

# **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 VI

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

grasses, visqueuses, & comme glaisées d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des playes fréquentes de l'Été 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'an, & 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 infallible, 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 réussissent 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 première production.

Les plantes de la premiere classe sont les Raves, la plupart des Bete-raves, Carottes, Panais, Chervis, Navets, Mâches, Réponses, Scorconnere, Salsifix, & 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 réussissent 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 seme 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'Alleluia, 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'Alleluia, 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 ses 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'Alleluia 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 Pommes 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 Pommes 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 grapes 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 jeter, 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 enveloppe 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 enveloppez blanchissent au bout de quinze jours, ou trois semaines, & deviennent bons à manger; on acheve de lier, & envelopper 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, prennant 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 espece 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 espece de Racine, qui se multiplie de graine, se sème, & se cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

Chicons espece 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 hivers, 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 deffenduës 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-Octobre, 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 plant 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 premierement 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 premierement 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.

Grofeilles tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement Grofeilles 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 Fruitier; 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, enforte 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 auient 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 Laitués d'Hyver, & sont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres especes de Laitués Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laitués-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 Laitués 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 Laitués 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 ameres, 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 Laitués pommées se mêlent pourtant l'Esté celles qui sont à lier, sçavoir les Laitués 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 Laitués qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Aoust, sont celles qu'on nomme Laitués 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 Laitués pommées sont premierement, que souvent elles dégènerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuil-

les



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 Maréchez 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'abry 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, & Guimauves 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 sorte 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 serfoûir 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 péle; 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 aprêtées, & 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 preparée, & 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 preparée, & 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 odoriferante, 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-mennè, & 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.*

**I**L 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