Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Traité Des Tulipes

Ardène, Jean-Paul de Rome Avignon, 1765

Chapitre VII

<u>urn:nbn:de:bsz:31-333553</u>

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 mâturité. 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

CHA

a d'Août

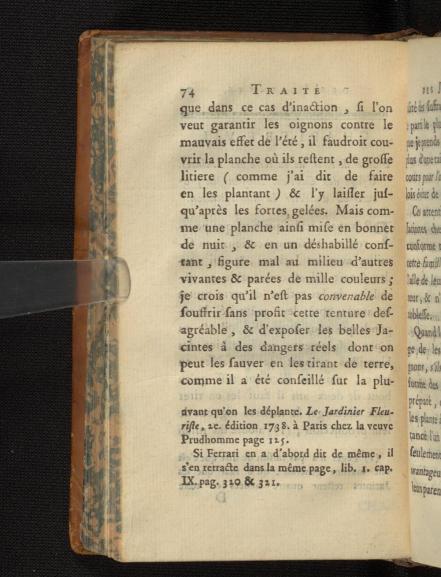
on paille gran

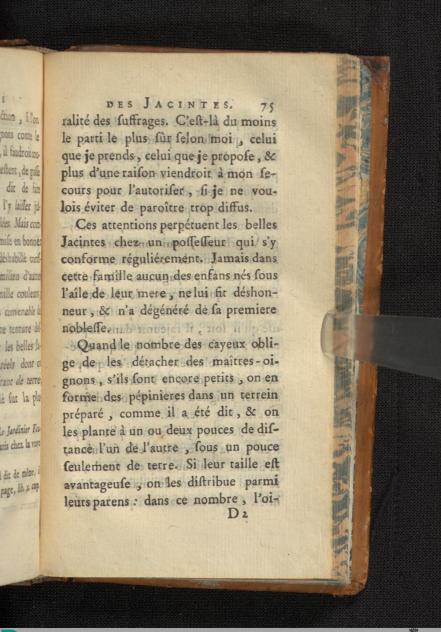
oncules & dl-

année. La per

fruit des nou

voudroit fair





76 TRAITÉ gnon qui pése une once & demie, est celui qui fleurit pour l'ordinaire le mieux. Il y en a qui parviennent à pefer jufqu'à deux onces & demie , ce qui est leur derniere 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 forte que si quelque espéce 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, & fe perd enfin dans des mains mal-habiles. Cette inclination à produire ses

imblibles n'el is fortes de la liera vingt peine se d Le moyen

téb, quand e n'ene pas mu profondeme dre en pro un de l'a couvrir que terre. Il rement ; r ou fix fai bout de tu product peau, & m paroit la effet, q

la force une ind forment Catte ob DES JACINTES.

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

Le moyen d'arrêter cette fécondité, quand elle est trop grande pour n'êrre 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 saifons, 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

BLB

& demissit

l'ordinain la

parviennes à

s & demie.

grolleur ien

Heurir encore

và, dit Geor-

t dare treize

mencer à se-

n. Ce quilii

le Jacinte ne

puisque ton

t dans fapol-

quelque efre-

n'est que pat

rifte ne peut

tout dispose

altiplie trop,

lle se ruise,

elle fond, &

nains mal-ha-

à produire ses

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK 78 RETUR-ALITED

singulier del multiplier considérablement quelques espéces indolentes, & qui persévérent dans une sorte de virginité. Voici comment : Un peu avant le tems de lever les oignons, on tire de terre celui dont on souhaite des productions; on fair dans fon fond une incision en croix qui aille jufqu'au tiers du volume : on remet ensuite cet oignon à sa place, le recouvrant d'un pouce de terre : on l'y laisse pendant quatre semaines, après quoi on le retire; on le fait fécher; &cen son le plante comme à l'ordinaire. Il est vrainqu'il ne portera pas des seurs l'année suivante, mais il se divisera, de saçon que lorsqu'on le levera dan lieu d'un loignon, on en tronversifix), huir, & quelquefois jusqu'à dix, qui après deux années de culture, auront acquis toute leur perfection. Si l'on vouloit même diviser l'oignon en beaucoup plus de parties;

faudroit faire ur de l'oigno essus da cer ant & en tot la partie inferi cour, le det on a le bo peration, tient le cœu la partie tercles de es unes a quelquefoi Cette der pendant sa est opéré p c'est le c gain, per la morali qui pond

> L'avarice pe !La For

DES JACINTES. il faudroit faire des incisions tout autour de l'oignon à prendre juste audessus 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 derniere division n'est pas cependant sans danger pour le chef, s'il est opéré par des mains novices, &c, 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, anab anos L'avarice perd tout sen voulant tout gagner. "La Fontaine, fable xcv. 201 20b 21v-1-21v

confidential.

indolentes &

ie forte de in-

Un pen ann

ons, on in

Souhaire des

dans for fond

ni aille juf-

on temet en

lace, le re-

terre : only

naines, apris

fait fecher

inte commet

til ne postera

vante, mais

ue lorsqu'on

ignon, onen

elquefois jul

x années de

oure leur per-

même divilet

is de parties,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK