

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

Chapitre premier

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

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 troisième 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 troisième, 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 troisième 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 quatrième 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 cinquième 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 Roseilles, 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

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.

S

Scorfonere, autrement
Salfix d'Espagne.

T

Thim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHA