

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Le Jardin De Hollande planté & garni de Fleurs, De Fruits,
Et D'Orangeries**

Du Vivier, Jean

Leide, 1714

Chapitre VIII

[urn:nbn:de:bsz:31-333070](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333070)

doivent être découverts dans leurs boites ou vases, afin que l'humidité, qu'ils pourroient encore avoir de la terre, se seche bien, & de cette maniere ils peuvent demeurer bons. Cependant il faut y regarder de temps en temps, les manier doucement, & les tourner, pour voir s'il y en auroit quelqu'un de blessé ou de malade, afin qu'on y pourvût à temps en ôtant la peau où l'on decouvre le mal, ou bien en les mettant en terre avec cette peau, où ils reprendront leur premiere vigueur & se conserveront.

CHAPITRE VIII.

La nécessité qu'il y a d'arracher les Tulipes sous les ans.

Il est absolument nécessaire d'arracher les *Tulipes* tous les ans à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lorsque les tiges sont seches, non seulement afin de nettoyer les oignons de leurs vieilles peaux qui sont entierement gâtées, & pour éviter qu'ils ne se pourrissent, & d'autres accidens, qui leur peuvent arriver; mais aussi parce que les oignons de certaines *Tulipes* s'enfoncent naturellement si avant en terre, que si on vouloit les y laisser pendant quelques années, sans doute qu'on en perdrait plusieurs; mais

on le fait le plus souvent, parce qu'alors les oignons croissent beaucoup mieux; car en negligéant cela ils viennent tous à deperir, à degenerer, & à diminuer d'année en année.

CHAPITRE IX.

Quand & comment il faut planter les Tulipes.

C'est au mois d'Octobre que les Amateurs s'occupent & se divertissent à planter les oignons des *Tulipes*, laissant aux paresseux le commencement de Novembre, & aux negligens la fin de ce même mois.

Aussi tôt que les oignons des *Tulipes* ont été arrachez, il faut rafraichir la terre, la préparer comme il faut, & la remuer ou becher trois ou quatre fois pour le moins, avant que d'y planter les oignons. Il faut en ôter toutes les pierres, le gravier, les racines, & les mechantes herbes, & aussi la fasser. On fait les planches les plus propres & les plus commodes de la largeur de deux pieds & demi, dans lesquelles on peut planter les oignons en rangs de deux & de trois, ou de trois & de quatre, ou selon la fantaisie de chaque Amateur.

En plantant il faut se servir d'un cordeau, avec lequel on fait les rangs en droite ligne de long; il faut aussi avoir une regle pour
par-