

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Traité Des Tulipes

Ardène, Jean-Paul de Rome

Avignon, 1765

Chapitre VI

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

CHAPITRE VI.

Quand & comment lever les oignons de terre. Comment les conserver.

Lorsque les fleurs sont passées, la règle pour les oignons, est d'attendre que leur fane perdant sa couleur verte, en prenne une jaune, & soit en partie sèche; ce qui arrive ordinairement dans quatre ou cinq semaines. Il n'y a point cependant de mal à craindre, en les laissant encore quelque tems dans la terre. Trop de hâte à les en tirer, est plus nuisible que le retardement; car quand on prévient le tems, au lieu que l'oignon sèche bien, sa peau se ride, & il y croît un mois verdâtre qui le pénétre, & corrompt le cercle des racines. Il faut prendre garde, en le levant, de blesser cet oignon alors fort

tendre & plein de jus. La fane s'en sépare d'elle-même, on lui laisse ses racines, & la terre qui y tient. On observe exactement, à l'aide des chiffres, les espèces qu'on dé plante, & on les étiquette tout de suite.

La diligence à étiquetter ainsi les oignons pour en éviter la confusion, doit être une règle uniforme; mais on varie sur ce qu'on doit en faire, à mesure qu'on les a tirés de terre: & je trouve cette variété d'avis dans la même famille de Fleuristes. L'ancien Voorhelm ou Pierre m'écrit en son tems, qu'ayant arraché les oignons, il faut les décharger de leur fane, la coupant jusques dans les oignons, & mettre tout de suite ces oignons couchés sur leur côté. Le haut tourné au midi, dans des sillons qu'on recouvre d'un pouce seulement de terre, pour les y laisser sécher jusqu'au milieu ou la fin même de Juillet,

prenant garde qu'aucun accident ne les découvre à l'ardeur du Soleil qui leur nuiroit. George Voorhelm rejette en général ce procédé dont il a, dit-il, été souvent la dupe, & il ne l'approuve que pour des oignons soupçonnés d'être attaqués du chancre. On peut selon lui lever ceux-ci, dès que les pointes de fane annoncent que leur croissance va se ralentir. Et suivant la pratique de Pierre, on les enterre pour trois ou quatre semaines. Par cette économie bien observée, la peau devient unie, saine, sèche, presque aussi dure que celle de la Tulipe, & brillante comme elle. Mais ce n'est pas, dit encore George, une recette immanquable contre le mal qu'on veut éviter; & l'on risque de faire cuire les oignons au soleil, si on ne le leur cache pendant deux ou trois heures de sa plus grande ardeur.

La méthode de ce nouveau Fleuriste est donc de lever les oignons, & d'attendre au surplus soit à les nettoyer, soit à les décharger du peuple ou petits cayeux accrus, qu'il les faille replanter.

Avant les Voorhelms, Clarici (1) nous avoit enseigné que chaque année, un mois après la fleurison des Jacintes, il falloit arracher les oignons, quoique leur fane conservât encore sa verdure, rogner cette fane jusqu'au coler, & tout de suite remettre les oignons à la même place, d'où ils avoient été tirés : sans nous expliquer en quelle situation couchée, ou droite ? Il dit seulement qu'en recouvrant ces oignons il faut dresser le terrain, & lui donner une certaine élévation qui empêche l'eau de s'arrêter sur les oignons, & qu'au

(1) Del Giacinto pag. 167.

bout de six ou huit semaines ils auront acquis une entière maturité , qu'ils seront devenus fermes & en aussi bon état qu'ils peuvent l'être.

Pour moi qui me lasse aisément des formules embarrassantes , quand elles ne me paroissent pas d'une sûreté bien évidente , & qui par cette raison cherche à les simplifier pour les autres. Voici ce que je fais ordinairement , & ce que je propose de faire à qui l'agréera.

La fane des Jacintes faisant connoître leur maturité , je les lève avec toute l'attention qu'elles exigent. Je coupe assez près de leur naissance les feuilles , de même que les racines , sans en détacher les cayeux ; réservant cette séparation domestique au moment du plantage ; je retranche à l'extérieur les peaux ou enveloppes que je trouve chancreuses , ainsi que je l'expliquerai mieux en parlant des

maladies des Jacintes. Si quelque oignon me paroît alors altéré, je le nettoye jusqu'au vif. Après quoi, comme j'ai reconnu par plusieurs expériences que les insectes sont les Auteurs du mal, ou l'augmentent, je mets ces oignons tremper dans de l'eau distillée de tabac, ou dans une forte décoction de tanaïsie : je les laisse dans ce bain salutaire environ une heure qui suffit pour étouffer les animalcules. Et soit les oignons malades, soit les sains, je mets le tout se dessécher lentement en quelque lieu bien aéré, mais à l'ombre. Quand la peau me paroît assez raffermie, j'enferme mes Jacintes dans des boîtes, séparant avec soin des autres, les infectées ou simplement soupçonnées, crainte de récidive & de contagion, même après avoir gardé ces boîtes en lieu bien sec.

Cette attention est suffisante pour

DES
 a conservation
 planter à l'ou
 projette d'en
 me il sera d
 garder ceux-ci
 & ainsi sec q
 qu'on fait sé
 un vase de
 duquel on
 pouce de la
 tangée d'oig
 chent. On ve
 fable, oe r
 oignons; &
 tives tant q
 le vase en
 que la detri
 de fable.

Les oign
 dés en lieu
 pendant, p
 dans les m
 Juin, mém

la conservation des oignons destinés à planter à l'ordinaire, mais quand on projette d'en planter plutôt, comme il sera dit, il convient alors de garder ceux-ci dans du sable aussi fin, & aussi sec qu'on le peut trouver, ou qu'on fait sécher au four. On choisit un vase de terre ou de bois, au fond duquel on commence par mettre un pouce de sable, on place dessus une rangée d'oignons, sans qu'ils se touchent. On les recouvre d'un pouce de sable, on remet sur le sable d'autres oignons; & l'on continue ces alternatives tant qu'on a d'oignons, ou que le vase en peut contenir, observant que la dernière couche soit d'un pouce de sable.

Les oignons ainsi préparés & gardés en lieu bien sec, sans chaleur pendant, peuvent ensuite être plantés dans les mois d'Avril, de Mai & de Juin, même pour donner leur fleur

dans ceux de Juillet & d'Août.

On ne doit pas néanmoins conclure de ce procédé, qu'on puisse garder les oignons de Jacintes comme les griffes ou pâtes de Renoncules & d'Anemones au-delà de l'année. La perte des oignons seroit le fruit des nouvelles tentatives qu'on voudroit faire sur cela.



CHAP.

DES
CHAP
Utilité de tirer
Usage des C
cure ou d
Prévenons
roit nou
milier avec
ta savoir s
affaire de
es années a
onds que p
pas absol
fleuristes o
erte, mais
bout de de
pour décha
leur product
(1) Léger
ue maxime
Jactus rest