

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Instruction Pour Les Jardins Fruitiers Et Potagers

Avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Reflexions sur
l'Agriculture

La Quintinie, Jean

Amsterdam, 1692

Sixième et dernière partie des jardins fruitiers et potagers

[urn:nbn:de:bsz:31-333023](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333023)



SIXIEME
 ET DERNIERE PARTIE
 DES
 JARDINS FRUITIERS
 ET POTAGERS.

De la culture des Potagers.

Ln'y a rien, ce semble de moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers, elle a été universellement pratiquée dans tous les siècles, & presque dans tous les climats du monde; le soin de multiplier dans des lieux particuliers les Herbes, & les Legumes que la nature avoit produits pêle mêlé dans le milieu des champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique subsistance; ce soin, dis-je, a fait; & continué encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toutes sortes de gens; en effet combien

Beatus il-
le qui pro-
cul nego-
tiis ut
prisca
gens mor-
taliū pa-
terna rura
bobas e-
xercet
suis, &c.
Horat.
Epod. 2.

bien en voyons-nous, qui las, & ennuyé soit de la fatigue de la guerre, & des charges publiques, soit de l'oisiveté des Villes, & de la Cour ont pris le party de se retirer à la Campagne, pour y aller, comme dit le Proverbe, planter des Choux: combien d'autres y en a-t-il qui se font un plaisir extrême de faire manger des Salades, & des Herbes de leurs Jardins soutenant hardiment, qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchez, & des Jardiniers ordinaires, & ainsi puisqu'il est vray que de tout temps on a fait des Potagers, n'ay-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord ou ridicule, ou inutile, que j'en aye voulu joindre ici un Traité particulier.

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi-tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre on n'ait eu quelque maniere de Potagers, & que dans la suite des temps la curiosité ne s'en soit extrêmement augmentée; je n'ay garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on sème des Salades, & des Racines, qu'on plante des Choux, & des Artichaux, & qu'on élève des Concombres, & des Melons, &c. Je sçay trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes a été connue de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plupart des Païsans, & du menu peuple des Villes qui n'en ait quelque teinture; & même j'avoué de bonne foy que la connoissance que j'ay sur le fait des Potagers, me vient particulièrement d'avoir eu frequens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement d'habiles Maréchez: mais je dois ajoûter que, comme le Potager pris en général comprend la culture d'un grand nombre de différentes sortes de Plantes; il n'y a presque point de Jardinier qui ait tâché de réussir généralement en toutes; il est d'ordinaire arrivé que l'un s'est appliqué singulièrement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le surplus, l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été négligé par son voisin, & y a réussi, négligeant de son côté ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succès; les différens appetits des hommes, & sur tout les différens degrez de bonté des terroirs, & des climats ont été les véritables causes de ces différences d'affectations à l'égard de la culture des plantes Potageres.

Or comme il est sans doute nécessaire que le Jardinier d'un homme, s'acquitte également bien de toutes les parties du potager, en sorte qu'il puisse fournir luy seul tout ce qu'un bon potager doit produire, sans qu'au moins il luy manque rien de ce qui en est plus important, & que d'ailleurs il est expedient, que cet homme sçache exactement ce que dans chaque mois de l'année il doit attendre de son Jardinier, & qu'il connoisse en même temps quel est l'ouvrage particulier de chaque saison, je me suis étudié à ne rien oublier ici de tout ce que l'un & l'autre doivent sçavoir; l'un pour contenter en s'acquittant fort bien de son devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a sujet de l'être; c'est ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander qu'est-ce que je prétens dire de nouveau dans une matiere que j'avoué être si connue.

Je diray premierement la même chose que j'ay établie dans toutes les parties de mon ouvrage, c'est à sçavoir que je n'écris pas ici pour les Jardiniers qui le font de profession, & qui y sont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je sçay seulement qu'il y en a beaucoup, qui estiment que cette science (dont le détail leur est inconnu) n'est pas indigne de leur curiosité, & qu'ils sont même persuadés qu'elle pourra leur donner du plaisir, aussi bien que de l'utilité; je sçay encore que je m'en suis donné pour y acquérir quelques lumières, & que partant il leur sera assez doux de profiter sans peine de l'érude, que j'ay faite, & de trouver ici un recueil exact, & fidele de tout ce qui regarde cette matiere.

Je répondray en second lieu, que mon dessein est d'abreger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchant à s'instruire au Jardinage voudroient bien, que ce

ne

ne fust pas seulement par voir faire (attendu que ce chemin est long & incertain) mais ils voudroient s'instruire par regles, & par principes, ce que je croy se pouvoir faire en peu de temps, & par des voyes courtes & aisées.

Je répondray en troisieme lieu, que je mets ici de certaines experiences particulieres, lesquelles j'ay faites avec succès, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites: il me semble pouvoir dire, qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne meriter pas d'être divulguées.

Je répondray enfin, que mon intention est de faire, que le lieu qui est destiné à devenir potager, soit si bien ordonné en toutes, ses parties, que non seulement chacune fasse son devoir à l'égard des productions, mais que même par l'œconomie de sa disposition le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjouir en tout temps la veuë des curieux.

Voilà pourquoy je me propose de suivre ici exactement le plan que je me suis fait, & que j'ay expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par consequent je m'en vais dire.

Premierement tout ce qui generalement parlant se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoy j'ajouteray une description des graines, & autres choses, qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier

En second lieu j'expliqueray non seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles j'en joindray un troisieme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par là, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisieme lieu j'expliqueray quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement les unes pour demeurer toujours au même endroit, & les autres pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes, qui se multiplient sans être semées, je marqueray en même temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les saisons de les semer & planter, soit pour la maniere de les perpetuer.

J'expliqueray en quatrieme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la serre, pour fournir pendant l'hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

En cinquieme lieu j'expliqueray combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER.

De tout ce qui doit estre dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOUT le monde convient, qu'il n'est guere de jours dans l'année, où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ayt qu'à les y aller prendre

dre, soit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les serres comme dans des lieux de seureté, car enfin le grand froid rend non seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie des vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin, il s'en suit donc, que dans chaque jour de l'année, il faut necessairement ou prendre dans son Jardin les choses, dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par liberalité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agreable secours, qu'on peut tirer de ce Potager, je commence à faire ici une maniere d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit, & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

Absinthe pour les bordures.

Ache.

Ail.

Allefuya.

Alfange.

Anis.

Artichaux, tant verts, que violets, ou rouges.

Asperges.

B

Baulme.

Basilic tant le grand, que le petit.

Beteraves.

Bled de Turquie.

Bonne-dame.

Beurdelaïs, autrement verjus, tant le rouge, que le blanc.

Bourrache.

Buglose.

C

Capres ordinaires.

Capres capucines, autrement nasturces.

Caprons.

Cardes d'Artichaux.

Cardes de poirée.

Cardons d'Espagne.

Carottes.

Celeri.

Cerfeuil musqué.

Cerfeuil ordinaire.

Champignons.

Chasselas.

Chervi.

Chicorée blanche, qui est la domestique, tant la frisée, que celle qui ne l'est pas.

Chicorée sauvage.

Chicons.

Choux de toutes sortes, sçavoir Choux pommés, Choux fleurs, Choux pancaliers, Choux de Milan, Choux frisez, Choux verts, Choux blonds, Choux violets, &c.

Cibouilles.

Citrouilles.

Cives d'Angleterre.

Corne de Cerf.

Costons d'Artichaux.

Concombres soit verts, soit blancs, & tant ceux qui sont bienfaits, que ceux qui ne le sont pas, & qu'on appelle cornichons.

Couches tant pour les Salades, & les Raves Printannieres, & pour les premieres Fraises que pour les Melons, & Concombres, & Champignons, & même pour élever pendant l'Hiver quelques fleurs, & autres plantes à replanter en terre; & pour avancer de l'Oseille, des Laitués pommés, &c.

Cresson alenois.

Echa-

E

E Schalottes.
Espinars.
Estragon, &c.

F

F Enouil.
Fèves, tant celles de marais, que de Haricot.
Fournitures de salades, qui sont le Bautme, l'Estragon, la Pastepierre, la Pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenouil, le Cerfeuil, tant l'ordinaire que le musqué, le Basilic, &c.
Fraisés, tant les rouges, que les blanches.
Framboises tant les rouges, que les blanches.

G

G Rozeilles, tant les piquantes, que les rouges, & les perlées.

H

H Herbes fines, sçavoir Thim, Marjollaine, Lavande, Rhuë, Absinthe, Hysope, &c. & cela se met en bordures.

L

L Aituës de toutes sortes, suivant les saisons, tant pour semer par rayons afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, sçavoir la coquille, autrement laitüë d'Hyver, & la Laitüë de la Passion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laitüë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Gennes, la Perpignane, la Laitüë d'Aubervil-

liers, la Capucine, qui est plus rougeâtre que l'Aubervilliers, l'Impériale, & la Romaine, qui comprend les Chicons, tant les verds, que les rouges, autrement nommés l'Alphange, & celles-là sont pour lier.

Lavandes en bordures.
Laurier commun.

M

M Arjolaine en bordure.
Mâches.
Mauves & Guimauves.
Melisse.
Melons.
Muscat tant le blanc, que le noir, & le rouge.
Muscat long, autrement passé-musquée.

N

N Ayets.
Nasturce.

O

O Ignons, tant les blancs, que les rouges.
Oseille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

P Anais.
Passé-musquée.
Patience.
Perce-pierre.
Persil, tant le commun, que le frisé.
Persil-Macedoine.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois verds depuis le mois de May, qui sont les hâtifs, jusqu'à la Tous-saints.
Porreaux.
X 2

Pot-

Potirons.
Pourpier, tant le verd, que le doré.

Salfix commun.
Sariette.
Sauge en bordure.

R

T

Raves pendant le Printemps, l'été,
& l'Automne.
Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui est une espece de four-
niture de salade.

Thim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

S

SCorfonnere, autrement
Salfix d'Espagne.

CHA

CHAPITRE II.

Contenant la description des graines, & autres choses qui servent pour la production, & multiplication de chaque plante, ou legumes.

A

ABSINTHE ne se multiplie que de graine, qui est assez bizarre dans sa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui est plus gros, & plus rond, & sur lequel il y a une petite tâche noire, sa couleur est jaunâtre par le gros bout, & son extrémité pointuë tire un peu sur le noir. On se sert tres-rarement de cette graine, parce qu'elle est tres-difficile à vaner, étant tres-legere. C'est pourquoy, lors-qu'on a besoin d'Absinthe, on se fert plutôt de ses boutures, & marcottes, qui sont un peu enracinées.

ACHE ne se multiplie que de graine, qui est rousâtre assez grosse, figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté, que de l'autre, rayée dans sa longueur.

AIL, l'Ail est produit par une maniere de cayeux, qui se produisent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous ensemble une espece d'oignon: on appelle ces cayeux des gouffes-d'Ail, chaque gouffe est concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une base platte, par laquelle elle tient à la foughe du pied, & de laquelle sortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle sort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril, on la met en terre pour faire sa production.

ALFANGES sorte de Laituës à lier.

Voyez Laituës.

ALLELUYA est une espece de tresse qui ne se multiplie que par des traïnasses, ou rejettons, qui sortent du pied, tout de même qu'il en sort des Violliers, des Marguerites, &c. Il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, & d'un verd jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale bossuë d'un côté, elle ressemble tout-à fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX ne se multiplient ordinairement que par de œilletons, qui sont une espece de cayeux, qui naissent au tour du cœur du pied, c'est à dire dans l'endroit qui separe la racine d'avec l'œil, ou se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hiver quand il est doux: ces œilletons poussent leurs feuilles au Printemps, c'est à dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on fouille au tour du pied de l'Artichaux, & on separe, ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Aouft, de Septembre, & d'Octobre, comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laisse vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin se seicher vers le Saint Jean.

X 3.

Quand

Quand à l'Automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le côté de la feuille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne se multiplient que de semences, c'est à dire de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort platte de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle, & qui se forme dans une cocque, ou cosse ronde, & rouge, de grosseur d'un pois ordinaire, il y a quatre, ou six graines dans chaque cocque, & ces cocques se forment l'Automne sur la tête des pieds-d'Asperges, qui sont assez beaux, & assez forts; on sème quelquefois ces cocques toutes entières, mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces cocques pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

BAUME ne se multiplie que de trainasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe, & prennent racine, il se multiplie même de bourure, il ne graine point.

BASILIC tant celui de la grande espèce, que celui de la petite ne se multiplie que de graine qui est d'un minime noirâtre, & fort menuë, un peu ovale, & ne se multiplie point autrement.

BETE-RAVES ne se multiplient que de graines qui sont grosses comme des Pois médiocres, elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur, elles sont jaunâtres & si semblables à celles de la Porrée, qu'on ne les scauroit guères distinguer les unes d'avec les autres, si bien que souvent on croit avoir semé des Bete-raves, & on n'a que de la Porrée: on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du **BLED** de Turquie est d'un rouge obscur, grosse comme un Pois ordinaire, fort lice, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine qui est extrêmement plate, & mince, ronde, & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine qui est noire, d'un rond un peu allongé en ovale bossué, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la baze, & ce bout tout séparé du reste, la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs, qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine qui est si semblable à celle de la bourrache qu'on ne les scauroit distinguer.

CAPRES capucines, Voyez *Nasturce*.

CAPRONS, Voyez *Fraizer*.

CARDES de Porrée, Voyez *Porrée*.

CARDES d'Artichaux, Voyez *Artichaux*.

CARDONS d'Espagne ne se multiplient que de graine qui est languette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment, elle est verdâtre, ou couleur d'Olive marquée de traits noirs dans sa longueur, & se sème depuis la my-Avril jusqu'à la fin.

CAROTTES ne se multiplient que de graines qui sont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons, ou pointes languettes fort menuës, un côté

côté du plat de la graine est un peu plus élevé que l'autre, & tous deux sont marquez de rayes en longueur, le coloris est de feuille morte.

CELERY ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, jaunâtre, & longue, rayée dans sa longueur, en ovale un peu bossuë.

CERFEUIL ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menuë, & assez longue, rayée dans sa longueur: elle vient sur les pieds de l'Automne & se forme, & meurt dans le mois de Juin.

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine qui est longue, noire & assez grosse.

CHERVIL ne se multiplie que de graine qui est en ovale, longue, assez menuë, & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémités.

CHICORÉE blanche ne se multiplie que de graine qui est longue, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémités, & ronde par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précédente: on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORÉE sauvage ne se multiplie que de graine qui est longue, & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX de quelque nature qu'ils soient ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre tirant sur le Minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demy ronde de l'autre, & cependant un peu longue, en ovale, & blanche dedans.

L'OYGNON tant le blanc, que le rouge, & le Porreau ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est très-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on sème de la Ciboule en tout temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejets qu'elles font autour de leur touffe qui devient fort grosse par le temps, on sèpare du pied une partie de ces rejets, pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la réserve de la baze par où elles tiennent à la mere Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE-de-cerf ne se multiplie que de graine qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela longue, & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une maniere de queue de rat.

CRESSON alénois ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longue, menuë, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine qui est ovale un peu pointuë par les deux extrémités dont l'une qui sert de baze l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe, elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueille dans le ventre des Concombres, qui ont assez meuri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gouffes, ou de cayoux qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARS ne se multiplient que de graine qui est assez grosse, cornuë, ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus, & picquans, & le reste opposé à ces deux cornes pointuës est comme une bourse, la couleur grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

F E

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine qui est assez menuë, languette, en ovale, bossuë, rayée d'un gris verdâtre.

FEVES tant celles de Marais, qui sont assez grosses, & assez longues de figure ovale, ronde par un bout, & plate par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lice que celles de Haricot qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Feverolles de Venise ne sont différentes que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverses couleurs: il y en a d'une espece fort petite; tout le monde sçait que les unes & les autres viennent dans des coffes.

Les **F**RAISIERS tant les blancs, & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons ne se multiplient que par traïnasses, qui se forment par le moyen d'une maniere de filets, qui sortant du corps du Fraizier, & rampant sur terre y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner font du plan nouveau, qui au bout de deux, ou trois mois est assez fort pour être transplanté; on en met toujours trois, ou quatre ensemble pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les **F**RAMBOISIERS tant blancs, que rouges ne se multiplient que par des rejettons qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, & sont bons à replanter le Printemps suivant.

G

LES GROSELLIERS tant les rouges, & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle de Hollande, que les Picquans se multiplient tant par des rejettons un peu enracinez qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, que de simple bouture: on replante aussi des pieds de deux, & trois ans.

H

HYSOPE ne se multiplie que de rejettons.

L

LES LAITUES de quelque sorte qu'elles soient ne se multiplient que de graine qui est languette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémités, & fort menuë; les unes l'ont noire comme l'Aubervilliers, & la plupart l'ont blanche: étant sémées au Printemps elles montent en graine au mois de Juillet ensuite, mais les Laituës d'Hyver, qu'on appelle autrement à coquille après avoir passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet ensuite.

La

La LAVANDE se multiplie de graine, & de vieux pieds replantez.

Le LAURIER commun se multiplie de graines qui sont noires, & se multiplie aussi de marcottes.

M

MARJOLAINE ne se multiplie que de graine qui est fort petite, & qui dans sa taille est faite à peu près comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre: elle est marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle est aussi comme rayée de blanc par tout; la couleur est d'un minime assez clair.

MASCHES ne se multiplient que de graine qui est fort menuë, & orangée.

MAUVES, & Guimauves ne se multiplient que de graines qui se ressemblent assez pour la figure, mais sont cependant différentes, tant par la couleur que par la grosseur, car la graine des Mauves est beaucoup plus grosse que celle des Guimauves, & celle-cy est d'une couleur brune plus foncée, que n'est pas celle des Mauves, elles sont toutes deux triangulaires, & rayées par tout.

MELISSE ne se multiplie que de trainasses, & de boutures.

Les **MELONS** ne se multiplient que de graine qui est semblable à celle des Concombres hors par la couleur qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre, elle se recueille dans le ventre des Melons meurs.

Muscat, Voyez Vigne.

N

NAVETS ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE vulgairement dit Capres capucines ne se multiplie que de graine qui est une maniere de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches, ou perches qui se trouvent dans son voisinage: la feuille en est assez grande, & large, & la fleur orangée, la figure de la graine est un peu pyramidale, divisée par côtes, ou carnes, ayant toute la superficie gravée, & pour ainsi dire cizelée, le coloris est d'un gris tirant au minime clair; on les sème sur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & ensuite on les replante le long de quelque muraille assez bien exposée; la graine en tombe aisément dès qu'elle est meure, tout de même que fait la Bourache, & les Belles de nuit, & ainsi il faut être soigneux de la ramasser.

O

OIGNON tant le blanc, que le rouge ne se multiplient que de graine qui ressemble, comme j'ay dit à la graine de Ciboule.

OSEILLE tant la petite qui est l'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne se multiplient que de graine qui est fort menuë, lissée, & triangulaire ovale, les extremités pointuës d'une couleur de minime extrêmement obscur.

OSEILLE ronde ne se multiplie que de rejettons, ou trainasses, si bien que d'une touffe on en fait aisément plusieurs pieds.

P

PANAIS ne se multiplient que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-musquée, Voyez *Vigne*.

PATIENCE espece de graine d'Oseille ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle de l'Oseille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PERCE-PIERRE vulgairement dite Passe-pierre ne se multiplie que de graine qui est plus longue, que ronde, assez grosse, gris verdâtre, rayée sur le dos, & sur le ventre, elle ressemble par sa figure au corps d'un lut.

PERSIL tant le commun que le frisé ne se multiplie que de graine qui est petite, fort menue, d'un gris verdâtre, languette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL macedoine ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui est un peu courbe, rayée dans sa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

PIMPRENELLE ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, un peu ovale à quatre côtes, & toute gravée pour ainsi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ses quatre côtes.

POIRÉE ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle des Bete-raves, hors qu'elle est un peu plus terne dans sa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les **Pois** ne se multiplient que de graine, il en est de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des cosles, & qu'ils sont à peu près ronds, & quelquefois à demy plats.

PORREAUX ne se multiplient que de graine qui ressemble entièrement à celle des Ciboules, on les replante au mois de May bien avant dans la terre pour avoir la tige grosse, & blanche, & on les sème en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre: la graine se forme dans une maniere de grosse bourse blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue, & cette graine se conserve assez long-temps dans cette bourse, ou coëffe sans tomber.

POTIRONS espece de Citrouille plate ne se multiplient que de graine qui est entièrement semblable à celle de la Citrouille, & vient de la même maniere.

POURPIER tant le verd, que le doré ne se multiplie que de graine qui est noire extraordinairement menuë, & d'un rond à demy plat; pour élever de cette graine il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniere de petites coques qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir on coupe toutes les têtes pour les mettre sur un drap sécher un peu au Soleil, & après cela on les bat, & on les vance.

R

RAVES se multiplient de graine qui est ronde; mediocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une maniere de petites cosles qu'on nomme Coque-sigués en Provence.

REPONSES ne se multiplient que de graine: ce sont une maniere de petites Raves qui se mangent en Salade, & viennent sans soin à la Campagne.

RHUE se multiplie de graine, dont la figure ressemble à celle d'un roignon de cocq;

coq; sa couleur est noire, & raboteuse: on se sert plutôt de ses boutures, & marcottes, que de sa graine.

RHUBARBE ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une grosseur dans le milieu où est le germe.

ROCAMBOLE est une espece de petit Ail doux, on l'appelle autrement Ail d'Espagne qui se multiplie de gouffe, & de graine, celle-cy grosse à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN est un petit Arbruste fort odoriferant qui se multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE une des fournitures de Salade se multiplie de graine qui est extrêmement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

SCORSONNERE, ou Salsifix d'Espagne ne se multiplie que de graine, qui est menuë, languette, & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniere de boulle au haut de la tige montée, & sa pointe garnie d'une maniere de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de scorsonnerc hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit de petites cosles toutes rayées, & comme ciselées dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extrémitez.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë, ronde, lisse, & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une maniere de crocettes un peu enracinées.

THIM ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, & quelquefois on separe les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guere autrement.

TRIBE-MADAME se multiplie de graine, & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étant separez, & replantez prennent aisément. La graine en est grise, languette, de la figure à peu près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Panais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à meurir au fortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

VIOLLERS tant les doubles, que les simples, & de quelques couleurs qu'ils soient, quoy qu'ils fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées deviennent assez grosses avec le temps pour être à leur tour separees en plusieurs autres petites.

VIGNE de quelque espece qu'elle soit Muscat blanc, rouge, noir, Chasselas, Bourdelais, Corinthe, Muscat long, autrement Passé-musqué, &c. se multiplient

par marcottes, par crocettes, & sur tout mises sur couche, & enfin se multiplie par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Jardinier y doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'Experience des pays chauds nous apprend bien que la terre prise en general peut presque en tout temps produire de toutes choses, sans aucun secours extraordinaire, puisque actuellement il n'est point de saison dans l'année qu'elle n'y produise, mais par une experience toute contraire, nous voyons icy que notre climat, est trop froid pour nous donner une semblable fertilité, & cependant comme il n'y a guerre de jours que l'homme ne doive tirer de son Jardin une partie de sa nourriture, & de sa subsistance, il est de l'industrie des Jardiniers de faire en sorte, que pendant les cinq ou six mois, que la terre agit aisément par les faveurs du voisinage du Soleil, non seulement elle produise pour lors, de quoy satisfaire amplement à nos besoins journaliers, mais aussi qu'elle fournisse en même-temps une provision suffisante pour les cinq, ou six mois qu'elle est, pour ainsi dire, percluse de ses fonctions ordinaires.

Or parmi les mois steriles & malheureux ceux, qui communément s'opposent le plus à la culture, sont la dernière quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la première quinzaine de Février; la violence des gelées, qui dans ce temps-là ont accoutumé d'endurcir, & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges, qui ont accoutumé de la couvrir, sont entierement cessés toutes les operations vegetatives, en sorte que la terre la plus fertile devient entierement semblable à celle, qui l'est le moins.

Nonobstant tous ces empêchemens il y a encore assez d'ouvrages qu'on peut faire en Hiver, pour ne tomber pas tout-à-fait dans loisiveté, & il y a aussi beaucoup de secours, qu'on peut en ces temps-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette; j'ay résolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages, & de chacun de ces secours pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoir commencer par celuy d'entreux, qui passant pour le premier fait le commencement & l'ouverture de l'année.

OUVRAGES QU'ON PEUT FAIRE.

dans un Potager pendant le mois de Janvier.

TAiller toutes sortes d'Arbres, soit en Buisson soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être enduree par les grandes gelées, ou d'être couverte par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des fouilles de terre pour les amander: fouiller aux pieds des Arbres, soit trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les raccommo-der.

Faire

Faire des couches pour y semer des Concombres hâtifs, & des Salades, soit par rayon, soit sous cloche: faire des paillassons, pour couvrir au besoin ces sortes de semences; les premières couches pour le plan des Concombres se font dès les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges,

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couches des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espaliers.

Détruire les couches de l'année précédente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres qu'on veut amander.

Mettre les Terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleion le haut des feuilles des grandes Laituës, qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blanchir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couche, pour en avoir au mois, d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne heure.

Enfin avancer de faire petit à petit tout ce que le Printemps a accoutumé de faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, empoter, & encaisser des Figuiers, marcotter de la Vigne, & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mouffe, s'ils en sont attaquez: cela se fait par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil semblable.

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faire, si on ne sçavoit la maniere de le bien faire, c'est pourquoy j'avertis, que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainsi je n'en diray rien ici davantage.

Et pour ce qui est de la maniere de faire des couches, il faut premierement sçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu près le tiers de vieux; pourveu qu'il soit sec, & point pourri; car celui qui est pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on élève sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf on entend celui, qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur a servi de litier qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux on entend, celui, qui dans le temps qu'il a été neuf a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'Esté en attendant le temps d'être employé soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voicy comme on les fait.

Après avoir marqué & réglé la place, où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queue l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit où doit finir la couche, ce qui étant fait le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer proprement: le Jardinier donc

prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrouffe si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors: le premier lit étant fait quarément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxième, & le troisième, &c. les battant du dos de la fourche, ou les trépigant pour voir, s'il n'y a point de défaut afin d'y remédier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait il continue la longueur résoluë, & toujours par lits, comme il a été dit, jusques à ce que la couche ait la longueur, & la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir: cette hauteur est regulierement de deux à trois pieds quand on la fait, & se diminue d'un grand pied, quand elle est assaillée.

Or sur le fait de ces couches il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne scauroit produire en pleine terre, par exemple pour élever des Raves, de petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes qui y sont nourries; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à dire contre le cruel ennemy de la vegetation, doivent être bien faites.

En second lieu il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy qu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancées en dedans; on fait celles-cy dans la terre neuve & sablonneuse dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre, on les fait en dos d'Asie, & par dessus la couverture de terre on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver pour garantir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Esté pour les garantir du grand chaud, qui les grille, & même pour éviter le désordre de ce grand chaud on fait encore deux, ou trois fois la semaine de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois quand on les fait; elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée: pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer; ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles, qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, consiste premièrement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demy pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes, c'est à dire couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excèdent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine; cette différence consiste en second lieu en ce que les premières doivent regulierement être plates & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'Asie.

Cette différence consiste enfin en ce que les premières doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres; ce terreau par sa pesanteur contribue à faire assaillir & échauffer plutôt les couches. On y en met quelquefois

fois plus, quelquefois moins, par exemple on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des plantes ordinaires, sçavoir petites Salades, plan de Melons, & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer, & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y replanter de l'Oseille, & des Melons, & des pots de Fraisières, &c.

Or devant que de semer, ou de replanter quoy que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere precaution qui est à avoir c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer, & donner ensuite le temps à cette chaleur, qui est fort violente, de se diminuer notablement: cette diminution paroît quand toute la couche s'est affaïllée, & qu'enfonçant la main dans le terreau on n'y trouve qu'une chaleur modérée. C'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau, dont on l'avoit chargée: pour dresser ce terreau on se sert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place sur les côtes de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé on le soutient ferme tant de la main gauche, que du genoux, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on luy fasse acquerir une maniere de consistance, en sorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtes de la couche la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par conséquent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même maniere, & en même temps pour dresser ce terreau; ou bien si le Jardinier est seul il faut soutenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé; la chose étant faite le terreau doit avoir en tout sens un bon demy pied moins d'étendue, que le dessous de la couche, & dans son quarré long il doit paroître aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; ensuite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire. Tout y periroit, ou tout y seroit en desordre si on y semoit, ou si on y plantoit plutôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou douze jours après qu'elle a été semée, ou plantée, mais ce temps-là passé si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout au tour, tant pour y renouveler de la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit, quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les Plantes au lieu d'y fondre, & d'y perir y augmentent, & profitent visiblement comme elles doivent; il n'est pas trop nécessaire de dire, qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce réchauffement est reciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveler un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourveu qu'il ne soit pas trop pourri; ce remuement est capable de renouveler encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf que quand la pourriture de

tout

tout le premier, ou au moins d'une partie fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux Plantes qu'on élève sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisiers qu'on ait arrachés de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénétrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au dessous, on se sert encore de couvertures de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des réchauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette maniere est assez bonne, & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May, & perit ensuite, mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées elles ne font pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille est celui de vider entièrement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches (ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur) & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers en remuant de fond en comble, ou renouvelant de temps en temps le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches, ou les chassis de verre par les raisons cy-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les temps chauds, & temperez. Le seul inconvénient des réchauffemens est, que comme ils doivent être tres-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils altèrent, & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, elles ne poussent plus que misérablement, & tout au plus les ayant laissées en repos deux ou trois ans après un premier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxième fois.

Les Fraisiers qu'on réchauffe sur couche commencent en Janvier à pousser leurs montans, & enfin fleurissent en Février, & Mars, & donnent du fruit en Avril, & May; la meilleure maniere pour les faire, est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne, & assez legere pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre; on peut aussi en planter sur couche sans les avoir empotés; il faut au mois de Mars leur ôter les trainasses, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toujours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir de petites salades de Laituë à couper mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ vingt-quatre heures, après quoy on la sème, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer, cette graine ainsi mouillée s'égoûte, & s'échauffe de maniere qu'elle

vient

vient à germer, & pour lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, & on l'y sème si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon: il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement; chaque coup de main fait adroitement doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleion qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant ne gâte la semence; on ôte ce pleion quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë dix, ou douze jours après est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne font pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeuil, & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures on les plante sur la couche de la même manière qu'en pleine terre.

Pour ce qui est de Raves on ne les met guères germer, leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ay expliqué la manière de semer ces Raves dans les Ouvrages de Novembre où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février, & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre, & Decembre, quelque couche de Persil pour en avoir de nouveau au Printemps en attendant que celui qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en la perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toujours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite que s'étant enracinées on les leve, c'est à dire on les détache, ou sève de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, emporter, ou encaisser des Arbres on remplit de terre à demy ces mannequins, ces pots, & ces caisses, on taille les Arbres de la manière que j'ay décrite dans la Traité des Plans, & on les plante, mettant les manequins, & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcissès de Constantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers il en faut avoir en caisse, faire en Janvier une couche sourde, mettre les caisses dessus, avoir des chassis de verre qui soient carrés, & hauts de six à sept pieds, & qui soient faits exprès pour les appliquer contre un mur exposé au Midy: ce fumier échauffé échauffe la terre qui est dans la caisse, & par conséquent fait que le Figuier pousse: on réchauffe cette couche sourde, quand elle en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis pour empêcher que le froid n'y pénétre.

Pendant tout le mois de Janvier on continue de semer sous cloche, & sur couche des Laituës à replanter de la manière expliquée dans les Ouvrages de Decembre, & on continue aussi d'en replanter sous cloche soit en Pepiniere, soit en place; & à l'égard des semées on peut ne les pas couvrir de terreau si on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche pour l'approcher bien près du terreau:

on fait la même chose à l'égard du Pourpier qu'on sème sous cloche, on ne sçau-
roit jeter si peu de terre pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette
trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade il faut semer sous cloche de la
crespe blonde, & la semer assez clair, & attendre qu'elle ait poussé sa seconde feuil-
le avant que de la cueillir; il faut semer assez clair ces graines de laituës, afin qu'el-
les puissent devenir grandes; & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les
faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printemps sont la Crespe-blon-
de, & après cela la Royale, la Courte, & sur tout la Coquille, &c. on sème
aussi sur couche dessous cloche de la Porrée à replanter, de la Bourrache, de la
Bugloze, de la Bonne-dame.

La bonne manière de faire des tranchées, & des fouilles de terre n'est pas, com-
me on les faisoit cy-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres
pour les y rejeter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce
moyen perdre du temps, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la
tranchée, & de la longueur d'une toise, c'est à dire jeter sur l'allée voisine tout la
terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin
de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres,
qui sont sorties de la première jauge; cette première jauge étant faite il faut y jeter
pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à
la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, ce
remuement fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette
terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même
temps que trois, ou quatre hommes souillent la terre, & la jettent devant eux, il y
en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus; par ce moy-
en la terre est bien mêlée, & nullement trépuignée comme elle est chez les Jardiniers
qui font premièrement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite
le tout, continuant cette manière de faire des lits de fumier, & de terre, & de les
labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entièrement remplie à de-
meurer.

OUVRAGES DE FEVRIER.

DANS ce mois-cy on continue de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois
précédent, si on a eu la prévoyance, & la commodité de les y commencer,
ou au moins on se met à les commencer tout de bon.

C'est pourquoy on se met à labourer la terre si les gelées le permettent, & sur la
fin du mois, ou plutôt vers la my-Mars, ou même plus tard, c'est à dire vers la
my-Avril on sème en pleine terre ce qui est long-temps à lever, par exemple toutes
fortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorfonneres, & sur
tout, le Persil.

On sème l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les
Fèves de marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre semées dès l'Automne à quelque bon
abri, on les replante sur couche sous cloche, pour les faire pommer de bonne heu-
re: on y replante sur tout les Crespe-blondes qu'on a semées dès le mois précédent,
elles réussissent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à semer un peu de pourpier verd sous cloche, le
dore est trop délicat pour y être semé devant le mois de Mars.

On

On replante des Concombres, & des Melons, si on en a d'assez forts, & tout cela sur couche à quelque bon abry, soit par des murailles, soit par des brises-vents.

On sème aussi à la fin du mois sur couche des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on sème aussi les premiers Choux pommés, si, comme on doit, on n'en a pas en Pepiniere à quelque bon abry de ceux qu'on doit avoir semé dès le mois d'Août, & replanté en Octobre en Pepiniere: on replante ceux-cy en place, prenant grand soin de n'en replanter pas un qui paroisse commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes sortes d'Arbres, on en taille, on en plante; on plante de la Vigne; & proprement dès la my-Février, pour peu que le temps soit beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'Ouvrages.

On fait seulement les couches dont on a besoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On est soigneux pour entretenir les réchauffements d'Asperges, & de cueillir celles qui sont bonnes.

Pour entretenir les réchauffements de Fraisières sur couche.

On dépalisse entièrement les Espaliers, pour les tailler plus commodément, & ensuite on les repalisse de nouveau.

En quelque temps que ce soit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en bottes, & les mettre tremper dans l'eau, ou autrement elles se fanent, & demeurent trop piquantes.

On continué de planter des Arbres quand le temps, & la terre le permettent.

OUVRAGES DE MARS.

AU commencement de ce mois on s'apperçoit bien qui sont les Jardiniers qui ont été paresseux, en ce qu'ils ne fournissent rien de tout ce que les diligents, & habiles fournissent, & en ce que leur terre n'est pas encore pour la plupart ensemencée, si le temps a été assez favorable pour cela; il n'y a plus de temps à perdre pour les premières semences qui sont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terre les planches ensemencées de leurs graines, afin que les arrosemens, & les grandes Pluyes ne battent point trop la terre, & n'en durcissent la superficie, de manière que les graines ne puissent y lever; ils doivent reborder avec un Râteau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arrosemens y tienne, & ne s'épande dans les sentiers: enfin pour peu qu'ils ayent l'esprit de propreté, ils ôtent sans y manquer toutes les pierres que le Râteau trouve en passant.

La manière de faire que les graines soient bien couvertes de terre, est de herfer, c'est à dire mouver extrêmement cette terre ensemencée, ce qui d'ordinaire se fait avec une fourche de fer.

On fait à la my-Mars sans plus tarder les couches pour replanter les premiers Melons.

On sème en pleine terre à quelque bon abry tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des Laituës tant du Printemps, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May, sçavoir les Crepes-blondes, les Royale, & Belle-garde; La Perpignane qui est verdâtre, l'Alfange, les Chicous, la Gene-verte, & la rouge, & la blonde, elles sont près de deux mois en terre, devant que d'être assez fortes pour replanter, & on sème des Choux pomez pour l'ar-

rière saison, & des Choux fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril, & au commencement de May, & s'ils sont trop ferrés, on en replante en Pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On sème des Raves en pleine terre parmy toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cueillir au commencement de May, devant que ny les Oseilles, ny le Cerfeuil, ny le Persil, ny la Ciboule, &c. soient assez fortes pour être incommodées.

On sème de la Bonne-dame en pleine terre.

On sème à la my-Mars des Citrouilles sur couche pour les replanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May si ce n'est des Laituës, il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, ou les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils aient commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur première force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achèvent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plan des Fraisières, qu'on avoit en Pepiniere pour en faire des planches & des quarrés à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On sème dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre de la graine de Passe-pierre, elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquefois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds des Murs.

On sème pour la troisième fois un peu plus de pois, car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-cy doivent être de ces gros pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprès pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On sème dès le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est à propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille étant ainsi mouillée se puisse réchauffer plus aisément.

On sème à la fin du mois, ou plutôt vers la my-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Aoust & de Septembre, le Celeri est d'ordinaire près d'un mois à lever, & on en sème en même temps un peu sur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils soient en fleur: la gelée est plus dangereuse dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guere à les labourer que quand la pleine Lune de Mars est passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse tant pour eux, que pour les Figuiers, & ainsi à l'égard de ceux-cy, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'est assez qu'ils le soient à demy, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gelé, soit, qu'il soit mort d'une autre manière.

À la my-Mars, ou même devant, si le temps est un peu doux, on commence à se-

semer sur couche sous cloche du Pourpier doré, & on continué d'en semer du verd.

On replante en place les Choux pommés, & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepiniere à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'est à dire à allonger leur tige.

On sème sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'Asperges en pepiniere, pour en avoir sa provision, & cela se sème comme les autres grâmes.

On plante les quarrés d'Asperges, dont on a besoin, & on prend pour cela, ou du beau plan d'un an, ou du plan de deux.

La maniere de planter le plan d'Asperges est de mettre deux ou trois pieds ensemble, étendre proprement leurs racines sans les roigner que fort peu, si on ne veut, & ensuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demy l'un de l'autre, la planche doit avoir pour l'ordinaire quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs, mais si on a dessein d'en réchauffer l'Hiver, il ne faut faire les planches que de trois pieds; & il est à remarquer que si on est en terre humide, & fort fraîche le mieux est de ne point creuser la planche, & au contraire la tenir un peu plus haute, que le sentier, afin que les eaux d'Hiver y descendent, & ne fassent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop grande humidité; il faut soigneusement sarcler pendant l'Esté les Asperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à sortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demy pied de profondeur pour donner plus de liberté de sortir aux jeunes Asperges.

Les Raves semées à champ sur couche ne sont d'ordinaire ny si belles, ny si bonnes que celles qui sont semées dans des trous, & sont plus sujettes à devenir creusées & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir jusques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May: tous les autres mois de l'année en produiront assez en pleine terre, si on prend soin d'en semer de temps en temps, & peu chaque fois, & que sur tout on les arrose amplement.

Au commencement du mois ira le temps de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & sur tout le blanc, les gouffes-d'Ail, la graine, & les gouffes-d'Echalottes, les Choux blancs, les Pancaliers &c. On lie les Laituës, qui devoient pommer, & ne le font pas, ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée sur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May: semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de May savoir les Passe-velours, les Oeillets-d'Inde, les Rozes-d'Inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins, tant pour les rendre agreables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toutes sortes de plans & de semences.

On met en terre les amandes, qui sont germées, & on leur rompt le germe devant que de les planter.

On sème dans les parterres de la graine de pavos, & de pieds d'Alloüette, qui fleuriront après ceux qui ont été semés en Septembre.

On plante des Oculus Christi.

On sème vers le 20. du mois sur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition, ou au pied de quelque Arbre.

OUVRAGES D'AVRIL.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année, où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celui-cy, la terre commence d'être tres-propre, non seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter, ou semer, Laituës, Porrée, Choux pommés, Bourrache, Buglose, Artichaux, Estragon, Baume, Violette, &c. Avant le mois d'Avril, elle est encore trop froide, après le mois d'Avril elle commence d'être trop sèche: on regarnit les places, où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont fruits à noyaux, soit par de misérables petits jets en toutes sortes de fruitiers: mais pour cette importante réparation il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux, qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait assurée, car si elle est évidente on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on prend des temps sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des Pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noyé, & si quelques-uns de ces Pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a besoin, qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dès la my-*Octobre* doivent commencer vers la my-*Avril* au moins à faire leurs premières fleurs, & par conséquent il les faut pincer: la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombre de la cinq ou sixième feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblable aux premières, & ainsi pour fortifier les premières on coupe ce nouveau bras immédiatement au dessus de la seconde fleur.

On continue de tailler les Melons, & les Concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Été, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques couches de Champignons en terre neuve; j'ay dit ailleurs la manière de les faire.

C'est dans ce mois qu'est la Lune, qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & sèche, & il en perit beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait une cerne de trois ou quatre pouces de profondeur au tour du pied à l'endroit où on peut juger, que sont les extrémités des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est à dire on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisières, aux Pois, aux Laituës replantées, & même on serfoüit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premières pluies qui viendront.

A la my-*Avril* on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre,

re, pour y blanchir en place, pourveu qu'elle soit bien clair semée, rien ne monte si aisément en graine que cette chicorée.

On sème en place à la my-Avril les premiers Cardons d'Espagne, & on sème les seconds au commencement de May, les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours.

On sème encore de l'Oseille dans ce mois, si on n'en a pas la provision, & on la sème soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein-champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en sème sur le bord des quarrés pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de celle de la grande espee, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On fait la même chose pour du Fenouil, pour de l'Anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons, qui sont sous cloche pour continuer de leur en donner petit à petit davantage jusqu'à la fin de May, qu'on ôte tout à fait les cloches, si on est en bon climat: on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plan s'y estiole, & si après y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter le bras, & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litiere sèche.

A la fin du mois on replante des Raves prises sur les couches, ou on en a élevé, afin d'en preparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garny de feuilles, on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs planches un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluye n'en épargne pas la peine.

On choisit parmi les Laitués pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les Crêpeblondes élevées sur couche, & sous-cloche une partie de celles, qui sont les plus belles pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhuë, Absinthe, &c.

On replante des Laitués du Printemps pour pommer, & voici à peu près leur ordre, & leur suite, la Crêpe-blonde est la premiere & la meilleure comme la plus tendre, & la plus delicate, mais il luy faut de la terre douce & legere, ou sur tout une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne luy convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë George, la Petite-rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent après: la Royale est une tres-belle & grosse Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-cy est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, & l'Auber-villiers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine, que les precedentes: enfin viennent les Alfanges, les Chicons, & les Imperiales, qui sont Laituës à lier: la Laituë de Genne, tant la rouge, que la blonde, & la verte sont les dernieres pour l'Esté, il en faut replanter beaucoup dès le commencement de May pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Esté, c'est de toutes les Laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine il en faut avoir semé sur couche, sous cloche dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la my-Septembre, pour fournir

nir

nir avec la Genné le reste de l'Automne, on sème dès la fin d'Aouft la Coquille, ou Laitué d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës, pour les faire connoître par là, leur difference ne consistant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée: c'est assez que les curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux Marchands; l'usage apprend à les connoître, les deux Crépées sont ainsi nommées à cause que leurs feuilles sont frisées; les Laituës qu'on nomme rouges sont aisées à connoître par leur couleur; la Coquille à la feuille fort ronde avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de Laituës, les plus miserables ce sont celles, qu'on appelle Langues de chat, elles sont fort pointuës, & ne pomment point, la Laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est guere bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de Laituë de Gennes, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'Esté jusqu'à la my Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluye faire la guerre aux Limassons, & aux Limasses qui tortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles plantées, & les Choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les Rous-vents regnent comme c'est leur ordinaire pendant ce mois-cy, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du Potager à la reserve des Asperges.

On continue de tailler les Melons; & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois; & même on en sème en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisières dans les bois, pour en faire des Pepinières à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre sèche, dans une planche creusée de deux ou trois pouces pour retenir, & conserver l'eau des pluyes, & des arrosemens ou à quelque planche voisine des murs du nord.

On ceilletonne les Artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creusée de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demy; chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchez qui sont bons ménagers de leur terre; les deux pieds d'Artichaux qu'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignés d'un bon demy pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devoient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûturner au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans

la my-Mars, & on taille plutôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-cy celles qui n'ayant pas germé avec les autres avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable.

Les Jardins dès le commencement du mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couverte soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plans qu'on y a mis, à la réserve des Chicorées, Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & particulièrement il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots: on sème les seconds à la my-May, & les troisièmes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois; on sème aussi d'autres Fèves dès la my-Avril.

C'est dans ce temps-cy que les Fraisières en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est à dire les Fraisières qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particulière pour eux, ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres-large, leur feuille grande, velue, & presque picquante, mais pour les coucous il est difficile de les connoître, & sur tout julqu'à ce que leurs montans soient faits: la plupart d'entr'eux sont Fraisières qui ont dégénéré, & ainsi les feuilles des bons, & des mauvais se ressemblent assez, mais ces pieds dégénerez en font ensuite par leurs trainasses une infinité d'autres qui sont tres-beaux, & par conséquent fort trompeurs: ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien, qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plan, qui impose par sa beauté, ou se trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres, c'est à luy que convient particulièrement le proverbe de *belle montre & peu de rapport*.

On sème les derniers Concombres vers le dix, ou le douze du mois, pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans des Fraisières, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer c'est ôter les dernières fleurs, & derniers boutons de l'extrémité de chaque montant; pour n'y en laisser que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus près de terre.

C'est particulièrement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui est si féconde, & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les Espaliers, pour retirer de derrière les échals les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, soit particulièrement les grosses: c'est pendant ce même temps que se doit faire la troisième taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau: la deuxième s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit espéré. Dans celle-cy on conte que les fleurs qui doivent nouer, sont nouées, & partant il ne faut icy conter pour Pêches véritables que celles qui sont bien nouées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoy qu'elles paroissent être bien nouées; il est donc à propos de raccourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non seulement ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est à dire font de tres-petits jets, ou ne font simplement que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou

deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les rous-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre la charge qu'on luy doit selon son plus, ou son moins de vigueur: & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur tout s'ils sont venus de noyaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toujours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité: cette troisième taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi en ce temps-cy qu'il faut pincer, c'est à dire rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de Pannée, afin de leur en faire pousser trois, ou quatre mediocres qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particulièrement sur les fort grosses qui poussent à l'extrémité de l'Arbre haut monté, quand en effet il est déjà assez élevé; cela se fait quelquefois, mais rarement sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de tres-grosses branches soit jeunes, soit vieilles qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver; ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au Printemps.

Il n'est pas à propos de pincer tous les autres Fruitiers à la reserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur, les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop dégarnis, si cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pu demeurer inutile, on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive aucun avantage; le pincer s'étend aussi quelquefois sur les Figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de May, comme je l'expliqueray cy-après.

O U V R A G E S D E M A I.

Les effets de la vegetation pendant le mois de Mars n'ont été, ce semble que de petits coups d'essay de la nature qui se prepare à quelque chose de grand; des Arbres fleuris, des feuilles sorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur que de la foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril des Fruits noués, des jets allongés, des semences naissantes, &c. mais enfin quand on est au mois de May c'est tout de bon que cette mere de la vegetation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin, & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des fruits grossissans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes pour ne voir pas tomber leur jardin en desordre: car seulement, s'ils ne sont extrêmement soigneux, & laborieux, tout est à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la dernière confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à farder, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, & par ce moyen ils sont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le lustre & tout le merite qui leur est dû.

Les Pois verts qu'ils ont semés en costieres au mois d'Octobre, vont commencer la recompense de leur peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les fleurs durent d'ordinaire huit, & dix jours, devant que de venir en plateaux; & trois semaines après ils demandent à sortir de leurs cosses;) cependant vers le sept, ou huitième du mois il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, & les Cardes, des Porrées, &c. si on les plante plutôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hyver. On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargés, & éclaircis, on acheve d'en replanter de nouveaux; les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoy qu'il ne paroisse aucune petite racine à leur talon; pourvu qu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'assurer que la plupart donneront de beaux fruits en Automne, & dans la vérité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plutôt; car ceux qui viennent devant ce temps-là, sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de médiocres, & sur tout à quelque bon abry, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premières Pommes au Printemps; ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vite que ceux-cy: ensuite la Porrée pour Cardes se doit planter presque en même temps, elle est bien placée si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est à dire un pied de Porrée entre deux pieds d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sacler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noier dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais pour tout on en voit noier au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours.

On range en même temps les Figuiers dans la place de la Figuiere, pour les mettre dans la disposition qu'on veut; ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment, & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin: car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & le premier de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étendue, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile, & pernicieux, inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup raccourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets nécessaires: bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent, & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans en ôter, ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher; ce qu'étant il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du 1^{er} en d'où elle sort, en esperance que des deux côtés de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la nécessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche, qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes soit à leur souche, soit à des bâtons mis exprés, pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On sème amplement de la Laituë de Genes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter de faux jets, s'il y en paroît; ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons, mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'Arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre; un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on luy ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille étoit compté pour le premier.

On sème de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: celle-cy peut blanchir en place, c'est à dire sans être replantée, si elle est clair semée, & bien arrosée pendant tout le mois; on prend le temps de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guères d'y en venir, comme aussi prend-t-on ce temps-là, pour remettre des Arbres en mannequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne espérance: la maniere de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le mannequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du Mannequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussitôt y verser tout au tour deux, ou trois cruchées d'eau pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde: il est nécessaire de recommencer ces arrosemens deux, ou trois fois pendant le reste de l'Esté.

On replante encore de la Porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle, qui est venue des dernieres semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continue la Pepiniere de Fraisiars jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pommont pas comme elles devroient.

On ne sème plus d'autres Laituës que de la Genes passé la my-May: toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons, & des Concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau; on plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous éloignez de trois toises; elles ont été élevées sur couches, & afin qu'elles reprennent plutôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, le grand Soleil les fait faner, & souvent perir.

On continue de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de la grosse espee: on aime, si on veut, les autres qui sont forts après les avoir bien serrouïs: les Pois ramés donnent plus de fruit que les autres.

On fort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le temps commence d'être en seureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin; il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la serre, pour accoustumer les Orangers au grand air.

On taille les Jasmîns en les fortant, c'est à dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demy pouce près.

À la fin du mois on commence à faire les premieres tontures des palissades, des Bouïs, des Filarias, lfs, Espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les plantes rôtissent; & avec des arrosemens elles profitent toutes à veüe d'œil; on arrose aussi les Arbres nouveaux plantez; & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces au tour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens.

semens, jusqu'à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris, & après cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Celery à la fin du mois, & on a deux manieres de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de Celery éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir rehausser de terre par le moyen de celle qu'on a fortie des rayons, & qu'on a élevée sur les planches voisines: ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que cy-devant, & à la fin de l'Automne après les avoir liés de deux ou trois liens, on les élève en mote, pour les replanter tout le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois on commence de lier la Vigne aux échalas, & de Palisser les pieds qui sont en Espalier, après avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent, un mois après; on a pu en planter tous les mois depuis le mois d'Aoult, & ceux là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dès qu'il se peut, on épluche les Abricots, quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce temps-là, ou au commencement du mois qui suit, on sème les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver: les plus forts, qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles, qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May les jets des Arbres d'Espalier sont assez sujets à se glisser derrière les échalas, comme j'ay dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne-heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revue exacte le long des murs, pour remédier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de precaution; beaucoup deviennent tout tortus, tout raboteux, rabougris, & recroquebillez, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broiées, & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler, les Figuiers, & sur tout ceux des caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmy les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois precedens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & sèche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les alées, & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les

faire perdre dans les alées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches, qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'Ocilletpour en avoir de double sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de May leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce plan devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils aient pris terre devant l'équinoxe: d'autres se content de semer leurs graines devant l'équinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpe-vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons, & les Imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce temps-cy détruisent les Fraisières, & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes qui mangent entièrement les feuilles des Groseillers, & font par là périr les Groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines, qui levent trop druës, & replanter ailleurs les arrachées, sçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narcisses blancs doubles quoyque tout en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

O U V R A G E S D E J U I N .

JE redis ici la même chose que j'ay déjà redite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'est à dire qu'il faut faire dès l'entrée de celui-cy tout ce qu'on n'a pû faire le mois precedent, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages à la reserve toutefois des couches, qui ne sont plus nécessaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois; ils serviront pour le Printemps suivant, étant bien bien arrosés; les arrosemens sont inutiles, si l'eau ne penetre pas jusqu'à la racine, & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arrosemens amples, & sur tout dans les terres sèches, car dans les terres humides, & fortes il faut arroser & moins souvent, & plus amplement: par exemple les Artichaux dans les terres legeres ont besoin d'une cruchée de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruchée peut servir à trois pieds.

Vers la my-Juin on replante le Porreau à demy-pied l'un de l'autre dans un trou creux de six bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'approcher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de semer de la Chicorcée & de la Laituë de genes, pour en replanter au besoin le reste de l'Esté: on recueille la graine de Cerfeuil, qui est la première de l'année à monter sur le Cerfeuil semé d'Automne, c'est à dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse sécher: ensuite on les bat comme le Bled, & on vance la graine de même.

La même maniere se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille cha-

chacune dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Aoust prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demy l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder toutes les tontures de palissades, & de bouis, en sorte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le temps de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement & tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine à une demi-cruchée pour chaque pied.

Dés la my-Juin on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur tout les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où se doit mettre l'Ecusson: le bon temps est toujours devant le solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir, & de se fendre: on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps-ci, & le bon temps à labourer pour les terres sèches est un peu ou devant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau penetre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs: & à l'égard des terres fortes humides il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer: les Jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averfes d'eau, qui viennent en ces temps-cy par les orages, & cela sur tout si leurs terres sont legeres: ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes, pour faire écouler les eaux hors de quarrez, comme j'ay dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'Oeillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soutenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais aussi la plupart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent les Fraisières & les Laituës pommées.

On cultive soigneusement les Orangers suivant la maniere que j'ay expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusques à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratifier.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On sème des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

OUVRAGES DE JUILLET.

CE mois-cy demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois precedent, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couchés; les grandes chaleurs sans les arrosemens font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on sème des Chichorées pour l'Automne, & pour l'Hyver; on sème de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On sème encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arrosés, pour en avoir au commencement d'Aoust.

Si la saison est fort sèche, on commence à la fin du mois à greffer à Oeil dormant sur les Coignassiers, & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On sème de la Laituë Royale.

On sème pour la dernière fois des Pois quarrés à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulièrement les Pêchers font plusieurs jets: on commence à la my-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Aoust, & jusques à la my-Septembre.

OUVRAGES D'A OUST.

Dés la my-Aoust on commence de semer les Espinars pour la my-Septembre, & des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'Automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisières en place qu'on a élevés en mote.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des cosses paroissent sèches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout sécher.

On recueille aussi la graine de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Eschalottes, & de Rocamboles.

On sème des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois on sème à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pepinière à quelque autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On sème tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dès le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litière.

On peut semer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite.

On arrose beaucoup.

On

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laitués Royales, & des Perpignanes, qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hiver.

On sème des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On tond les palissades pour la seconde fois. On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur; sçavoir les Pêches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande: celui d'en haut doit être toujours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dés la my-Aoult on commence à couvrir de terreau les Oseilles, qu'on a coupées bien ras; pour les remettre en vigueur; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pourroient pourrir si on y en mettoit davantage.

On sème encore de l'Oseille & du Cerfeuil, & des Ciboules.

On arrache les traînasses des Fraisiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui est dès la fin de Juillet, ou au commencement d'Aoult, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'Artichaux, les Pommes en étant ôtées.

On sème encore des Espinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On sort les Oignons de terre, quand les montans commencent à seicher, & on les laisse dix ou douze jours à l'air, pour se seicher devant que de les serrer dans le grenier, ou autre lieu sec; ou les mettre en liasse, autrement ils s'échaufferoient étant serrés devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille les Échalottes dès le commencement du mois, & on sort l'Ail de terre.

A la fin d'Aoult les Fleuristes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoucles, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Imperiales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches guêpes, qui mangent les Figues, les Muscats, & autres fruits; & pour cela on atache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel, ces Mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces Fioles, & y perissent dans l'eau; il faut les changer d'eau, d'abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces petits malheureux Insectes.

On replante le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'enfuit pas que tous les autres le soient: les beautés de l'Oeillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

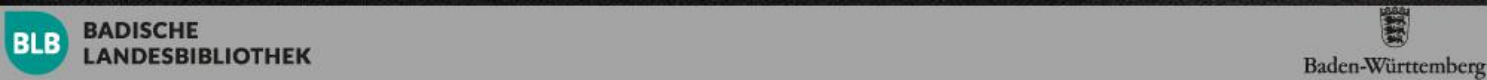
On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feuilles des Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, empêchant que la feve ne sorte en dehors.

Il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

On replante encore des Choux d'Hyver, & des Laitués Royales, & des Perpignanes.

On sème les pois de Tiberiades.

On coupe de nouveau les Oseilles coupées.



OUVRAGES DE SEPTEMBRE.

LA terre des Jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-cy, en sorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des Plantes Potageres, soit semées, soit replantées, ce qui n'est pas si nécessaire les mois précédens, tant parce qu'on en réserve beaucoup pour les Plantes d'Hyver, sçavoir Laituës, Chicorées, Pois, &c. que parce que certaines Plantes demandent un assez long-temps pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois precedent.

On fait des couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus près à près, que durant les mois précédens, c'est à dire qu'on les met à demy pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus si larges.

Il en faut replanter dans presque toutes les places vuides dès le commencement du mois jusques vers le quinze, ou vingt; on sème à la fin du mois des Epinars pour la troisième fois, & ceux-là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

On peut encore à la my-Septembre semer quelques planches d'Oseille, ou en replanter de vieille, elle pourra être assez forte devant les premières gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraisières de la Pépinière à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout temps les Plantes, qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinzième du mois les Pêchers sur Amandier, & sur d'autres Pêchers en place: la sève y est pour lors assez diminuée, pour ne pas noier les Ecussions.

On lie avec de petit osier, & ensuite on enveloppe soigneusement vers le quinzième du mois de grande litière, ou paille neuve quelques Cardons d'Espagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze, ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrêmement droits, autrement ils se renversent, & crevent sur un des côtes; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent sur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante sur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pépinière à quelque bon abry, pour en replanter en place incontinent après l'Hyver.

On replante depuis le quinzième du mois jusqu'à la fin, & à la my-Octobre les Laituës coquilles à quelque bon abry, & sur tout dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril, ou de May.

On lie d'un lien, ou deux par bas le Celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre sèche pour le faire blanchir, & on prend soin de ne le point lier que par un temps fort sec; la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extrémités des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de sève qui y seroit inutile, ainsi elle demeure dans le pied, & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terrreau les Oseilles coupées.

On

On sème des Mâches pour le Carême, les Raiponces ne valent pas la peine d'être semées dans un Jardin; on en trouve assez le Printemps dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'est particulièrement dans ce mois-cy, & pendant toute l'Automne que toutes sortes de Jardiniers souhaitent de la pluye.

On tâche de faire perir avec des fioles pleines d'eau emmielée les mouches, & les guêpes qui mangent les Figues, les Muscats, les Poires, & autres fruits, &c.

On sème des Payots, & des Pieds-d'alouëtte dans les Jardins à fleur, pour en avoir qui fleurissent en Juin, & Juillet devant ceux qu'on sème en Mars.

Dans ce mois-cy, & le mois precedent on replante de la Chicorée parmy les Laituës à pommer; celles-cy doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë; les arrosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud, & sec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, si c'est en terre sablonneuse doit avoir été semée depuis la my-Août jusqu'à la saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois; & si c'est en terre forte elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter, c'est à dire grosse à peu près comme un doigt; il la faut planter jusqu'à la my-Septembre, & l'espace de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois, & plus près après au commencement de Septembre, sans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote, deux, ou trois doigts avant dans la terre sèche, & sablonneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur; cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venue toute grande devant les grands froids ne sauroit se conserver l'Hyver.

O U V R A G E S D O C T O B R E .

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois precedent à la reserve des greffes, dont la saison est passée, sur toutes choses on prepare le Celery, & les Cardons; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même sur de vieilles couches pour les y pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint Martin.

À l'entrée du mois jusqu'au dix, ou douze on sème des Epinars pour en avoir aux Rogations.

Et on sème aussi le dernier Cerfeuil sur terre, afin qu'il soit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Dès l'entrée du mois, si on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on se met à défaire les couches, & à faire des meules du fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver sur ces meules; on met à part tous les terreaux; pour s'en servir au besoin dans le temps des nouvelles couches; & pour ce qui est du fumier le plus pourri on le porte sur les terres qui sont à fumer.

À la my-October on remet dans la serre les Orangers, les Tubereuses, & les Jasmins, on les y range avec quelque symetrie agreable, on laisse les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gele pas, toujours fermées la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme, & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes.

On met les pots de Tubereuses sur le côté pour les égoûter, & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commence de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que leurs feuilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de Laituës d'Hyver à de bons abris, & de bonnes costières à six, ou sept pouces les unes des autres, il en perit assez pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la my-Octobre les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes, & humides pendant ce mois, soit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette saison-cy, que la Campagne est la plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisément penetrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches guêpes qui détruisent les Figues, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Paires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abry au Midy, ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura semé, quand il en sera temps.

OUVRAGES DE NOVEMBRE.

DANS ce mois-cy on commence à faire le Printemps par le moyen des couches, sur lesquelles on sème de petites Salades, c'est à dire Laituës à couper, Cerfeuil, Cresson, &c.

On plante des Laituës pour pommer sous cloche, ou sous chassis, on y replante des pieds de Baume, d'estragon, de melisse: on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil macedoine; on y sème des Pois, des Fèves, du Persil, Pimpernelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la disette qui est une compagne ordinaire de la saison morte pour ceux, qui ont manqué de prévoyance; car enfin le froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des paresseux, & ainsi dès le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porree, Celery, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction; & même dès que le froid commence à se déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'est le temps propre pour faire toutes sortes de Plans d'Arbres, & de Groseilles, & de Frambroises, & il faut bon continuer toujours jusqu'à la fin de Mars, à la réserve quand il gele bien fort, ou que la terre est convertie de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps on met des Arbres, & Arbustes dans des manequins, qu'on place à quelque endroit particulier, & sur tout du côté du Nord; on y en met de tige, aussi-bien que de nains, & on tient un bon memoire pour l'ordre des espèces: ces manequins doivent être à demy pied l'un de l'autre, & enterrez si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ces manequins les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits, & dans le milieu du manequin ceux qui sont destinez à mettre en plein air.

Dés

Dés que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers, qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en falloit, par exemple si c'est pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nort, pour servir d'un petit abry en attendant qu'on couvre entierement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures, à mesure que le froid augmente: ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir de feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux, ou trois liens par bas, & ensuite on les envelope de grand fumier sec, ou de paille qu'on relie encore, ainsi que nous avons dit cy-dessus en parlant des Cardons.

Dans les terres sèches on bute un peu les Artichaux, cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont causé de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer, tout au moins, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier tout proche, pour le remettre, si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venus, on acheve de lier les Chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même maniere les autres Chicorées, qu'on n'a pu lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons cy-après.

On coupe les montans des Asperges la graine en étant meure, laquelle on prend soin de serer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plutôt ces montans, tant pour la graine qui en periroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchants petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec pour serer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on l'arrache les pieds en mote, devant que les gelées y aient mordu, & on les plante fort près à près dans la serre; ce sont par exemple toutes les Racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes, les verts sont plus propres pour cela, que les violets, ceux-cy sont plus tendres, résistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs; les Chicorées tant les blanches, que les sauvages, même le Porreau, & le Celery, quoy que l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre étant bien couverts, bien entendu que, quand le Celery est blanchi, il le faut manger, autrement il pourriroit, & il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert, celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des bois, sont bien de faire ramasser des feuilles, non seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ay dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres, qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre ensuite de bonnes terres neuves.

On fait quelques couches à Champignons : la maniere de les bien faire est de choisir un endroit de terre neuve, & tant que faire se peut, qu'elle soit legere, & sablonneuse, de creuser cinq, ou six pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier soit de cheval, ou de mulet, & qu'il soit déjà un peu sec comme ayant été mis en pile depuis quelque temps: on fait ensuite la couche haute d'environ deux pieds, rangeant, & pressant le fumier autant qu'on peut, en sorte toutesfois que la partie d'en haut soit disposée en dos d'âne, pour faire écouler à droit, & à gauche les eaux qui pourriroient les fumiers, si elles y penetroient; en suite de cela on couvre toute la couche d'environ deux pieds de la terre voisine, & par dessus cette terre on met encore trois ou quatre pouces de liere, qui pendant l'Hyver puisse garentir du gros froid, & pendant l'Esté garentir du gros chaud les Champignons, qui doivent pousser au bout de quatre, ou cinq mois.

On émouffe les Arbres, qui en ont besoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs, dont on doit avoir fait provision pendant l'Esté, pour couvrir les Figuiers tant ceux, qu'on a en Espalier, que ceux qui sont en Buisson, & pour cela à l'égard des derniers on leur lie avec de l'ozier le plus qu'on peut ensemble toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture; & à l'égard de ceux des Espaliers on tâche de laisser sur les côtes autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soutenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément, & à moins de frais; on y laisse cette couverture jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel temps on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit, qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gelées d'Hyver sont dangereuses pour le bois qui en est mouëlleux.

Ceux qui ont des tiges à leurs Poiriers, font bien non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver: si on ne parvient pas à tout faire périr par là, au moins est-ce toujours autant d'ennemis ruinez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du souper, soit pour faire des paillassons, soit pour preparer des Arbres qu'on doit planter, dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayons en terre les Arbres qu'on n'a pu planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide au tour des racines, autrement les grandes gelées les gâtent.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter, mais communément on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est ce me semble en avoir assez long temps que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre, ou d'Octobre.

La maniere de les réchauffer est premierement d'oter la terre du sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demy de large, si originairment le sentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre près

prés de la touffe : ce sentier ainsi vuide on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trépiqué, enforte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; ensuite de quoy il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveler la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, enforte que les Asperges ne poussent pas assez bien : ce même renouvellement de sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est nécessaire, & pour l'ordinaire cela s'en va environ tous les dix ou douze jours : que s'il est survenu de grandes pluies ou neiges, qui ayent trop pourri ce fumier, enforte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez vehemente, il le faut ôter entierement, & y en mettre de nouveau à la place, car enfin il faut que ce sentier soit toujours extrêmement chaud; à l'égard de la planche où est le plan, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profond, d'abord qu'on a achevé de remplir le sentier (on ne le peut plutôt à cause du transport des fumiers, qui ne se peut faire sans trépiquer beaucoup la terre,) cela fait on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Asperges, qui pour ainsi dire, sont comme mortes, ou au moins engourdies par le froid de la saison, au bout de quinze jours, dis-je, on visite sous ce fumier pour voir, si les Asperges ne commencent point à pousser, & en ce ca.-là sur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand soin de bien couvrir aussi de grand fumier, & sur tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénétre le moins du monde jusques à l'Asperge; car enfin tendre & delicate comme elle est la moindre atteinte de froid la gâte entierement : que si pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de dessus les cloches, afin que l'Asperge soit veuë de ces rayons, qui animent toutes choses, joint que si on a des chassis de verre pour mettre par dessus les cloches, & couvrir ainsi doublement les planches entieres, cela est encore plus commode, & plus avantageux, pour contribuer à l'effet de ce petit chef-d'œuvre; par ce moyen les Asperges venant à sortir de cette terre échauffée, & rencontrant un air chaud sous ces cloches viennent rouges & vertes, & de la même grosseur & longueur, que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que non seulement elles n'ont senty aucune des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire sans vanité que j'ay été le premier, qui par de certains raisonnemens plausibles me suis avisé de cet expedient, pour donner au plus grand Roy du monde un plaisir, qui luy étoit inconnu.

J'ajoute icy que regulierement une planche d'Asperges bien réchauffée, & bien entretenue produit assez abondamment pendant quinze jours, ou trois semaines, & afin que le Roy ne manque pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau, qu'il voit d'un si bon œil, d'abord que les premieres planches se mettent à donner, je commence à réchauffer autant de nouvelles, & continue ainsi de trois semaines en trois semaines jusques à la fin d'Avril, que la nature m'avertit, qu'il est temps de mettre fin aux violences que je luy ay faites, & qu'elle veut à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches ont quinze toises de long, que chaque fois j'en réchauffe six, qu'il y entre au moins cinquante charretées de fumier neuf, & que le seul chagrin, que je trouve dans cet ouvrage, est d'y voir casser un nombre infini de cloches à les couvrir, & découvrir tous les jours, quelque soin que je prenne pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes, elles y poussent veritablement, mais outre qu'elles n'y viennent pas si belles, elles ont encore cet inconvenient de perir fort promptement.

On

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Perfil-Macedoine, &c. Tout de même que des Asperges, mais d'ordinaire cela se fait plutôt sur couche, qu'en pleine terre, & le succès en est prompt, & infallible, & particulièrement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille aussi belle, que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres sèches dans le quinzième de ce mois, tant afin de les rendre impenetrables aux pluies & aux eaux des neiges, que pour faire perir les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plutôt on replante en mote en quelque endroit seur, les choux pommés, dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux; on fait la même chose en May à l'égard de certaines Laituës pommées, qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne-heure, c'est à dire vers Noël, ou vers la Chandeleur, on en sème sur couche dès la my-Novembre; j'ay expliqué la maniere de faire des couches dans les ouvrages de Février: ce qu'il y a de particulier pour les Raves est, qu'il faut battre avec un ais la superficie du terreau, pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau frotté de quelque poudre blanche, soit plâtre, soit chaux, &c. & étant deux à le rendre bien bandé, tant sur la longueur de la couche, que sur la largeur, on marque des lignes blanches à trois, ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étendue de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois rond de la grosseur d'un bon ponce on fait des trous le long de chaque ligne éloignez pareillement de trois à quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces rayes blanches; & qui font leurs trous à la boulevard, ont leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près à près, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou, courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves, & peu de Navet; il y a bien des Maréchez, qui pratiquent de faire en Février & Mars des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela il faut faire les trous éloignez de sept à huit pouces; ces Laituës par rayons seront cueillies, avant que les Raves soient bonnes à cueillir.

S'il gele bien fort, on couvre la couche avec de grand pleyon pendant cinq ou six jours, & outre cela pour les deffendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort près de la superficie du terreau, & on bouche même les côtez, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons: que si elle n'est que mediocre, on n'a que faire d'aucune couverture, la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées levent au bout de cinq, ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estielleroient en perçant au travers du pleyon.

Il ne faut pas manquer dès le commencement du mois de déplanter en mote le Celeri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet dans des planches particulieres, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre planche le mettant fort près à près, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dès que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver, qui sont plantées à de bons abris, & ce doit être non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur

cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

OUVRAGES DE DECEMBRE.

SI c'est à propos que j'ay dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pu achever dans le mois precedent, c'est particulièrement à l'entrée de celuy-cy qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer; dès que Decembre est venu il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entierement dépouillée de ses agrémens ordinaires; la gelée qui ne manque gueres de se signaler dans ce mois-cy, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez delicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs, & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de ferrer, & de couvrir ce qui n'a pu l'être dans le mois de Novembre, sçavoir Chicorées, Cardons, Celeri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Porreaux, Figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, sçavoir Pois, Fèves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit ce qu'on avoit avancé en deux, ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulièrement du Midy, pour en avoir au mois de May; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessus de la superficie de la terre, ou se doivent faire les semences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place: il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier: la maniere de mettre germer ces amandes est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates toutes les pointes en dedans, en sorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'amandes rangées de la même façon des premières, & puis un troisième, un quatrième, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en mote, on leur rompt le germe & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demy, & on met à demy pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas, car elles endurent le bois & la serpette n'y sçauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalissés, autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement il faut faire

faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois, & quand la grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne laitue Crêpe-blonde, & dès qu'elle est un peu forte (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pépinière sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite mote pour les replanter à cinq ou six sous chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litière, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne-heure, c'est à dire vers la fin de Mars, & continuer jusques à ce que la terre en produise d'elle-même sans le secours des Fumiers chauds. En ce temps-cy à l'égard de ceux qui travaillent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée se paille à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout perit.

Quand pendant tout l'Hyver on élève des Laituës sur couche & sous cloche, il faut être fort soigneux de lever souvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & perit beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres; il faut même netoyer le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité, & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire sécher l'humidité qui s'amasse sur les feuilles: le principal de tout est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvelés de temps en temps.

SECOURS QU'ON PEUT TIRER D'UN

Jardin Potager pendant le mois de Janvier.

Outre les bonnes Poires de l'Echasserie, d'Ambrete, d'Epine, de Saint Germain, de Marin-sec, de Virgoulé, de bon Chrétien d'Hyver, &c. Outre les bonnes Pommes de Calville, Renette, Apis, Capendu, Fenouillet, &c. & enfin outre quelques Raisins, sçavoir Muscat ordinaire, Muscat long, Chaffelas, &c. Chacun peut avoir des Pommes d'Artichaux.

Avoir toutes sortes de racines, sçavoir Bete-raves, Scorfonere, Carotte, Panais, Salsifis commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons-d'Espagne & des Cardes-d'Artichaux blanchies.

Du Celeri blanchi.

Du Persil-Macedoine blanchi.

Du Fenouil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs, &c. Tout cela ayant été mis dans la serre pendant le mois de Novembre, & Decembre, de la maniere que je l'ay expliqué en parlant des ouvrages qui se font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux-pancaltiers, des Choux de Milan, & des Choux-blonds, autrement à large-côte.

Ces sortes de Choux ne vont point dans la serre, au contraire il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir aussi des Citrouilles & des Potirons par le moyen de la serre.

On

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons confits, des Capres-Capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le secours de la serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont même meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers réchauffez avoir de belle Oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Buglose, &c.

Avoir de petites salades de Laituës à couper avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même de petites Raves sur couches, pourveu que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées ne soit pas si terrible, qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles sont, & qu'on puisse leur donner quelques réchauffemens, faute de quoy tout ce plan des couches est sujet à jaunir, & perir entierement.

On peut aussi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprés pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de Fleurs or celles des Lauriers-Thim, & des Perce-neiges; mais par le moyen des couches on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacinthes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier-rose pour mettre autour des plats, qu'on sert à table.

SECOURS DE FEVRIER.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoucir un peu en ce mois, & ainsi à l'égard des Fleurs par le moyen d'un bon abry, & d'une bonne exposition on peut avoir naturellement ce que j'ay marqué dans les Secours du mois precedent pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Primeveres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques Totus albus.

Mais à l'égard des Potagers on n'a encore que toutes les mêmes choses marquées cy-devant, c'est à dire qu'on continué sur tout à consumer ce qui est dans la serre, & qu'on a par le moyen des couches, & des réchauffemens, sçavoir les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges, &c.

SECOURS DE MARS.

On a sur couche abondance de Raves, & de petites Salades, & d'Oseille, & des Laituës pommées sous cloche, & ce sont de ces Crespes-blondes semées en Novembre, & Decembre, & replantées ensuite sur d'autres couches. Les autres Laituës ne réussissent point sous cloche.

On continué d'avoir des Asperges réchauffées, & de consumer ce qu'on avoit conservé dans la serre, sçavoir Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, si le froid n'est point extraordinairement violent, on a partout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expositions dans les mois precedens, & de plus on a des Violettes, des Hyacinthes, des Passe-tout, des Anemones simples.

Et sur la fin du mois on a des Narcissés d'Angleterre, des Narcissés d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narcissés nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique tant la simple que la double, tant la rouge, que la gris-de-lin, de l'Hellebore, quelques Jonquilles simples, dont on en fabrique, quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux, ou trois dans un même bouton.

On n'a plus besoin de forcer aucunes fleurs, si ce n'est des Jonquilles soit simples, soit doubles, si le temps est fort dur.

Et si le temps est fort doux on a les Anemones doubles, les Oreilles d'ours, les Fritillaires, quelques Tulipes printannieres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perse, les Jonquilles à la fin du mois.

SECOURS D'AVRIL.

ON a amplement des Raves, des Epinars, & des Salades avec des fournitures, & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois des Laitués Crespes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement on n'en a point; car les Laitués d'Hiver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dès l'entrée du mois des Fraises par le secours extraordinaire des couches, & des chassis de verre, si on a pû, ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venues sans artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Imperiales, Hyacinthes, Narcissés de Constantinople, Narcissés d'Angleterre, & d'Alger, Narcissés blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hepatiques tant la gris-de-lin, que la rouge, & sur la fin du mois on a les belles Tulipes.

SECOURS DE MAI.

C'Est icy le regne de toutes sortes de verdure, & de Salades, & de Raves, & d'Asperges, & de Concombres pour l'abondance: les Pois, & les Fraises commencent à donner, on peut, ou on doit avoir de l'Alfange, & des Chicous blancs, pourveu qu'on en ait élevé sur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscades, les Marguerites, Flammes, Chevre-feuilles printanniers, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la serre à la my-May.

Des Narcissés blancs tant doubles, que simples, des Pyvoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Aloettes printanniers.

On

On a la Trefle jaune, qui est un abrisseau, les Lilas tant l'ordinaire, que celui de Perse. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées mulquées blanches tant la simple, que la double, c'est à dire les Juliennes: les Ancolies, les Veroniques, les Hyacinthes à panache, les Martagons jaunes, avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Espagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois abondance de Fraises, & de quelques Cerises precoces.

SECOURS DE JUIN.

On a l'abondance de toutes sortes de Fruits rouges, sçavoir Fraises, Groscil-les, Framboises, Cerises, Bigarraux, &c.

Quelques Poires, & sur tout celles de petit Muscat.

On a en pleine terre abondance de toutes sortes de Salades avec leurs four- nitures.

Abondance de toutes sortes d'Herbes potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes de Porrée.

Abondance de Pois, & de Fèves tant de marais, que d'haricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blan- che.

Abondance d'Herbes fines, sçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hysope, La- vande, &c.

Et d'Herbes medicinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alfanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Genes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs tant pour garnir les plats, que pour en faire des vases, sçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lin, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, & de pa- nachez, des Pensées jaunes, & des violettes, des Pieds d'aloüette, des Juliennes des Fraxilenes, des Rosés de toutes les façons, les doubles, les Panachées, les Eglantiers doubles, des Rosés de Gueldre, des Rosés canelles, des Lis blancs, des Lis jaunes, des Matricaires, des Lis alphondeles, des Musles de veau, des Virga aurea, des Jassez des deux couleurs, les Gladioles, des Veroni- ques, des Oeillets d'Espagne, des Mignards, des Verbascunes, des Coqueriers doubles, des Tnalapi de deux especes, la grande, & la petite, des Muscipula, des Valerienes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc, & Pincarnat, des Lismachies jaunes, des Gands de nôtre-Dame, & vers la my-Juin du Chevre- feuille Romain, des fleurs d'Orange, des Tubereuses, des Anemones simples, de la Mignardise, des Viola Marina.

On a encore de belles Pommes de reinete.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a aussi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jerusalem doubles.

SECOURS DE JUILLET.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Cerifes, Griottes, Bigarreaux.

Abondance de Fraifes, de Pois, & de Fèves.
Abondance de Choux pommez, de Melons, de Concombres, & de toutes fortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes, ſçavoir la jaune, la Cerifette.

De la Calville d'Été.

Beaucoup de Poires, ſçavoir les Magdelaines, les Cuiſſe-madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la my-Juillet, ou à la fin du mois on a les premières Figues.

On a des Pois, des Fèves de deux fortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la my-Juillet.
On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs on en a encore beaucoup, & la plupart de celles qui ſont marquées dans le mois précédent.

On a de plus les Geranium nocte-Olens, la Rhuë avec ſa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jeruſalem tant ſimples, que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent juſqu'en Novembre, les Cyanus blancs, & violets clair, les Capucines, les Camomilles, les Staphiſagria, & vers la my-Juillet commencent les Oëillets.

SECOURS D'AOUST.

ON a abondance de Poires d'Été, & de Prunes, & de quelques Pêches Madelaine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chicorée blanche.
Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons, & de Concombres.

On a quelques Citrouilles aouſſées.

Beaucoup de choux pommez.
On a du Verjus de grain.

On continuë d'avoir toutes les verdure, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail, & l'Echalotté.

Abondance de Pieds d'alouëtte, de Roſes d'Inde, & d'Oëillets d'Inde: abondance de Roſes muſcates, & des Roſes de tous les mois, du Jaſmin, des Pieds d'alouëtte tardifs, des Tubereuſes, des Matricaires, & des Thapſi grands, & petits; de plus les Soleils vivaces, les Oculus-Chrifti, &c.

SECOURS DE SEPTEMBRE.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprés, Perfiques, &c.
 L'abondance des Rouffelets; des Fondantes de Brest; quelques Beurrés, &c.
 L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.
 Sur la fin du mois commence l'abondance des secondes Figues.
 A la fin du mois on a quelques Cardons d'Espagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelques pieds de Celery, beaucoup de Citrouilles aoustées, beaucoup d'Artichaux, & encore des Melons.
 Quelques Choux fleurs.
 On commence d'avoir de bon Muscat.
 On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.
 On a du Verjus de grain.
 Et quelques Oranges.
 Pour les Fleurs on a l'abondance des Tubereusés, on a des Altes, ou Oculus-Christi, des Passe-velous, ou des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Rosés d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers rosés tant le blanc, que l'incarnat, les Rosés d'outremer, des Giroflées ordinaires, sçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones simples.

SECOURS D'OCTOBRE.

ON a l'abondance des secondes Figues.
 L'abondance du Muscat, & du Chasselas.
 Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de Lanfac, de Crafsane, de Messire-Jean.
 Abondance de Chicorée, & de Celery, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Porrées, de Champignons, de Concombres; encore même quelques Melons, si les gelées n'ont pas été fortes.
 On a toutes les verdure des Potagers, Oseille, Porrée, Cerfeuil, Persil, Ciboules, les Racines, l'Ail, l'Oignon, les Echalottes.
 Abondance de Pêchers, sçavoir les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet, & de Cadillac, les Pavies jaunes, les Pavies rouges.
 Des Epinars, des Poistardifs.
 A l'égard des Fleurs on a des Anemones simples, des Tubereuses, du Laurier-thym, des Passe-velous, du Jasmyn, des Lauriers-rosés, des Ciclamen, &c.

SE

SECOURS DE NOVEMBRE.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquises, les Mesire-Jean, les Crasanes, Petitoins, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Leichafferies, Amadottes, &c.

On a des pommes d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets, & Capendu commencent à mûrir.

On a des Epinars, Chicorée, Celery, Laitués, &c. Salades, & des Herbes potageres; on a quelques Artichaux, & des Choux de toutes façons, on a des Racines & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs on a presque la même chose que le mois precedent, & le commencement des Talaspis semper virens.

SECOURS DE DECEMBRE.

ON a par le moyen de la serre toutes les mêmes choses que nous avons cy-devant expliquées, pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Alperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinars.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds qui sont les plus delicats, que les verds.

On a abondance de Poires de Virgoulé, d'Epines, d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reînette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs on a abondance de Lauriers-Thym, on a des Anemones, & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine non seulement du secours, qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les ouvrages, qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison. Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir de juger seurement à l'inspection de ce Potager, si en effet il est si bien garni, qu'il ne luy manque rien de tout ce qu'il doit avoir: Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toujours actuellement tous les avantages dont on luy est obligé; on sçait bien qu'il doit produire pour toute l'année, mais on sçait bien aussi qu'il ne produit pas

pas tous les jours de l'année, par exemple dans les mois d'Hyver, on n'y voit presque aucune de ses productions, la plupart en étant dehors, parce qu'on les a mises dans des serres pour les conserver, & d'ailleurs parmi les Plantes qu'on y voit en d'autres temps, combien y en a-t-il, qui dans ces temps-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin: il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquefois des cinq & six pour y parvenir, ainsi en est-il dans le commencement du Printemps pour tous les legumes, & verdures, ainsi en est-il l'Esté pour les principaux fruits des autres saisons, & voilà pourquoy j'ay crû, qu'il ne seroit pas inutile d'expliquer plus particulièrement, en quoy consiste le merite d'un Potager, à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver, chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus exacte, je tâcheray de faire à peu près le portrait de celui du Roy, il est en son espece le plus grand qu'on ait jamais vû, aussi bien que son Maître est le plus grand Prince qui ait jamais paru: ce portrait n'est pas fait pour engager personne à le copier; mais cependant chacun y pourra faire le raport du grand au petit, & prendre ensuite les mesures qu'il jugera luy être convenables.

Je commenceray ce Chapitre par le mois de Janvier comme j'ay commencé les deux precedens, & je dis d'abord, que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin, dont est question: si on y voit premierement une quantité raisonnable de Laitués d'Hyver plantés en costiere, & couvertes de paille longue ou de paillassons: si on y voit en second lieu quelques quarrés d'Artichaux, & de Porree bien couverts de grand fumier, & qu'il en soit de même pour du Celeri, des Chicorées, du Persil ordinaire, du Persil-Macedoine, &c. en troisiéme, lieu des Choux d'Hyver, & des Ciboules, de l'Oseille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernieres ayent quelque sorte de couverture: en quatriéme lieu des quarrés d'Asperges sans aucune façon, à moins que ce ne soit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre: le surplus des Plantes Potageres doit être ferré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommés d'Artichaux, Choux fleurs, &c. en cinquiéme lieu des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des fouilles faites pour en raccommoier de languissans: en sixiéme lieu des gens appliquez à nettoyer la mouffe, & autres ordures, qui gâtent les Fruitiers: & si par dessus cela on y voit quelques couches pour des nouveautez du Printemps, sçavoir Fraises, Raves, petites Salades, Pois, Féves, Laitués pommés, Persil, Plan de Concombres, & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffés, & quelques autres Arbres pareillement; que ne doit-on point dire à la loüange du Jardinier, si particulierement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage negligez.

Aprés avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & potager pendant le mois de Janvier, je ne croy pas qu'il soit necessaire d'ajouter ce qui le rend imparfait, & desagrecable, non seulement à l'égard de ce mois, mais aussi à l'égard de tous les autres, dont je parleray ensuite, puisqu'on voit assez de soy-même, que c'est le contre-pied de ce que je viens d'alléguer, c'est à dire la disette, la negligence, la mal-propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

Dans le mois de Février il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plupart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois precedent, & même si sur la fin de ce mois le temps paroît assez temperé, & qu'il y ait eu un considerable dégel, qui vray semblablement promette la fin des grandes froidures il faut, qu'on commence à labourer les quarrez, & les platte-bandes, dresser les planches, semer ces

fortes de graines, qui sont long-temps à lever, sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. Il faut qu'on taille tout de bon les Arbres, tant en Buisson, qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux-cy, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir de petites Salades, Raves, Laitués pommées, &c.

MARS.

Dans le mois de Mars que le Soleil commence à donner des journées & assez belles, & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur, & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application, & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages, dont j'ay cy-devant fait un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de maniere que, si l'étendue du terrain est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfouir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plupart de la terre doit être occupée soit de semence, soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année, tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défat de ses couvertes, qui sont devenues hydeuses, aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air, qui vient réjouir & les animaux, & les plantes: on doit avoir au moins dequoy commencer à cueillir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déjà les couches des mois precedens n'en ont pas donné le plaisir, mais particulièrement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre tant dans les allées, que dans les labours, afin qu'avec la premiere pointe de ce verd naissant, qui sort du sein de la terre, & le parfum des Plantes, qui ont en partage d'être odoriferantes, & l'abondance de fleurs, qui commencent à s'épanouir de tous côtez, & l'armonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureuxment, & chanter à l'envy les uns des autres, cette propreté concoure à faire un theatre universellement parfait, & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

AVRIL.

Au mois d'Avril on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons, & à Concombres; la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une decoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui resuscite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se resserre en peloton la Laituë qui pousse; icy s'étend tout ce peuple de verdures, & de legumes si differens en couleur, & si differens en figure; ce sont là des mets innocens, & naturels, qui se presentent pour la nourriture & le regal du genre humain; l'Hyacinthe, la Tulippe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit ici remarquer n'est que l'entretien ordinaire de ce qui est déjà fait, c'est l'esperance de la recolte future des fruits, qui doit occuper: chacun cherche à voir, soit aux Arbres, qui desfleussent, s'il nouë beaucoup de fruits, soit aux couches de Melons & de Concombres, qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement récompenser tant de peines qu'elles donnent.

MAY.

Le mois de May venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles? combien grandes sont les douceurs de la jouissance, qu'on commence de goûter: on n'a plus lieu de demander d'où vient, que tels, & tels endroits de terre sont encore dénuës; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Portée, le Celeri, & même les Artichaux, & les Laitués pommées, qui ne devoient pas si-tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois, le Pou-pier que la delicatesse de son temperament avoit jusques à present retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la fraise entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges, qui la vont suivre im-

medi-

mediatement ; les Pois nouveaux sont tous prêts à satisfaire l'avidité du friand ; les Champignons poussent en foule ; enfin de toutes les choses qui sont contenues dans l'Alphabet que j'ay mis à l'entrée de ce traité , il n'y a guère que les Epinars & les Mâches , qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aoult & de Septembre : car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée , & si les Cerises precoces ont été les premiers fruits , qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May , les Abricots hâtifs , les petits Muscats , les avant-Pêches ne les laisseront pas long-temps seules à faire la richesse , & l'ornement des Jardins : tous ces fruits-là s'apprentent pour paroître aussi en peu de jours ; les Melons ne tarderont gueres à les suivre , &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini tant de Laituës , que d'autres plantes , satisfont le goût , & le besoin , comme les fleurs avec les Orangers , qu'on a sorti à la my-May font leur devoir à l'égard de la vûe & de l'odorat.

Les chaleurs du mois de Juin empêchent veritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour , mais quel charme n'y a-t-il point à le venir visiter le matin , & le soir , quand la fraîcheur d'un doux zephire y regne en souveraine ; c'est à présent qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à veuë d'œil , telle branche qui cinq ou six jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied , s'est étenduë jusqu'à deux , & trois ; les Porreaux sont plantez ; les quarrés de verdures font le tapis parfait ; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air , qui étoit déjà tout parfumé de l'odeur des Fraises ; on cueille de toutes parts en pleine terre , & en même temps qu'on distribué avec profusion , ces plantes devenues si belles , & si parfaites , on regarnit les places qu'on venoit de dépouiller , en sorte qu'on n'y en voit presque jamais de vuides ; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité , aydeë qu'elle est par les chaleurs du Pere de lumiere ; elle n'a besoin que de l'être aussi par des humiditez convenables , humiditez que les nuës versent quelquefois abondamment , & d'autrefois c'est l'industrie & le travail du Jardinier , qui les fournissent au besoin. Ces planches , & ces platte-bandes si bien allignées , & si bien garnies de Laituës pommées , quel plaisir ne font-elles pas à voir ? cette forest d'Artichaux de differentes couleurs , qui paroît dans un endroit particulier , n'appelle-t-elle pas les Curieux pour les venir admirer , & pour juger sur tout de leur bonté , & de leur delicatessë , en même-temps qu'on juge de leur beauté , & de leur abondance ? les palissades si bien tenduës , & si raisonnantes de petits oiseaux , qu'on trouve en allant à ce Potager , ont commencé le plaisir de la promenade , elles l'achevent en sortant , & inspirent un empressement d'y revenir au plûtôt.

Dans ces deux mois Juillet & Aoult les Potagers doivent être si heureusement partagez dans leur condition , que pour lors sans faute on y puisse trouver amplement tout ce qu'il faut pour satisfaire en même temps au plaisir du present , & aux necessitez de l'avenir ; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra , ils doivent être tous prêts à y répondre ; veut-on par exemple toutes sortes d'herbes , de racines , salades , parfums , &c. ils en fourniront sur le champ ; veut-on des Melons ces premiers & principaux fruits de nos climats , on les sent de loin , il ne faut que les aller visiter , se baisser , & en prendre : veut-on des Concombres , Potirons , Citrouilles , Champignons , &c. ils en produiront abondamment ; veut-on encore des Artichaux , veut-on des Poires , Prunes , Figues , &c. on est assuré d'y trouver de tout cela considerablement ; veut-on aussi des herbes fortes , Thym , Sauge , Sariette , &c. comme aussi de l'Ail , de l'Oignon , de la Ciboule , du Porreau , de la Rocambole , &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il semble que les quatre & cinq mois , qui viennent de passer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-cy , en sorte que tout doit bien aller en cette saison , si on est pourveu d'un Jardinier habile , & qui ait sur toutes choses le don du choix , &

du discernement à sçavoir cueillir: les Oeillets ne font pas ici un mediocre ornement des Jardins, les fleuristes travaillent à marcoter, & n'oublient pas de sortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert, & en lieu de seureté.

SEPTEMBRE
ET
OCTOBRE.

Si en Juillet & Aoust les Potagers se font signalez par leurs Melons, leurs Concombres, leurs Legumes, & même par leurs Prunes, leurs premieres Figues, & quelque peu de Poires, &c. Nous allons voir que dans les mois de Septembre & Octobre, qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rouffelets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Aussi est-il certain que c'est la veritable saison des bons fruits, c'est le temps de l'année, que la Campagne est la plus frequentée; le temperament qui se trouve entre les grandes chaleurs de la canicule qui viennent de passer, & les grands froids, que l'Hyver doit amener, ce temperament dis-je, fait sortir les habitans des Villes, pour aller un peu de temps respirer l'air des champs, & assister au divertissement des vendanges, & à la cueillette des fruits; les Jardins doivent ici exceller par une quantité infinie de ce qu'ils ont accoustumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre, qui soit inutile; si quelque quarté vient d'être depouillé, par exemple celuy de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. Il doit avoir été aussi-tôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laituës d'Ellé, à la place desquelles doit avoir succédé un nombre infini de chicorées, & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines, qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

NOVEMBRE.

Les premieres gelées blanches de Novembre qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourissent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noircissent les pommes d'Artichaux, &c. font une maniere d'avant-coureurs cruels, & redoutables, qui font presumer; que l'Hyver est ennemy commun, & impitoyable de la vegetation approche: il faut par consequent se mettre de bonne heure à sauver dans la ferre tout ce que le froid peut gêner dehors, & au surplus il faut couvrir de grand fumier sec ce qu'on ne peut aisément sortir de terre, & qui cependant court risque de perir sans le secours des couvertures; & ainsi dans cette maniere de débris, ou de démenagement precipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire son devoir, je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ses ouvriers, pour éviter la perte, dont il est menacé. La Hotte & la Civiere doivent faire ici un manège infiniment animé, l'une allant, & venant chargée de ce qui doit sortir du Jardin, pour garnir la ferre; & l'autre chargée du fumier, qui est destiné à couvrir ce qui reste sur pied: bref je ne sçaurois pardonner à ceux qui par paresse ou imprudence se laissent surprendre dans ces occasions importantes: je ne veux pas qu'ils soient un moment en repos, jusqu'à ce que toutes leurs affaires soient faites; je veux voir la ferre pleine & bien rangée; je veux, que presque tout le Jardin prenne pour ainsi dire une étrange pareure nouvelle, pareure faite d'une chose, qui dans un autre temps le rendroit vilain, & defagreable; je ne croy pas, qu'il soit necessaire de nommer ici l'étoffe dont elle est, on sent assez, que ce doit être communément de grand Fumier.

DECEMBRE.

Le mois de Decembre n'est pas sans avoir encore besoin d'un grand mouvement: il arrive assez souvent que le mois precedent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celuy cy ce qu'on n'a pu accomplir dans l'autre, & cela particulièrement si le froid n'a pas déjà fait toute la destruction, dont il est capable; il faut donc sur tout vacquer à faire exactement ce que j'ay marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, si bien qu'on doit voir en ce temps-cy de l'empressement à preparer les nouveautez du Printemps, à nettoyer les Places

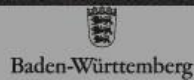
ces des vieilles couches, à se disposer au plutôt d'en faire de nouvelles, à se mettre en peine non seulement d'avoir un magasin de bons fumiers, & beaucoup de cloches; mais aussi à tenir ses chassis bien reparez, &c. Je n'oublie pas icy pour les véritables curieux, qui ont moyen de le faire, le soin de réchauffer des Asperges, & de veiller à renouveler les réchauffemens, dès qu'ils ont passé leur grande chaleur: la chose n'est pas sans peine, ny sans dépense, mais le plaisir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Asperges bien grosses, bien vertes, & tout-à-fait excellentes, est assez grand pour n'avoir pas de regret au reste, & dans la vérité on peut dire qu'il n'appartient guères qu'au Roy de goûter ce plaisir, & que peut-être ce n'est pas un des moindres que son Versailles luy ait produit par le soins que j'ay l'honneur d'en prendre; aussi est-il certain que c'est le seul endroit où l'on ait jamais vu forcer un terrain naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le feu de l'Hyver ce que le meilleur fond ne produit que dans les saisons tempérées.

CHAPITRE V.

Quelle sorte de terre est propre à chaque Legume.

IL est constant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requises pour produire en chaque saison, & long-temps de suite toutes sortes de beaux, & de bons Legumes supposé toujours qu'on y fasse une culture raisonnable: il y en a aussi, qui par dessus cela ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce sont ces fonds qu'on appelle vulgairement sables noirs, dans lesquels se trouve le juste temperamment du sec, & de l'humide accompagné d'une bonne exposition, & d'un sel inépuisable de fécondité avec une grande facilité de labour, & de penetration des eaux pluviales; il n'est pas moins constant, qu'il est assez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il est tres-ordinaire d'en trouver, qui pèchent soit par être trop secs, & trop legers, & trop brûlans, soit par être trop humides, & trop pesans, & trop froids, soit par être dans des situations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelques-unes trop enfoncées; heureux les Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans lesquels ils n'ont presque jamais de mauvais succez à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à esperer: d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compassion ceux, qui ont en tout temps quelques-uns des grands ennemis de la vegetation à combattre, je veux dire ou la grande sécheresse, ou particulièrement la grande humidité, par ce que celle-cy, outre qu'elle est toujours suivie d'un froid qui retarde les productions, elle est de plus sujete à pourrir la plupart des Plantes, & ainsi il est tres-difficile, & presque impossible de corriger, & encore plus de vaincre un si grand défaut: il n'en est pas entierement de même de la sécheresse, car pourveu qu'elle ne soit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroser, & du fumier pour amander, on est le maître des remedes souverains, & infaillibles, qu'il y faut appliquer, & partant le soin, & la peine peuvent assez souvent se rendre maîtres de ces terroirs arides, & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'ensuit donc que, quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifféremment & semer, & planter par tout quelques sortes de Legumes, & de Plantes que ce puisse être avec une confiance certaine, qu'ils y réussiront. La seule su-



tion qu'on y a, c'est premièrement de sarcler beaucoup, car telles terres produisent infiniment de méchantes herbes parmi les bonnes, & c'est en second lieu de changer souvent les Legumes de place, ce qui est essentiel en toutes sortes de Jardins: car il est à propos de ne pas remettre deux, ou trois fois de suite les mêmes vegetaux dans un même endroit; la nature de la terre demande ces sortes de changemens, comme étant, ce semble, assurée de retrouver dans cette diversité de quoy rétablir, & perpetuer sa première vigueur; or quoy que dans ces bons fonds tout y vienne admirablement bien, il est pourtant indubitable, que les expositions du Midy, & du Levant sont icy comme par tout ailleurs plus propres, que celles du Couchant, & du Nort pour avancer & améliorer les productions, témoin les Fraises, les Pois hâtifs, les Precoces, les Muscats, &c. En revanche celles-cy ont quelques autres avantages qui les font estimer à leur tour, par exemple que pendant les grandes chaleurs de l'Esté, qui souvent grillent tout, & font trop tôt monter les Legumes en graine, elles sont exemptes de ces trop fortes impressions, que le Soleil fait sur les lieux qui luy sont pleinement exposez, & par conséquent les Plantes s'y conservent plus long-temps en bon état.

Il s'ensuit aussi que, si on a de ces fonds qui sont passablement bons, mais dont la bonté n'est pas égale par tout, soit de leur nature, soit à cause de leur situation, & de leur pente, il s'ensuit, dis-je, que c'est pour lors que l'habileté, & l'industrie du Jardinier se fait remarquer, en ce qu'il sçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux réussir en chaque saison, tant à l'égard de la hâveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté, & de la perfection intérieure.

Généralement parlant les terres qui sont médiocrement sèches, legeres, & sablonneuses, & celles qui, quoy qu'un peu fortes, ont quelque petite pente vers le Midy, ou vers le Levant, & sont adossées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids, ces sortes de terres ont plus de disposition à produire les nouveautez du Printemps, que les terres fortes, grasses, & humides; mais aussi pendant les Estés qui ne sont guères pluvieux, ces dernières sont les Legumes plus gros, & plus nourris, & demandent les arrosemens plus petits, & moins frequens, & ainsi on peut en quelque façon trouver de quoy se consoler en toutes sortes de fonds.

Cependant quoy qu'absolument parlant tout ce qui peut entrer dans un Potager puisse venir en toutes sortes de terres (pourveu qu'elles ne soient pas tout à fait stériles) il a été observé de tout temps que toutes sortes de terres ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes; les habiles Maréchez du voisinage de Paris le justifient assez par une expérience bien convaincante; car on voit que ceux qui sont dans les sables, ne s'attachent guères à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Celeri, des Bete-raves, & autres Racines, &c. comme font ceux qui sont dans les bonnes terres fortes; & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oseille, Pourpier, Laitués, Chicorées, & autres menués Plantes qui sont delicates, & sujetes à perir de nuile, & de morve, comme font les Jardiniers des terres legeres.

De tout ce que je viens d'avancer il résulte deux choses, la première que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fond assez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans son Jardin, y doit choisir les endroits qui sont les moins secs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir, sçavoir Artichaux, Bete-raves, Scorfonneres, Salsifis, Carotes, Panais, Chervis, Cardes de Porrée, Choux-fleurs, & Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Fèves, Groseilles, Framboises, Oignons, Ciboules, Porreaux, Persil, Oseilles, Raves, Patience, Herbes fines, Bourrache, Buglose, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin (supposé que les Secours cy-devant expliquez s'y trouvent, faute de quoy

quoy rien ne fera de belle venuë) il y mettra des Laituës de toutes les saisons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echallottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes sortes de Plan, & de petites Salades: il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raisin, il y espacera les Legumes dans une distance mediocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un si grand volume, que dans les lieux plus gras, & enfin il tiendra ses allées, & ses sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluyes, qui aussi-bien seroient inutiles, & incommodes dans les allées, soit pour y profiter davantage des arrosemens qu'il y fera, & qui n'en pourront fortir: ce doit être là une de ses principales applications.

Il choisira dans ce même fond les lieux qui approchent le plus du bon temperament entre le sec, & l'humide, pour y élever les Asperges, les Fraises, les Cardons, le Celeri, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, & périssent de pourriture dans ceux qui sont trop humides; il placera dans les pieds des murailles du Nort son Alleluya, ses Fraises tardives, & ion Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nort il y fera les Pepinieres de Fraisières, & y semera du Cerfeuil tout l'Esté (le Nort en toute sorte de terrein doit servir aux mêmes Ouvrages) Et comme ce Jardinier devra être curieux de nouveauté, il regardera les pieds des murs du Midy, & du Levant comme un azile merveilleux, & favorable, pour y en élever, pour avoir par exemple des Fraises, & des Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril: il mettra dans les labours voisins de ce Midy, ou de ce Levant le plan de Choux pommez en pepiniere, & y semera les Laituës d'Hyver, c'est à dire les Laituës à coquille, pour y rester pendant l'Automne, & l'Hyver, jusqu'à ce que le Printemps ensuive il les replante en place: il mettra dans les pieds de ces murs la Passepierre, qu'il ne sçauroit guères avoir autrement (il faut faire la même chose en toutes sortes de Jardins) & même pendant l'Hyver il aura la prévoyance de rejeter sur les labours de ces Espaliers, & particulièrement de ceux du Levant les neiges voisines, pour faire une maniere de magazin d'humidité tant dans les endroits, où rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes de l'Esté doivent être pernicieuses.

La seconde chose qui resulte de ce que j'ay dit cy-devant, est que le Jardinier qui aura son Jardin dans un fond fort gras, & fort humide, prendra pour tous ses Legumes un parti contraire à celui dont ie viens de parler; bien entendu que les lieux grandement humides s'il ne trouve moyen de les dessécher, & de les ameublir, ne luy seront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainsi ceux qui le seront le moins, soit par leur situation, & leur nature, soit par le soin, & industrie de l'Ouvrier, seront toujours regardez comme les meilleurs pour toutes choses: il mettra dans les plus secs la plupart de ce qui occupe sa place les années toutes entieres, à la reserve des Groseilles, & des Framboises, par exemple les Asperges, les Artichaux, les Fraises, les Chicorées sauvages, &c. il mettra dans les autres endroits ce qui en Esté demande moins de temps pour venir à sa perfection, c'est à sçavoir les Salades, les Pois, les Fèves, les Raves, & même les Cardons, le Celery, &c. & comme toutes choses viennent grosses, & grandes dans ces lieux gras, & humides, il y plantera tous ses Legumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans les lieux secs: il tiendra ses planches, & ses labours plus élevez, que ses allées, & ses sentiers, pour faire égouter de ses terres les eaux qui nuisent à ses plans; & ainsi sur tout les planches de ses Asperges, de ses Fraisières, & de son Celeri, non plus que celles de ses Salades ne seront pas creuses, comme elles le doivent être dans les lieux secs.

Je me suis bien trouvé dans le nouveau Potager de Versailles, où les terres sont
gras-

grasses, visqueuses, & comme glaisées d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des playes fréquentes de l'Ellé 1682. demeueroient sans pouvoir penetrer au de-là de sept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élévation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas desquels, & tout du long j'avois fait en même-temps des rigoles creusées d'environ un pied, tant pour separer les quarrez d'avec les plates-bandes, que particulièrement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur séjour ruinent entierement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient ensuite perdre dans des pierrées, que j'avois fait faire exprés pour les porter dehors; j'ay fait la même élévation en dos de bahut à la plupart des plate-bandes, afin que ce qui pouvoit y rester d'eau, retombar dans les bords des allées, le long desquels autres petites rigoles presque imperceptibles recevoient ces eaux, & les conduisoient dans les mêmes pierrées, dont je viens de parler; je puis dire avec verité, que sans une telle precaution tout ce que j'avois dans de tels quarrez non seulement de Plantes potageres, même les plus rustiques, par exemple les Artichaux, les Porrées, &c. mais aussi les Arbres fruitiers perissoient à veuë d'œil, les Plantes de pourriture, & les Arbres de jaunisse; outre que des coups de vents déracinoient aisément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient presque point dans ces terres qui étoient devenues liquides, & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie; ma prevoiance, & mon application m'ont été en cela d'un grand secours, & je conseille de bonne foy à ceux qui se trouveront dans des lieux aussi difficiles, de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expedient; mon raisonnement a été que, comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud aussi dures que des pierres, encore que dans l'un, & dans l'autre de ces deux états elles étoient incapables de culture, & de production, mon raisonnement; dis-je a été que, si je pouvois empêcher le premier inconvenient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infailible, pour me garantir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que, si mes terres ayant été une fois amcublies, pouvoient après cela demeurer passablement sèches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus rester, elles ne se lieroient plus ensemble pour faire une maniere de petrification, & ainsi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce succès s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier.

C'Est beaucoup d'avoir mis d'abord tout son Jardin sur un bon pied, & d'en avoir sagement employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualitez du fond, le merite des expositions, l'ordre des mois, & la nature de chaque Plante; mais ce n'est pas tout, il les faut encore soigneusement cultiver, comme elles le demandent.

Or il y a une culture generale des Potagers, & il y en a de particulieres à chaque plante; pour ce qui est de la generale on sçait assez que la plus necessaire, & la plus importante consiste premierement à en bien amander la terre, soit qu'elle soit naturellement bonne, soit qu'elle ne le soit pas, car les Plantes potageres effritent beaucoup, en second lieu à la tenir toujours meuble soit à force de labourer tant les planches entieres, pour y semer, ou replanter, &c. que dans les endroits, ou la bêche peut être employée, par exemple dans les Artichaux, dans les Cardons, &c.

soit

soit à force de bequiller, & de serfoiir aux endroits où la grande proximité des Plantes ne permet que l'usage des serfoiuettes, par exemple dans les Fraisiens, les Laitués, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Celery, &c. elle consiste en troisiéme lieu à beaucoup arroser pendant le grand chaud toutes les Plantes, & sur tout dans les terres sablonneuses, car celles qui sont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes, & les autres les arrosemens ne sont pas si nécessaires ny pour les Asperges, ni pour les bordures de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Rhué, Absinthe, &c. auxquelles peu d'humidité suffit pour les tenir en bon état. Elle consiste en quatriéme lieu à tenir la superficie nette de toutes sortes de méchantes herbes soit en les sarclant, ou en les labourant, soit en les ratissant simplement, quand les labours n'y sont pas vieux faits, en sorte que, tant qu'il est possible, la terre en paroisse toujours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêteray point à rien dire davantage de cette culture generale, elle n'est ignorée de personne, ce sera seulement sur celle de chaque plante en particulier, que je tâcheray d'expliquer ce que j'en pense, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des Plantes potageres, il y en a, qui se sement pour demeurer absolument en place, & d'autres pour être absolument transplantées, qu'il y en a qui reüssissent également bien des deux façons, qu'il y en a qui se multiplient sans être semées, qu'il y en a qu'on replante toutes entieres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a, qui pour le secours du genre humain produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produisent qu'une fois l'année, mais se conservent pour produire les années d'après, & qu'enfin il y en a, qui cessent d'être après leur premiere production.

Les plantes de la premiere classe sont les Raves, la plupart des Bete-raves, Carottes, Panais, Chervis, Navets, Mâches, Réponses, Scorçonnerie, Salsifis, & de plus l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée sauvage, la Corne de Cerf, le Cresson Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Féves, les petites Laitués à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Porrée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plupart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxieme classe qui ne reüssissent point sans être transplantées, sont les Cardes de Porrée, le Celery, la plupart des Chicorées blanches, & des Laitués tant à lier, qu'à pommer, à moins que d'avoir esté semées fort claires, ou d'avoir esté ensuite fort éclaircies: tels sont aussi les Choux, la plupart des Melons, & des Concombres, les Citrouilles & les Potirons, les Porreaux, &c.

Les Plantes de la troisiéme classe, c'est à dire, celles, à qui il est indifferent d'être semées en place, ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoy qu'ordinairement on les sème en pepiniere, pour être transplantées un an ou deux après, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourrache, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thym, le Cerfeuil musqué, &c.

Les plantes de la quatriéme classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Al-leluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles sont de grosses touffes, qu'on separe en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs Oseilletons; le Baume, & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre: les deux dernieres ont encore l'avantage de se multiplier de graine; les Artichaux l'ont aussi quelquefois; les Fraises par le moyen de leurs traînasses; les Framboises & les Groselles par le moyen de leurs rejettons, & des branches, qui prennent de bouture; la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thym, la Marjolaine par le moyen de leurs branches, qui prennent racines au colet, & outre qu'elles sont encore de la graine; le Laurier commun par marcotes, & même par graine; le Raisin, &

les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non enracinées.

En cinquième lieu les Plantes, dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un, soit de l'autre, en même temps pour les transplanter sont les Artichaux, les Porrées, le Porreau, le Celeri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles (car pour les racines il est toujours bon de les rafraichir un peu, & les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c.) sont toutes les Laituées, l'Alleluja, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Buglose, les Capres-capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, le Pourpier, & les Raves pour graine, &c.

Les Plantes, qui produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & se conservent pour les suivantes, sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluja, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Persil, le Fenouil, toutes les bordures, la Chicorée sauvage, le Persil-Macedoine, le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre, &c.

Les Plantes qui ne produisent qu'une fois l'année, & se conservent plusieurs années ensuite, sont les Asperges, & les Artichaux.

Enfin celles qui cessent d'être après leur première production, sont toutes les Laituées, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Fèves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la Bonne-Dame, tout ce qui n'est d'usage que par les racines, savoir Bette-raves, Carottes, &c.

Pour expliquer présentement le détail particulier de la culture de chaque plante, il faut sçavoir, que cette culture regarde la distance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont besoin, la situation, & la disposition qu'elles demandent, le secours qu'il faut à quelques-unes pour parvenir à la bonté, qui leur convient soit par être liées, ou enveloppées, soit par être butées ou couvertes, &c.

Il commence par l'ordre de l'Alphabet.

Les pieds d'Absinthe, & de toutes les autres bordures de Thym, Lavande, Hysope, &c. se plantent au cordeau, & se mettent à deux ou trois pouces de distance, & cinq ou six avant dans terre. Il est bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveler de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds; la graine s'en recueille vers le mois d'Aoult.

L'Ail se sème de gouffe, ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & se met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de distance: on les fort de terre vers la fin de Juillet, & on les met seicher pour les garder ensuite d'une année à l'autre, dans un lieu, qui ne soit point humide.

L'Alleluja vieillissant se met en touffe, & comme c'est une plante, qui vient dans les bois, & qui par conséquent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord espacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on luy ôte les feuilles, & c'est ce qu'elle a de bon, & plus elle en repousse de nouvelles: c'est assez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre, elle dure trois à quatre ans sans être renouvelée, & pour la renouveler, c'est assez que de separer les grosses touffes en plusieurs petites, & les replanter aussi-tôt, ce qui se fait dans les mois de Mars, & d'Avril; un peu d'arrosement dans les grandes chaleurs, & sur tout dans les terres sablonneuses leur est de grand secours.

L'Anis, & le Fenouil se sement d'ordinaire assez clair ou par rayons, ou en bordures, sa feuille sert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Aoult, & les tiges en étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles, qui sont aussi bonnes que les premières; il est à propos de le renouveler de deux en deux ans.

Les

Les Artichaux, comme nous avons dit ailleurs se multiplient par le moyen des Oeilletons, que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printemps au tour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter, dès qu'ils sont assez forts, enforte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignés: pour en planter, on fait communément des petites fosses creusées d'un demy pied éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée de sa voisine par un sentier d'un grand pied: ces fosses se font à dem y pied du bord de la planche, & en échiquier entre elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveler tous les trois ans au moins, leur couper les feuilles à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le gros froid, jusques à la fin de Mars, il les faut pour lors découvrir, les Oeilletonner, si les Oeilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois, les bien labourer, & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture; on les arrose raisonnablement une fois, ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de May les Pommès commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il les faut arroser amplement, c'est à dire deux, ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Esté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement sèches; ceux qui sont plantés au Printemps, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite, s'ils sont bien arrosés, & ceux qui n'en font point donner les premières Pommès au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid, & la grande humidité à craindre; ils ont encore les mulots pour ennemis ces méchants petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en pyramide, & de rouges qui l'ont ronde, & camusé comme des blancs, & ces deux dernières sortes sont les plus délicates.

Les Asperges se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est à dire qu'on les sème dans quelque planche bien préparée; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre on les herse avec la fourche de fer, cela se fait un an après, si elles sont assez fortes; ce qui fera si la terre est bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril: & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & séparées d'autant les unes des autres: si c'est dans les terres ordinaires on creuse ces planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enlève de la planche; & à l'égard des terres fortes, & humides, je suis d'avis qu'on fasse, comme j'ay fait au Potager de Versailles, c'est à dire qu'on ne les creuse aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les sentiers, la grande humidité leur est mortelle: les Asperges ainsi semées font des touffes de racines au tour de l'œil, c'est à dire au tour de l'endroit, d'où doivent sortir les montans, ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guere bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux, ou trois pieds de ce jeune plan, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur ronger l'extrémité des racines, ou au moins que tres-peu; si l'intention est de réchauffer ces Asperges, quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les

unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pied & demy, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre; Que si quelque une manque de pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquefois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout temps bien sarclées, & bien bequillées, ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits dégarnis, & on attend au Printemps ensuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre, qu'on prend dans le sentier, parce que bien loin de s'enfoncer elles s'élevent toujours petit à petit: on les fume raisonnablement de deux en deux ans: on les laisse pousser les trois ou quatre premières années, sans en cueillir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles viennent grosses, & pour lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra, sinon on commencera d'en cueillir pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire de les renouveler: tous les ans à la Saint-Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs: on prend de la graine des plus beaux pour en semer, si on veut dans le temps cy-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere on se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit, & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est à dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en sorte que la bêche n'aille pas jusques à blesser ces plantes; ce petit labour sert tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des rosées de May, qui nourrissent le pied, mais aussi facilite la sortie des Asperges: l'ennemy particulier & redoutable des Asperges ce sont de petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter, c'est particulièrement pendant les années fort sèches, & fort chaudes, car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remède à ce mal.

Le Baume étant une fois planté n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmy les fournitures de Salades, pour les gens qui les aiment parfumées; il le faut renouveler tous les trois ans au moins, & le mettre toujours en bonne terre: les branches prennent de boutons à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre: L'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couche, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles périssent.

Le Basilic est une plante annuelle assez delicate, on n'en sème guere que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année; ses feuilles tendres se mettent en petite quantité parmy les fournitures de Salades, & y font un agreable parfum; on en met même dans les ragouts, & sur tout de sèches, c'est pourquoy on est soigneux d'en garder pour l'Hyver; on recueille sa graine dans le mois d'Août, & d'ordinaire pour le faire gréner on en replante au mois de May, soit en pot, soit en planche; il en est de plusieurs façons, celuy qui fait les plus grandes feuilles, & sur tout quand elles tirent au violet, & celuy qui fait les plus petites, sont les deux plus curieux, celuy qui les fait mediocres, est l'ordinaire, autrement le commun.

Les Bete-raves sont plantes annuelles, qui ne viennent que de graines; on en replante rarement, on les sème au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures, & il les faut semer fort claires, ou au moins si elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver; pour en avoir de la graine, on replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année précédente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille aux mois d'Avoult & de Septembre.

La Bonne-Dame ne vient que de graine, on la sème des premières du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin; on la sème assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part, la feuille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure on en sème quelque peu sur couche, elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes, que dans médiocres.

Les Bourdelais autrement verjus, tant le blanc, que le rouge est une espèce de pied de vigne, qui se taille au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échelas, soit à quelque treillage dès la my-Juin, autrement le vent les désôle tout à fait, il faut aussi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, & inutiles, c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grappes sur chacune; je pratique en toutes sortes de vignes, & sur tout au muscat de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux, que les plus hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La Bourrache, & la Buglose viennent, & se gouvernent de la même façon que la Bonne-dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement; on en sème plusieurs fois pendant un même Esté, parce que leurs feuilles, en quoy consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres c'est à dire qu'il les faut jeunes; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussi tôt qu'elle est meure, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus seur est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les Capres ordinaires sont une espèce de petit Arbruste qu'on élève dans des niches faites exprés dans des murailles bien exposées; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver soit en Salade, soit en potage.

Les Capres capucines autrement nasturées sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant qui est foible, & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soutenir: on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, & on y met quelques bâtons pour soutenir leurs montans; le bouton est bon à confire dans du

vinaigre devant qu'il vienne à s'épanouir; sa fleur est assez grande, d'une couleur Orangée, & assez agreable; il faut prendre soin de les bien arroser l'Esté pour les faire pousser vigoureusement, & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est meure, aussi-bien que celle des Bourraches, & Bugloles, & ainsi il la faut soigneusement ramasser.

Caprons sont une espece de grosses Fraises peu delicates, qui meurissent en même temps que les bonnes; leur feuille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre, il n'en faut faire guères de cas; on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

Cardes d'Artichaux sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées, & envelopées de paille l'automne & l'Hyver; ces feuilles ainsi envelopées par tout à la réserve de leur extrémité supérieure blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si bien qu'étant cuites on s'en sert comme de véritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle Cardes de Porrée, est le pied de Porrée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant espacé d'un bon grand pied de distance l'un de l'autre, pousse de grandes fanes qui ont dans le milieu un cõton large, blanc, & épais, & ce cõton est la véritable Cardes dont on se sert pour les potages, & des entremets; Après avoir semé de la Porrée sur couche, ou en plaine terre dans le mois de Mars, on replante de celle qui est la plus jaune dans des planches dressées exprès, & prenant soin de les bien arroser pendant l'Esté elles se fortifient, pour pouvoir résister au froid de l'Hyver, en cas qu'on prenne soin de les couvrir de grand fumier sec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; aussi sont-elles bien placées, quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les soigne, & moyennant cette culture elles poussent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May, & de Juin: enfin elles montent en graine, & on en recueille dans les mois de Juillet, & d'Août, pour en semer le Printemps suivant.

Cardons d'Espagne ne viennent que de graine: on en sème à deux fois, la première est pour l'ordinaire à la my-Avril, ou à la fin du mois, & la deuxième à l'entrée de May; on les doit semer en bonne terre bien préparée, & dans de petites fosses pleines de terreau larges d'un bon pied, & creusées de six pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier: on met cinq, ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux, ou trois en place, si elles levent toutes; on ôte le surplus soit pour le jetter, soit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réussi, ou bien on en aura semé quelque peu sur couche à cette intention, & quand au bout de quinze, ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe, afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin: les premières graines sont d'ordinaire trois semaines à lever, & les secondes quinze jours; il ne faut pas semer les Cardons devant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août, & de Septembre, car cela étant ils ne sont plus bons; il faut prendre grand soin de les bien arroser, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien sec pour leur lier d'abord de trois, ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les envelope entièrement de paille, ou de litiere sèche bien entortillée, en sorte que l'air n'y penetre, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi envelopés blanchissent au bout de quinze jours, ou trois semaines, & deviennent bons à manger; on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin, quand on voit approcher l'Hy-

l'Hyver, & pour lors on les enleve en mote, pour les replanter dans la serre: quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps en suite; pour monter en graine dans les mois de Juin, ou Juillet, ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois, ou quatre ans de suite.

Carottes sont une sorte de racine, les unes blanches, les autres jaunes qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins, que nous avons cy-devant expliqués sur l'article des Bete-raves.

Le Celeri est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin de l'Automne, & pendant l'Hyver; on en sème à deux fois, pour en avoir plus long-temps, parce que le vieux semé monte aisément en graine, & devient dur, on en sème donc d'abord sur couche au commencement d'Avril, & comme la graine en est extrêmement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que, si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'estiole trop, & demeure foible, & élançé, au lieu de pousser beaucoup de feuilles de dedans le pied; le plus seur est de le replanter en Pepiniere, mettant les pieds à deux, ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt: on replante ce premier au commencement de Juin, on sème pour la seconde fois à la fin de May, ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre, & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniere que le premier; il en faut planter davantage à la seconde fois, qu'à la première, il y a deux manieres de le replanter, l'une en tranchée creuse d'un bon fer de bêche, & large de trois à quatre pieds, pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les plantes d'un pied l'une de l'autre; cette maniere de creuser les planches pour buter le Celeri, n'est bonne que dans les terres sèches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes; la seconde maniere est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un, & l'autre cas de l'arroser extrêmement pendant l'Esté, car sa principale bonté consiste à être tendre, aussi bien qu'à être fort blanc: les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second il faut sçavoir que pour blanchir le Celeri on commence de le lier de deux liens, quand il est assez fort, & on prend pour cela un temps sec, & ensuite on bute entierement les pieds, soit en y abbatant de la terre qui est élevée sur le sentier, soit en y mettant beaucoup de grand fumier sec tout autour, comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles sèches. Le Celeri ainsi buté de terre sèche, ou garni de grand fumier sec, ou de feuilles sèches jusqu'à l'extrémité de ses feuilles blanchit en trois semaines, ou un mois, & comme étant blanchi il pourrit sur pied si on ne le mange, il s'ensuit qu'il n'en faut buter, ny entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut consumer; il n'y faut point d'autre précaution, pendant qu'il ne gele pas, mais si la gelée vient à donner, il faut couvrir entierement tout le Celeri, car la grosse gelée le gâte aussi-tôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir après l'avoir lié de deux, ou trois liens, on l'arrache en mote à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en pressant les pieds tout autant près qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture, que si les pieds étoient restez dans leur éloignement ordinaire; l'expedient pour en élever de la graine, est d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver; ils ne manquent pas de monter en graine au mois d'Août; nous n'en connoissons que d'une espèce.

Le Cerfeuil musqué est une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ses feuilles sont jeunes, & tendres il est agreable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre, quand elles sont dures, & vieilles: il reste plusieurs années en place sans se gâter à la gelée, ainsi il devient

un assez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par-là qu'il se multiplie.

Le Cerfeuil ordinaire est une plante annuelle, on plutôt de peu de mois, qui sert à beaucoup d'usages, & sur tout aux Salades, quand il est jeune, & tendre: c'est pourquoy on en doit semer tous les mois un peu chaque fois à proportion des besoins, & de la terre qu'on a; il monte fort aisément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut semer à la fin de l'Automne, & sans doute on en aura la graine toute meure vers la my-Juin; on coupe les montans, dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes, pour en faire sortir la graine.

Le Chasselas est une espèce de bon Raisin fort doux, il y en a de blanc, & de rouge, & celui-cy est fort rare, l'autre est fort commun; il demande les bonnes expositions du Midy, du Levant, & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'est de tous les Raisins celui qui se conserve le plus long-temps, pourveu qu'on ne le laisse pas trop meurir, devant que de le cueillir, sa culture qui consiste à la taille, est semblable à celle du Bourdelais.

Chervis est une espèce de Racine, qui se multiplie de graine, se sème, & se cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

Chicons espèce des Laitues à lier, voyez leur culture dans l'article des Laituës.

Chicorée est une sorte de tres-bonne plante annuelle qui sert aux Salades, & aux potages d'Automne, & d'Hyver pourveu qu'elle soit bien blanchie, & par conséquent tendre, & delicate; elle ne se perpetue que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire, & la Chicorée sauvage, l'ordinaire en contient de plusieurs façons, sçavoir la blanche, qui est la plus delicate, la verte qui est la plus rustique, & la plus capable de resister au froid, la frisée, & la non frisée; les unes, & les autres s'accoutument assez bien de toute sorte de terre: on ne commence guères d'en semer que vers la my-May, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en sème t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne en Septembre, & on en sème ensuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande provision pour le reste de l'Automne, & une partie de l'Hyver; Quand elle leve trop druë, on la coupe, on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Esté il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau; cette plante demande de grands, & de frequens arrosemens, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux, ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on est à la fin de Septembre, on la plante assez près à près, parce qu'elle ne vient pas si grande, & si étendue, qu'en Esté, si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien meurir: Les gens qui ont une bonne serre, font fort bien d'en serer, & pour cela on la plante fort près à près dans cette serre; ceux qui n'en ont point, se content de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, en sorte que la gelée n'y puisse pas penetrer.

La Chicorée sauvage se sème dès le mois de Mars en planche, & même assez druë,

druë, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Esté à force de Parrofer, & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver; il y en a qui la mangent verte en Salade quelque amere qu'elle soit, mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre, & cela étant comme elle vient à pousser dans l'obscurité, & à couvert du jour, les jets sont blancs, & tendres; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourveu que les côtes soient si bien bouchees, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurément placée; quand elle est verte, elle ne se gâte point à gelée, & dès la fin de May elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en Salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Choux sont de toutes les Planres potageres celle, qui étant transplantée reprend le plus aisément; comme aussi est-elle la plus connue, & la plus usitée de tout le Jardinage; elle se multiplie de graine; il en est de plusieurs especes, & de différentes faisons, il en est de pommez, qu'on nomme Choux blancs, & Choux capus, qui sont pour la fin de l'Esté, & pour l'Automne; il en est de frisez, & de pencaillers, autrement Choux de Milan qui sont de petites pommes pour l'Hyver; il en est de rouges, ou plutôt violets; il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds, & fort delicats pour le temps des vandanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons que quand ils sont gelez; enfin il en est qu'on nomme Choux-fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles, & les plus importants; ils n'entrent point aux potages, mais servent aux entremets; ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelque lien de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir; ceux cy sont pour l'Hyver, & il les faut réfugier dans la serre, les y porter en mote, & les y planter; ils ont accoutumé d'achever d'y former leur tête; tous les autres Choux graine en France, mais pour ceux-cy ils n'y graine point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoy elle est d'ordinaire assez chere; pour faire monter les Choux en graine on a accoutumé tous les ans l'Automne, ou au Printemps, d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux, & les meilleurs, & ils montent à graine dans les mois de May, & de Juin, & se recueille en Juillet, & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la premiere que pour toutes les grosses Plantes qui montent en graine, & s'élevent assez haut par exemple Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Celery, &c. il les faut soutenir soit avec des échalas debout, soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez meure.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines sèchent sur pied, c'est assez qu'elles y meurissent, & pour lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque linge, pour les y battre, & ensuite les vaner, nettéer, & serrer, quand elles sont bien séchées, ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeuil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Ciboules à proprement parler sont des Oignons avortez, ou dégenez, c'est à dire Oignons qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant ne font qu'une fort petite tête; & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particulièrement s'étudier à conserver de celles-là

pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueillera la graine au mois d'Aoult. On sème des Ciboules presque tous les mois de l'année hors pendant le grand froid; que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entièrement semblable à celle des Oignons; en sorte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulièrement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons, qui sont semez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place. On éclaircit aussi les Ciboules par la même raison, & on en replante qui réussissent fort bien, & se fortifient étant ainsi replantées: il est à propos d'arroser quelquefois les planches de ces Ciboules pendant les étés, qui se trouvent extraordinairement secs, à cela près les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toujours il les faut mettre en bonne terre.

Les Citrouilles & les Potirons sont comme tout le monde sçait les plus grosses productions, que la terre fasse dans nos climats, il y a peu de chose à faire pour leur culture; d'ordinaire on les sème sur couche vers la my-Mars, c'est la seule manière de les conserver, & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en motte pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprès d'environ deux pieds de diamètre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau: quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelque peletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les traînant ça, & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen le fruit qui vient au delà en est mieux nourry, & conséquemment plus gros; il est de deux couleurs de Citrouilles, de vertes, & de blanchâtres; elles ne sont bonnes à cueillir, ny les unes, ny les autres, que quand elles sont aoullées, c'est à dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenuë assez dure pour pouvoir résister à l'ongle; on en conserve dans les serres jusques vers la my-Carême, quand elles ont été cueillies à propos, & bien deffendues du froid; toute sorte de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées meurissent plutôt que les autres; on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquefois, quand les Estés sont trop secs: leur graine se trouve dans leur ventre.

Les Cives d'Angleterre autrement nommées appetits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on separe en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche; il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquefois pendant le grand chaud; ce sont leurs feuilles seulement, dont on se sert pour une des fournitores de Salade.

Corne-de-cerf est une petite plante annuelle, dont les feuilles entrent parmi les fournitores de Salades, quand elles sont tendres, on les sème en Mars assez druës, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menuë; cette graine se recueille au mois d'Aoult, les petits oyseaux en sont extrêmement friands, aussi bien que des autres menuës graines potageres: quand on coupe les feuilles de cette plante, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Costons d'Artichaux, ou Cardes d'Artichaux se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & perit, quand on le fait blanchir.

Les Concombres. Voyez leur culture dans l'article des Melons; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long-temps, quand il est bien cultivé, & sur tout bien arrosé.

Couches, voyez dans les ouvrages de Novembre.

Cresson

Cresson ainois est une des petites fournitures de Salade, & est plante de peu de durée: on en sème tous les mois comme du Cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre, & on le sème fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aisément; on commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de meure, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre, & vaner comme les autres graines.

Eschalottes, autrement Rocamboles, ou Ail d'Espagne, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gouffe prise au pied dans la terre; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que le gouffes du pied.

Espinars sont une des plantes potagères, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, ils ne se perpétuent que de graine; on les sème en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année, à commencer vers le seizième d'Aoust, & finir un mois après; les premiers sont bons à couper vers la my-October, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations: ceux qui restent après l'Hyver, montent en graine vers la fin de May, & on la recueille vers la my-Juin; quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille, ou le Persil; toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement sèche, il est assez bon de les arroser quelquefois; on n'en replante point du tout, non plus que du Cerfeuil, du Cresson, &c.

Estragon est une des fournitures parfumées de Salade: il se multiplie de pieds enracinés, & de semence, il repousse plusieurs fois après avoir été coupé, il résiste à l'Hyver, & a besoin d'un peu d'arrosement pendant les grandes sécheresses de l'Été: quand on le plante, il le faut espacer de huit à neuf pouces dans la planche, où on le met; le bon temps de le planter est en Mars & Avril, cela n'empêche pas, qu'on n'en replante encore pendant l'Été.

Fenouil est une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne se replante gueres; elle résiste au froid de l'Hyver, on la sème en planche, ou en bordures, elle repousse étant coupée: les jets les plus nouveaux sont les plus tendres, & les meilleurs, on en recueille la graine dans le mois d'Aoust, elle vient assez bien dans toutes sortes de terres.

Fèves, tant celles de Haricot, que de marais se sement en plein champ, & ne viennent point autrement: celles de Haricot se sement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles sont tres-sensibles à la gelée; celles de marais se sement en même-temps que les Pois hâtifs soit en Novembre, soit en Février.

Fournitures, qui sont Baume, Estragon, Passe-pierre, &c. leur culture se trouve aux endroits de chacune de ces plantes.

Fraîses tant les blanches, que les rouges, se multiplient & se perpétuent de traînasses, qui sortant des vieux pieds font racines; on observe que le nouveau plan qui vient dans les bois, réussit mieux transplanté, que celui qui vient de Fraîsiers de Jardins: on en plante ou en planche, ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amandée, & labourée de quelque manière que ce soit; si c'est en terre sèche & sablonneuse, il faut, que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluies, & des arrosemens: il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux, ou trois petits en chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs; on en peut planter encore tout l'Été dans les temps pluvieux;

il est particulièrement important d'en faire des pepinieres pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit approchant du Nort pour éviter la grande ardeur du Soleil d'Esté; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées on les transplante ensuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrés selon le besoin qu'on en peut avoir; leur principale culture est premièrement de les bien arroser pendant la sécheresse: en second lieu de laisser médiocrement de montans à chaque pied, c'est à dire que trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisième lieu de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraises, qui sont les premières venues & les plus près du pied, & par conséquent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queue de celles, qui ont déjà fleuri, ou qui sont encore fleur: rarement voit-on nouer, & venir à bien toutes ces dernières fleurs; il n'y a que les premières qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez assuré d'avoir toujours de belles Fraises; j'ay expliqué dans les ouvrages de Février la maniere d'avoir des Fraises hâtives; les gens curieux ont des Fraises de deux couleurs, sçavoir les rouges, & les blanches, mais ils les mettent dans des planches séparées: les grands ennemis de ce plan, ce sont les tons, qui sont de gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir; il faut être soigneux dans ces temps-là de parcourir tous les jours ses Fraisières & fouiller aux pieds de ceux, qui commencent à se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce premier mal passe à d'autres Fraisières, & les fait pareillement mourir; les Fraisières sont fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de May qu'on les a plantés, & ne sont que passablement, s'ils n'ont été plantés au sortir des bois que dans le mois de Septembre, mais ils sont merveilles la deuxième année, & passé cela ne sont plus que misérablement: c'est pourquoy il est bon de les renouveler au bout de deux ans; il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet; les premières qui meurent dans la fin de May, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, & les dernières meures sont celles qui ont été plantées le long du Nort.

Framboisées tant les blanches, que les rouges commencent d'ordinaire à mourir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, espaçant le plan à deux pieds l'un de l'autre; il en sort tous les ans pendant l'été beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plans nouveaux; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leur fruit est cueilli: la seule culture qu'on y fait, est premièrement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons, qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venue) en second lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

Groffilles tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement Groffilles de Hollande, sont des espèces de petits Arbustes à fruit, qui rapportent beaucoup; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulièrement les jeunes prennent aisément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entières, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire au tour des quarrés du Potager, ou du Fruitière; les unes & les autres aiment le fond un peu humide pour pouvoir faire de gros jets, & par conséquent de beau fruit; les rouges & les perlées sont des grappes, qui

qui font meures en Juillet; les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année precedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche: ce fruit sert particulièrement en Mars, & en Avril, pour des compotes, & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort verd, car dès qu'il est meur, il devient mou: la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges, & aux perlées est de retrancher le vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux; la confusion y est désagréable, & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en sorte qu'il degeneere entierement à ne plus faire que de petites Groseilles communes, & fort aigres; quand les vieux pieds ne font plus ny de beau bois, ny de beau fruit, il faut se résoudre à les détruire entierement, & à en élever premierement de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle, car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux font en rapport, on détruit les vieux, qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Herbes fines, qui font les bordures de Marjolaine, Thym, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les Laituës sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement, & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en font la manne la plus utile, & particulièrement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux; il y a beaucoup de choses à dire sur cet article, par exemple qu'il est en premier lieu des Laituës de différentes saisons, en sorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Esté; celles qui réussissent l'Automne & l'Hyver, ne réussissent ny l'Esté, ny le Printemps, comme on le verra cy-aprés; en second lieu qu'il en est, qui d'elles-mêmes avec le secours ordinaire de la culture generale acquierent la perfection qui leur convient, & font la nourriture, & le plaisir de l'homme, & ce sont les pommées; en troisième lieu qu'il en est, qui ont necessairement besoin de l'art & de l'industrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté, qu'elles doivent avoir, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne seroient ny tendres, ny douces, ny bonnes, telles sont les Laituës Romaines, &c. Je me suis même avisé d'en faire lier de celles qui doivent pommer, quand j'ay vu qu'elles ne pommoient pas assez tôt, & par ce moyen on les fait pour ainsi dire pommer malgré qu'elles en ayent: je le pratique particulièrement à l'égard de quelques Laituës d'Hyver, c'est à dire quand il y en a d'assez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est à dire de durcir, & cet expedient est d'un tres-grand secours dans les fâcheux temps; de plus le nombre des especes différentes de Laituës est plus grand, que d'aucune autre sorte de plantes Potageres, cela se justifiera sur tout par l'ordre, qui s'y trouve à l'égard des saisons. L'ordre des pommées est à peu près celui-cy.

Les premieres qui pomment au sortir de l'Hyver, sont celles qu'on nomme Laituës à coquille, par la raison que leur feuille est à peu près ronde comme une coquille: on les nomme autrement Laituës d'Hyver, à cause qu'elles souffrent assez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne scauroient faire; elles ont été semées en Septembre, & ensuite replantées en quelque cossiere du Midy, & du Levant dans le mois d'Octobre, & de Novembre, ou bien elles ont été semées, & plantées sur couche & sous cloche dans les mois de Février, & de Mars, & sont bonnes en Avril & May; on a pour le même temps des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Passion, & qui réussissent fort bien dans les terres legeres, mais mediocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes les font auement morver: l'une & l'autre doivent faire de fort grosses & bonnes Pommes,

mes, quand elles viennent à bien; à celles-là succèdent les Crêpe-blondes, qui ont accoutumé de bien pommer dans le Printemps, c'est à dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes; elles s'accroissent aussi fort bien sur couche, quand particulièrement on y met des cloches, ou des châlis de verre: car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pépinière, elles pomment aussi-tôt que les Laituës d'Hyver, & sont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres especes de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës-Georges, qui sont plus grosses, & moins frisées, que les Crêpes-blondes, & l'autre qu'on appelle Mignone qui est plus petite; toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons sables noirs, mais leur Pommes ne ferrent pas assez, c'est à dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu près de la même saison que les précédentes, mais ne sont pas si tendres, & si délicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez nécessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premières Laituës fournissent amplement, comme j'ay dit, les mois d'Avril, & de May, & le commencement de Juin: passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds; elles sont suivies pour le reste de Juin, & le mois de Juillet de celles, qu'on nomme Royales, & des Belles-gardes, & des Genes-blondes, & des Capucines, & des Aubervilliers, & des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes, l'une & l'autre de ces Perpignannes sont de tres-belles & de tres-bonnes Pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourveu que l'Esté ne soit pas trop pluvieux: les pluies froides, & trop fréquentes les font mourir, & par conséquent perir; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans être replantées, & sont assez délicates; les Aubervilliers sont des pommes trop dures, & même quelquefois amères, leur usage est plus pour cuire, que pour les Salades; la différence qui paroît entre les Royales, & les Belles-gardes est, que celles-là sont un peu plus verdâtres, & celles-cy un peu plus blondes.

Parmy ces Laituës pommées se mêlent pourtant l'Esté celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ouvertes, & on les appelle chicons, ou blondes, & on les appelle Alphanges, celles-cy plus délicates que les chicons tant pour être élevées, que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir, du moment qu'elles sont blanches; il y a de plus certains grands chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liés, & sont bons dans les grosses terres, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en Esté: car pour les Chicons verts il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Août, sont celles qu'on nomme Laituës de Genes, & sur tout la verte; car la Genes-blonde, & la Genes-rouge montent plus aisément; & ne peuvent guères réussir que dans les terres legeres: il faut donc préparer beaucoup de ces Genes-vertes pour les jours Caniculaires, & jusqu'aux premières gelées; on y peut aussi mêler quelque peu de Genes-blonde, & de Genes-rouge, & on y doit sur tout mêler des Alphanges, & beaucoup de Chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes tant la blonde, que la verte.

Les grands inconveniens qui arrivent aux Laituës pommées sont premierement, que souvent elles dégènerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuil-

les s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus verte, ou en une autre moins verte; il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pommement tres-bien; c'est pourquoy dans les planches de ces sortes de Laituës il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en mote, & les mettre grainer à part.

En second lieu c'est qu'aussi-tôt que la plupart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoy les Marchés ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entières de ces Laituës pommées: car communément les planches qui ont été replantées en même temps, pommement aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consumer qu'à mesure qu'on en a besoin: c'est pourquoy il en faut planter souvent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la suite sans discontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir à confusion, que d'en avoir disette; le plus seur est de s'attacher particulièrement à ces espèces plus rustiques, qui durent assez long-temps pommées devant que de monter; telles sont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers l'Aultrichette, lesquelles véritablement aussi sont long-temps à pommer.

Le troisième inconvenient est, que la morve, c'est à dire la pourriture qui commence aux extrémités des feuilles, les accueille quelquefois, & que la terre, & la saison n'étant pas assez favorables elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre, & de pommer: il n'y a guères de remede pour empêcher la morve parce qu'il n'y en a guères contre les saisons froides, & pluvieuses qui la causent; mais à l'égard des défauts de la terre il y en a d'infailibles, c'est à sçavoir qu'il la faut amander beaucoup avec du fumier menu, si elle est sterile soit dans un fond sablonneux, soit dans un fond froid, & grossier; & même à l'égard de celuy-cy il luy faut donner un peu de pente, si la terre étant assez bonne les eaux y sejourner trop, & par leur sejour y pourrissent les plantes: le bon fumier bien consumé est l'ame, ou le grand mobile des Jardins potagers; sans luy, non plus que sans les frequens arrosemens, & les frequens labours on n'est jamais riche en beaux Legumes.

Il reste à sçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent les plus grosses, doivent être espacées de dix à douze pouces l'une de l'autre; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Aultriches, de la Belle-garde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales: & à l'égard de celles qui sont les pommes d'une mediocre grosseur, il suffit de les espacer de sept à huit pouces; cela s'entend des Crespes-blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verts, &c. les bons ménagers peuvent semer des Raves dans les planches de Laituës, les Raves auront été enlevées devant que les Laituës aient pommé, & même comme les Chicorées sont bien plus long-temps à se perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles-cy parmy les Chicorées, elles s'accommodent assez bien les unes, & les autres, & ainsi on fait double moisson dans une même planche, & en une même saison, car les Laituës se cueillent les premières, & les Chicorées achevent après de se façonner.

La Lavande sert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur qu'on employe à parfumer le linge blanc sans les separer de leurs branches; elle se multiplie de graine, & de branches, qui ont pris racine au collet.

Le Laurier commun est un Arbusle de mediocre usage dans nos Jardins, il suffit d'en avoir quelques pieds à l'aby du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au besoin.

Marjolaine est une plante odoriferante, dont on fait d'agrees bordures, il en est d'Hyver, & c'est la principale & il en est qui ne passe pas l'Esté: l'une & l'autre se

se multiplie de graine, & de branches qui ont pris racine au colet: le principal usage de la Marjolaine est d'être employée à faire des parfums.

Mâches sont une espèce de petite Salade, qu'on peut dire Salade sauvage, & rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; elle se multiplie de graine, qu'on recueille en Juillet, & n'est en usage que pour la fin d'Hyver: on en fait des planches, qu'on sème vers la fin d'Aoult, elle résiste aux rigueurs des gelées, & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines qui tombent aisément, elle se perpetue d'elle-même sans qu'il soit besoin d'autre culture que de la sarcler.

Les Mauves, & Guimaues doivent faire partie du Potager, quoy que leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soit moins des Plantes de Jardins, que Plantes de Campagne inculte; elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture que toutes les méchantes Herbes qui incommovent les bonnes: quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer en quelque endroit à l'écart.

Melisse est une plante odoriférante, dont la feuille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle se multiplie de graine, & de branches enracinées comme la Lavande, le Thym, l'Hisope, &c.

Le Muscat est une espèce de Raisin qui, quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considérables parties du Potager: il y en a de blanc, de rouge, & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois; il demande dans les pays temperez comme l'Isle de France, l'exposition du Midy, & du Levant, & toujours une terre légère: on n'en voit guères de bons dans les terres franches, & si on se trouve dans des Climats chauds, & en terre graveleuse, & sablonneuse il réussit fort bien en contre-Espalier, & même en plein air: sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant, & clair semé dans la grappe, & à avoir un goût de musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable; sa culture est entièrement semblable à celle du Chaffelas à l'égard de la taille, & de la manière d'être multiplié.

Le Muscat long est un autre espèce de Raisin, dont le grain est plus gros, & plus longuet, que celui du Muscat ordinaire, la grappe aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

Navets ne sont pas proprement Plantes potageres, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Aoult: on en recueille la graine dans les mois de Juillet, & d'Aoult: tout le monde sçait assez leur usage, sans que j'en parle icy.

Oignons sont ou rouges, ou blancs, ceux-cy sont plus doux, & plus estimez que les rouges; personne n'ignore à combien d'usages ils sont employez: ils ne se multiplient que de graine, & d'ordinaire c'est à la fin de Fevrier, & au commencement de Mars qu'on les sème en planche de bonne terre bien préparée; & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir, dès qu'on en peut arracher, c'est à dire vers le mois de May, & ceux-cy on les replante pour servir en guise de Ciboules; quoy que la saison ordinaire de semer les Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre, & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout forme dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est à dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite sécher deux, ou trois jours au grand Soleil pour les sécher en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons, dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est à dire qu'ils approchent de maturité: fouler les Oignons, c'est leur

leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyée un peu ferme sur ces tiges : par ce moyen la nourriture du pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage ; j'ay dit ailleurs comment on en eleve de la graine.

Oseille se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot ; il en est qui font leur feuillage plus grand les unes que les autres, on appelle celles-là Oseille de la grande espece ; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourveu qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir resister à la rigueur de l'Hyver : on en sème ou en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il la faut semer fort druë : il en perit assez de pieds, elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée ; sa culture consiste à être tenuë bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une, ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras : cetterreau sert à luy redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année ; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien : on recueille la graine dans les mois de Juillet, & d'Août.

Il y a d'une espece particuliere d'Oseille qu'on appelle ronde, ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointuës, les feuilles tendres de celle-cy entrent quelquefois parmy les fournitures de Salade : son usage ordinaire est de servir aux bouillons, elle se multiplie de bras qui rampant sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantez font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinez, & ainsi à l'infini.

Panaïs est une de nos Racines potageres qui est fort connuë dans les cuisines, on les sème vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure, & on les doit semer assez clairs, & toujours en terre qui soit bonne, & bien preparée, & si elles levent trop druës, il les faut éclaircir dès le mois de May, afin que ce qui reste en place devienne mieux nourri, & plus beau ; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carotes, &c.

Passé-musquée, Voyez Muscat long.

Patience est à proprement parler une espece de fort grande Oseille & fort aigre ; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseilles ; la maniere de l'élever est entierement semblable à celle de l'Oseille.

Percepierre, ou Passé-pierre (l'un & l'autre se dit) est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de graine, & qui étant fort delicate de sa nature demande d'être plantée dans les pieds des murs exposez au Midy ou au Levant ; le plein air, & le grand froid luy sont pernicieux : on la sème communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costiere du Levant, ou du Midy, & cela dans les mois de Mars, ou d'Avril, & ensuite on la transplante dans les endroits, que je viens de marquer.

Perfil tant le frisé, que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles, que pour ses racines ; il est compris sous le titre des verdures, il ne faut pas manquer au Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre, & bien preparée ; la feuille en étant coupée il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille ; il resiste assez au froid mediocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre ; quand on en veut avoir qui ayent de grosses racines, il le faut éclaircir soit

dans la planche où il est semé, soit dans la bordure; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire; pour moy je n'en connois point, le Persil frisé paroît plus agreable à la veüe, que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela; on'en recueille la graine au mois d'Août, & de Septembre.

Persil-Macedoine est une de nos fournitures de Salade d'Hyver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toute les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas penetrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre, & tendre; on le sème au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Esté; c'est une Plante assez rustique & qui se défend fort bien de la sécheresse sans demander de grands arrosemens.

Pimprenelle est une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne se sème guères qu'au Printemps, & se sème drûc soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures; les arrosemens de l'Esté luy font grand bien, il n'en est que d'une espece, la graine s'en recueille à la fin de l'Esté.

Les Pois se peuvent mettre au rang des plantes potageres, c'est un Legume assez rustique, qui communément se sème en pleine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoü pendant sa jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à faire des cosses; quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de ploye pour être tendres, & délicats, il les faut semer assez clairs; il en est de plusieurs especes sçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre; il n'est question, pour en avoir après les premiers, que d'en semer en différens mois, pour en avoir trois mois après: ceux dont on prend le plus de sôm dans les Potagers, sont les hâtifs soit blancs, soit verds, qui sont d'une mediocre grosseur: on les sème à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant; on fait même quelques ados exprés pour cela, & afin qu'étant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq, ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas penetrer, la premiere racine commence à sortir, le gros froid les gête entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en sème aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux, qu'on avoit semés à la fin d'Octobre, ayent été gêtez par la gelée; les derniers qu'on sème, c'est vers la Saint Jean pour être bons à la Toussaints.

Porée est une forte de plante, qui sert, ou par ses feuilles à mettre au por, ou par ses cardes à mettre en ragoût; celles-cy doivent avoir été replantées en terre bien preparée, & cela dans les mois d'Avril, & de May, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre, pour s'y pouvoir etendre, autant qu'elles peuvent: à l'égard des autres on les sème au mois de Mars en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Esté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille, & le Persil; le gros froid les fait perir, si on n'a soin de les couvrir assez bien; on en sème sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si delicates, que les blondes: communément on en

replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte est plus grande, que celle des pieds de Porrée: on en recueille la graine dans les mois d'Aoult, & de Septembre.

Les Porreaux se sement à la fin de l'Hyver dans des planches bien préparées, & se sement assez clairs, & ensuite pendant tout le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées: on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & après avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pied dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes: on prend seulement soin de les serfouir de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'Hyver; quand les gelées sont tres-gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leur planche, où ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus près après dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere; autrement pendant la grosse gelée, on ne pourroit les arracher de terre sans les rompre; on peut en laisser en place après l'Hyver, pour y monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recueille au mois d'Aoult, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & celle-là est la meilleure.

Potirons sont une espece de Citrouille plate & jaune, dont la culture est entièrement semblable à celle des Citrouilles.

Pourpier est une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal usage est pour les Salades, & même pour les Potages: il en est deux especes, du verd, & du doré; celui-cy est plus agreable à la veüe, & plus delicat à élever, en sorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir même sur couche, & sous cloche, car pour la pleine terre il ne réussit guere que vers la my-May, & encore faut-il, que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau; ainsi pour les premiers Pourpiers qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my-Mars, il ne faut user que du verd, attendu que le jaune fond, dès qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancé, & le Soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'Avril; on le sème d'ordinaire fort dru, parce que la graine est si menuë, qu'on ne sçauroit le semer clair; quand on en sème sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les chassis sont necessaires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pèle; mais quand on en sème en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la hersé cinq, ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien apprêtées, & de l'espacez de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps après il est monté, & fleuri, & dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelque jour au Soleil, pour achever de faire meurir toute la graine, & ensuite on les bat, & on les vane, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper, quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre; afin d'être employez en Salades d'Hyver.

Les Ravés, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire qu'elles sont tendres, cassantes, & douces, sont à mon gré une des plantes du Potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-temps qu'aucune.

cune autre; je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaucoup dans les temps secs, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient; mais il est premierement question d'avoir toujours de la graine de bonne espece, & en second lieu d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusques aux gelées de la my-Novembre; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & le Navet long & rouge, car il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de Navet, & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier, pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut, que parmi les Raves qui sont venues de la semence de l'année, on choisisse celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feuilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demy l'une de l'autre; étant ainsi replantées, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet: pour lors on coupe les tiges, on les met sécher quelques jours au Soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent ce semble à l'infini leurs branches, & perpetuent leurs fleurs, & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit, ou neuf mois de l'année: les premieres qu'on mange, viennent sur couche; j'ay expliqué la maniere de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reste des mois on en doit semer parmy toutes sortes de semences: les graines en levent promptement, & ainsi on a le temps de les cueillir, devant qu'elles puissent nuire aux autres plantes; les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Esté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu, & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demy, pour y semer ces Raves, & les bien arroser; le Printemps, & l'Automne comme le soleil n'est pas si chaud, les Raves réussissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Réponces sont une sorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & sur tout dans les bleds, & se mangent en salade au Printemps, elles ne se multiplient que de graine.

Rhuë est une plante d'odeur tres-forte, dont on fait quelques bordures dans nos Jardins, elle se multiplie de graine, & aussi de branches, qui ont pris racine au collet; la Rhuë n'est guere bonne que contre des vapeurs de Mère.

Romarin est une autre sorte de plante odoriférante, que nous mettons en bordure, & dont le principal usage est pour le parfum des Chambres, & pour des lavapieds, il se multiplie de la même maniere que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & six années en place.

Roquette est une de nos fournitures de salade, qui se sème au Printemps, comme la plupart des autres; sa feuille est assez semblable à celle des Raves; la graine en est tres-mennue, & à peu près comme celle du Pourpier, mais la couleur est rougeâtre, ou plutôt d'un minime obscur.

Salisfix d'Espagne, autrement Scorfonnerie est une de nos principales racines, qui se multiplie de graine comme les autres, & qui est admirable cuire, soit pour le plaisir du goût, soit pour la santé du corps; elle ne se multiplie que de graine, qui

qui se sème au mois de Mars, il faut être soigneux de la semer assez claire, soit en planche, soit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus grosses; la Scorfonnerie monte en graine dans le mois de Juin, & de Juillet, & on la recueille dès qu'elle est meure.

Le Salsifis commun est une autre sorte de racine, qui a la même culture que la précédente, mais n'est pas d'un mérite tout-à-fait si considérable; elles passent aisément l'Hyver en terre, il est bon de les arroser l'une & l'autre pendant le grand sec, & de les tenir bien sarclées, & sur tout de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond soit tout au moins de deux bons pieds.

La Sariette est une plante annuelle un peu odoriférante, qui ne vient que de graine, & entre par ses feuilles dans quelques ragoûts, particulièrement dans les Pois, & les Fèves; elle se sème au Printemps en planche, ou en bordure.

La Saugé est une plante à bordures, dont la culture n'a rien de particulier, & est semblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Absynthe, &c. il y en a de panachée qui paroît à quelques-uns plus agreable que la commune, qui est d'un verd blanchâtre.

Le Thym autre bordure odoriférante, qui se multiplie également de graine, & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thym fait un ornement assez grand, & assez nécessaire dans nos Potagers.

La Tripe-madame est une des fournitures de Salade; on ne s'en sert qu'au Printemps, quand elle est tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Esté, parce qu'elle est trop dure; elle se multiplie de graine, & de branches de bouture.

Les Violettes, & sur tout les doubles servent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs sont un agrément singulier étant sagement placées sur la superficie des salades du Printemps; tout le monde sçait qu'elles se multiplient de touffes, c'est à dire qu'une grosse touffe se divise en plusieurs petites, chacune desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

CHAPITRE VII

Pour sçavoir combien de temps chaque plante Potagere occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile.

IL est tres-important en Jardinage de sçavoir, combien de temps chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier sçache à point nommé en preparer d'autres, pour substituer à celles, qui n'étant, pour ainsi dire, que des plantes passageres n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen non seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de jouir par avance des choses, qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiere j'estime, qu'il est assez à propos de parler premièrement des Plantes qui sont de longue durée, soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuent à se produire. Toutes sortes de Raisins, les Capres, & les Asperges tiennent sans doute le premier rang dans ce

nombre; car les pieds de Vigne, & de Capres durent des vingt-cinq, & trente années, & à l'égard des Asperges, à conter du temps qu'on les sème, ou qu'on les replante, on ne doit gueres commencer d'en cueillir que les montans ne soient gros, ce qui n'arrive que la troisième, ou quatrième année après, mais ensuite pourveu qu'elles soient en bon fond, & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix, ou douze années, étant certain que pendant ce temps-là elles pousseront amplement à tous les renouveaux, à condition cependant que si on s'apperçoit plutôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plutôt, mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-temps.

Les Framboisiers, & Groseillers durent aisément des huit & dix ans.

Les Artichaux demandent d'être renouvelés, c'est à dire de changer de place après la troisième année.

Les Bordures d'Absinthe, d'Hysope, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Saugé, Thym, Violette, &c. pourveu qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent subsister en place trois ou quatre ans, prenant soin de les tondre un peu ras tout les Estés.

L'Alleuya, le Baume, le Cerfeuil musqué, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, l'Oseille, la Patience, la Passe-pierre, le Persil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi fort bien subsister en place des trois & quatre années.

Les Fraisières trois ans.

La chicorée sauvage, l'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Sorçonnere, le Salsifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée soit à couper, soit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'est à dire d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Buglose, les Bete-raves, Cardons d'Espagne, Carottes, Chervis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à conter du Printemps-qu'ils ont été semés jusqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Basilic, les Nasturces, les Concombres les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Esté, si bien que leur place peut avoir une autre décoration de plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeuil ordinaire, Chicorées blanches, Cresson aleinois, toutes sortes de Laitués, soit à pommer, soit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leurs places que cinq, ou six Semaines, & ainsi on en doit semer l'Esté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Fèves hâtives l'occupent six à sept mois, à conter du mois de Novembre qu'on les sème, mais les Pois, les Fèves ordinaires, & les Haricots ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Espinars, & les Mâches l'occupent l'Automne, & l'Hyver, & ainsi on les met aux endroits, où l'on a déjà levé les Plantes, dont la durée ne passe pas l'Esté.

Les Mauves, & Guimauves se multiplient de Gaine, & ne passent pas l'Hyver.

À l'égard des Plantes, qui sont en besoin du secours de la ferre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Celeri, les Pommes d'Artichaux, les Chicorées tant les sauvages, que les blanches; ce qui est connu sous le nom de racine, sçavoir Bete-raves,

raves, Carottes, &c. De plus les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'Echalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passé-pierre, la Tripe-Madame, la Melisse, les asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plutôt de violence, par exemple toutes les racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoutez à cela que par le même moyen des couches on élève pendant la rigueur du froid de petites salades de Laituës avec leur fourniture de Cresson, Cerfeuil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de temps chaque graine peut être conservée bonne: généralement parlant la plupart des graines périssent après un an, ou deux au plus, & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court risque de semer inutilement au Printemps, il n'y a guere que les Pois, les Fèves, & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit, & dix ans, les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées, cinq & six; de toutes les graines sur tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celles des Laituës, elles sont cependant meilleures la seconde année que la première, mais elles ne valent plus rien la troisième.

Fin de la sixième & dernière Partie.

Chap. IV. Des raisons qui obligent de cultiver. 12
 Chap. V. De l'âge de brancher, ou de planter les arbres. 13
 Chap. VI. De l'âge de brancher, ou de planter les arbres. 13
 Chap. VII. Des branches en general. 14
 Chap. VIII. Pour connoître la différence des branches, & des manières de brancher. 16
 Chap. IX. De l'explication des mots de foye, & de foye, de foye, & de foye. 18
 Chap. X. Des outils nécessaires pour tailler, & de la manière de s'en servir. 21
 Chap. XI. De la manière de tailler les arbres dans les premières années de leur vie. 22
 Chap. XII. De la première taille d'un arbre, qui n'a rien poussé la première année. 25
 Chap. XIII. De la première taille d'un arbre, qui a poussé seulement. 27
 Chap. XIV. De la première taille d'un arbre, qui a un an de poussé non belle. 29
 Chap. XV. De la première taille d'un arbre, qui a poussé plus d'un an de belle branche. 30
 Chap. XVI. De la première taille d'un arbre qui a poussé deux belles branches. 32
 Chap. XVII. Pour la première taille d'un arbre, qui n'a poussé que deux belles branches. 33
 Chap. XVIII. Pour la première taille d'un arbre, qui a poussé trois, ou quatre belles branches sans en mal passer. 34
 Chap. XIX. De la taille des arbres, qui ont fait jusqu'à cinq, six, & sept belles branches. 35
 Chap. XX. De la deuxième taille, qui est à faire la troisième année d'un arbre. 37
 Chap. XXI. De la deuxième taille d'un arbre, qui a fait jusqu'à six belles branches. 37
 Chap. XXII. De la seconde taille d'un arbre, qui la première année n'a fait que deux belles branches. 42
 Chap. XXIII. De la troisième taille d'un arbre, qui la première année n'a fait que deux belles branches. 42

T. A.