

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Traité Des Tulipes

Ardène, Jean-Paul de Rome

Avignon, 1765

Chapitre VII

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

CHAPITRE VII.

Utilité de tirer de la terre les Jacintes.

Usage des Cayeux. Moyens de procurer ou d'arrêter la multiplication.

PRévenons ici la question que pourroit nous faire un curieux peu familier avec les Jacintes, & qui voudra savoir s'il est convenable ou nécessaire de les retirer de terre toutes les années après leur maturité. Je réponds que pour de nécessité, il n'y en a pas absolument, puisque bien des Fleuristes opinent de les laisser en terre, mais ils décident aussi qu'au bout de deux ans il faut les en tirer pour décharger le maîtres-oignons de leur production; (1) j'ajoute du mien

(1) Léger n'a pas raison de dire que c'est une maxime générale, qu'il faut que les Jacintes restent quatre années en terre

D

que dans ce cas d'inaction , si l'on veut garantir les oignons contre le mauvais effet de l'été , il faudroit couvrir la planche où ils restent , de grosse litiere (comme j'ai dit de faire en les plantant) & l'y laisser jusqu'après les fortes gelées. Mais comme une planche ainsi mise en bonnet de nuit , & en un déshabillé constant , figure mal au milieu d'autres vivantes & parées de mille couleurs ; je crois qu'il n'est pas *convenable* de souffrir sans profit cette tenture désagréable , & d'exposer les belles Jacintes à des dangers réels dont on peut les sauver en les tirant de terre , comme il a été conseillé sur la plume avant qu'on les déplante. *Le Jardinier Fleuriste*, 2e. édition 1738. à Paris chez la veuve Prudhomme page 125.

Si Ferrari en a d'abord dit de même , il s'en retracte dans la même page , lib. 1. cap. IX. pag. 320 & 321.

DES
lité des surn
par le plu
ne je prends
plus d'une rai
cours pour l'a
lois être de
Ce attent
Jacintes che
conforme n
cette famili
l'alle de leu
neur , & n
noblesse
Quand
ge de les
gnons , s'ils
forme des
prépare ,
les plante
tance l'un
seulement
wantageu
lemparen

ralité des suffrages. C'est-là du moins le parti le plus sûr selon moi, celui que je prends, celui que je propose, & plus d'une raison viendrait à mon secours pour l'autoriser, si je ne voulois éviter de paroître trop diffus.

Ces attentions perpétuent les belles Jacintes chez un possesseur qui s'y conforme régulièrement. Jamais dans cette famille aucun des enfans nés sous l'aîle de leur mere, ne lui fit deshonneur, & n'a dégénéré de sa premiere noblesse.

Quand le nombre des cayeux oblige de les détacher des maîtres-oignons, s'ils sont encore petits, on en forme des pépinières dans un terrain préparé, comme il a été dit, & on les plante à un ou deux pouces de distance l'un de l'autre, sous un pouce seulement de terre. Si leur taille est avantageuse, on les distribue parmi leurs parens: dans ce nombre, l'oi-

ignon qui pèse une once & demie, est celui qui fleurit pour l'ordinaire le mieux. Il y en a qui parviennent à peser jusqu'à deux onces & demie, ce qui est leur dernière grosseur; état dans lequel ils peuvent fleurir encore cinq ou six fois. J'en ai vû, dit George Voorhelm, qui ont duré treize ans avant que de commencer à s'épuiser par la propagation. Ce qui lui fait dire que l'oignon de Jacinte ne meurt point de vieillesse, puisque tout usé qu'il soit, il rajeunit dans sa postérité; de sorte que si quelque espèce périt absolument, ce n'est que par des accidens dont le Fleuriste ne peut accuser l'oignon qui est tout disposé à s'éterniser chez lui.

La Jacinte qui se multiplie trop, n'est pas la préférable: elle se ruine, sa beauté diminue, ou elle fond, & se perd enfin dans des mains malhabiles. Cette inclination à produire ses

DES
semblables n'est
es sortes de
pièze vingt
à peine se d
Le moyen
tél, quand el
n'ère pas nu
profondemen
dre en pro
un de l'a
couvrir que
terre. Il
rement; n
ou six fai
bout de
tu product
peau, & m
paroit la
effet, c
la force
une incl
forment
Cette obl

semblables n'est pas égale en toutes les sortes de Jacintes ; l'une se multipliera vingt fois , pendant que l'autre à peine se doublera ou triplera.

Le moyen d'arrêter cette fécondité, quand elle est trop grande pour n'être pas nuisible, est d'enfouir plus profondément l'oignon exposé à fondre en progéniture ; comme ç'en est un de l'augmenter , que de ne le couvrir que d'environ deux pouces de terre. Il pullule alors extraordinairement ; mais au lieu de fleurir cinq ou six saisons, il se trouve épuisé au bout de deux ou trois ans. Cette vertu productrice est surprenante : chaque peau , & même chaque partie de peau paroît la posséder. On observe en effet , qu'une peau se séparant par la force de la croissance , ou par une incision , les parties séparées forment ensuite de petits oignons. Cette observation a indiqué le moyen

singulier de multiplier considérable-
 ment quelques espèces indolentes, &
 qui persévèrent dans une sorte de vir-
 ginité. Voici comment : Un peu avant
 le tems de lever les oignons, on tire
 de terre celui dont on souhaite des
 productions ; on fait dans son fond
 une incision en croix qui aille jus-
 qu'au tiers du volume : on remet en-
 suite cet oignon à sa place, le re-
 couvrant d'un pouce de terre : on l'y
 laisse pendant quatre semaines, après
 quoi on le retire ; on le fait sécher,
 & en son tems on le plante comme à
 l'ordinaire. Il est vrai qu'il ne portera
 pas des fleurs l'année suivante, mais
 il se divisera, de façon que lorsqu'on
 le levera, au lieu d'un oignon, on en
 trouvera six, huit, & quelquefois jus-
 qu'à dix, qui après deux années de
 culture, auront acquis toute leur per-
 fection. Si l'on vouloit même diviser
 l'oignon en beaucoup plus de parties,

DES
 faudroit faire
 ar de l'oignon
 plus de ce
 ant qu'elles
 ant & en rou
 la partie inférie
 cœur, se des
 l'on a le bon
 pération,
 tient le cœur
 i la partie
 cercles de
 les unes a
 quelquefois
 Cette der
 pendant sa
 est opéré p
 c'est le cr
 gain, per
 la mortalit
 qui pond
 L'avarice pe
 La Fon

il faudroit faire des incisions tout autour de l'oignon à prendre juste au-dessus du cercle des racines, observant qu'elles soient de biais en montant & en tournant, de maniere que la partie inférieure de l'oignon & son cœur, se détache en un morceau. Si l'on a le bonheur de réussir dans l'opération, cette partie inférieure où tient le cœur, pourra se rétablir. Quant à la partie supérieure qui consiste en cercles de peaux épaisses, se tenant les unes aux autres, elle donnera quelquefois vingt & trente oignons. Cette dernière division n'est pas cependant sans danger pour le chef, s'il est opéré par des mains novices, & c'est le cas où trop d'avidité pour le gain, peut causer la disette, suivant la moralité de la fable de la Poule qui pondoit un œuf d'or.

L'avarice perd tout, en voulant tout gagner.

La Fontaine, fable xcv.