

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Traité Des Tulipes

Ardène, Jean-Paul de Rome

Avignon, 1765

Chapitre IX

[urn:nbn:de:bsz:31-333553](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333553)

CHAPITRE IX.

*Quant & comment déplanter les Tulipes ;
usages à faire des cayeux.*

Cette maturité de l'oignon des Tulipes, que je conseille d'attendre, est aisée à connoître. L'abattement de la fane sur terre, & la sécheresse de la tige, nous l'indiquent sûrement. Clarici dit cependant qu'en Italie on prévient une totale sécheresse de la fane, & que différer jusqu'alors ce seroit exposer la Tulipe à dégénérer de façon que les belles couleurs s'évanouiroient & qu'il n'en resteroit qu'une toute unie & simple (1).

Ferrari avoit déjà dit la même chose, ou quelque chose de plus encores; (2) car après avoir donné de sa-

(1) Nol nostro clima, se ben le foglie non sono affatto seccate, si cavano perche facendo altrimenti degenerano confacilito, è di variegati divengono d'un sol colore. part. terza, lib. 2. p. 308.

(2) *Unas Tulipas, si libeat licet (quod*

lutaires avis pour éviter d'être trompés, quand on tire des fleurs d'un autre Parterre, il assure, à l'égard des Tulipes, qu'on peut au besoin les transporter toutes fleuries, pourvû qu'aussitôt qu'on les a tirées de terre, on les dépose en lieu frais dans du sable, & qu'on en couvre entièrement les Plantes. Elles auront par ce moyen le tems de se dessécher peu-à-peu sans aucun risque, & les oignons ne ne perdront rien de leur force. Ce témoignage est confirmé par celui de Clarici. *Il che é steta semprè da noi praticato con felicità.*

On pourra donc en chaque Pays suivre celui de ces usages que l'expérience accrédite le plus; mais on choisira encore quelques beaux jours

transalpini aliqui coloni solent) adhuc florentes eruere dummodo statim sicco sabulo in frigida cella substrato bulbos, obruas. Ipso etiam in sabulum prono germine, fiet enim, ne quæ floribus quæ foliis sensim assiccatis, solidas, succique plenas uique incolumes bulbos radices inuenias. Flora lib. 3. cap. 5. pag. 298.

qui n'aye
pluyes do
numecté.
chez vos
sans con
gneulem
tendreté
terre, et
au soleil
est possi
que po
(lorsq
les pla
logett
ceux
tient
qu'on
place,
se décl
tiques
je fais
je le
de gr
rotés
gître
eaux

qui n'ayent point été précédés par des pluyes dont le terrain soit encore fort humecté. Avec ces préalables, arrachez vos oignons sans les blesser, & sans confondre ce que vous aviez soigneusement distingué en plantant. La tendreté de ces oignons au sortir de terre, exige de ne les laisser exposés au soleil que le moins de tems qu'il est possible; & l'amour de l'ordre veut que pour éviter la confusion, on ait (lorsqu'on n'épargne rien) des corbeilles plattes, ou des caisses divisées en logettes avec des Numeros relatifs à ceux du régître ou mémoire que l'on tient de ces Tulipes, & à mesure qu'on arrache les oignons, on les y place. Pour moi, dont le goût décidé se déclare pour les façons & les pratiques les plus simples, à mesure que je fais tirer les oignons hors de terre je les dépose dans des cornets ou sur de grandes feuilles de papiers numérotés de chiffres relatifs à ceux du régître, & non dans des vases ou vaisseaux d'argent, ainsi que Monstereux

conseille (3) par un excès d'ostentation bien déplacée, & nullement nécessaire.

Ces oignons étant levés, il faut les exposer au grand air dans une chambre & sur des tables, où vous les étalez. Car laissés en monceau, ils s'échauffent, & sont sujets à se corrompre. Pour obvier encore plus sûrement à ce danger, on aura soin de visiter de tems en tems les oignons, & de les remuer doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de malade ou de blessé, on pût y remédier, soit en ôtant l'écorce de dessus la blessure, pour la laisser cicatrifer en séchant; soit en remettant l'oignon en terre pour y reprendre des forces & se rétablir.

C'est encore mon usage de ne point séparer les cayeux de leur mere, & de n'en point secouer alors toute la terre. Je trouve cette séparation domestique trop brusque; &

(3) Chap. xi. pag. 295;

laissant contre les oignons la terre qui peut y tenir, ils se desséchent avec moins de promptitude & plus de sûreté; ce qui n'est pas absolument indifférent à leur conservation pour être saine. J'observe néanmoins que cette enveloppe, ou terre, n'ait pas une humidité si considérable qu'on dût craindre de sa part qu'elle occasionnât la pourriture des oignons. Avec ces précautions, il les faut disposer d'une façon qui ne confonde pas les espèces entr'elles. Je ne cesse, mon cher lecteur, de vous recommander cette attention, parce que cette attention elle-même ne cesse point d'être convenable. Par-tout elle vous fera plaisir, & par-tout elle est nécessaire pour les dons, les ventes & les échanges.

Sans ordre méthodique, point de certitude en nulle occasion. Si vous voulez donc éviter plus certainement le mélange de vos oignons que vous faites efflorer, séparez sur votre table les espèces les unes des autres avec

des bâtons, ou des regles de bois qui servent de cloison, & mettez sur chacune de ces espèces une carte, dont l'écriture puisse vous répondre quand vous l'interrogerez, bien entendu que nul inconsideré n'ira jeter la confusion où vous cherchez d'établir l'ordre. C'est vous conseiller de ne confier la clef de l'appartement qu'à des personnes dont vous soyiez sûr. Lorsque ces oignons seront bien secs, ce qui selon la disposition du tems, peut être l'affaire d'un mois, vous les éplucherez avec l'exactitude de n'ôter aucuné peau adhérente, moins encore celles qui tiennent à la base de l'oignon, car ce seroit l'endommager considérablement. Après les avoir ainsi mondés de l'inutile & du mal propre, vous enfermerez vos oignons dans des boîtes ou caisses placées dans un endroit sec. Elles sont tout aussi propres à cet usage que les paniers où (un Auteur que j'ai loué & qui mérite de l'être) veut qu'on place ces oignons.

Dans qu
ce, après
iel eit de
precaution
vant la res
oignons ge
dres, ou
de ces car
flues, ma
y moisiss
n'est que
envoyer
lopper d
ter que
aux sec
Je re
parer un
des caveu
dans la
neur de l
Au te
formen
à lui p
nombre

(4) La

Dans quelque endroit qu'on les place, après les avoir mondés, l'essentiel est de les conserver sans autre précaution, en lieu bien sec. Car suivant la remarque qui en a été faite, les oignons gardés dans le sable, les cendres, ou la terre, ne profitent point de ces caresses non-seulement superflues, mais encore préjudiciables : ils y moisissent & se corrompent (4). Ce n'est que dans le cas où l'on voudroit envoyer au loin, qu'on peut les envelopper de mousse, où ils peuvent rester quelque tems, & résistent mieux aux secousses du voyage.

Je reviens sur mes pas, pour réparer un oubli que j'ai fait à l'égard des cayeux ou moindres oignons, qui dans la suite doivent soutenir l'honneur de la famille & la reproduire.

Au tour de l'oignon principal se forment bien des enfans qui tiennent à lui par une base commune ; de ce nombre on peut appeller les uns les

(4) Lauremberg déjà cité pag. 122.

aînés, & donner le nom de cadets aux autres. Si les premiers ont pris une croissance qui laisse espérer des fleurs pour l'année suivante, on les tirera bien d'entre les bras du Pere, mais on ne les séparera pas de sa compagnie, ils iront prendre l'air avec lui, & seront destinés à fournir une même carrière. Messieurs les cadets au contraire, vous serez remis en terre une quinzaine de jours après en avoir été levés; c'est-à-dire, vers la fin d'Août, ou tout de suite quand la petitesse de votre taille, ou son peu de force, fera craindre quelque flétrissure, ou du risque pour la vie même de quelqu'un de vous, si on différoit jusqu'à la saison ordinaire de vous mettre sous une tutèle assurée. Là pendant un an ou deux, & jusqu'à une adolescence fortifiée, vous acquérez des forces assez pour fleurir dignement. Jusqu'alors vous serez à l'ordinaire & soignés tout comme les petits oignons de semence.

A l'occasion de cette semence, j'a-

D I
 interai pour
 ven essentiel,
 planter les oig
 aussi-tôt que
 ceux-ci se man
 la sécheresse
 celle des oigno
 que le pituite o
 commence à s
 it, ce qui
 Juillet. Je n
 répète, qu'i
 dans les étu
 grand air,
 oignons. C
 sa premiere
 à celle de la
 de la semer.
 au chapitre q
 Au reste,
 cipal qu'on p
 l'est-il bien
 & de quelle
 différent d
 végétation
 embarrasser

jouterai pour ne rien omettre d'un peu essentiel, qu'on ne doit point déplanter les oignons destinés à grainer aussi-tôt que les autres. La saison de ceux-ci se manifeste comme j'ai dit par la sécheresse de la fane. Mais pour celle des oignons porte-graine, il faut que le pistile ou châton qui la contient, commence à s'ouvrir par son extrémité, ce qui arrive vers le mois de Juillet. Je ne sçai si j'ai averti, ou je répète, qu'il faut laisser cette graine dans les étuis, & la mettre sécher au grand air, au même endroit que les oignons. On ne la retire ensuite de sa première prison que pour la confier à celle de la terre, lorsqu'il est tems de la semer. Ainsi qu'il est expliqué au chapitre qui traite des semences.

Au reste, j'ai qualifié l'oignon principal qu'on plante de pere de famille; l'est-il bien réellement? ou la mere? & de quelle façon? Il n'est point indifférent d'expliquer ce mystère en végétation; d'autant plus qu'il a paru embarrasser des génies peu faits pour

être arrêtés, & qu'on ne peut en découvrir le mécanisme qu'en l'examinant de bien près. Il échappe à une attention superficielle, & surprend ceux qui voyant que la tige de la fleur en poussant paroît sortir précisément du cœur de l'oignon, trouvent néanmoins lorsqu'ils le déplantent, la tige desséchée non au centre, mais à l'extérieur, ou au côté de l'oignon survivant. Ce déplacement qui a dérouteré ceux qui n'ont pas exactement suivi l'oignon dans ses différens états, s'explique de lui-même à des yeux plus soigneusement ouverts sur les routes de la nature. Ils découvrent que cet oignon qu'on leve de terre, lors de sa maturité, n'est point le même qu'on avoit planté. Cette singularité n'a point échappé aux observations de l'Ecluse. (5) De Ray (6), ni à l'élégant Ferrari, celui-ci plus récent que les autres s'explique aussi mieux qu'eux (7). Le

(5) Clusius lib. 2. cap. 9.

(6) Histor. Plant. lib. 2.

(7) Flora lib. 2. cap. 2. pag. 145.

Lecteur qui ne se contente pas de ce que je vais en dire, peut y recourir; je n'en rapporte pas le texte pour ne pas trop enfler le chapitre, & ne pas me servir trop souvent d'une langue que tous n'entendent pas.

L'oignon planté en automne se consume totalement, soit à produire & à nourrir la fleur, soit à se donner un successeur. Or ce successeur croît non-seulement par ses soins, mais à ses dépens & de sa propre substance; de sorte que les peaux ou tuniques qui composoient le corps de cette tendre mere se dessèchent peu-à-peu, & laissent enfin à découvert ce qu'elles renfermoient lors du plantage. Il ne survit à la ruine totale du premier oignon, que les cayeux nés dans son sein & devenus oignons eux-mêmes, plus ou moins gros selon la nourriture qu'ils ont prise.

Toute simple qu'est cette explication, elle répond aux difficultés, & l'inspection de l'oignon dont je donne la figure achevera de lever celles

qui pourroient rester. Voyez à la planche 2. les fig. 2. & 3.

Si quelqu'un est curieux de vérifier ces faits & de connoître au rapport de ses yeux cette bizarre & singulière végétation des Tulipes, il peut sans effusion de sang faire la dissection d'un de ces oignons, quand il a commencé de pousser. L'observateur trouvera conformément à ce dessein le germe de la fleur future & les embrions des freres utérins, qui comme le phénix fabuleux doivent succéder à la destruction de leur mere expirante & renaissante de sa poussière, si ce n'est pas de ses cendres.

De ce changement en survient un autre qui engage à tirer chaque année les Tulipes de la terre, c'est que l'oignon héritier & successeur de celui qui se détruit, ne se place pas toujours à côté, mais souvent il se glisse au-dessous, & s'y enfonce de plus en plus; si bien qu'à la fin on le perd, ou par sa destruction effective, ou pour la difficulté de le retrouver. Car cette

DE
 jonelle libere
 au goût de cet
 son premier g
 leurs pouces
 avant celle de
 tellement qu'e
 être ramené
 déagréables
 leverement d
 forcé de le
 quoi ces va
 aux recher
 tout, surgi
 il's ne font
 confusion
 que le Fleur
 avec la plus
 distribution.
 été le mien p
 seil que je d
 qu'encore ad
 (8) Solem
 adultæ & r
 piant & pl
 & quasi ad
 & palmaru
 cendere...

jeunesse libertine aime les écarts si fort au goût de cet âge (8), se plaît à fuir son premier gîte, s'en éloigne de plusieurs pouces chaque année, même avant celle de la fleurison, & s'égaré tellement qu'elle ne peut dans la suite être ramenée à l'ordre sans de peines désagréables & à l'aide du seul bouleversement du terrain. Encore est-on forcé de le passer à la claye, sans quoi ces vagabons cayeux échappant aux recherches, & pullulant à leur tour, surgissent en mille endroits où ils ne sont pas attendus & jettent la confusion dans des planches entières que le Fleuriste croyoit avoir arrangées avec la plus élégante & plus régulière distribution. Ce cas a plus d'une fois été le mien pour avoir négligé le conseil que je donne aux autres. De sorte qu'encore actuellement je vois exister

(8) Solent enim omnes Tulipæ nondum adultæ & antequam flores proferre incipiant & plurimum singulis annis recta, & quasi ad perpendicularum in dordantalem & palmarum altitudinem profundius descendere... *Clus. hist. liv. 2. ch. 9.*

une infinité d'oignons d'une seule feuille où je n'en ai planté depuis vingt ans. J'insiste donc à conseiller au Fleuriste désireux de conserver ses plantes, de les tirer de terre annuellement, plutôt qu'à opposer à la fuite vagabonde des cayeux, les barrières qu'on a essayées. On forme à quelques pouces sous terre une sorte de plancher de brique, d'ardoise, de pierre, ou de planches, au-delà duquel ces oignons errans ne puissent point aller. L'infériorité de cette pratique se fait assez sentir du côté de la dépense, mais que l'on sente encore davantage le préjudice qu'elle porte aux plantes en leur interceptant la communication des bienfaits qu'elles recevoient du terrain inférieur. Lauberg suppose apparemment qu'on ait usé de cette précaution quand il dit qu'on peut laisser en sûreté les oignons des Tulipes trois ans dans la terre, & *ultra*, ajoute-t-il, sans les en retirer.

J'estime donc qu'il est prudent & même

D
 même d'une
 tous les ans d
 chérir, & qu
 le fait ordi
 Juillet; ce
 conveniens
 ou le desséch
 par les pluies
 du soleil;
 animaux
 abondante
 dont je vie
 railons con
 sûreté des
 ne se per
 perdent de
 té, lorsqu
 Je le dis ap
 & l'avis de
 cette leçon
 pour les cul
 profets ou

(9) Tullius
 veri nec d
 terra opport
 Patrimon ap

même d'une nécessité extrême de lever tous les ans de Terre les Tulipes qu'on chérit, & qui méritent de l'être. On le fait ordinairement entre Juin & Juillet; ce qui obvie à plusieurs inconveniens, tels que la pourriture, ou le dessèchement des oignons, causé par les pluies abondantes, ou le hâle du soleil; le dégât qu'en font les animaux, la multiplication trop abondante, enfin cet enfoncement dont je viens de parler. Toutes ces raisons concourent ensemble pour la sûreté des Tulipes, qui, quand elles ne se perdent point totalement, perdent de leur lustre & de leur beauté, lorsqu'elles sont ainsi négligées. Je le dis après ma propre expérience, & l'avis de Parkinson (9). Du reste, cette leçon essentielle n'est ici que pour les cultivateurs novices; car les profets ou les maîtres l'ont apprise

(9) *Tulipas si colorum elegantiam diu tueri nec degenerare velis, quotannis à terra opportuna tempore eximendas esse...*
Parkinson apud Rajum.

de l'usage s'ils y ont tant soit peu réfléchi, & ne manquent jamais de s'y conformer.

S'il se fait quelquefois un dérangement bien plus singulier encore de ces cayeux reproductifs. Lauremberg l'a observé pour les Tulipes, comme j'en ai moi-même quelquefois observé de semblables sur les Renoncules. Ce dérangement, dit-il, est plus ordinaire aux Tulipes tardives, & il appelle celles en qui on le remarque, *poliferes*, pour les distinguer des autres à qui il donne la qualification de *Bulbiferes*; les premières poussent vers le bas de la tige, ou des premières feuilles, de petits cayeux qui grossissent, étant nourris des sucs de la mère; & à mesure qu'elle se dessèche, ces cayeux qu'on pourroit dire adoptifs acquièrent une certaine grosseur & deviennent comme les autres capables de végéter & de se soutenir par leurs propres forces.

Mais en général ces nouveaux cayeux, ces oignons pour ainsi dire col-

latéraux con-
tère de leur
mêmes orne-
lis point en-
tion à faire
ment, & q
miner; auili
pitte suivant
porté une si
pays sur V
oignons de
Cet us
point, &
entendu
remberg.
levé le m
élégante b
dans tous
Il les fair
cuisine, no
mais pour
aliment es
en fait cui
la cendre
sert assai
de sel &

latéraux conservent-ils bien le caractère de leur mere? se parent-ils des mêmes ornemens qu'elle? ne varient-ils point en couleur? C'est une question à faire qui se présente naturellement, & qu'il est convenable d'examiner; aussi fera-t-elle le sujet du chapitre suivant, après que j'aurai rapporté une singularité peu connue en ce pays sur l'usage qu'on peut faire des oignons de Tulipes.

Cet usage que je ne connoissois point, & dont je n'avois pas même entendu parler, je l'apprends de Lauremberg. Cet Auteur après avoir relevé le mérite des Tulipes, & leur élégante beauté qui se fait admirer dans tous les lieux où elles paroissent. Il les fait tout de suite passer à la cuisine, non pour y servir d'ornement, mais pour y être préparées comme un aliment qui n'est pas désagréable. On en fait cuire les oignons, dit-il, sous la cendre, ou dans l'eau, & on les sert assaisonnés d'huile, de vinaigre, de sel & de poivre. Pour fournir à

cette consommation introduite depuis peu de tems , on seme en Tulipes des champs entiers chaque année , & on a successivement des oignons de grosseur convenable pour la table. A ce récit dont j'ai donné le garant pour ne rien m'endosser , il me semble voit entendre bien de Fleuristes scandalisés , traiter de profanation sacrilège une destruction si honteuse de leurs *Divinités terrestres* ; mais Lauremberg ne les consolera pas quand il ajoute , *Pet. Hond. salsè ridet ; & ludos facit Tulipistas , quorum thesaurus & anima est in hoc bulbo , quem ipse nihilo pluris facit quam rapum quo venter expletur* (10).

A mon tour prenant jusqu'à un certain point le parti des Fleuristes , je ne souscris pas au *Salsè* de Lauremberg , & je répondrai à *Hondius* que ce n'est pas à toutes sortes de Tulipes que les connoisseurs s'atta-

(10) Petri Laurembergii apparatus plantarius primus de stirpibus bulbosis & tuberosis , lib. 1. cap. xxiv. pag. 121.

chent si fort qu'il le publie. Qu'il soit donc libre au cultivateur zélé d'élever de belles Tulipes pour sa satisfaction, des Tulipes rares, des Tulipes constantes, & de les sauver sous bonne garde contre la voracité des gourmands.

Il peut de même être permis aux sensuels de manger les oignons des Tulipes viles & méprisables, dès que ce goût plaît à leur palais. Après cet accommodement qui ne doit pas trouver de contradicteurs; faisons le triage pour les deux partis, en examinant le mérite des oignons suivant leurs qualités, ou leur constance à les garder.

