement de dire que, si en général la voracité plus ou moins grande, est le caractere prédominant de toute la famille, chaque espece a son goût différent, & apprête le mets dont elle

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

se nourrit : certaines chenilles rongent par prédilection, les chous, les légumes ; d'autres dévastent quelques arbres ; d'autres encore attaquent des arbrisseaux, &c.

Outre la diversité des especes, la fécondité de chacune en particulier, est encore plus surprenante. On a, dans le Chapitre des *Préliminaires*, remarqué, d'après d'habiles Auteurs, que les chenilles font dans la même année, deux pontes, & que, dès la seconde génération, une seule chenille peut être mere d'un million d'enfants : joignez à cette nombreuse progéniture, que les especes connues montent à plus de trois cents, dit *Pluche, Spectacle de la Nature*, tom. 1.

Quoique tous ces parents n'aient pas la même malice, non plus que le même goût, on voit par leur nombre étonnant, & on connoît à ses dépens, par le ravage que les chenilles causent, de quelle importance il est de faire une vigilante & assidue guerre à ces ennemis de nos Jardins : aussi des Jardinistes attentifs ont-ils essayé différents moyens de se défendre, & de détruire cette engance malfaisante. J'ai rapporté plusieurs de ces moyens dans le Chapitre septieme des *Préliminaires* : mais je ne les ai pas donnés

comme des remèdes spécifiques au mal : il étoit question alors de l'hortolage en général. Je reviens maintenant aux arbres que les chenilles non seulement déshonorent, en les dépouillant de leur verte parure, mais qu'elles dévastent, & font quelquefois périr.

L'expérience certaine nous apprend en effet que les feuilles ne sont pas aux arbres une parure indifférente ; elles sont de plus autant de bouches pour eux qui pompent les pluies & les rosées ; & par-là servent à rafraîchir le tronc sur lequel elles prennent leur entretien ; de sorte que si elles deviennent la pâture des chenilles, pour lors l'arbre, privé de ces bouches, canaux, ou réceptacles, est d'autant moins rafraîchi & humecté ; la sève se dissipe plus aisément en pure perte ; les branches languissent & se dessèchent peu-à-peu ; la maladie gagne le tronc, & certains arbres périssent quelquefois, sans qu'on puisse leur donner du secours. Il est donc très-essentiel de s'opposer aux irruptions de ces insectes affamés qui peuvent causer tant de désordre, si on ne le prévient.

Mais il ne faut pas ajouter une foi invariable à tout ce que les livres ont dit sur cela, quoiqu'ils l'aient donné comme spécifique ; car il n'y a pas

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

toujours à compter, pour détruire ces animaux dévastateurs, quelques-uns de ces moyens vantés n'ayant pas même la simple apparence d'utilité; d'autres paroissant superstitieux, comme l'introduction d'une femme dans le Potager, en certaines circonstances; d'autres enfin ne réussissant pas, malgré l'assurance positive d'un Auteur. L'usage du *souffre*, par exemple, dit-on, est un moyen des plus simples, & on a toujours vu réussir de remplir un petit réchaud de charbons bien allumés, & de le présenter sous les branches infectées des chenilles, à une distance telle que les feuilles ne puissent être incommodées de la flamme qui s'en élèvera, au moment qu'on y jettera quelques pincées de souffre en poudre. La vapeur de ce minéral bitumineux, dit-on, est mortelle pour les chenilles, & pour la plupart des autres insectes; elle entre facilement dans les conduits de leur respiration, l'intercepte, les suffoque, & les fait tomber sans vie; l'odeur en est même si forte, & si désagréable pour les chenilles, & elle se conserve si long-temps sur les branches des arbres sous lesquels on a répété cette petite opération, que par la suite, on peut être sûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher; à raison de

quoï on a le plaisir de se défaire sûrement, à peu de frais, d'un aussi dangereux ennemi.

Je pourrois, si j'avois été appelé en garantie de cette assertion si expresse, lui opposer une expérience qui la contredit : c'est que de petites chenilles vertes ayant tumultueusement attaqué des groseilliers épineux, vers le mois de Mai & Juin, j'employois le soufre, comme il est dit ici, & de beaucoup plus près, s'agissant d'arbrissaux, sans qu'il coûtât la vie à la troupe vorace. Telles sont ces recettes vantées par quelques Auteurs, dont il ne manque pas dans plusieurs livres, comme le *Dictionnaire domestique*, le *Dictionnaire universel d'Agriculture*, le *Dictionnaire économique*, & plusieurs autres. Pour moi, je n'ai point trouvé de voie plus sûre pour terminer la race malfaisante des chenilles, que d'en prévenir le désordre, bien mieux que de vouloir en arrêter l'effet en seringuant certaines liqueurs ou décoctions sur les arbres exposés au pillage; car, qui ne comprend la déféctuosité du remède par plus d'une raison? Ce que j'ai donc proposé de plus spécifique, dans les *Préliminaires*, c'est de rechercher exactement pendant la durée de l'Hiver, & d'ôter de dessus les arbres, autant qu'il est

De la maladie des Arbres, & de Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

possible, tous les paquets d'une certaine filasse dans lesquels la chenille cache ses œufs, & de les brûler à mesure; on tarit par-là le mal dans sa source; ce qui est expliqué dans l'endroit auquel je renvoie le Lecteur, pour ne pas lui déplaire par trop de répétitions.

Tigres.

AINSI que les chenilles, le tigre en veut aux feuilles des arbres, dont il pille la nourriture; de sorte qu'elles tombent, & laissent l'arbre dans un état déplaisant à la vue, & préjudiciable au fonds. Il n'est point de fléau plus à craindre pour plusieurs arbres fruitiers, sur-tout pour les poiriers en espaliers, que le ravage du tigre; il les déshonore à un tel excès, qu'on est quelquefois réduit à déplacer ces arbres malades, pour leur en substituer d'autres qui ne soient pas autant du goût de ces animaux, que les poiriers de certaines especes: car si les tigres en ont pris une possession annuelle, le mal est incurable, au rapport de la *Quintinie*; ce que le *Jardinier solitaire*, & d'autres encore ont reconnu comme lui. Il est donc essentiel de dénoncer ici cet ennemi redoutable des arbres,

DU POTAGER. 501

& de rapporter ce que nos Maîtres en ont dit, afin que ceux qui ne le connoissent point assez, s'épargnent d'inutiles essais, ou parviennent à découvrir quelques remedes efficaces pour le détruire.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Les *Naturalistes* lui ont donné le nom de *Tigre-Puce*, ou simplement celui de *Tigre*, *Tigrus Pulex*. Dès les premiers beaux jours du Printemps, & même en Mars, on en voit surgir des essaims nombreux qui volent çà & là, en quoi le tigre differe de la punaise avec qui tant d'Auteurs le comparent, mal-à-propos. Ces nouveaux nés cherchant par-tout une pâture qui convienne à leur goût, commencent d'abord à la prendre sur les arbres les plus jeunes, & dévorent ensuite les feuilles des plus âgés, en commençant par le bas jusques en haut; campés derriere les feuilles, ils en absorbent toute la substance; l'arbre souffre de ce larçin, en ce que la seve supprimée dans sa route, ne circule plus de même; elle se refoule dans le corps de l'arbre, & n'a point l'élaboration qu'elle doit acquérir en suivant le cours ordinaire qui lui étoit assigné par la Nature. Les arbres donc ainsi privés d'une partie essentielle de leur nourriture, contractent par degrés, une pauvreté sensible,

De la ma- qui, par inanition, les conduit a une
ladie des mort prématurée.

Arbres , La *Quintinie*, avec tout son savoir,
& de & le zele qu'il a montré pour la cul-
quelques ture & l'utilité des Jardins, a désespéré
Animaux de détruire les auteurs du désordre
qui leur qu'il a vivement senti. Voici ce qu'il
nuisent. en dit :

„ Il n'y a sorte de lessive de toutes
„ choses fortes, âcres, corrosives, &
„ puantes, comme de la rhue, de
„ tabac, de sel, de vinaigre, &c.
„ dont je me sois servi pour laver les
„ feuilles & les branches; j'y ai employé
„ de l'huile, par l'avis de quelques
„ curieux; j'y ai fait des fumées de
„ souffre par le conseil d'autres; j'ai
„ brûlé de vieilles feuilles; j'ai ratissé
„ l'écorce des branches & de la tige
„ où la semence s'attache; tous les
„ jours j'essaie d'imaginer quelque
„ nouvel expédient; & enfin j'avoue
„ de bonne foi, & à ma grande
„ confusion, que je n'ai jamais réussi
„ à rien: il reste toujours en quelque
„ endroit quelques semences de ce
„ petit insecte: & quand le mois de
„ Mai & de Juin sont venus, cette
„ semence éclot par la chaleur du
„ soleil, & se multiplie ensuite à l'in-
„ fini. Ou il faut donc ôter entièrement
„ les poitiers d'espaliers, ce qui est

, un remede très-violent, & sur-tout
 „ pour le petit muscat-bergamote, De la ma-
 „ bon-chrétien d'Hiver, qui ne réul- ladie des
 „ fissent guere bien hors de là; ou il Arbres,
 „ faut se consoler d'y voir ces tigres, & de
 „ se contentant seulement de faire, quelques
 „ tous les ans, brûler toutes les feuilles, Animaux
 „ & nettoyer les arbres, autant qu'il qui leur
 „ est possible. „ nuisent.

Il semble, après une déclaration si précise, & faite par un Maître si habile & si expert, il semble, dis-je qu'il ne reste plus d'espoir contre la malignité du tigre. Comment donc un Ecrivain, qui ne se nomme point, s'exprime-t-il ainsi dans le *Journal Economique*, Avril 1764? Or voici un procédé extrêmement simple, de se délivrer de ces ennemis, & dont on a déjà fait plusieurs fois l'expérience toujours avec succès:

„ Il ne s'agit, pour purger nos
 „ Jardins de ces insectes, que de
 „ seringuer de l'eau bouillante sur les
 „ grosses branches des arbres, ainsi
 „ que sur le treillage, & principale-
 „ ment dans les trous & les crevasses
 „ des murs, si les arbres sont en
 „ espalier. Cette asperision doit se
 „ faire, quand les œufs commencent
 „ à éclore; elle fait périr non seu-
 „ lement tous ceux des tigres, mais

De la ma- » encote les pucerons & autres insectes
 ladie des » qui dévorent les arbres fruitiers. »
 Arbres , » Qui comptera sur ce dernier récit,
 & de & sur la bonne foi de celui qui le
 quelques fait, peut en être disciple; je conseille;
 Animaux par préférence, ce que j'ai quelquefois
 qui leur fait, & ce qui réussit très-certainement,
 nuisent. au moins pour détruire une partie des
 malfaïcteurs.

Vers la fin d'Octobre, ou à la chute générale des feuilles, on amasse toutes celles qui seront tombées de dessus les arbres assaillis des tigres, & on les jette au feu; quinze jours après, on fera la même chose, & ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les feuilles soient consumées: après quoi on ratifiera modérément avec un couteau de bois, toutes les branches; ce qui écrasera ou fera tomber à terre les œufs de ces insectes déposés, ordinairement, dans les petites fentes de l'écorce des branches, qui sont les repaires d'où l'on doit les dénicher, pour prévenir les suites.

Lapins.

UN Jardinier ne sympathise pas autrement avec les lapins dans son Potager; mais comme il peut arriver qu'ils attaquent ses plantes, on en parlera.

Si

Si par quelque moyen ils ont l'entrée du Jardin libre, ils ne tardent guere à se prévaloir de cette liberté, & elle consiste par le dégât qu'ils causent à l'Hortolage. Ils mangent une plante jusqu'à fleur de terre, & leur morsure qui est en quelque façon venimeuse peut en faire périr le reste. Ces malins animaux font sur-tout beaucoup de ravage en temps de neige, ils attaquent alors les jeunes arbres auprès de qui ils ont accès; ils en rongent le pied, & leurs dents meurtrieres causent ainsi la mort de ces arbres, quand on n'empêche pas le mal, ou qu'on le laisse devenir considérable par la continuité. L'obstacle le plus sûr qu'on y peut opposer, c'est une clôture exacte. Si cette précaution n'est pas possible, ou convenable à l'endroit, un Chasseur, au moyen de différents pieges, ou avec un fusil, peut délivrer de ces ennemis, & profiter de leur défaite. La vengeance dans ce cas-là est permise & utile. L'heure favorable pour trouver les lapins, hors des terriers & en maraude, est dès le bon matin jusqu'à six ou sept heures; depuis onze heures jusqu'à une heure après midi; & sur le soir, un peu avant que le soleil se couche, sur-tout si le temps est au sec.

Tome III.

Y

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Mais, quand on ne s'aperçoit du désordre qu'après, lorsqu'il est déjà fait, il faut au plutôt couvrir les plaies avec de la boue de vache molle, ou de l'argille pètrie avec de la mousse; on arrête cette espee d'emplâtre au pied de l'arbre blessé, avec des linges ou de la toile cirée pour le mieux, & liée convenablement avec de la ficelle ou de l'osier: appareil qu'on laisse sur la plaie jusqu'à ce que la cicatrice soit fermée.

Pour éviter de nouvelles attaques, on peut frotter le pied de ces arbres de la largeur de deux ou trois pouces avec du vieux oing, de couenne de lard, de l'huile de térébenthine, &c. Ces pré-servatifs peuvent encore avoir valeur, & défendre les arbres pour lesquels on a quelque lieu de craindre durant un certain temps les entreprises des Lapins.

Taupe.

Ce petit quadrupede que le *Dictionnaire universel d'Agriculture & du Jardinage* a peu connu, puisqu'il le dit de la taille d'une souris; quoique M. de Buffon lui trouve, comme nous, environ cinq pouces de longueur, est un ennemi très-préjudiciable aux Jardins;

elle y coupe ou mange plusieurs plantes & racines potageres, ne fût-ce que pour tracer les promenades ténébreuses ; aussi n'ai-je pas oublié de l'accuser de ses mauvais tours, & d'apprendre aux Jardiniers à s'en délivrer. Je cherche encore ici à ranimer leur zele, afin qu'ils poursuivent à outrance la taupe, s'ils aiment leurs arbres, pour qui je parle ; car elle nuit, en évenant les racines, & elle les ronge bien souvent, quand ces racines sont encore tendres & petites. Ils ne doivent point se laisser fléchir par la beauté du velours qui pare l'animal ; il n'est que noir en ce pays, mais en d'autres il est chamarré de brillantes couleurs. Qu'ils admirent la singularité de ses petites mains à cinq doigts, presque semblables aux mains de l'homme, ses habitudes, ses mœurs, & ses talents ; mais qu'ils soient bien plus soigneux de garantir leurs arbres, en purgeant le Jardin de cet insecte. J'ai dit ailleurs les moyens de s'y prendre ; on peut y recourir.

Des Rats.

JE n'en parlerai pas ici avec tout le détail que les *Naturalistes* font de la famille, & de toutes les especes qu'elle comprend ; je ne suis intéressé qu'à

Y ij

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

décrier les malfaiteurs des arbres, tels que les especes différentes de rats qui dévorent le fruit, & même les bourgeons naissants, l'écorce du bois, le bas de la tige, des figuiers en particulier; ce qui les fait languir, & enfin mourir; la proximité des maisons entretient les uns; la campagne fournit une retraite aux autres. J'ai parlé de tous assez amplement, pour qu'on puisse éviter d'être la dupe de leur dégât, ainsi je n'y reviens pas. Je dis seulement, pour ne pas paroître négliger ici totalement leur article; que s'ils attaquent les espaliers, il leur faut tendre des pieges comme ratières, sourcieres, quatre de chiffre, &c. On peut même recourir aux poisons, mais ce doit être avec une extrême prudence, & une attention réfléchie, pour éviter les inconvénients qui peuvent en être la suite funeste: pour le plus sûr, il ne faut, crainte d'inconvénients, se servir que de poisons qui ne le soit que pour ces animaux, tels qu'il dit en parlant du campagnard dans les *Préliminaires* où il est encore fait mention de l'*Ecuveuil*, & des *Loirs*, ennemis des fruits & des arbres; on peut y recourir.

Des Turcs.

LES turcs sont des vers blancs qui percent les arbres, & courent entre l'écorce & le tronc. C'est un insecte des plus dangereux ; il n'en veut pas seulement aux jeunes plants, mais encore aux plus grands arbres. Pour les exterminer, il faut, sans perdre du temps, faire déchausser l'arbre, & peler toute la superficie de son écorce, jusqu'à l'endroit endommagé par ces insectes ; si on en découvre dans les trous, il faut les en tirer, ou les y écraser avec quelque fer pointu ; sans cela ils montent, & attaquent l'arbre au point de le faire mourir la seconde année,

Taons.

LES Taons sont de gros vers qui vivent en terre, & qui rongent les racines des arbres, au pied desquels on fouillera pour les chercher, & les tuer : on remplira ensuite le trou de terre neuve, après avoir taillé plus court les racines endommagées par ces insectes qui s'attachent sur-tout à la jeune charmille.

Y iij

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

Des Pucerons.

COMME ces insectes s'en prennent à l'hortolage bien plus qu'aux arbres, quoiqu'ils les attaquent aussi, j'ai appuyé sur leur compte dans les *Préliminaires*, assez pour satisfaire ceux qui souhaiteront apprendre ce qu'ils peuvent faire pour les détruire; ils leur en donneront le loisir, par leur peu d'activité.

Des Limaces, & des Limaçons.

JE crois en avoir assez dit dans les *Préliminaires* sur cet animal, le fléau des Jardins qu'il dévaste, sur-tout les jeunes plantes, je les rappelle cependant encore ici, afin que le Lecteur connoisse une observation de M. de Geofroy *, pour en conclure quelle est, & doit être la multiplicité de ces fourrageurs, & qu'il soit, en conséquence, plus attentif à les poursuivre.

* Traité sommaire des Coquilles, tant fluviatiles que terrestres, qui se trouvent aux environs de Paris, par M. Geofroy, Docteur, Régent de la Faculté de Médecine. A Paris, chez J. B. Guil. Musier, fils, Libraire, Quai des Augustins, à St. Etienne, 1767, in-12. de 143 pages.

D U P O T A G E R. SII

Les limaces, dit cet Auteur, sont tous animaux hermaphrodites, qu'ils aient les deux sexes, ils ne peuvent cependant engendrer seuls; ils s'accouplent toujours deux ensemble: mais ils font l'un & l'autre l'office de mâle & de femelle, de sorte qu'ils se fécondent réciproquement.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Les limaçons aiment les jeunes boutons des arbres, leur nuisent par leur glaire; on les prend à la main, & on va les chercher le matin & le soir, sur-tout après la pluie; c'est alors qu'ils paroissent en plus grande quantité, & il faut les éraiser, &c.

Des Fourmis.

C'EST un animal de tous les pays, ses mœurs varient en plusieurs: mais, en général, elles nuisent beaucoup aux fruits, & aux arbres mêmes, quand elles s'y adonnent: on n'entre point cependant ici dans les moyens de s'en garantir, ou de s'en venger; on trouvera ces moyens conseillés en parlant des autres *Insectes*, Chap. 7. du 1^{er} tom.

Conclusion.

IL me convient à présent de souhaiter que les Lecteurs de cet Ouvrage, où j'ai tâché d'intéresser les uns, & d'instruire les autres, puissent en profiter,

De la ma-
ladie des
Arbres,
& de
quelques
Animaux
qui leur
nuisent.

& qu'ils en soient contents; ils doivent au moins l'être de ma bonne volonté. Je ne leur ai rien proposé de moi-même, que je ne l'aie certifié par le succès; & j'en ai rendu compte avec autant de candeur que de simplicité.

Je me suis aussi servi de ce que j'ai trouvé d'utile dans cette foule d'Auteurs qui ont écrit sur la même matière, reconnoissant néanmoins les véritables peres de ce que j'adoptois. Ce qui m'a porté à en agir ainsi, c'est que j'ai trouvé du bon dans plusieurs Livres, mais peu de suffisant dans la plupart. D'Ailleurs il y a d'excellentes instructions dans des *Mémoires Académiques*, dans de *grands Livres*, dans des *Livres coûteux & rares*, dans quelques autres qui traitant des sujets différents, n'avoient sur l'*Agriculture*, que des lambeaux comme enchâssés. Tout cela n'étant connu que de peu de personnes, & conséquemment presque inutile au Public, j'ai cru qu'on me sauroit quelque gré d'avoir réuni ces richesses éparées, & perdues, en quelque façon, pour un grand nombre, en attendant que des personnes plus éclairées & plus instruites puissent faire mieux que je n'ai fait. Je souscris par avance à ce qu'on reformera dans mon travail, & aux vérités qu'on aura découvertes de plus. Outre que

l'empire de la Critique peut s'exercer sur tout ce qui s'écrit. Il est juste qu'on use envers moi, d'un droit qui est commun à tous, & dont j'ai moi-même fait usage : mais l'amour de la vérité m'ayant quelquefois obligé de contredire un peu des Auteurs de mérite, je n'ai pas cessé de les estimer beaucoup. Mes objections tendoient à la découverte de la vérité, non à l'abaissement de l'ouvrage estimable à d'autres égards, & quand j'en ai eu occasion, j'ai donné avec plaisir tous les éloges qui leur étoient dus. Je déclare au surplus que je n'ai aucun étêtement pour ce que je pense, & que je soumettrai toujours sans peine mon sentiment à celui des autres, lorsqu'on le jugera préférable au mien. C'est un aveu que je fais de tout mon cœur : j'aurai du moins frayé la route à ceux qui tendront à la perfection mieux que moi. Quelque imparfait que soit cet essai, je ne le croirai pas inutile; & je ne regretterai point des soins dont on doit s'estimer bien récompensé, lorsqu'on peut croire d'avoir procuré quelque avantage à l'Humanité. Il est moins flatteur de mériter la réputation brillante de savant, que celle de Citoyen utile.

De la maladie des Arbres, & de quelques Animaux qui leur nuisent.

Fin du troisieme & dernier Tome.



E X P L I C A T I O N

DES PLANCHES.

PLANCHE PREMIERE.

LES trois chiffres 1. 2. 3. marquent des outils destinés à-peu-près au même usage, on s'en sert pour donner un labour plus profond, & pour mieux tourner la terre : on donne ici le nom de licher au premier & au second ; l'un & l'autre sont des plaques de fer minces, tranchantes par le bas, & ouvertes par le haut pour y insinuer un manche contre lequel elles sont clouées ; ce manche placé dans l'ouverture de la lame, en a toute la largeur, & au restant, est semblable aux manches ordinaires, ainsi que le représente la premiere figure, c'est-à-dire qu'il doit avoir environ trois pouces de tour & trois pieds de long ; la largeur du fer est inégale, selon le goût de l'ouvrier : en général, il a de huit à neuf pouces en largeur par le haut, & un peu moins par le bas ; sa longueur est d'environ un pied, ou un peu plus. La figure 2. représente le même outil garni comme

on le voit dans la figure d'un fer, ou appui sur lequel l'ouvrier pose le pied Planchel.
 pou enfoncer l'outil dans la terre qu'il coupe & renverse sans dessus dessous.

Figure 3. Le chiffre 3. marque ce que nous appellons ici communément *pelle de fer*; cet outil tout de fer, à la différence du lichez, est large à-peu-près de huit à neuf pouces, & long d'environ un pied; il est un peu creux, assez mince par le bas, & un peu plus épais en haut, sur-tout au milieu où il y a une prolongation ou espee de petit manche rond d'environ trois pouces, profond de trois à quatre: c'est la douille; elle reçoit un manche de bois pour soutenir, fortifier l'outil, & l'accompagner presque au tiers de sa longueur qui par cette raison doit être un peu enfoncée, comme il est marqué dans la planche; pour que le manche soit plus solide, on doit le clouer à la douille.

Figure 4. Autre espee de *pelle* fort légère dont on ne se sert point pour labourer la terre, mais à plusieurs autres usages; elle est d'un fer battu beaucoup plus mince & emmanchée de même; mais elle est de figure différente.

Figure 5. Cette espee de *pelle* qui porte le nom de *houlette*, à cause de sa ressemblance avec la houlette des Bergers, est beaucoup moindre que les

Planche I.

autres pelles; chaque Jardinier en a de faites à sa fantaisie, mais toutes doivent être formées comme une tuile, c'est-à-dire tournées en demi-rond, pour enlever les plantes avec la motte; le manche doit être court à proportion. L'on a donné dans la *Nouvelle Maison Rustique*, Tome II, d'après la *Flora du Pere Ferrari*, la figure d'un déplantoir que l'on ne mentionne pas comme rarement de service, ni une prétendue houlette rapportée au même endroit, nombre 13, parmi plusieurs autres figures généralement assez mal-faites & peu ressemblantes.

Figure 6. Est ce que nous appellons communément une beche à l'usage des Jardins & pour des terres faciles à travailler: la grandeur dépend des endroits où l'on s'en sert, & l'inspection de la figure la désigne assez.

Figure 7. Pioche de ce pays, dont on se sert communément pour travailler toute sorte de terres. Cette pioche est, comme l'on voit par la figure, à-peu-près de la longueur de la beche, mais elle en differe par la forme de sa pane ou plaque de fer, qui est moins large en tout sens, & sur-tout par la pointe; elle doit aussi être plus forte d'épaisseur.

Figures 8, 9 & 10. Piochons pour différents usages du Jardin, quand il

est question de bécotter, ou cerfouir des planches, suivant la nature de ce Planche I.
qu'elles contiennent.

Figure 11 & 12. Différents rateaux.

Figure 13. Ratissoire qui, en la tirant, sert à couper l'herbe des allées.

Figure 14. Autre ratissoire qui coupe en la poussant devant soi.

Figure 15. Civiere de ce pays, bien différente de la figure qu'en donne la *Maison Rustique*.

Figure 16. Brouette plus simple & plus aisée à décharger que celle qui est rapportée dans la planche maussade & mal proportionnée, toujours de la *Maison Rustique*.

Figure 17. Arrofoir de notre Jardin, dont la pomme séparée & marquée du chiffre 18 ressemble si peu à la planche si souvent déprisée, & qui mérite tant de l'être.

Figure 19. Fourche de fer servant à travailler les fumiers.

Figure 20. Serpe tranchante par le dos, & qui coupe par le côté courbe.

Figure 21. Plantoir dont l'usage est expliqué dans le corps de l'Ouvrage. La cheville qu'on met dans ces trous, qu'on y voit, règle à volonté la profondeur des creux qu'il fait.

P L A N C H E I I .

Figure 1. Outil dont on peut se servir en élaguant les arbres, pour couper les petites branches ou brindilles jusqu'où l'on ne peut point atteindre. Les deux lames A coupent, l'une en poussant, & l'autre en tirant.

Figure 2. Echenilloir avec le ressort essentiel, & qui manque à celui de la *Maison Rustique*.

Figure 3. Petit panier léger qui, mis à l'extrémité d'une latte, sert à recueillir les fruits qui sont trop éloignés & que détache le fer qui paroît au dessus. Cet outil étoit destiné pour la ferme, c'est pourquoi il est barré : à quoi le Graveur n'a pas fait attention.

Figure 4. Ciseaux à l'usage des Jardiniers.

Figure 5. Croissant à l'usage encore des Jardiniers.

Figures 6 & 7. Plantoirs. La figure 8 en représente un armé d'une pointe de fer servant à l'introduire, lorsque le terrain est graveleux.

A l'exemple de ceux qui ont donné de semblables figures, on s'est cru dispensé de les représenter dans leurs proportions relatives; il a paru suffire d'en marquer ce que la forme avoit d'essentiel.

PLANCHE III.

Plan-
che III.

Figures 1, 2, 3. On voit des serpettes de différentes grandeurs, mais dont la lame de toutes est d'une courbure telle qu'il la faut pour le bon usage. On en donne la raison dans le corps de l'Ouvrage.

Figure 4 & 5. Scies commodes pour le Jardinier; leurs dents sont tournées de façon qu'elles coupent en tirant, & non en poussant; ce qui fait leur sûreté; au lieu que disposées autrement, les scies risquent souvent de casser. On les voit ouvertes & fermées.

Figure 6. Est une hache assez connue, pour n'avoir pas besoin d'être décrite. On en a de plusieurs grandeurs.

PLANCHE IV.

Les figures de cette planche sont assez intelligibles par elles-mêmes: on dira cependant que la *figure 1.* représente le Potager.

Figure 2. Un bosquet.

Figure 3. Le parterre en gazon & en plate-bande de fleurs.

Figure 4. Fruitiers en arbres nains.

PLANCHE V.

Figure 1. Couche toute montée.

Figure 2. Chevalet qui la supporte, & dont l'usage est expliqué dans l'ouvrage.

Plan-
che VI.

Figure 3. Verriere servant à couvrir soit les couches, soit les semailles en pleine terre.

Figure 4. Autre couverture d'espece différente.

Figure 5. Autre espece encore de couverture.

Figure 6. Cloches de diverses matieres.

P L A N C H E V I.

Figure 1. Ciseaux pour faire l'ouverture des sujets qu'on greffe.

Figure 2. Espece de coin pour tenir ouverte la fente que l'on fait aux sujets.

Figures 3 & 13. Autres especes de coin servant à placer commodément la greffe sans la fatiguer.

Figure 4. Scie telle qu'on l'a représentée à la Planche III, représentée toute ouverte.

Figure 5. Petit couteau propre pour tailler les greffes.

Figure 6. Coin de fer ou de bois, pour ouvrir la place entre l'écorce & le bois où l'on doit insinuer la greffe en couronne.

Figure 7. Greffe taillée & prête à être mise en place, lorsqu'on greffe en couronne.

Figures 8 & 10. Ecusson tel qu'on le

EXPLIC. DES PLANCHES. 521
choisit, & préparé dans la façon de greffer, qui porte son nom.

Figure 9. Greffe taillée comme elle doit l'être, quand on greffe en fente.

Figure 11. Autre greffe préparée comme la figure 7, pour être employée en couronne.

Figure 12. Greffe telle qu'elle doit être tirée pour la façon de greffer, qu'on appelle en flûte.


Figure 13. Servant au même usage que la figure 3; mais leur différence est expliquée dans l'ouvrage.

PLANCHE VII.

Cette Planche représente une machine toute montée pour le transport des arbres, & ses pièces en détail.



Plan-
che VII.


T A B L E
DES MATIERES.

A

- A* *CHE* : espece de céleri, Fév. 144
Ail commun ; sa semence & culture : voyez
 Février, page 97, planté en Février &
 Octobre, 233 ; en maturité, Juillet, 8,
 Novembre, 320
Ail d'Espagne, ou rocamboule, Février, 98
A planter, Octobre, 233
Ail du Levant, Octobre, *ibid.*
Alleluja ; ses especes, Avril, 350, Juillet, 20
 Novembre, 328
Angélique ; sa description, ne se multiplie que
 par semence : voyez Mars, 281
Anis, quand semé, & sa culture, Avril, 353,
 Juin, 515 ; en maturité, Juillet, 20, & en
 Août, durée de sa graine, 112
Appétit : voyez échalotes, en Mars. 208-209
Arbres à planter : voyez Janv. 74, Mars 309,
 Octobre, 296, Novemb. 363, Décemb. 424
 Comment arracher les arbres pour trans-
 planter, Octobre, 297
 Arbre qui ne fruite pas : voyez Février, 179
 Maladies des arbres, Décembre, 467
 Arbres trop vigoureux, Novembre, 395,
 Décembre, 486
 Arbres foibles & languissants, Décem. *ibid.*
 Chancre des arbres : 475

- Arroche* ; ses noms différens ; sa description ;
 temps de la semer , & sa culture , Février ,
 174 , Avril , page 354
 Maturité de sa graine , & sa durée , Juin , 516 ,
 Juillet , 20
Arrosemens des arbres : voyez Mars , 310 ,
 Avril . 395
 Arrosemens en général ; leur utilité & leur
 usage , Mai , 487 ; Juillet , 63 ; Août , 154
Artichauts , comment les découvrir , Mars , 240
 & suivantes .
 Leur multiplication & leur culture , Avril ,
 354 , &c .
 Saison de leur fruit , & moyen de le faire
 grossir , Mai , 432
 Retranchement de leurs feuilles , conseillé
 mal-à-propos , Mai , 433
 Description des différentes especes d'arti-
 chauts , Juin , 517
 Artichauts pour grainer , Juillet , 21
 En fruit , où pour garder secs , Juillet , 21
 & 22
 Culture après le fruit , Août , 113 , Dé-
 cembre , 411
 Comment plantés , Octobre , 268
 Pour garder frais , Novemb. 321
 Temps de couvrir les artichauts , Nov. 329
 Des mulots qui détruisent l'artichaudiere ,
 Novembre , 330
 Maniere de couvrir les artichauts , contre le
 froid , Novembre , 331
Artichauts de Jérusalem , voyez Topinom-
 bours , Mars , 304
Asperges à rechauffer , pour en hâter l'usage :
 voyez Janv. 56
 Pour avoir des asperges hors de leur

faïson, Novembre,	334
Labour qu'on donne à celles qu'on laisse venir naturellement : voyez Janv.	57 ;
Décembre,	414
Sa semence, & sa culture : voyez Fév.	131 ;
Mars,	245
A planter, Avril, 362 ; Novembre,	335
Temps, & façon de les couper, Avril,	359- 360.
Ses différentes especes, Mai,	438
Façon de planter les asperges suivant le terrein, Mars,	245
On en cueille encore en Juin : mais non toute l'année, comme dit <i>Mathiote</i> , Juin,	523
Graine d'asperges ; terre qui leur est conve- nable ; animaux qui leur sont nuisibles,	
Mai,	441-442

B

<i>Bacille</i> : voyez perce-pierre.	
<i>Basilic</i> , temps de le semer, & idée singuliere de <i>Pline</i> sur la maniere de le faire, Fév.	136
Multiplicité des especes ; son usage, soins qu'il demande, Mars,	254
Sa culture, Mai,	443
Bouture de basilic, Juin,	525
Elevé dans l'eau, Juin,	<i>ibid.</i>
Durée de sa graine, Août,	120
Basilic à garder sec, Septemb.	185
En graine, Octobr.	268
Propriétés du basilic,	186
<i>Baume</i> : voyez menthe.	
<i>Berle</i> ; ses usages, & la situation qu'elle demande, Avril,	375-376
<i>Bette</i> : voyez poirée.	
<i>Bette-Rave</i> ; son origine ; ses especes ; terre	

- qu'elle demande; sa description, Mars, 234
 Quand la semer, & comment la trans-
 planter, Mars, 236. A semer, Avril, 363
 Comment les arracher; & comment les
 conferver, Novembre, 321
Bonne-Dame: voyez arroche.
Bordures du Potager à planter: Mars, 306;
 Septembre, 222
Bourrache, Janvier, 66; Mars, 259
 Sa graine: voyez Juin, 528
Buglose, Janvier, 66
 Durée de sa graine, Janv. 67

C

- Capanulla*: voyez doucette, Mars, 276
Capucine, (Capre;) par qui découverte;
 ses especes; comment semée, & en quel
 temps elle doit l'être, Mars, 255
 Préparation de ses fleurs, Juin, 526
 Maturité de sa graine, & boutures,
 Août, 120-121
 Soins à en prendre, Octobre, 271
 Capucine à fleur double, Septemb. 187
Cardamine, fourniture de salade, Fév. 152
Cardes d'Artichauts: voyez Septemb. 178;
 Octobre, 270
Cardons d'Espagne & de Tours, Févr. 128;
 Avril, 346
 Leur culture, Mai, 424
 Demandent d'amples arroséments, Juin,
 513
 En maturité, & durée de la graine,
 Juillet, 17
 A faire blanchir, Octobre, 266; No-
 vembre, 325

<i>Carottes</i> ; on peut en semer en Février ,	
136, Avril, 263, en Mai, 444, Août,	
123, Septembre,	189
Maturité de leur graine, & sa durée,	
Août,	122
A garantir du froid, Novembre,	337
Carottes conservées après les avoir arrachées, Décembre,	415
Culture des carottes, Mai,	445
Comment les faire grainer,	<i>ibid.</i>
Différence des especes; soins & terre qui leur conviennent, Mars, 260, & suivantes.	
On peut encore semer des carottes qui serviront dès le milieu de Mai : voyez	
Juin,	515
Leurs arrosemens, Juin,	529
Fane ou feuilles de Carottes à retrancher, Juillet, 24, Octobre,	272
<i>Carottes sauvages</i> , Décembre,	418
<i>Cassis</i> ou <i>Cassier</i> : voy. Groseillier, Fév. 183 & suivantes.	
<i>Céleri</i> ; ses especes, & leur variété, Février,	143
A semer, Janv. 67; Mars. 268; Février,	147
A replanter & à éclaircir, Avril, 371-372 ;	
Mai,	449
Céleri fourchu, Fév.	146
Céleri long, Fév.	145
Céleri plein, Fév.	<i>ibid.</i>
Comment le faire blanchir, Juin, 531 ;	
Novembre,	340
Maturité de sa graine, & comment la cueillir, Juillet,	26
Sa durée en valeur, Août,	125
<i>Cerfeuil</i> , Janvier 68, Mars,	270

- Cerfeuil musqué à multiplier, Mars, 270
 Cerfeuil commun à semer, Fév. 150
 Il est parlé de cette fourniture de salade
 presque dans tous les mois; elle est en
 graine en Juin, 533
 Durée de la graine, Juin, 534
 Cerfeuil musqué à replanter, Fév. 150
 Cerfeuil musqué en graine, Juin, 532
Chenille, insecte : voy. Mai, 443; Déc. 495
Chenille, plante : voyez Févr. 165
Chervis; sa description : voyez Janv. 35;
 Mai, 448
 Demande de fréquents arrosements,
 Juin, 531
 Comment on le multiplie, Fév. 119
 Quand le semer, Févr. 120; Mars, 225
 Quand replanter, Avril, 370; Mars, 225
 Remarque sur sa semence, Fév. 121
 Comment le planter, Fév. 120
 Maturité de sa graine, & sa durée,
 Septembre, 190
Chicorée sauvage à semer : voyez Mars, 271
 A replanter, Avril, 372
 En graine, & sa durée, Septembr. 192
 A faire blanchir, Octobr. 275
 Usage de la *Chicorée*, Octobr. 278
Chous à semer : voyez Janv. 40, Févr. 100;
 Juillet, 54; Août, 103
 Variété des especes, & choix qu'on doit
 faire des meilleures, Janv. 42
Chous-brocolis, Févr. 103
 Sa description, Févr. 104
 Les rejettons des autres chous peuvent,
 en quelque facon, y suppléer, *ibidem*,
 Février, *ibid.*
Chous bruns d'Allemagne, Fév. 112

<i>Chou-Cabus</i> ; sa description, Févr.	105
A semer, Octob. 237, Nov.	317
<i>Chous</i> ; leur culture, Avril, 334, Mai, 417	
Chous qui grainent; choix de cette graine;	
Sa durée en valeur, Juillet,	104
D'où la tirer; ses qualités, Août, 104-105	
Chous qui crevent, Octobr.	238
La graine de chous varie, & dégénere;	
Exemple sur cela, Févr.	114
Chou qu'on doit faire grainer; observation	
pour le faire à propos, Févr.	115
<i>Chou de montagne</i> , Févr.	107
<i>Chou de Milan</i> , Févr.	<i>ibid.</i>
<i>Chou de Siam</i> , ou <i>Chou-rave</i> , Févr. 110	
<i>Chou-navet</i> , Fév. 111; Qu'on veut garder,	
Novembre,	316
<i>Chou de Strasbourg</i> ; sa description, Févr.	106
<i>Chou de Hesse</i> , Févr.	112
<i>Chou-fleurs</i> ; sa description, Févr.	102
Observation sur ceux qui pomment mal,	
ou trop tôt, Juin,	505
Pour grainer, Juin, 505, Juillet,	8
Qu'on doit garder, Novembre,	315
<i>Chou-Rave</i> ; pour les garder, Novembre, 316	
<i>Chou-Rouge</i> , Févr. 111. Qu'on veut garder,	
Novembre,	316
<i>Ciboule annuelle</i> , Févr.	94
Quand semée, Févr. 95; Juillet, 7;	
Octobre,	223
A replanter, Mars, 205; Juin,	504
Durée de sa graine, Août,	102
<i>Ciboule pour l'Hiver</i> , Novembre,	314
<i>Ciboule vivace</i> , Févr.	96
<i>Civette</i> ; ce qu'il faut lui faire en No-	
vembre,	315
Son origine; sa culture, Mars,	206

Cloque 2

- Cloque, Maladie des Pêchers : voyez Juin, page 488
 567; Décembre, 64
 Cog differe de la Menthe, Janv. 64
 Sa multiplication, Mars, 255
 Sa culture, Janv. 65
 Concombres à semer en pleine terre, Mars, 285; Mai, 465, & jusqu'au milieu de Juin : voyez ce mois, 515
 Leur culture, Avril, 378; Juin, 545; Juillet, 31
 Concombres tardifs, Juillet, 32
 Concombres à semer sur couche, Janv. 69
 Comment il faut les conduire, Févr. 157; Octob. 282; Novemb. 344; Décem. 422
 Divers sentimens sur le mérite des concombres, Novembre, 344
 Quelle graine est préférable : voyez Mars, 285; Novembre, 346
 Sa durée, Novembre, *ibid.*
 A tailler, à replanter : voyez la page de leur culture, Avril, 378
 Observation sur les fleurs de concombre, Mai, 462
 Bons à cueillir : voyez Juin, 545
 Arrosemens durant l'Été : voyez Juin, 545; Juillet, 31
 Concombres verts, pour cornichons : voyez Mai, 465; Octobre, 247
 Ne pas retrancher les feuilles : voyez Juillet, 31
 Différentes especes de concombres : voyez Septembre, 212
 Description des concombres, Sept. *ibid.*
 Concombre hâtif, Septembre, 214
 Concombre jaune, tardif, Sept. *ibid.*
 Concombre verd, de même, Septem. *ibid.*
 Tome III. Z

Concombre blanc, Septembr.	page 215
Concombre Serpentin, de même	Sept. 216
Le blanc, ou meunier; maladies des Concombres :	<i>voyez</i> Octobr. 283
Préparation des cornichons :	<i>voyez</i> Octobr. <i>ibid.</i>
Coriandre; sa description; son usage :	<i>voyez</i>
Février,	163
Quand à semer :	<i>voyez</i> Février, 165,
Octobre,	285
Maturité de la graine, & sa durée,	Juillet, 49, & Août, 143
Corne de Cerf à semer,	Mars, 272, Août, 127
Mai,	456
Sa description,	Août, 127
Cornichons à confire :	<i>voyez</i> concombres, 283
Octobre,	
Courgier; observation sur son nom, & distinction à faire,	Février, 155
A semer sur couche :	<i>voyez</i> Février, 156
A semer en pleine terre, & pratique rejetée,	Mars, 283
A replanter :	<i>voyez</i> Avril, 377
Comment soigné :	<i>voyez</i> Juin, 544, 245
Octobre,	
Description du courgier; maturité des courges, leur usage, & distinction des especes :	<i>voyez</i> Septembre, 197 & suiv.
Potiron, espece de courge,	Septemb. 202
Courge de Messine,	Septembre, 203
Courge musquée fine,	Septembre, 204
Orgear dans lequel entre la graine de courge,	Septembre, 205
Citrouille,	Septembre, 206
Calebasse,	Septembre, 208
Courge à confire,	Septembre, 209

DES MATIERES. 531

- Autres especes de courges, Sept. page 211
Cran, ou *Raphanus rusticanus* : voyez Mars, 306, Mai, 478
 Sa description & culture, Mai, 479
Cresson ; ses especes, Octobre, 280
 A semer sur couche, Février, 154
 A semer en pleine terre : voyez Mars, 277, Mai, 458, Octobre, 281
Cresson en graine, Juin, 543, Juillet, 30
 Différentes especes de cressons : voyez Octobre, 280
Cresson d'eau ; sa description, son utilité, &c. Mars, 279 ; en graine, Juin, 543
 Façon de le multiplier & de le tenir dans l'eau, Mai, 459
 Maturité de ses graines : voyez Juin, 543
Cresson des prés : voyez cardamine, Fév. 152

D

- Défoncer* ; comment défoncer un terrain, Janvier, 5
Dégénérer ; les plantes dégénèrent par la semence : voyez Janvier, à l'article des laitues.
Doucette, fourniture de salade, Mars, 276

E

- Eau* propre à arroser : voyez Mai, article des melonniers, & dans les *Préliminaires*, Chapitre IV.
Ebourgeoisement des arbres, Avril, 398, Juin, 561
Echalottes, quand il faut les planter, Janv. 58 ; les déchauffer, Mai, 417

Z ij

- Sa description, son origine, sa culture ;
terrein convenable, diversité de sentiments
des Auteurs sur cette plante : *voyez* Mars,
page 208
- En maturité : *voyez* Juin, 504
- Ecorce vieille des arbres à retrancher, Déc. 487
- Ecume printanière, Avril, 392
- Endives à semer, Octobre, 235
- Especies différentes, & comment les con-
duire : *voyez* Février, 151
- Ses différentes especes, Mai, 451
- Endive frisée, grande espece, Mai, 453
- Endive scariole, Mai, *ibid.*
- Endive frisée qui pomme, Mai, *ibid.*
- Endive à la régence, Mai, 454
- Endive de Meaux, Mai, 455
- Endives à semer, Mai, 456, Juin, 534,
Juillet, 28, Août, 125, Septembre, 191
- A replanter, Juillet, 28, Août, 125
- Comment les faire blanchir, Juillet, 27
Novembre, 342
- Insecte ennemi des endives, Août, 126
- Endives à grainer ; comment récolter la
graine, & sa durée, Septembre, 190
- Comment les conserver contre le froid, &
comment les enterrer, Décembre, 419
- Epicerie, Nigella ; ce que c'est, & les noms
différents qu'on lui donne : *voyez* Mars,
297
- Sa description, Août, 147
- Quand la semer, & en quelle terre : *voyez*
Avril, 391, Septembre, 219
- Maturité de sa graine : *voyez* Août, 148
- Epinards ; leur utilité, Janvier, 51
- Silence de plusieurs Auteurs sur cette plante,
Janvier, *ibid.*

- Leur description ; comment semés & cueillis ;
 Janvier, 52, Février, page 116
 Epinards à grainer ; les meilleurs sont ceux
 qui ont hiverné, Janvier, 51, voyez dans
 tous les autres mois.
- Epine-vinette*, ou *Vinettier* ; sa description,
 & ses usages : voyez Mars, 313
- Espaliers* qui exigent des visites, Août, 155,
 Remarques sur les espaliers. Décemb. 438
- Estragon* à multiplier : voyez Février, 154,
 Mars, 280
 Son usage : voyez Avril, 377
 Sa description : voyez Mai, 461
 Soins qu'on en doit prendre : voyez Juin,
 543, Novemb. 343

F

- Fenouil* d'Italie à semer : voyez Octobre, 267,
 Février, 122, Avril, 392
- Fenouil* marin : voyez perce-pierre, en Sept.
 194
- Feuilles* ; de quelle utilité elles sont aux plantes,
 Mai, 433 & suiv.
- Fèves* ; leurs especes : voyez Octobre, 257
 Quand semées, voyez Janv. 57, Fév. 127,
 Avril, 344, Mai, 422, Octobre, 260,
 Novembre, 320, Décembre, 409
 Leur culture, & seconde récolte qu'on peut
 en tirer, Mai, 423
 Fèves à garder en verdure, Juin, 510
 Choix des fèves pour semer, Octob. 262
 Fèves en maturité, & moyen de les con-
 server en valeur, Juillet, 14
- Figes* ; Août, 162, Sept. 226, Oct. 307,
 Novembre, 403
- Figuier*, Juillet, 70 & suiv.

Soins qu'il demande en Mars : voyez ce mois ,	page 322
Fleurs de concombres ; observation remarquable à ce sujet : voyez Mai ,	462
Folette , voyez Arroche ,	
Fouille au pied des arbres , Janvier ,	75
Fourmis : voyez Décembre ,	
Fourniture de salade ; on peut voir ce qui en est dit dans chaque mois , en Janvier ,	
&c.	58
Fraisiers : voyez Juillet ; voyez aussi les Préliminaires ,	35
Framboisier ; sa description , & sa culture : voyez Février 188 , Mars ,	310
Froid ; combien il est nuisible dans son commencement , Novemb. 398 , Décemb. 491	
Fruiterie ; observation pour avoir une bonne fruiterie , Décembre ,	443 & suiv.
Comment on doit soigner les fruits dans la fruiterie , Décembre ,	451
Des fruits d'automne & d'hiver , Déc.	454
Usage des fruits , Décembre ,	455
Défaut de la fruiterie , Décembre ,	459
Fruits à retrancher , Juin ,	562
Fruits à découvrir , & en quel temps ,	
Juin , 563 , Août ,	154
Fruits à laisser sur les arbres , Juillet ,	67
Temps de les cueillir , Juillet ,	59
Famage des arbres , Novembre ,	385

G

Gomme , maladie des arbres , Juin , 568 ,	
Décembre ,	490
Graine ; sa définition , sa description , sa durée , sa récolte , sa germination ; irrégularité de cette germination : voyez Nov. 349 & suiv.	

Greffes : consultez le Chapitre XII des *Préliminaires*.

Grofeiller ; ses especes , sa description , sa culture : voyez Fév. page 180 , Sept. 223

Gyrole : voyez Chervis.

H

Hannetons , Décembre , 493

Haricot ; quelles especes on peut semer en ce mois , Mars , 239

Leur espece , Avril , 347 , Août , 108

Erreur sur leur nom , Mai , 425

A semer au mois de Mai ; quelles especes ,

Mai , 427 , Juin , 513

Terre & culture des haricots , Mai , 427

En fruit , & comment les cueillir , Juin , 513

Erreur sur la maniere de les semer , Juin ,

ibid.

En maturité , gardés pour semer , Juillet , 19

Gardés secs en provision , Octobre , 250

J

Janvier ; différentes occupations en ce mois ;

72

Jaunisse des arbres , Décembre , 476

Soins qu'on doit prendre des arbres en ce

mois , 75

Insectes , voyez Mai 442 ; les fleurs de sureau

chassent les insectes qui dévorent les légumes :

voyez Juillet , 14

L

Labours ordinaires : voyez Janv. 12 , Juin , 558

Utilité des profonds labours , *ibid.*

Labour des arbres , Mai , 487 , Sept. 223 ,

Avril , 395

Z iv

Labour des arbres en général , Novembre ,	page 389 & suiv.
<i>Laitues</i> (des) voyez Janvier ,	16
Division de leurs especes , Janvier ,	19 ,
Février , 85 , Mars ,	197 & suiv.
Comment semées , & comment hâter leur sortie ,	23
Comment semées en été : voyez Juillet ,	5
Comment plantées : voyez Janvier ,	26
Il faut les garantir des pluies obstinées ,	
Janvier ,	28
Insectes qui les attaquent , Janvier ,	<i>ibid.</i>
Elles varient considérablement , & dégènerent , Janvier ,	31
Sentiments erronés des Anciens sur les laitues , Janvier ,	32
Les especes doivent grainer séparément , pour éviter qu'elles dégènerent , Janvier ,	19
Laitues que j'ai gagnées ,	20
Laitues à couper , Janvier ,	24
Laitues laissées en place dans la pépiniere , Janvier ,	29
Comme il est parlé des laitues dans tous les mois , on renvoie au surplus.	
La description des especes en particulier est marquée en Janv. 21 & suiv. & en Février , 85 , en Mars ,	197 & suiv.
Laitues pour grainer , Avril ,	332
Façon de les her , Mai ,	406
<i>Lapins</i> : voyez Décembre ,	504
<i>Limaces</i> : Décembre ,	510

M

<i>Maceron</i> : voyez Avril ,	344
En graine , Juillet ,	42

DES MATIERES. 537

	Pour le blanchir , Novembre ,	page 324
	Mâches à semer , Février , 152 ,	Sept. 193 ,
	Octobre ,	279
	En graine , Mai , 457 ,	Juin , 537
	Durée de sa graine , Juin , 539 ,	Août , 130
	Ses différentes especes ,	Août , 128
	Mastic pour les plaies des arbres ,	Novem. 383
	Maturité des fruits ,	Juillet , 56
	Cueillette des fruits d'été ,	Juillet , 59
	Cueillette des fruits d'automne & d'hiver ,	Juillet , 61
	Manière de cueillir les fruits ,	Juillet , 63
	Melons à semer sur couche ,	Janvier , 70
	Février ,	158
	Melons ; leur culture plus simple en Pro-	vence qu'ailleurs : voyez Juillet , 39 ,
	Août ,	133
	Leur distinction & variété : voyez Juillet ,	37
	Seigneurs , grands amateurs des melons ,	Juillet , 34
	Melons précoces moins bons : voyez Jan-	vier , 70
	Bain des graines inutiles : voyez Février ,	158
	A semer en melonniere : voyez Mars ,	286
	Conduite des couches : voyez Février ,	161 ,
	Mars , 287 ,	Avril , 380
	Qualités de terre pour une melonniere ,	Mars , 288
	Fumier pour les melonnieres ,	Mars , 290
	Taille des melonniers ,	Avril , 381 & suiv.
	Mai ,	465
	Melonniere à dresser ,	Mars , 287
	Melons à replanter ,	Avril , 386
	Eau convenable pour l'arrosement des me-	lonniers , & comment s'y conduire : voyez
	Mai ,	468

Boutures qu'on peut en faire, Mai, page 471	
Melons défectueux, Juin,	547
Maladie des melonniers, Juin,	549
Comment & pourquoi les melons dégè- rent, Juillet,	39
Tuile mise sous les melons, Août,	133
Maturité & qualités d'un bon melon, Août,	134
Marque pour le connoître : voyez Août,	139
Choix des graines, & leur durée, Août,	<i>ibid.</i>
Melons communs, Juillet,	35
Melons à chair blanche ou mêle, Juillet,	37
Melons de Florence, Juillet,	<i>ibid.</i>
Melons à chair verte, Juillet,	38
Melons à chair blanche, Juillet,	<i>ibid.</i>
Melons à couronne, Juillet,	<i>ibid.</i>
Melons venus de Rome, Juillet,	39
Melons d'hiver, Juillet,	<i>ibid.</i>
Melons originairement champêtres, Octo- bre,	247
Menthe ; attentions sur son nom, Janvier,	60
Différentes especes, Janvier,	61
Sa culture, Janvier,	62
Quand on veut en avoir l'hiver, Decemb.	414
Méringeanes ; ses noms différents & especes, sa description & culture : voyez Février,	172, &c. Avril,
Fruit à choisir pour graine, Juillet,	54,
Octobre,	255
A garder seche pour la provision, Octobre,	<i>ibid.</i>
Plante des arbres, Janv. 76, Decemb. 480	

DES MATIERES. 539

<i>Moutarde</i> , ou Senevé, Juillet,	page 41
Préparation de la moutarde pour la table,	
Juillet,	43
<i>Mulots</i> , Novembre,	331

N

<i>Navets</i> ; quand les semer, Mars,	292, Avril,
391, Mai, 482, Juin, 550, Juillet, 46,	
Août, 145, Septembre,	219
Terre convenable & fumier, Mars,	295
Insecte qui les mange, Mars,	292
Description des navets & de leur espece,	
Juin,	553
Les navets varient, & sont bons suivant le	
pays: voyez Juin,	551
Soin des navets qui grainment, Juillet,	45
Durée de la graine, Juin, 553, Juillet, 46	
En quoi ils different des raves, leur grosseur	
& leurs qualités: voyez Août,	145
Conservation des navets pendant l'hiver,	
Octobre,	286
Usage des rejetons des navets, Octobre,	
<i>ibid.</i>	
<i>Nielle</i> des oignons: voyez Mai,	416
<i>Nigella</i> , ou Nielle: voy. Epicerie, Mars, 297.	

O

<i>Oignons</i> : voyez Janvier,	40
Oignons d'automne; comment semés,	
Février, 91, Mars, 203, Octobre, 232,	
Décembre,	409
Oignons d'été à semer, Mars, 203,	
Avril, 333, Août, 95, Septembre, 169,	
Octobre, 235, Novembre,	409

Oignons à planter, Mai, page 412, Juin,	301, Août, 95, Novembre,	313
Terrein & engrais convenables aux oignons;		
Mars,		204
Oignons d'Egypte, Août,		94
En maturité : voyez Juin,		501
Comment gardés : voyez Juin,		502
Oignons surpris de la gelée, Juin,		503
Oignons en verdure : voyez Juillet,		6
Oignons en maturité, Juillet,		7
Différentes especes d'oignons; oignons d'été,		
Août,		92
Oignons élevés en petit, Août,		98
Maturité de la graine, Août,		99
Ses qualités; on doit la récolter chez soi,		101
Oignons destinés à grainer, Septembre,	169,	
Novembre,		313
Oignons qu'on replante pour manger, Octo-		
bre, 236, Novembre,		314
Oiseaux gâtant les semailles : voyez les <i>Pré-</i>		
<i>minaires.</i>		
Orgeat ; façon de le faire : voyez Septembre,		205
Oseille, Janvier,		58
Sa culture, & comment la cueillir, Février,		
130, Mai,		299
Comment la multiplier, Mars, 244, Avril,		358
En graine, Juillet,		23
Ses différentes especes; sa description, Sep-		
tembre,		179
Oseille, pour en avoir dans l'hiver, No-		
vembre,		332
Grande oseille, Septembre,		179
Oseille moyenne, Septembre,		180

DES MATIERES. 541

- Oseille ronde, Septembre, page 180
 Oseille blonde, Septembre, 181
 Oseille commune, Septembre, *ibid.*
 Oseille qui ne monte pas, Septembre, 182
 Oseille en arbusste, Septembre, 183
 Oseille à planter pour l'hiver, Septembre, 184
 Différents usages de l'oseille, Septembre, *ibid.*
 Oseille à terréauter, Août, 114, Décembre, 413

P

- Paillassons* à couvrir les espaliers, Mai, 487
Palissage, ou Paliffement des arbres : voyez
 Février, 180, Décembre, 424, Mai, 485,
 Juillet, 80, Décembre, 424 & suiv.
Panais à semer, Février, 138
 A grainer : voyez Mars, 267
 Maturité de la graine, & sa durée, Août, 123
 Deux especes de cette racine, Février, 139
 Remarque sur son nom, Février, *ibid.*
 Maniere de les conserver, quand on les a
 tirées de terre, Décembre, 419
Papas : voyez Pommes de terre.
Papillons : voyez Juillet, 47, Août, 156
Pasteque, espece de courge : voyez Septembre, 210
Patates : voyez Pommes de terre.
Pastenades : voyez Carottes, en Mars, 260
Patience, plante potagere, espece d'oseille ;
 son éducation, Mars, 244
 Ses qualités : voyez Août, 115
Perce-pierre à semer : voyez Mars, 281
 A replanter : voyez Mai, 462

A confire :	voyez Septembre ,	page 197
Ses especes & noms , descriptions & usages :	voyez Septembre ,	194 & suivantes.
A garantir du froid :	voyez Octobre ,	281
<i>Perfil</i> ; quand semé :	voyez Janvier ,	57 ;
	Février ,	126 ; Mars , 228 ; Avril , 339
Détail des especes de <i>perfil</i> & de leur culture ,	Avril ,	340 & suivantes.
Comment arrêter le <i>perfil</i> qui monte ,	Mai ,	420
Maturité de sa graine , & sa durée ,	AOÛT ,	106-107
Comment rajeunir les plantes vieilles ,	Septembre ,	171
Comment gardé en provision pour l'Hiver :	voyez Octobre ,	243
<i>Pimprenelle</i> à semer ,	Mars ,	272
A multiplier ,	Avril ,	373
Sa description , & durée de la graine ,	Juin ,	536
<i>Pincement</i> ou <i>Pinsage</i> des pêchers , des abricotiers & pruniers ,	Mai ,	484-485
<i>Pincement</i> des arbres en général ,	Juin	560 ;
	Juillet ,	67
<i>Plantage</i> des arbres qu'on fait en Janv.		74 ;
	Mars ,	309 ; Avril , 395 ; Novembre , 363
Trous pour planter les arbres ,	Nov.	365
Tranchée à planter des espaliers ,	Nov.	375
Arbres plantés dans les plate-bandes ,	Novembre ,	378
Eloignement des arbres entr'eux ,	Nov.	380
Mastic pour les plaies des arbres ,	Nov.	383
<i>Plantage</i> des arbres nains ,	Nov.	<i>ibid.</i>
<i>Plantage</i> de pommiers nains ,		584
<i>Plantes vivaces</i> , & arbrisseaux à planter :	voyez Octobre ,	293

- Poirée* ou *Porree*; façon qu'on leur donne
 en Février, 122
 Sa culture; façon de la cueillir, Mars, 230
Poirée pour grainer, Mars, 232
 Maturité de sa graine, & sa durée,
 Août, 107
Poirées à carde à transplanter, Mars, 23
 Méprise de l'Encyclopédie sur cette plante,
 Mars, *ibid.*
Poires de terre: topinambours, Mars, 303
Pois à semer; comment le faire, Févr. 117;
 Mai, 419; Juin, 508; Octobre, 261;
 Novembre, 320
 Maturité des pois, Juillet, 13
 Durée de leur valeur pour semer, Juillet, 14
 Différentes especes de pois; description de
 chacune: *voyez* Mars, 212
 Culture des pois, Mars, 221; Avril, 336
 Moyen de les conserver: *voyez* Sept. 171
 & suivantes.
 Comment les cueillir, Mai, 419
Poivre d'Inde, pluralité de noms qu'on lui
 a donné: *voyez* Février, 168
 Son usage, Févr. *ibid.*
 Quand, & comment semé, Févr. 169
 Quand, & comment replanté, Mai, 474
 Diversité de sentimens sur le poivre d'Inde,
 Mai, 475
 Sa description, Mai, *ibid.*
 Sa cueillette, & son usage: *voyez* Juillet, 48
 Maturité du fruit, & graine, Sept. 221
 Octobre, 292
Poivrette, *voyez* épicerie, Mars, 297
Pommes d'Amour, ou *Pomme dorée*; quand
 à semer: *voyez* Mars, 305; Avril, 387;
 Juin, 557

- Cette plante s'accommode des soins ordinaires, Avril, page 387
 Sentiment des Auteurs sur ce fruit potager, Mai, 471
 Quand replantés : voyez Mai, 473
 Description de la pomme d'amour, Août, 149
 Maturité du fruit : voyez Septembre, 220
Pommes de terre, racines tubereuses qui ont plusieurs noms ; ses qualités ; sol qui leur est convenable ; Temps, & maniere de les planter, Mars, 298 & suivantes.
 Leur récolte, & maniere de les conserver, Octobre, 290
 Leur multiplication en couchant les branches : voyez Juillet, 47
 Fauchaison des branches : voyez Août, 149
 Description ; récolte, & conservation de ces racines : voyez Octobre, 287 & suiv.
Porrette : voyez civette, ou cive d'Angleterre, Mars, 260
Pourpier à semer sur couche, Janv. 69
 Semé en pleine terre : voyez Mars, 273
 Juin, 540
 Arrosemment du pourpier doré, Juin, *ibid.*
 Sa graine est à récolter en Juillet, 49
 Maturité de sa graine ; comment la récolter, & sa durée, Juillet, 49, Août, 132 ;
 Septembre, 222
 Ses différentes especes, Mars, 273
 Façon de le semer, Avril, 374 ; Mai, 457 ;
 Juin, 540
 A grainer, Mai, 457
 Replanté pour graine : voyez Mai, *ibid.*
 Préparation du pourpier gardé pour l'Hiver, Septembre, 193
 Porreaux

311 M A
 Pour les noms
 Janv.
 Sentiment des Anc
 Jan 17 de 18
 Comment semer
 Fev 9 ; Mars
 Sens à conser
 Comment planter
 à grainer, Ma
 Pour les faire
 Novembre,
 Grac de Port
 Porreaux des
 Mai,
 Pour les étan
 les pines :
 Janv, 30 ;
 Froid du Po
 chaque mois
 Mars, 315
 Juin, 570
 Sep 22-3
 Decembre
 Pour : vo
 Racines po
 voyez P
 Fouler
 Racines.
 celles
 Radis
 diste
 49 ;
 Juin
 mon
 Tom

- Porreaux* ; ses noms différents, & ses deux
especes, Janv. page 36
Erreur des Anciens sur cette plante,
Janv. 37 & 38 ; Octobre, 294
Comment semer les porreaux, Janv. 38 ;
Févr. 91 ; Mars, 203 ; Juin, 501
Semés à contretemps, Décembre, 422
Comment plantés, Mai, 408
A grainer, Mai, 412
Pour les faire blanchir, Août, 89 ;
Novembre, 312
Graine de Porreaux, Août, 90 ; Nov. 312
Porreaux destinés à grainer, leur culture,
Mars, 203
Poussiere des étamines ; leur effet pour féconder
les graines : voyez en Janvier, l'article des
laitues, 30 ; Juillet, 3
Produit du Potager : voyez à la fin de
chaque mois, Janv. 78 ; Février, 191 ;
Mars, 325 ; Avril, 400 ; Mai, 491 ;
Juin, 570 ; Juillet, 68 ; Août, 157 ;
Sept. 224 ; Oct. 304 ; Novembre, 400 ;
Décembre, 461
Puceron : voyez Décembre, 501

R

- Racines* potageres ; quand il les faut semer :
voyez Févr. 127
Fouler leurs feuilles, Août, 153
Racines des arbres ; qualités que doivent avoir
celles des arbres à transplanter, Oct. 299
Radis de tous les mois, Janv. 48 ; Oct. 242
différence des especes pour grainer, Janv.
49 ; Fév. 125 ; Mars 227 ; on peut consulter
Juin, 511 ; Juillet, 12, & les autres
mois.
Tome III. Aa

Description des radis noirs, & du gris ;	
Mars,	page 272
<i>Raiforts</i> ; Comment les semer, Janv. 44	
& 45 ; Févr. 123 ; Juin, 510 ; Juillet, 11 :	
<i>voyez</i> dans chaque mois.	
<i>Raiforts</i> ; comment gardés pour l'Hiver,	
Novembr.	319
Division des especes : <i>voyez</i> Janv.	44
Bons pour fourniture de salade, Janv.	47
Sujets à varier dans leurs especes, Janv.	46
Terre qui leur est convenable, Mars,	226
A grainer, Avril, 345 ; Octobre,	241
Maturité, & choix de leur graine, Juillet,	12
<i>Raiponces</i> à semer : <i>voyez</i> Juin, 542 ;	
Octobre,	279
A grainer : <i>voyez</i> Mars,	275
Graine en maturité : <i>voyez</i> Juillet,	29
<i>Rats</i> , Décembre,	507-508
<i>Raves</i> à semer : <i>voyez</i> Août, 145 : <i>voyez</i>	
navets.	
<i>Rocambolles</i> : <i>voyez</i> Ail d'Espagne, 98	
<i>Roquette</i> à semer : <i>voyez</i> Févr.	154
Détail de la plante : <i>voyez</i> Juillet,	30

S

<i>Salsifis</i> à semer : <i>voyez</i> Févr.	141
Labour qu'ils demandent, Mars,	268 ;
Avril,	370
Sa description, & sa culture, Mai,	447
Comment recueillir sa graine ; sa durée,	
Juin,	530 - 531
<i>Salsifis</i> à garder, Novembr.	339
<i>Sarclage</i> du Jardin, Avril,	335
<i>Scéleri</i> : <i>voyez</i> céleri.	
<i>Scorfonere</i> à semer, & sa culture : <i>voyez</i>	

DES MATIERES. 547

- Mars, 267-268; Avril, 363, Mai, pag. 446
 Sa description, Avril, 364
 Son histoire, 367
 En maturité, attention pour cueillir sa
 graine; sa durée en valeur, Juillet, 25-26
 Scorfonere pour l'Hiver, Novembr. 3; 8
Senevé; l'on en sème en Janv. 58
 Févr. 167; Oôtobre, 235
 Maturité & durée de la graine, Août, 144
 Sa culture, Févr. 167
 Sa description: voyez Juillet, 41
 Maturité de sa semence: voyez Août, 144;
 Septembr. 219
Seve; son extravasation, Décembre, 484
Smyrniun: voyez maceron.
 Soins qu'on doit prendre des arbres;
 Novembre, 389

T

- Taille* des arbres: voyez les *Préliminaires*,
 & ce qu'on en dit en Janvier, 74; en
 Fév. 178; Mars, 309 Novembre, 398;
 Décembre, 462
Taille des Pêchers: Mai, 483; Juin, 560
Taupes, Décembre, 506
Terrein à défoncer: voyez Janv. 5
Tigres, Décembre, 500
Tonte des arbuttes; elle se fait en Mai, 490,
 Juillet, 55
 Des palissades & bordures, Août, 156
Topinambours: la variété de ce nom.
 Terre qui leur est convenable, & maniere
 de les planter: voyez Mars, 303-304
 Leur description: voyez Novembre, 347
 Comment conservés pour l'Hiver: voyez
 Novembre, 347

448 TABLE DES MATIERES.

Treillage des Espaliers, Decem. page 424
 Pour les contre-espaliers, Decembre, 434
 & 46
Trique-madame; ses differents noms, Avril, 388
 Sa description, & sa culture, Avril, 389
 & 390
Truffes rouges : voyez pommes de terre,
 Mars, 298
Turcs : voyez Decembre, 509

V

Vinetier : voyez epine-vinette, Mars, 312

T

Fin de la Table des Matieres.

IERES.

em. page 44
décembre, 44
& 47
noms, Avri,
:88
re, Avri, :89
& 390
mes de terre,
:98
399

May, 311

311

tes.

311

311

311

311

311

311

311

311

311

311

311

311

