

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Année Champêtre

Partie qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le potager

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

Chapitre Premier.
Du Jardin potager en général

[urn:nbn:de:bsz:31-333492](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333492)

CHAPITRE PREMIER.

Du Jardin potager en général.

CETTE partie comprend toutes les especes d'hortolage & les arbres fruitiers soumis à la taille, qui donnent cette salubre & primitive nourriture destinée gratuitement à l'homme innocent, & qui n'est aujourd'hui accordée qu'au pénible travail de ses infortunés descendants.

On voit par l'usage & l'utilité du Potager, combien il est essentiel de ne lui refuser aucun soin; mais il faut que ce soin ne tombe point sur une terre ingrate. Consulté donc par quelqu'un qui voudroit acquérir un Jardin, ou qui seroit indéterminé sur la place qu'il doit lui assigner, je lui dirois: ne le faites point à la légère, ni avec trop de précipitation: connoissez auparavant la qualité du terrain, examinez son exposition, assurez vous de l'eau, que l'emplacement vous plaise. Vous vérifierez avec certitude la profondeur du terrain en le sondant, sa bonne qualité se manifeste par les productions qu'il nourrit, bien mieux que par tous les autres essais;

A ij

JANVIER.
Chap. I.

c'est là une vraie pierre de touche , pour le jugement que vous en devez porter , & le garant de vos espérances. L'exposition la plus à rechercher pour un Potager , est celle que le soleil regarde favorablement , & qui est à l'abri des vents orageux. Ce que j'ai dit du terrain , qu'on connoît ses propriétés à l'effet , je l'applique de même à l'eau nécessaire pour arroser ; quant à l'emplacement , ménagez-le à votre portée , & qu'il soit d'un abord commode ; voilà les conseils que je donne en général ici. Pour en connoître toute l'utilité , on peut voir ce que j'en ai dit en détail dans les préliminaires ; il ne sera donc dans la suite question que de diriger durant le cours de l'année les travaux à faire dans un Potager déjà tout formé.

Parmi ces jours que des vents du nord rendent intraitables , qui sont hérissés de glaçons , obscurcis par les nuages , abondants en pluies , il est rare que nous n'en ayions pas au moins quelques uns de privilégiés , & qui favorisent le travail. Quelquefois des vents attédis modèrent la froidure de la saison , & font naître de ces jours pour ainsi dire de crystal , durant lesquels le soleil se faisant voir à découvert , rend à l'air cette douce température que la nuit précédente lui avoit fait perdre. Un Jar-

DU POTAGER. 5

dinier exact dans sa tâche, & avide d'accélérer ses profits, ou zélé pour le service de son maître, n'a garde de ne pas répondre à cette agréable invitation du ciel.

JANVIER.
Chap. I.

Ouvrages à faire dans le Potager.

MALGRE' les rigueurs de la saison & l'inconstance des jours qui la composent, un Jardin potager fournit toujours quelque travail, à qui fait mettre à profit les lueurs de calme & d'adoucissement qui, dans ce mois, se font sentir par intervalles. Un Jardinier vigilant qui aime à travailler, fume toutes les planches de son Jardin qui en ont besoin, & il leur donne en même temps un profond labour à la *Beche* qu'on nomme en ce pays *Pelle*, ou avec le *Lichet* ; mais s'il s'agissoit d'un terrain négligé, qui n'ait point été mis en jardinage, ou encore neuf, il faudroit le *défoncer* à la profondeur convenable au pays ; & s'il se peut jusqu'à trois pieds, soit pour vérifier la qualité du fonds, soit pour l'ameublir, & donner plus de facilité aux plantes d'y chercher leur nourriture.

Voyez la
Pl. I. du
Tome 3.

Terrein à défoncer.

ON ouvre pour cela des tranchées comme par bandes contiguës & parallèles, de la longueur que l'on veut,

A iij

JANVIER.
Chap. I.

& de la largeur de trois pieds; la terre que l'on tire de la premiere tranchée se jette hors de la planche, celle de la seconde tranchée sert à combler la premiere; la troisieme comble la seconde, & ainsi successivement jusqu'au bout du terrain: quand on y est parvenu, on rapporte à la derniere tranchée qui est restée ouverte, le terrain tiré de la premiere, si l'on n'en a pas d'autre pour le comblement.

Cette opération qui, sans contredit, est d'une très-grande utilité, quand elle convient, ne doit point cependant se faire sans examen préalable; plusieurs amateurs des Jardins pour l'avoir négligé se sont donné des soins inutiles, quelquefois même nuisibles. Cet examen consiste à s'assurer de la profondeur du sol au moyen des ouvertures ou creux que l'on fait en différens endroits; car il importe à un Potager d'avoir un fond de terre suffisant pour les plantes qui en demandent beaucoup, comme les racines en général, le céleri, les cardons, les artichaux, les asperges, &c. & sur-tout les arbres fruitiers dont on garnit les plate-bandes, & dont on couvre les murailles. Il faut de même connoître si la terre est dans toute sa profondeur, de la qualité qui paroît au dehors, ou s'il n'y auroit point au dedans de la marne, de la glaise,

ou du sablon. Car en ce dernier cas, on s'exposeroit à perdre son temps & sa peine : c'est aussi de la nature du terrain intérieur que dépend une variété de conduite en opérant.

JANVIER.
Chap. I.

Si le terrain est jusqu'au bas des fouilles d'une qualité uniforme, & que l'inférieur ne diffère du supérieur qu'en ce qu'il est moins meuble, & n'a point été abonni par le secours du soleil & des météores, on jette dans le fond d'une tranchée le dessus de l'autre; & le fond se trouve au dessus de celle qu'on remplit sans aucun mélange du fond avec le dessus.

Si le fond est d'une moindre valeur, sans néanmoins une grande différence, on peut mêler l'un avec l'autre pour bonifier le tout; & dans ce dessein on y ajoute par étages ce qu'il faut de fumier : observant d'après la Quintinie de ne point trop enterrer l'engrais, car, dit ce sçavant Jardiniste (Tom. 1. Part. I. art. 5. pag. 9.) *le fumier le plus mal placé pour les tranchées est celui qu'on met dans le fond.*

Mais si en creusant on découvre une nature de terre ingrate, stérile, vicieuse, reste à savoir quelle en est la quantité; si elle n'est pas considérable, on peut y remédier en ne jetant dans la tranchée ouverte que ce qu'on trouve de

bon terrain dans l'autre, & l'on acheve de combler la premiere avec du bon terrain, qu'on enleve des allées & des chemins, où l'on porte le mauvais qu'on a rejetté des tranchées. Ce travail néanmoins pénible en lui-même, & coûteux pour la dépense demande que l'acquéreur ou le propriétaire se consulte avant que de l'entreprendre: & je ne lui conseilerois nullement de faire les tranchées à l'ordinaire, c'est-à-dire d'enfouir le dessus du terrain qui est bon, & de le recouvrir du mauvais, car il arriveroit alors que ce qu'il y avoit de fertile au dessus se trouveroit enseveli hors de portée pour les légumes, de sorte qu'ils ne sauroient prospérer dans un tel fonds, manquant de substance pour eux; on ne pourroit alors amender le terrain qu'à force de fumier & de temps; les seuls arbres gagneroient à ce bouleversement de terres, ce que les légumes y perdrieroient. Manquer à l'avis que je donne, c'est une faute que j'ai vu commettre à mon voisinage, & qu'on n'a pu réparer de plus de vingt ans pour l'hortolage, quoique les arbres aient fait leur devoir dans ce temps-là. Je ne dis rien d'un dernier expédient qui consisteroit à substituer de terres transportées d'ailleurs: tel ouvrage n'est ni toujours faisable, ni possible à tous. Il en

est parlé dans les préliminaires, ch. 3. JANVIER,
Chap. I.

Un autre soin qui regarde le mieux, c'est de ne point trop applanir la superficie du sol fouillé, afin que par les inégalités qui resteront, il reçoive plus aisément, & laisse moins échapper les influences du soleil & les bienfaits de la pluie. Cette observation a sur-tout lieu quand le terrain ainsi remué doit hiverner avant que d'être ensemencé.

J'ai dit que ce travail par lequel on remue profondément la terre étoit très-utile *quand il convenoit*. Je reprends ces deux propositions, l'utilité est constatée par l'expérience journalière, & de plus est fondée sur de bonnes raisons; en ouvrant ainsi le sein de la terre on y facilite l'entrée des eaux qui s'insinuent plus avant, celle du soleil qui y porte plus de feux; celle de l'air qui va animer les fermentations, s'associer aux autres éléments, composer avec eux les sucs nourriciers, & prendre une même modification; on met plus de sels en mouvement, l'on aide enfin le mélange & la réunion des principes végétaux nécessaires à la production des plantes.

On peut aisément décider sur la *convenance* du travail dont il s'agit, dans les cas particuliers après les réflexions que j'ai faites sur les différentes natures des fonds; mais pour mieux recom-

mander la fréquence & la profondeur des labours, j'avancerai non seulement pour les Jardiniers, mais pour les Fermiers, que de tels labours conviennent dans les terres *fortes* & dans les terres *légeres*, quoiqu'inégalement. Les premières trop mottes & trop compactes ne laissent point aux plantes assez de liberté pour aller recueillir la nourriture qui leur est nécessaire, & qui se trouve répandue par-tout. Il est donc à propos de moyenner des espaces entre les molécules trop rapprochées les unes des autres dans leur état naturel, afin que les racines puissent s'étendre, sans quoi elles périssent de disette, étant arrêtées dans leurs routes lorsqu'elles veulent passer, ou se faire jour d'un pore à l'autre; mais quand à force de labours on aura divisé ces terres, quand on aura écarté les molécules l'une de l'autre, de façon que les racines aient la liberté de s'étendre, & de traverser tous ces petits espaces, elles seront en état de fournir aux plantes une nourriture suffisante, & on les verra croître avec vigueur.

Les labours sont avantageux aux terres *légeres*; mais par une raison contraire, comme le défaut de ces terres est d'avoir de trop grands espaces entre leurs molécules, & que la plupart de ces espaces n'ont pas de communication entr'eux,

les racines traversant les grandes cavités sans adhérer aux molécules de terre, n'en tirent aucune nourriture : mais quand par des labours réitérés, on est parvenu à broyer les petites mottes, on multiplie les petits intervalles aux dépens des grands ; ce qui donne aux racines la liberté de s'étendre, elles se glissent entre les molécules en éprouvant une certaine résistance qui est nécessaire pour se charger du suc nourricier que la terre contient.

JANVIER.
Chap. I.

Ce qui prouve combien il est avantageux dans les terres fortes de faciliter les passages de l'eau, des rayons du soleil, & des racines, c'est qu'on augmente quelquefois leur fertilité en y mêlant du sable au lieu de fumier. Le sable ne fournit point de substance ; mais en empêchant les molécules de se trop réunir, il produit les bons effets que nous désirons. On peut lire dans les préliminaires ce qui est dit de la qualité des terres.

Qu'on n'oppose pas que les terres légères n'exigent point tout-à-fait tant de labours, qu'il y auroit même à craindre qu'en retournant fréquemment ces terres, & en exposant leurs parties au soleil, elles n'en fussent épuisées ; car il est d'expérience que les terres légères gagnent à être labourées, soit que par

le broiement & le remuement de leurs parties, elles soient plus en état de recevoir l'humidité des pluies & des rosées, de profiter des faveurs de l'air, d'être pénétrées par les rayons du soleil; soit que les pores intérieurs rendus plus convenables facilitent l'extension des racines, comme on a dit; soit enfin que les fréquents labours détruisent les herbes qui pullulent ordinairement davantage dans les terres légères, quand elles sont fumées, que dans les terres fortes. Il est d'une notoriété journalière & constante, que du plus ou du moins de culture qu'on donne à ces terres, dépend le plus ou le moins de leur produit.

Comme la division des terres, en fortes & en légères, n'embrasse pas toutes les différences reconnues, il semble que des réflexions détaillées sur chacune de ces différences, ne seroient point déplacées ici: mais arrêté par la crainte que des discussions si étendues & des analyses raisonnées ne fussent pas du goût de tous mes lecteurs, j'ai cru devoir en faire mention séparément dans les préliminaires; les lecteurs qui souhaitent plus d'instructions là-dessus, peuvent y recourir.

Des Labours ordinaires.

DANS les préliminaires, en parlant de la terre convenable au Potager, on

a rapporté assez en détail plusieurs moyens de l'améliorer par des changements de terres transportées. On vient encore de prescrire comment on doit mouvoir cette terre jusqu'à certaine profondeur, enforte que les parties de dessus & celles de dessous prennent réciproquement la place les unes des autres: mais, comme ces sortes de travaux ne sont pas toujours, ou possibles ou nécessaires, il est bon d'en dire quelque chose qui convienne au Potager. On en parle ici à l'entrée de l'année, pour servir de regle pendant sa durée, cependant lorsque quelques raisons obligeront de changer de conduite, on le remarquera.

Ce n'est point assez d'avoir avancé que les labours doivent être profonds, ce qu'on croit avoir prouvé, il faut encore donner quelque regle particuliere qui dirige plus précisément selon le besoin.

Quand il s'agit de labourer ou façonner les planches, on se sert ordinairement de la pelle ou du licher: ces outils fouillent profondément la terre, la tournent mieux, cachent les mauvaises herbes & tout ce qu'il peut y avoir d'inutile à sa surface qui étant ainsi enseveli sert d'engrais; le fumier est aussi mieux enterré au lieu que la pioche ne fait que remuer la terre, & la tourne moins que la pelle.

Ces labours se doivent faire en différens temps, & même différemment, eu égard à la qualité des terres. Celles qui sont chaudes & seches doivent en été être labourées, ou un peu devant la pluie, ou incontinent après, sur-tout s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber; pour lors on ne sauroit presque les labourer ni trop souvent, ni trop avant: au contraire, il ne faut jamais guere les labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on n'arrose aussitôt: ces fréquents labours donnent passage à l'eau des pluies, & les font pénétrer vers les racines qui en ont besoin, au lieu de demeurer sur la surface, où elles seroient inutiles, & bientôt évaporées. Les labours donnent aussi passage aux chaleurs, sans lesquelles l'humidité ne pourroit profiter.

Au contraire, les terres froides, fortes & humides ne doivent jamais être labourées en temps de pluie, mais plutôt pendant les plus grandes chaleurs: on ne sauroit alors les labourer ni trop souvent, ni trop avant, en vue particulièrement d'empêcher qu'elles ne se fendent pardessus, ce qui fait grand tort aux racines, & afin que ces terres étant amollies par les labours, la chaleur y pénètre plus aisément & détruise le froid qui empêche l'action des racines.

Les autres labours qui n'ont pour objet que le besoin des plantes ne doivent pas être d'une égale profondeur ; quelquefois même il suffit qu'ils soient superficiels, comme on le dira dans l'occasion, mais leur répétition fréquente ne peut être que très-utile, ils détruisent les méchantes herbes, ils ouvrent la terre pour qu'elle reçoive plus aisément les bienfaits du ciel, & celui des arrosements ; en été sur-tout lorsque la superficie de la terre étant plus endurcie par la chaleur, plus ferme & plus serrée, elle ne laisse que peu de passage à l'eau qui doit aller animer les plantes.

On ajoute en faveur des arbres qui se trouvent dans le Potager, une observation de la Quintinie, c'est que « les » temps auxquels les arbres fleurissent, » sont extrêmement dangereux pour » les labours, & qu'il n'en faut jamais » faire pour lors au pied de ces arbres ; » la terre fraîchement remuée au printemps, exhale beaucoup de vapeurs, » qui, aux moindres gelées blanches, » lesquelles sont fort ordinaires en » cette saison, étant arrêtées près de » la superficie de la terre, s'arrêtent » sur les fleurs, les attendrissent en les » humectant, & ainsi les rendant susceptibles de la gelée, contribuent » à les faire périr. Les terres qui ne

» sont pas labourées en ce temps-là ,
 » & qui par conséquent ont la super-
 » ficie dure & ferme, ne sont pas su-
 » jettes à exhaler tant de vapeurs, ni
 » par conséquent sujettes à tant de
 » gelées. Tom. 1. Part. II. ch. 21. »

Quand toutes les planches ont été
 fumées suivant leur besoin, & qu'on
 leur a donné le labour convenable, il
 s'agit de les fournir des semences &
 des plantes qui doivent y figurer durant
 le cours de l'année, bien entendu que
 les dérangements de la saison n'y met-
 tront pas obstacle, supposition que l'on
 ne doit point perdre de vue dans la suite.

Des Laitues, Lactuca.

ON sème en quelques endroits bien
 à l'abri, comme sont les côtières &
 banquettes exposées au midi, les laitues
 pour le printemps & pour l'été. Si la
 saison favorise ces semailles, elles se-
 ront en état de transplanter dès l'en-
 trée, ou vers le milieu d'Avril, &
 pourront être mangées vers la fin de
 Mai & en Juin. On les sème à l'ordi-
 naire sur de la terre bien fumée, & l'on
 recouvre la graine d'un demi-pouce de
 terreau fin mêlé avec tant soit peu de
 crottin de cheval, sec & bien émiétté.
 Le grand nombre des Jardiniers y cher-

chent moins de façons, & sement tout uniment en bonne terre, observant néanmoins, quand les semences levent, de couvrir le carreau avec de la feuillée ou des cannisses. Cette précaution toute simple qu'elle est, suffit au jeune plant pour l'élever en cette province: en d'autres moins méridionales on emploie les couches, les cloches, les verrières, &c. Les amateurs que leur emplacement oblige à ces soins recherchés & pénibles, pourront consulter l'*Ecole du Jardin potager*. L'habile Maître qui y professe, donne par-tout d'utiles leçons; mais en particulier il en donne de fort amples sur les laitues, après avoir dit que parmi les plantes potageres la laitue est une des plus universelles & des plus communes, qu'on en trouve dans les quatre parties du monde, & qu'elle s'accommode aisément de toute sorte de climats & de terres, pourvu que le fonds soit un peu préparé, & qu'on y place les especes qui lui sont propres. En suivant ces préceptes exactement, on peut avoir des laitues toute l'année; au lieu que M. de Chanvalon donne des bornes plus courtes à leur durée. Les laitues seules, dit-il, *se relaient durant six mois & plus pour nous rafraichir tour-à-tour* *.

JANVIER.
Chap. I.

* Manuel des Champs, page 32.

JANVIER. ce qu'il a copié mot à mot du *Spectacle*
 Chap. I. de la Nature, ainsi que tout le reste de
 cet article.

Ce n'est point au reste, de notre part, une innovation de ce temps; dès celui de Pline on semoit des laitues toute l'année; *seruntur lactuca anno toto*, dit-il, Liv. XIX. Ch. VIII. Pallade dit aussi *mensis Januario lactuca serenda est.... Cerrum est eam toto anno bene seri*, page 264. Columelle est du même sentiment; car, après avoir mentionné pour le mois de Janvier, des especes de laitues à semer, que nous ne connoissons point, sous le nom qu'il leur donne, il ajoute *penè toto lactuca seri potest....* Lib. XI. Cap. III. page 424.

Classes L'Auteur * en établit trois classes; des Laitues. la premiere, dit-il, est celle des laitues qui ne jettent que des feuilles en quantité, grandes, lisses & allongées, sans former de pomme.

La seconde est celle des laitues dont la feuille est ronde qui pomment d'elles-mêmes, & qu'on nomme *pommées*.

La troisieme est celle des laitues dont la feuille est allongée & presque lisse, qui sont appellées *chicons* ou *romaines*.

Pour moi qui trouve que cette dernière classe rentre dans la premiere, je

* De l'Ecole du Jardin potager.

n'en admettrai que deux ; savoir la *laitue pommée* & le *chicon* : comprenant dans celle-ci toutes les especes qui s'élevont sans pommer, & qu'on doit lier pour les faire blanchir.

JANVIER.
Chap. I.

Ces deux classes je les subdiviserai en laitues d'été & en laitues d'hiver : ce qui servira pour indiquer le temps de les semer. Car il est des chicons & des pommées tellement propres à chacune de ces deux saisons, qu'on voit prospérer des especes, où les autres avortent.

Division.

Ces divisions générales me paroissent d'autant plus d'usage qu'on ne sauroit dans le détail fixer les noms des especes particulieres. L'auteur cité convient qu'il est infini, & qu'il *varie sensiblement*. Pour en convenir, il ne faut que réfléchir, que les nouveautés en genre végétale, nous viennent principalement par la voie des semences ; or comme il est peu de plantes dont on sème plus abondamment, ni plus fréquemment que des laitues, il doit en résulter que les variétés se multiplient à proportion chaque année, & qu'on ne conserve pas longtemps la même espece de laitues dans toute l'intégrité de caractère qu'on l'avoit d'abord reçue ; les productions perdent, ou gagnent, ce qu'on appelle communément dégénérer. Ce n'est que

Elles varient.

JANVIER.
Chap. I.

Précau-
tions.

Variétés

des Lai-
tues.

Laitues
gagnées.

par des attentions suivies qu'un Jardi-
nier peut conserver ses bonnes especes,
dans leur état primitif; il doit pour
cela choisir, & laisser monter en graine
les laitues en qui il reconnoît tous les
traits propres à chacune des especes
qu'il veut perpétuer chez soi; s'il ne
projette de recourir, après quelques
années, aux sources d'où il avoit tiré ces
graines: car le changement de terrein est
un moyen des plus efficaces pour obvier
aux changements des plantes. Il est ce-
pendant vrai qu'on ne perd pas toujours
dans les mutations: on y gagne au con-
traire, quand on est assez attentif à pro-
fiter des nouvelles offres de la Nature.
J'ai, par exemple, une laitue char-
mante, par le verd singulier & brillant
de ses feuilles, qui sont de plus bordées
d'un rouge vif: elle pousse très-bien,
est fort douce, & résiste au froid; elle
m'est venue de la crepe-blonde. J'ai un
chicon brun très-ample, doux à la main,
fin au goût, blanchissant, lié; je le dois
à la graine de *chicon rouge* d'Alle-
magne. J'ai gagné de même encore
d'autres laitues qui ne sont point décri-
tes, & dont je fais cas, soit par la beauté
de leur forme, soit pour leur délica-
tesse: elles m'ont été produites par la
versaille, par l'alphange, par la ba-
tavia, &c.

Pour la satisfaction de ceux qui desireroient connoître à leur marque particulière les bonnes especes de laitues, & la saison de leur durée, je dirai qu'ils peuvent semer dès ce mois & jusqu'à la fin d'Avril les laitues *petite crepe* à graine noire. La *grosse crepe blonde* à graine blanche, l'une & l'autre sont très-bonnes au printemps & en automne, mais montent en été presqu'aussi-tôt qu'elles pomment. La *petite* cependant résiste davantage.

La laitue *george* plus grosse & moins frisée que les crepes blondes.

La *mignonne* plus petite que la *george*. Quelques Jardiniers l'appellent *mousserone*, à cause de la petitesse de sa pomme presque cachée en terre.

La *silésie pommée* ou *sanguine*. Sa grosseur est moyenne, ses feuilles fouettées de veines rouges, sa graine noire; elle fait assez bien au printemps, mais n'a que cette saison; dans les autres elle monte plutôt que de pommer. Il faut alors la lier.

La *coquille* a la feuille plus verte que jaune, ronde, assez unie, passablement grosse; son mérite est de mieux résister aux hivers: d'ailleurs je la trouve quelque peu dure; sa graine est blanche.

La *passion* semblable à-peu-près à la *coquille*, mais plus grosse; sa feuille

JANVIER.
Chap. I.
Especes
à semer.

Petite
Crepe.
Grosse
Crepe.

Laitue
George.
La Mignonne.

La Silésie;

La Coquille.

La Passion.

JANVIER. est verte & cloquetée, graine blanche, même mérite & même défaut que la précédente.
Chap. I.

Laitue Gene-blonde. La *gene-blonde* pour le printemps & pour l'automne, a la graine blanche, les feuilles sont blondes, assez lisses, la pomme est en pointe, & fort blanche, sans amertume; elle mielle en été.

Laitue Gene-rousse. La *gene-rousse* à graine noire, à feuille frisée, tiquetée de brun; elle pomme très-bien, & passe l'hiver; son cœur est jaune & tendre.

Rouge pommée. Les *rouges pommées* dont la graine est noire different entr'elles en grosseur & en teinte; j'en ai d'un verd tendre, fouettée de rouge, avec des feuilles rondes, presque unies; d'autres portent un verd obscur, ombré encore d'un gros rouge-terne, tandis que leur cœur est jaune-clair. La saison favorite de ces especes est le printemps & l'automne; dans l'été elles fondent aisément.

Laitue d'Italie. La *laitue d'Italie* a ses feuilles fines, & d'un verd léger, relevé par une sorte de soupçon rougeâtre sur ses bords; sa pomme est ferrée, de médiocre grosseur & d'un goût parfait; elle a de plus l'avantage de réussir en toute saison & de se soutenir assez long-temps lorsqu'elle est pommée. Tout ce qu'on peut lui reprocher, c'est de *moucheter* dans les chaleurs; elle se contente d'une

terre légère & maigre, & ne demande pas beaucoup d'eau; la graine est noire.

JANVIER.
Chap. I.

Je ne connois point la laitue que *M. de Bomare* appelle *noire*: j'ignorois aussi ce qu'il dit, que *les Jardiniers ont l'art de rendre crépues les laitues*; je croyois que cet art n'appartenoit qu'à la nature. J'ai vu deux ou trois fois, que des laitues dont le cœur avoit été rongé par des insectes, ont par les côtés poussé des rejetons qui ont fait diverses petites pommes; mais je n'eusse pas imaginé qu'il y eût une espèce constante de laitues à plusieurs têtes sur un même pied, comme rapporte le Dictionnaire domestique. Que de belles & sûres découvertes ces Dictionnaires nous apprennent, si la vérité les avouoit toutes!

Si dans ce mois on manquoit de laitues cabuces ou pommées, pour n'avoir pas eu le soin d'en semer & replanter en automne, & qu'on veuille bientôt des salades nouvelles, on fait tremper dans l'eau durant environ vingt-quatre heures de la graine de laitues mise dans un sachet: après ce temps on l'attache au coin de la cheminée ou autre lieu propre à garantir de la gelée. Ces graines se gâtent, s'échauffent & doivent être semées dès qu'on voit qu'elles sont germées. Elles ne tarderont pas à lever, & donneront en peu de jours, (mais

Pour hâter la formation des Laitues.

JANVIER.
Chap. I.
non pas en dix ou douze, comme M. de Bomare le promet dans son Dictionnaire, & comme le dit encore le Dictionnaire domestique sans le mieux prouver) une sorte de salade fort tendre & agréable qu'on coupe au couteau.

Hâter les Laitues à couper.
Quoique toute laitue puisse servir à cet usage, & être, pour ainsi dire, moissonnée en herbe, les pommées y conviennent mieux, & parmi celles-ci les crepes blondes. J'ai gagné une espece de coupée comme la chicorée à la régence qui fait fort bien à la vue par sa forme & sa couleur jaunâtre; & au goût par sa souplesse; on l'emploie à cet usage. On sème pour couper les graines de la seconde récolte, dont il sera parlé en Août.

On peut se passer, si l'on veut, de faire tremper la graine de laitues; mais alors elle est plus lente à lever.

Si l'on sème la graine en plein champ, ou à la volée; ainsi que parlent les Jardiniers, on doit la semer plus clair que dans les sillons, & on laisse ces laitues se fortifier un peu plus, avant que de les couper.

Façons plus hâtives.
Une pratique plus abrégée & plus prompte, s'il falloit croire tout ce qu'on trouve écrit, est celle du Journal des Savants, du 9 Octobre 1675. Un secret fort facile, y est-il dit, pour avoir en deux

DU POTAGER. 25

deux fois vingt-quatre heures des laitues grandes, belles, & propres à manger, & toutes sortes de salades, c'est d'en faire tremper la graine dans de l'eau-de-vie, & de faire mêler parmi le terreau un peu de fiente de pigeon, & de la chaux éteinte & morte, réduite en poudre. Tout court & rapide que soit cet accroissement, on l'a encore voulu accélérer; car Edmond Wilde, ayant prié à diner quelques personnes, sema en leur présence, avant que de se mettre à table, de la graine de laitues dans une terre qu'il avoit préparée, & l'on trouva après le diner, qu'en moins de deux heures la laitue avoit poussé environ la longueur d'un pouce, en comptant la racine. Ce curieux étoit prêt à parier que la chose lui réussiroit toujours ainsi, pourvu qu'on lui donnât deux ans pour préparer de la nouvelle terre. Voilà du merveilleux pour qui le desire, mais combien de questions ne nous laisseroit-il pas à faire, si M. Wilde étoit en état d'y répondre, & auxquelles il ne répondroit peut-être pas sans s'embarraffer.

Si parmi les laitues qu'on a semées en automne, il s'en trouve dont les feuilles s'écartent sans pommer, & qu'elles soient assez fortes, on les lie par le haut avec du jonc ou du pleyon,

Tome II.

B

JANVIER.
Chap. I.

JANVIER. (c'est-à-dire de la paille qui n'ait point été foulée) afin de faire pommer ou tout au moins blanchir ces laitues peu pressées de bien faire.

A planter les Laitues.

Quand on a du plant semé en automne déjà en état, on le transplante à des plates-bandes, côtières ou abris, bien labourés & couverts d'un doigt de terreau ou fumier fin : on le dispose au cordeau dans des trous qu'on fait avec un plantoir, & qu'on éloigne les uns des autres suivant l'étendue que peut occuper l'espece de laitue, savoir depuis sept jusqu'à douze ou quinze pouces, observant de rogner un peu le bout des racines pour empêcher qu'elles pivotent; arrosez aussi-tôt légèrement pour faire joindre la terre contre vos laitues, mais en telle sorte que le cœur reste à fleur de la superficie du terrain: cet arrosement qui facilite la reprise des plantes, indispensable dans un temps sec & une saison plus avancée, doit en celle-ci être ménagé avec économie, & supprimé même, s'il y a des inconvénients à craindre. En le donnant, choisissez le gros du jour.

Après ces premiers soins, & lorsque la laitue s'est domiciliée, elle ne demande que d'être tenue nette, ou selon le langage du *Sieur Olivier*, page 514. elle veut être souvent accourci pour en

ôter d'entour du pied toutes les herbes qui y paroissent. Lorsqu'elle commence à pommer, on la décharge des feuilles basses qui jaunissent, & on presse le terrein contre le pied : par ce moyen la pomme en devient grosse & plus belle ; on la serfouit au besoin quand la terre s'endurcit, on lui redouble les arrosements lorsqu'elle commence à voûter, ce qui l'empêche de s'échapper en graine. Ce conseil, touchant les arrosements, doit s'appliquer aux mois qui sont plus chauds que celui de Janvier ; je ne le donne ici que pour ne pas si fort diviser ce qu'on peut dire sur la culture des laitues : dans la même vue j'ajouterai quelques courtes observations dont on fera usage pendant le reste de l'année.

Quoiqu'on garnisse quelquefois des planches entières de seules laitues, surtout de la *baravia*, soit à cause de sa beauté particulière, soit parce qu'elle est paresseuse à croître ; on place souvent aussi les laitues dans les planches des autres légumes, comme dans celle des choux, des porreaux, des cardons, des céleris, &c. parce que les laitues ont fait leurs cours, & qu'on les arrache avant qu'elles aient pu nuire aux autres plantes plus tardives, à qui on les associe.

JANVIER. On doit semer des laitues dans tous les mois, mais non de toutes les especes; elles ont entr'elles un certain partage de saisons qu'on ne dérange pas toujours avec succès, quoiqu'il soit libre de le tenter, suivant le pays; quelquefois, pour avoir des chicons en hiver, & des pommées en été. On trouvera le temps de semer marqué dans les mois les plus favorables à la réussite de chaque espece.

Chap. I.
Laitues.

Pluies; En quel mois que ce soit, si l'on a leur effet. des laitues faites, & qu'il survienne de ces pluies obstinées qui font rouiller & pourrir les plus délicates, il faut après ces pluies dont on n'aura pu les garantir, revaloir à vos plantes quelque sécheresse, supprimant les arrosements pour donner au soleil le moyen de ranimer les fucs engourdis, & de rétablir le dégât que le trop d'humidité auroit causé.

Insectes. Pour la conservation de vos belles laitues, il faut veiller sur les insectes qui en sont friands, & qui vont les attaquer jusques sous terre, qui y courent les racines, cernent leur tige, dévorent le cœur, rongent & percent les feuilles; tels sont les limas, les colimaçons, plusieurs chenilles, les vers, &c. Une recherche exacte est le remede prescrit à quelques-uns de ces maux.

J'ai donné dans les préliminaires, chapitre des insectes nuisibles au Potager : plusieurs avis salutaires, j'en ajouterai d'autres dans les occasions : mais j'avoue que contre certaines attaques de ces ennemis, il n'est rien de mieux que de remplacer les plantes malades aussi-tôt qu'on les voit commencer à dépérir, sans négliger cependant de fouiller la place pour en dénicher les auteurs du mal.

Les laitues laissées en pépinière ou en *seminaire*, comme disent nos antiques écrivains, prospèrent ordinairement mieux que replantées : on peut donc en arrachant les unes éclaircir les autres, & en laisser quelques-unes espacées convenablement. Je n'ai connu que la *batavia* qui pousse moins & monte plus vite quand on ne l'a point tirée de son berceau.

Les grands inconvénients qui arrivent aux laitues pommées, sont que souvent elles dégènerent jusqu'à ne plus pommer, alors les feuilles s'allongent en *langue de chat*, ainsi que disent les Jardiniers, & leur couleur naturelle change en une moins verte ; il faut être grandement soigneux à ne lever de graine que de celles qui pomment très-bien, & rejeter les autres ; il faut de plus ne pas laisser grainer diverses es-

JANVIER. ces près les unes des autres, pour éviter
 Chap. I. la confusion que le mélange des poussieres ne manqueroit pas de causer.

Poussieres des Fleurs.

QUOIQ'IL ne soit pas encore bien avéré si ces poussieres portent aux graines contenues dans le pistil, les germes mêmes, ou si chacune des graines du pistil contient des germes que les poussieres ne fassent que féconder, par un principe vivifiant qu'elles communiquent à cette graine; nonobstant cette incertitude, point encore éclaircie, on convient assez généralement de deux vérités; l'une sur la nécessité de ces poussieres pour féconder les fruits & les semences.

Effet des poussieres. Car il est de fait que quand des pluies obstinées lavent & détachent cette poudre de dessus les fleurs, les graines demeurent infécondées, les fruits avortent pour en avoir été privés; expérience qui intéresse autant l'Agriculture que l'art des Jardins, attendu que delà dépend, pour l'ordinaire, l'anéantissement & la modicité des récoltes en tout genre.

La seconde vérité qu'on a découverte, & qui n'est plus contestée, c'est que ces poussieres communiquent au pistil, en s'y associant, leur qualité,

pour ainsi dire personnelle, de sorte que si elles tombent sur un embryon homogène, les fruits ou la semence qui proviennent de cette fructification conservent toutes les propriétés de l'espèce: au lieu que si, par un accouplement casuel, que la proximité favorise, la poudre fécondante s'attache à des pistils d'une autre espèce, il en résulte, par le mélange des qualités, un produit qu'on peut en quelque façon appeler *mulâtre*, comme parmi les animaux. De là ces variétés sans nombre de fleurs & de fruits, que le hasard, ou l'adresse de l'artiste ont procuré dans les jardins à fleurs, dans les potagers & dans les fruitiers.

JANVIER.
Chap. I.

Origine
des variétés.

Les amateurs qui voudront approfondir le merveilleux de ces découvertes modernes, en suivre l'économie, & apprendre le moyen de les rendre utiles, trouveront à se satisfaire s'ils consultent les *Transactions Philosophiques* de l'année 1703. N°. 287. les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, aux années 1711 & 1712. le *Spéctacle de la Nature*, Tome I, entretien 14; *Nouvelles Observations Physiques & Pratiques*, &c. par Bradley, Tom. I. Ch. II; *Journal Economique*, Novembre 1752.

Laitues à

Pour moi que ces lectures ont persuadé, j'ai depuis fait éloigner, autant paré-
grainierfé-
ment.

que j'ai pu, les plantes à grainer; & par ce moyen j'ai récolté chez moi les semences de choux-fleurs, de choux-raves, de choux-cabus, qui sans cette précaution s'abâtardissoient en ce pays; & par une expérience contraire je n'ai jamais plus trouvé de confusion dans mes especes de laitues qu'une année que le Jardinier voulant en renouveler toutes les graines, pendant mon absence, planta en entier une planche considérable de seules laitues bien choisies, & distinctes par rangées. Cette distinction ne fut bien réelle que pour les plantes meres; car les graines qu'elles produisirent, mélangées par la confusion des poussieres, ne donnerent que des especes très-altérées.

Ce qui resteroit à dire sur les laitues se trouvera dans les autres mois; je renvoie en particulier à celui de Juillet, les remarques concernant la façon de les semer à propos, à ce temps-là; & au mois d'Août celles qui regardent la récolte & la qualité des graines.

Senti-ments des anciens Auteurs à rejeter. Les écrivains d'un certain âge ont prescrit pour la culture des laitues, comme pour celle des autres plantes, la superstitieuse & vaine observation des jours lunaires. J'en ai assez dit contre cette antique rêverie dans le *Traité des Renoncules*, pour ne pas y

revenir : mais ne dois-je pas avertir que ces mêmes anciens * ont encore proposé des pratiques que toute la vénération due à leur nom, ne sauroit accréditer, comme d'ôter à la laitue la première tige après qu'elle a été replantée..... d'inciser à demi-tige, puis d'y mettre par-dessus une motte de terre ou une petite tuile, &c..... de la semer avec de graines de citron pour la faire de bonne odeur.... d'en mettre les graines dans des crottes de brebis avec d'autres graines d'oseille, de Roquette, cresson & semblables pour qu'elles croissent comme provenant tout de même graine..... Ces belles leçons, malgré leur sensible absurdité, n'ont pas laissé que de passer de main en main, en dépit de la saine Physique, & nombre d'auteurs les ont débitées sans qu'aucun cependant atteste la réussite de ses épreuves en témoin oculaire. Les essaiera désormais qui sera assez crédule pour les tenter.

S'il paroît à quelqu'un que j'ai trop insisté sur les laitues, je lui répondrai avec la Quintinie : que c'est parce qu'il y a beaucoup de choses à dire sur cet article..... que le nombre des especes différentes de laitues, est plus grand que d'au-

* Pallade, de re rustica, Lib. II. Tit. XIV. pag. 264. Columelle, Lib. XI. pag. 424.

cune autre sorte de plantes potageres...
que c'est à cause de leur mérite, parce
qu'elles sont en effet la manne la plus utile
dont tout le monde est constamment amou-
reux..... parce enfin qu'elles font la
nourriture & le plaisir de l'homme, &c. *

Si avec cela on veut encore beaucoup
du pour & du contre, on en trouvera
dans le *Dictionnaire domestique*: il fait
un éloge magnifique des laitues, leur
reconnoît mille bonnes qualités dont il
convient, avec quoi cependant il leur
en attribue de pernicieuses; il dit même
qu'anciennement on les nommoit la
nourriture de la mort. Quel contraste!
L'expérience ne l'admet pas pour l'effet.

Je n'ai pas cependant même épuisé
tous les noms par lesquels chaque ama-
teur a voulu désigner ces especes, soit
parce que je ne les ai pas toutes eues,
soit parce qu'il m'a paru quelque confu-
sion & de la variété dans la *nomenclature*
des auteurs que j'ai lus; soit enfin parce
que les especes varient suivant le pays,
ou en conséquence des soins que le
Jardinier prend de les faire grainer,
ainsi que je l'ai remarqué. Je conseille
à tout Jardinier, au lieu d'ambitionner
d'avoir toutes les especes dont les livres
font mention, d'observer celles qui

* Tom. II. Part. VI. pag. 186.

viennent le mieux dans son jardin, & de les y maintenir franches, autant qu'il dépendra de ses soins.

JANVIER.
Chap. I.

Chervis ou Gyrole, Sifarum, Sifer.

LORSQUE dans ce mois & dans les suivants on veut faire usage des chervis, on peut profiter de leurs débris, c'est-à-dire de ce qu'on détache de la motte où tiennent les rejets. On la divise en plusieurs pieces, qui servent à reproduire tout autant de nouvelles plantes qu'on en fait de divisions: voyez ce qu'on en dira plus au long dans le mois de Février. Quand on en sème, ils sont plus d'un mois à lever. Voyez encore en Septembre la maturité de la graine.

Description du Chervis.

LES racines de cette plante sont un amas de plusieurs navets réunis, & faciles à casser, ridés, très-blancs en dedans, roussâtres par dehors, longs de six à huit pouces, gros comme le doigt, tenant tous à un collet en maniere de tête, d'où partent divers petits filaments. Ces navets ont un goût très-doux, sucré, agréable; ses tiges sont cannelées, grosses & hautes environ de deux pieds la première année; elles s'élevent

B vj

36 ANNE'E CHAMPETRE.
davantage dans la suite; ses feuilles sont
vertes, légèrement crenelées, & attachées plusieurs à une côte, comme au panais, dont elles approchent tant par la forme que par l'odeur; ses fleurs naissent en ombelles aux sommités; elles sont odorantes, & disposées en rose, composées de cinq pétales blancs, portées sur un petit calice, & sont suivies pour fruit de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, rayées sur le dos, étroites & de couleur d'un blanc grisâtre, plates par une de leurs extrémités.

On trouve cette plante dans le domicile champêtre que la nature lui assigna d'abord. La haute Provence en montre dans les vieux prés d'Allos, dans ceux de Thorame la haute & la basse, &c. Les payfans de ces cantons l'appellent *racine de magnan*, & en font usage. *M. de Chanvalon* a-t-il connu le chervis, quand il dit qu'on ne le conserve que jusqu'au Carême? Le chervis est vivace & dure plusieurs années. M. l'Abbé Pluche a dit d'excellentes choses, pour-quoi copier des inadvertences? On en comprend la raison, sans que je la dise.

Du Porreau, Porrum.

Noms des LE porreau qu'on appelle encore Porreaux. *poireau* ou *pourreau*, est une plante

connue dans tous les Potagers, & d'un bon usage en cuisine. On en a deux especes, l'une est plus grosse, & l'autre plus courte; ils different par-là & par leur longueur: la culture est la même. *L'Ecole du Potager* leur donne une origine peu noble, & croit qu'ils viennent de ce vil & âcre porreau croissant dans les vignes, que les payfans de Toscane osent manger, malgré sa causticité *.

Notre porreau, loin d'avoir gagné, a perdu, selon Mathiolo; car, à son avis, nos ancêtres l'avoient fort communément gros, long, blanc, tendre, & avec une tête du volume de l'oignon. Nous n'avons plus la pratique de semer dru cette plante, & de la couper comme la ciboule & la civette, ni celle de rendre le porreau testu, en le posant sur un test, coquille ou pierre; n'en déplaît à Columelle, à Plin & à leurs copistes. Ce n'est pas sur ce point seul que ces crédules écrivains nous ont transmis des erreurs au lieu de documents. Il n'y a qu'à lire sur le porreau les auteurs que je viens de citer en traitant de la laitue. Un examen plus

JANVIER.
Chap. I.

Erreurs
des an-
ciens Au-
teurs.

* Mathiolo, Histoire des Plantes, & le Dictionnaire Economique, au mot *Porreau*.
Pallade, *tit. 24. pag. 292.*

JANVIER.
Chap. I. exact, de nouvelles lumieres, des tentatives réitérées & soutenues par la réflexion, ont concouru pour simplifier quantité d'usages serviles. Ces temps obscurs sont passés, il faut aujourd'hui pour mettre en mouvement, au moins du vraisemblable qui encourage pour les tentatives, & une réussite qui fasse passer ces tentatives en regle.

Comment Celle qu'on observe pour les porreaux
semer les c'est de les semer en ce mois, dans des
Porreaux. planches bien préparées, & de les semer un peu clair, afin qu'ils se fortifient plutôt, & deviennent en état d'être déplantés à la fin de Mai ou en Juin, comme il sera dit en ces mois.

Dans les Jardins qu'on arrose à la main, on sème sur des planches unies au rateau; ailleurs où l'on conduit une eau courante, on fait des sillons ou raies; je crois être assez entendu, & crains d'être ennuyeux par trop de détail: cependant encore un mot. L'auteur judicieux de l'*Ecole du Potager*, si généralement exact, ne le paroît pas tout-à-fait ici: il ne veut semer qu'en Mars; c'est trop tard pour la première jetée. Est-il encore bien sur, ou bien intelligible, quand il demande que la place étant bien préparée, *ou la marche préalablement, pourvu que la terre soit saine?*

La *Maison Rustique ancienne* enseigne que dès qu'ils auront été semés, on marche sur les rayons. Ni l'un ni l'autre ne sont à suivre; aussi le réformateur de ce dernier ouvrage n'en a-t-il pas adopté cette leçon (1). Je ne trouve pas meilleure celle de Pallade (2), qui dit de lier dans du linge en nouet; plusieurs graines de porreau, & de les mettre ainsi en terre, prétendant que de toutes ces semences il ne s'en formeroit qu'un seul porreau, qui passeroit pour un nouveau *phénomène potager*. Ce n'est pas en cela seulement que ce grand auteur a dit de petites choses, elles ont cependant plu à quelques auteurs, assez pour les débiter à leur tour. Leur siècle étoit plus crédule en fait de singularités, & moins éclairé que le nôtre sur la marche de la nature.

Le *porreau long* fournit davantage par sa longueur, que l'autre, & c'est le plus cultivé; mais le *court* résiste mieux aux gelées; il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant; ainsi l'on doit avoir du *long* jusqu'aux gelées, & du *court* pendant l'hiver.

(1) *Nouvelle Maison Rustique*, &c. par M. ***. 2 vol. in-4. Paris, chez Prudhomme, 1721. Voyez Tom. II. pag. 127.

(2) *De re rustica*, mense Februario, pag. 292. & Columelle, pag. 425.

JANVIER.
Chap. I.

Erreurs
sur ce su-
jet.

Oignons, Corps.

CEUX d'automne qu'on hasardera de semer en ce mois, vers la fin, s'ils résistent, seront en état d'être transplantés du milieu à la fin de Mai. La façon de les semer sera marquée en Février, vrai temps de cette semaille, qui n'est mentionné ici que dans la supposition qu'un temps favorable pourroit engager à prendre les devants.

La distinction des différentes especes d'oignons, est observée dans le mois d'Août, temps le plus général de leur semence & de la maturité des graines.

On peut encore planter les oignons d'été qui n'ont pas été en état dans l'automne.

Du Chou, Brassica sive Caulis.

Choux à semer. CETTE panacée souveraine des Romains, ce remède universel de Caton, cette plante en faveur de qui l'on a fait exprès des livres entiers *, le chou en un mot,

* *Brassica laudes longum est exequi, & Cryssippus, Medicus, privatim volumen ei dicaverit.... & Dieuches; ante omnes autem Pythagoras & Cato non parcius celebrarint.* Plin. Il met dans ce chapitre le chou à mille usages dont il releve l'utilité, & il veut qu'on en seme toute l'année, dit-il, Liv. XIX. ch. 8. *Brassica toto anno feritur.*

DU POTAGER. 41

quoiqu'il ait perdu beaucoup de cette grande réputation qu'il s'étoit faite dans le bel âge de Rome, ne laisse pas d'être une plante essentielle dont chacun veut avoir dans son jardin. Il va sur la fin de ce mois commencer de s'y introduire pour toute l'année : non, à la vérité, en y occupant d'abord des places brillantes; mais quelques soins, la bonne exposition & les secours du Jardinier lui procureront un asyle contre les attaques du froid. C'est là qu'on le sème sans beaucoup de façon; elle consiste à lui donner une terre bien labourée, légère & suffisamment fumée. Ce qu'on semera après le milieu du mois, sera en état d'être replanté dès la mi-Avril & en Mai.

Les especes de cette saison, & pour notre climat, sont les choux blancs pommés, cabus ou capus, les choux d'Allemagne, d'Alsace ou de Strasbourg, les choux frisés ou de Milan, les choux verts, les choux rouges. Les cultivateurs qui peuvent, ou sont en usage de faire des couches en ce mois, doivent y semer les choux-fleurs hâtifs ou printaniers. Ce soin n'est pas à la portée de tout le monde, & je renvoie ceux qui voudront le prendre, aux instructions de M. de Combe; elles sont très-utiles, mais trop étendues pour ici.

JANVIER.
Chap. I.

Quels
Choux à
sem.

JANVIER.
Chap. I.

Variétés
des espe-
ces.

Quand l'occasion se présentera, je donnerai une idée détaillée mais succinte des especes que je viens de mentionner, & des autres que je cultive; à quoi je me retraindrai pour le discours, comme je le fais pour la pratique. Car je pense sur ce point, comme sur bien d'autres, savoir se borner, & choisir en fait de choux, ceux qui viennent le mieux dans nos fonds, & plaisent davantage sur la table, c'est l'essentiel. Je n'ambitionne nullement de posséder toutes ces prétendues especes qu'on porte jusqu'au-delà de cinquante, & qui, dans une véritable appréciation, ne sont que de simples variétés dégénérées & peu constantes, à moins qu'on ne veuille en élever quelqu'échantillon, pour les connoître, & leur faire ensuite céder la place à d'autres meilleures especes.

Choux; Celles qui me paroissent telles, & se
soutenir dans leur bonté, sont les choux-
cabus, le chou-fleur, le chou-brocoli,
le chou de Milan, le chou-rave, le
chou-verd, le chou-rouge, le chou
d'Allemagne, le cabus de montagne,
ou cabus d'hiver. Au-delà de ces espe-
ces dont je suis annuellement pourvu,
je regarde les autres comme participant
de celles-ci, sans les éгалer, ou simple-
ment curieuses, comme les choux pana-

chés de blanc & de verd, les autres de blanc, de rouge & de verd, les petits choux nains extrêmement frisés & propres à monter des bouquets, le chou de Flandres, ou colsa dont la graine sert à faire de l'huile qui n'est point en usage dans ce pays, celui de Surate qui ne l'est que pour les bestiaux, le marin, &c. Caron n'en a pas tant admis, lui qui n'a parlé que de trois especes, au rapport de Pline (1). Le même dit dans le chapitre suivant, que les Grecs n'en connoissoient pas davantage (2).

Des Raiforts, Raphanus.

ON donne improprement à cette plante le nom de *rave*, qui étant celui d'une autre racine, fait de la confusion: défaut qu'on ne sauroit trop éviter jusques dans les moindres choses; je ne me servirai donc pas de ce nom, mais seulement de celui de *raiforts*.

Si les amateurs de cette racine, qui est assez du goût de tout le monde, veulent en manger en ce mois, ils doivent en avoir semé dans les précédents,

(1) *Cato brassica miras canit laudes, genera ejus facit tria...* Lib. XIX. cap. 8. pag. 359.

(2) *In tres species divisere eam Græci antiquissimi...* idem cap. 20.

JANVIER.
Chap. I.
ou mis en réserve avant les gelées, comme il sera dit en son lieu; mais pour s'en donner successivement, il faut en semer encore sur couche, ainsi qu'en Décembre, & les semer parmi les autres plantes. Car faire des couches exprès pour les seuls raiforts, ce seroit en être bien empressé, & les acheter au dessus de leur prix, au dire général.

Comment Quand on pense ainsi, l'on se contente d'en semer vers la fin du mois en pleine terre, pourvu qu'elle soit labourée profondément, couverte d'un demi-pied de terreau, avec quelque peu de colombine, & que sur-tout elle soit extrêmement à l'abri, sans négliger des couvertures & les autres soins nécessaires qu'on doit en prendre.

Raifort. S'il faut des caracteres véritablement distinctifs pour établir les especes, on n'en admettra que trois pour les raiforts.

Trois especes. *Le petit raifort hâris, le gros raifort & le raifort commun.* Ce dernier comprendra toutes les variétés qui dépendent du terrain ou du pays, mais les deux autres, quoique sujets aussi à dégénérer, sont des especes aisées à reconnoître, tant qu'elles persistent dans leur état naturel.

t *Le petit raifort hâris* est d'un rouge assez vif du côté des feuilles, dont il est peu fourni, & il s'élançe hors de

terre. C'est celui-ci qu'on sème de bonne heure, & qui fait le mieux sur couche. Quand il y acquiert la perfection, il est tendre, doux, cassant, clair, uni, droit & bien rouge. Quoiqu'il ne soit pas recommandable par sa taille & son rapport, les autres bonnes qualités d'ailleurs, jointes à l'avantage de venir le premier, dans une saison peu favorable, le font estimer, & lui attirent une culture privilégiée.

JANVIER.
Chap. I.

Le commun est plus gros du double; quelquefois aussi il est rouge, mais un peu moins tendre; il pousse beaucoup de feuilles avant que de faire son navet. Outre l'avantage de la grosseur, il a celui de réussir parfaitement en pleine terre, soit au printemps; soit dans l'automne; il est vrai cependant qu'il y a des terrains où l'on ne peut pas l'élever au printemps, à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées.

Raisfort
commun.

Le gros raisfort est en partie blanc & en partie rouge, de la grosseur du pouce, & ordinairement d'un goût plus piquant que les précédents; il n'a ni la délicatesse, ni la douceur des deux autres; mais outre qu'il est plus avantageux, il vient assez bien pendant les mois de chaleur, ce que ne font pas de même les autres, & en particulier la première espèce. La grosseur varie

Gros Raisfort.

JANVIER.
Chap. I.
encore suivant les pays & les circon-
stances; j'en ai eu de deux pouces de
diametre, & de plus d'un pied de lon-
gueur, bons à manger. Cette mesure
n'approche pas néanmoins de celle des
raiforts dont Pline fait mention, crus
en Allemagne, qui étoient de la gran-
deur d'un petit enfant *.

Chacune de ces especes a, comme
l'on voit, des propriétés particulieres;
mais en général on peut dire après la
Quintinie que *le raifort est une des plan-
tes du Potager qui donne le plus de plaisir,
le donne aussi souvent & aussi long-temps
qu'aucune autre.* Voyons donc comment
on peut se procurer cette durée de plaisir
& de produit.

Raifort Pour semer heureusement les raiforts
hâtif. hâtifs, on forme des couches telles que
la saison le demande: on les charge de
Semer sur huit à neuf pouces de terreau; on en
couche. laisse amortir le premier feu, (car le
trop de chaleur fait pousser des filaments
aux raiforts, ce qui leur est un défaut
considérable, d'agrément & de bonté)
& quand elles ne sont plus que tièdes, on
leur confie les semences du petit *raifort
hâtif*, mais avant on commence par bat-
tre un peu le terreau avec un bout de

* *Frigore adeo gaudet ut in Germania infan-
tium puerorum magnitudinem aquet.* Lib. XIV.
cap. 5. pag. 353.

planche large à-peu-près d'un pied, afin qu'étant affermies, l'on y puisse mieux tracer & faire les trous, ou par alignement, ou dans les places vuides; on les fait avec le doigt à deux pouces de distance en tout sens, & on jette dans chacun des trous trois graines, on y fait tout de suite couler tant soit peu de terreau pour couvrir simplement les graines. Quand elles ont levé, s'il en avoit échappé plus de trois, on arrache les excédents; autrement ils ne réussiroient pas. On chauffe ceux qui doivent rester en achevant de remplir les trous. Quand on ne veut pas mettre son doigt à cette opération, & cependant faire des trous d'une profondeur partout égale, on se sert d'un plantoir de bois rond, épais d'un pouce, percé dans sa longueur de distance en distance, afin qu'on puisse passer une petite traverse dans le trou, à l'éloignement qu'on souhaite; ici ce doit être à deux pouces. Ce plantoir doit être coupé horizontalement par son extrémité, afin que les graines s'écartent dans le trou, & ne tombent pas en un seul endroit: ce qui arriveroit si le plantoir étoit terminé en pointe, comme le plantoir ordinaire.

JANVIER.
Chap. I.

Voyez la
Planche,
1. fig.

Raisorts

Quelqu'un qui ne peut abonder en bons en fournitures de salades, ou qui se plaît à lade.

JANVIER.
Chap. I.

à les varier, sera peut-être bien aisé de savoir que les raiforts dans les premiers jours de leur apparition, peuvent y tenir un coin, & plaire au goût de beaucoup de convives; mais je ne lui ferai pas de cette petite fourniture tout l'éloge qu'en a fait l'Auteur du *Journal Economique* *, ramasseur de mille choses sans choix, & sans vérification d'usage utile, ou de nouveauté.

Des Radis.

Comparsés au Raifort. LA conformité, à bien des égards, que les radis ont avec les raiforts, engage à rapprocher d'eux ce que j'en dois dire.

Ces deux plantes montées en branchage ne sont pas différentes; leurs graines se ressemblent si fort, qu'on ne peut pas aisément les distinguer. Les

* C'est au mois d'Avril 1757, que le Journaliste rapporte ce secret qui lui a été communiqué par une générosité peu commune & dans la seule idée qu'il en fit part à tout le monde par la voie de son Journal. On ne relève pas tout ce qu'il y a de défectueux & de reprehensible dans ce Mémoire sur cet article, car d'ailleurs le Journal a bien du bon, mais il peche en triage, & l'on voit en plus d'un endroit que le faiseur ne veut que du remplissage, sur lequel il n'est pas délicat.

différences

différences consistent dans la feuille, qui, malgré l'eaucoup de ressemblance avec le raifort, est plus large, plus abattue sur la terre, & moins découpée dans sa forme; mais la différence la plus sensible & caractéristique se trouve dans le navet dont la forme est tout-à-fait différente, la chair plus ferme, & d'un goût particulier.

Il y en a de blancs, de noirs & de gris; de petits & de grands, pour l'été & pour l'hiver.

Le petit radis de tous les mois est le plus hâtif, & celui, par conséquent, qu'on commence maintenant à semer. Quant à la façon, elle est la même que pour les raiforts; il est blanc, rond, terminé par une queue déliée, & de la grosseur d'une noix en son état pour manger: il est tendre & délicat, doux & aqueux. Les autres especes trouveront leurs places dans les mois de leurs représentations.

Toutes les especes de radis se multiplient de graine comme le raifort, & doivent être soignées de même. Cette graine comparée à celle des raiforts, est plus petite & plus rouge, pas toujours cependant; on peut laisser grainer toutes les especes d'été, quand elles sont bien en état; mais pour les especes d'hiver, il est avantageux que la graine vienne des navets qui ont passé l'hiver.

Tome II.

C

JANVIER.
Chap. I.

Especes:

Petit Ra-
dis blanc.

Quand
grainer.

en réserve, & qui sont replantés en
 JANVIER, Mars, comme il y sera observé.
 Chap. I.

Ce qu'on croit devoir dire de plus
 Radis ici, c'est que la diversité des especes
 sujets à de radis, établies dans les judicieuses
 varier. leçons de l'École du Potager, & avouées
 par l'expérience, n'est pas absolument
 invariable dans leur postérité. J'ai eu
 des radis descendant de l'espece du
petit blanc de tous les mois, qui ont crû
 à six pouces de diametre. Le *petit blanc*
 & *long* m'en a produit encore d'aussi
 forts que de la grande espece; j'en ai
 eu de rougeâtres venant de l'une de ces
 trois que je viens de mentionner. Je
 ne reconnois donc de constance que
 dans quelques couleurs, n'ayant pas
 sûrement remarqué de gris ou noirs,
 devenus blancs, ni de blancs qui aient
 changé de livrée; mais pour la forme
 des uns & des autres, elle est dépendante
 de bien des circonstances. Ainsi
 pour s'assurer la durée des especes,
 autant qu'il est possible, il faut choisir
 pour grainer les radis qui n'ont pas varié:
 & quand on a manqué d'exactitude ou
 d'attention en ce point, le remede est de
 recourir à quelque correspondant fidele,
 à qui l'on peut à son tour, & au besoin,
 rendre le même service, pour se servir
 mutuellement dans cette réciprocité de
 communications potageres.

Épinard , Spinacia.

JANVIER.
Chap. I.

CETTE plante annuelle que le *Dictionnaire Domestique* dit être le plus sain & le plus gracieux de tous les légumes, que le *Spectacle de la Nature* appelle la manne du Carême: qualification qui a plu si fort à M. de Chanvalon, qu'il se l'est appropriée; les épinards sont en effet d'un usage si utile, que tous les Jardins veulent en avoir: c'est sans doute la raison pour laquelle les auteurs, qui ont fait mention des épinards, ont cru qu'ils étoient connus si généralement du public, qu'ils ne se sont point appliqués à les caractériser précisément. *L'Ancienne Maison Rustique* de Liebau n'a rien dit absolument de profitable sur ce sujet, & est reprehensible dans plusieurs chefs. La *Quintinie*, si exact en tant d'occasions, l'est peu sur cet article, soit en parlant du temps de les semer qu'il borne trop; soit en ne distinguant point les graines, soit en prescrivant une façon de les cueillir que l'usage contredit, &c. La *Nouvelle Maison Rustique* le copie littéralement, & ne le réforme point. Le *Théâtre d'Agriculture* en dit peu de chose, le dit sans certitude & sans instruction. Bradley n'est pas plus utile

à suivre; l'Auteur de l'*Ecole du Potager*, quoique plus exact en parlant des épinards, laisse des desirs à former, pour des éclaircissements plus positifs. Je ne mentionne pas cette foule de Dictionnaires habitués à ne dire que ce qui a été dit, & souvent à le dire mal pour la plupart.

Je ne releverois pas ces négligences, ou ces omissions, si je n'écrivois que pour des Jardiniers de profession qui sont habiles dans leur art; ces défauts n'échapperoient pas à de tels lecteurs, sans avoir besoin que je les leur fisse observer; mais j'écris pour ceux qui, n'étant point encore bien formés, desient d'apprendre, & pour tous ceux qui peuvent être curieux du Jardinage, ne le croyant pas indigne de leur application. C'est en leur faveur que j'entre souvent dans un détail plus approfondi; c'est pour eux aussi que je vais donner une description exacte des épinards.

Description de l'Épinard.

Descrip- CETTE plante a des feuilles larges, tion des pointues, découpées, anguleuses, tendres, molles, d'un verd obscur, succulentes, attachées à de longues queues; les tiges croissent à la hauteur, environ de deux pieds; elles sont rondes, fistuleuses, divisées en rameaux, revêtues

depuis le milieu jusqu'au haut, de fleurs à étamines, de couleur herbeuse ou purpurine, soutenues sur un calice à quatre feuilles. On trouve des especes d'épinards dont certains pieds ne portent que des fleurs, & d'autres qui ne portent que des graines. Il y a quelques especes de ce genre dont le même pied porte les fleurs & les graines, mais sur des endroits séparés; les embrions naissent des aisselles des feuilles aux extrémités des rameaux, en pelotons, entassés les uns sur les autres, qui se changent en un fruit, ou capsules de différentes figures, suivant les especes, à deux cornes, ou ovales pointues, renfermant chacune une graine presque ronde, le plus souvent terminée en pointe.

L'École du Potager qui dit que l'épinard ne porte aucune fleur, (après lui en avoir reconnu dans la même page, Chap. X. Tom. II.) n'admet que deux especes de notre plante; il veut qu'on ne s'arrête ni à la distinction de mâle & de femelle, ni à la forme des semences, quoique les unes soient rondes & les autres piquantes. Il ne veut que deux especes, & les appelle *petite* & *grande espece*, sur quoi quelqu'un ne pourroit-il point dire que cette majorité d'une espece, sur l'autre, qui est assez constamment dévolue à l'épinard dont la graine est

54 ANNE'E CHAMPETRE.
pointue, est aussi quelquefois due à la
fécondité du sol, ou aux soins du culti-
vateur, autant & plus même qu'à la
nature particulière de la plante: Je
pourrois en témoignage dire que j'ai
eu de chétives productions, ou de
très-opulentes de la même semence,
& dans le même Potager. D'où vien-
nent ces dissemblances? Je l'ai dit,
& je m'en tiens là; j'ai moins entre-
pris de critiquer, que de former des
éleves; si je le fais dans l'occasion,
c'est pour le mieux, que j'ai toujours
en vue. Lors donc que l'École du Potager
dit que la différence des graines ne
vaut pas la peine qu'on les divise en deux
especes, que cela doit être considéré simple-
ment comme une variété, un jeu de la na-
ture, je lui oppose le sentiment de
l'illustre Tournefort. Il souscrit à la dis-
tinction que d'autres Botanistes avoient
faite avant lui, & il reconnoît distinc-
tement ces deux especes. *Inst. rei her-
baria* 533.

*Spinacia vulgaris capsula seminis aculea-
ta.* Lob. ic. 257.

*Spinacia vulgaris capsula seminis non
aculeata. Spinacia nobilis,* trag. 324.

Ce sçavant Botaniste fait plus, car il
distingue en troisième espece l'épinard
femelle, suivant en cela l'usage reçu
pour le chanvre.

Spinacia vu'garis sterilis. Spinacia fo-
mina. Lugd. J. B. 2. 963. Lapathum JANVIER.
horrensse, seu Spinacia sterilis. C. B. Chap. 1.
 Pin. 115.

On peut au reste balancer, avec ce que je viens de dire, les raisons de l'Auteur de l'*Ecole du Potager*; loin de le désapprouver, je le conseille.

Au milieu, ou vers la fin de ce mois on sème des épinards, pour succéder à ceux de l'automne: semés le 11, ils seront en état de cueillir au milieu d'Avril. Semés le 19, bons à la fin d'Avril.

Quand ils seront en état, on les pourra cueillir une fois, & ne les arracher qu'à la seconde, à la différence des premiers semés qu'on cueille à plusieurs reprises, & de ceux qu'on sème pour l'été; qu'on arrache dès la première fois, car ils monteroient en graine. A semer.

Dès ce temps jusqu'au milieu d'Octobre on peut semer des épinards sans distinction d'espèces. On les a semés à plein jusqu'ici; dans les mois suivants on les semera par rayons: il y a plus de facilité à serfouir & à couper les plantes qu'on ne cueille qu'une fois, à la suite de ceux qui ont hiverné. Car ceux-ci, pour en faire usage, on ne les coupe pas, mais on arrache les feuilles avec la queue, & à fleur de terre, Comment semés.
Comment cueillis.

JANVIER.
Chap. I.

comme les poirées ou blettes; réservant le cœur pour repousser de nouvelles feuilles, ne le coupant qu'au besoin quand il s'agira d'en faire usage à la cuisine, où le cul s'emploie mariné & frit en guise d'artichaux.

Pour grainer.

Comme les épinards premiers semés sont de beaucoup préférables aux autres pour grainer, on en réserve ce qu'on juge nécessaire, & l'on n'en abat que peu de feuilles après ce mois, jamais, sur-tout, on ne va jusqu'au cœur de ces plantes réservées. Dans le besoin & à défaut de ces plantes d'automne, on en pourra laisser grainer des printanieres; mais c'est dans le besoin, car la graine de celles-ci est de bien moindre valeur, & vient en moindre quantité.

Des Asperges, Asparagus.

POUR hâter la sortie des asperges, quand on veut en avoir de meilleure heure, on creuse l'entre-deux des rangées jusqu'au niveau des racines, & on remplit de fumier la tranchée; mais, pour qu'on ne se plaigne pas du conseil, j'en déclare l'inconvénient, c'est que la récolte qu'on se procure par ce moyen, en détruit la source. La violence qu'on fait aux plantes, les altere, les affoiblit, en abrége la durée; & ce procédé

ne se peut réitérer l'année suivante ; tout au plus, y peut-on revenir après deux ou trois ans. La perte des plantes est encore moins évitable & totale, quand, au lieu de les réchauffer en place, on les transporte sur les couches.

On donne un labour aux asperges qu'on laisse venir naturellement, avant qu'elles poussent, & on répand sur les planches, après les avoir dressées, du petit fumier ou terreau.

Fèves & Pois.

Si l'on sème de ces légumes, ils ne leveront pas plutôt que si on attendoit le mois suivant ; mais ayant travaillé sous terre à pousser des racines, ils se fortifient mieux, jettent ensuite avec plus de vigueur, & fruitent vers le milieu de Mai, Juin & Juillet. On les place le long de quelque mur bien exposé où l'on puisse les couvrir au besoin.

Du Persil.

Pour en avoir de nouveau de bonne heure, on en fait de petites planches ; il levera du milieu à la fin de Mars. On peut aussi en former des bordures qui servent d'ornement, sur-

58 ANNE'E CHAMPETRE.
tout si c'est du persil frisé, d'ailleurs
étant plus au large il devient plus beau.
JANVIER.
Chap. I.

Échalotes, Cœpa Afcalonia.

QUOIQUE le mois de Mars soit le vrai temps de planter les échalotes, on peut dans ce mois en mettre quelques-unes en terre, pour en avoir plutôt en verdure; elles seront en maturité à la mi-Juillet.

Senevé, Sinapi.

L'ON sème du senevé, appelé communément moutarde. Voyez en Juillet ce qu'on entend par ce dernier nom qui ne doit point se donner à la plante.

De l'Oseille, Acetosa.

L'UTILITE' de cette plante & le fréquent usage qu'on en fait méritent bien qu'on en prenne un soin particulier. Voyez au mois de Novembre & de Décembre en quoi consiste celui qu'on en doit prendre à présent.

Fournitures de Salade.

LA rigueur de la saison rend plus sensible le plaisir que donnent sur une

table, bien couverte d'ailleurs, les salades en verdure. Pour s'en procurer de bien assorties qui relevent le goût des chicorées & des laitues, on sème sur couche, ou dans quelque lieu le moins accessible aux attaques du froid, les différents cressons, les mâches, le cerfeuil, la roquette; on sollicite la résurrection tardive de la menthe, de l'estragon, du cerfeuil musqué, ou d'Espagne, en donnant à ces plantes des réchauffements particuliers en leur place. Quand on est à l'épreuve de ces fatigues, en état d'en faire la dépense, & engagé par des motifs raisonnables, quand, dis-je, ces raisons concourent, on creuse autour des plantes, à la profondeur à-peu-près de deux pieds, sans les arracher, & sans même aller jusqu'à elles, & de la largeur presque d'autant, ensuite on remplit ce creux de grand fumier chaud, tel que celui dont on fait des couches, pour échauffer la terre autour des plantes. Pour entretenir cette chaleur lorsqu'elle diminue, on remue de fond en comble ce fumier, ou on le renouvelle suivant le besoin. Ces soins, comme il paroît, ne sont pas légers, & doivent avoir aussi des objets qui de même ne soient pas légers. Il sera fait ailleurs une mention détaillée des fournitures qu'on ne fait que men-

JANVIER.
Chap. I.

tionner ici, pour succéder à celles qu'on doit avoir en état, & qu'on a semées dès l'automne.

Menthe, ou Baume des Jardins,
Mentha.

Ces deux noms sont assez communément pris l'un pour l'autre, & donnés sans distinction à une même plante; les auteurs se servent cependant plus volontiers & plus souvent du mot de *menthe* que de celui de *baume*: cependant, selon M. de Combe, ces deux termes ne sont que presque synonymes dans la Botanie; mais dans le Potager on en fait différence, & le nom de *baume* n'est, selon lui, donné proprement qu'aux especes qui conviennent à l'usage de la vie; toutes les autres qu'on emploie en médecine sont appellées *menthe*. Je ne chicanerai pas sur l'étiquette, je me contenterai de dire que le mot de *baume* n'est point dans Tournefort, qu'il comprend au contraire sous le nom de *menthe* toutes les especes indistinctement, cultivées ou sauvages. Mais qu'on applique ces noms séparément, ou qu'on les jette sur une même plante, je ne m'en formaliserai pas; je ne veux qu'être entendu: qu'on sache pour cela que je ne veux parler que de la *menthe* qui sert d'aliment à titre d'herbe potagere.

Différentes especes de Menthe.

JANVIER.
Chap. I.

Je ne fais cultiver ici dans le Potager que trois especes de menthe, savoir :

Mentha hortensis, verticillata, acimi odore. C. B. Pin. 227.

Mentha crispa, verticillata, C. B. Pin.

227.

Mentha angustifolia spicata. C. B. Pin.

227.

La première de ces menthes pousse en naissant des jets & des feuilles dont la couleur est violette & presque rouge; son odeur est dite semblable à celle du basilic; elle en approche mieux en effet que de celle du *coq* dont elle me paroît fort différer; quoique, selon M. de Combe, l'odeur des deux plantes soit à-peu-près de même, peut-être que le changement de pays est cause de ce changement d'odeur. J'aime à ne pas contester sur-tout avec quelqu'un du savoir de cet auteur.

La seconde espece a beaucoup d'affinité avec la première, elle a cependant moins de couleur, quand elle s'est fortifiée, elle est plus verdâtre; elle semble aussi participer un peu plus à l'odeur du citron qu'à celle du basilic.

L'une & l'autre espece est très-gracieuse dans les salades, quand on les

y mêle en petite quantité, & dans leur primeur; car à mesure que les tiges sont montées, & dans l'été les feuilles changent de couleur, leur odeur varie, & le goût en devient fort piquant.

Ces deux menthes ou baumes (car point de dispute inutile) sont assez rares dans les Jardins de ce pays.

La troisième espece, *mentha angustifolia spicata*, est plus commune, on la cultive ordinairement chez beaucoup de particuliers. *Garidel dit l'avoir trouvée* même en campagne dans le terroir d'Aix, elle a effectivement quelque chose de sauvage qui le persuade, par comparaison. Elle n'entre point, comme les autres, dans l'assortiment des salades printanières, si ce n'est à défaut des autres, & à sa première apparition, mais elle sert étant mêlée avec les autres herbes de la cuisine; ses feuilles varient quelquefois en grandeur & en largeur; observation qui n'a point échappé à Bauhin.

Culture de la Menthe.

On peut la semer; mais on ne le fait que rarement. Il est plus aisé de l'acquérir, ou de la multiplier, comme il sera dit en Mars pour le coq, ou par *boutures*. Ce que je rapporte d'après de

Dictionnaire de Chomel sans l'avoir expérimenté. Cet auteur veut aussi, je ne fais d'après qui, car il est copiste coutumier, il veut, dis-je, qu'on transplante la menthe tous les ans : ce qui n'est pas nécessaire, car jamais on n'auroit ainsi de belles touffes. La nature du terrain que toutes les plantes de ce genre demandent, est celle des Jardins; si elle n'est point naturellement un peu fraîche, on doit quelquefois l'arroser pendant les chaleurs.

J'ai dit, au reste, qu'on multipliera la menthe par *boutures*, sur la foi de plusieurs auteurs qui entendent que ce soit dans la terre : mais Vallemont nous apprend " qu'il n'oublioit presque jamais " mais vers le milieu du printemps, " d'en mettre végéter dans une fiole " quelques petites branches pour avoir " le plaisir de voir de la verdure & " des fleurs durant six mois à une " fenêtre, sans le ministère de la terre; " cette branche a fait des racines en " abondance, a poussé des tiges en " quantité, a donné de la graine ". Ce qu'il y a de plus particulier, & ce qui étonnoit Bayle qui avoit fait la même expérience, c'est que cette plante élevée dans l'eau avoit l'odeur de la menthe avec autant de force que si elle avoit crû en pleine terre, & qu'elle

JANVIER. n'étoit pas moins stomachale & diuré-
tique *.

Chap. I.

La menthe demande une belle exposition & une terre légère & bonne, grasse & fraîche, quoique Furchs dise, chapitre III. de son *Commentaire sur les Plantes*, que les menthes cultivées viennent par-tout es lieux non gras & fumés.

Du Coq.

M. de Combe met cette plante à la tête des menthes ou baumes, comme il les appelle; il est vrai que quelques auteurs l'ont rangée comme lui parmi les menthes, mais ils l'ont fait dans un temps où les distinctions des plantes n'étoient pas si exactes qu'elles le sont à présent. Mathiolo, par exemple, en convenant que cette plante s'appelle en François grand coq, en a donné une figure bonne & très-ressemblante, sous le nom de *menthe grecque*; il y a cependant une grande différence entre le coq & la menthe: aussi Tournefort l'a-t-il tiré d'un rang où il étoit déplacé, pour lui en donner un parmi les tanésies, & l'appelle: *Tanacetum hortense, foliis & odore menthae*. H. L. Bat. app. *Mentha hortensis, corymbifera*. C. B. Pin. 226.

* *Curiosités de la Nature, Tom. I. pag. 437.*

DU POTAGER. 65

Mentha corymbifera, sive *costus hortensis*,
corymbifera. J. B. 3. 144. coq.

JANVIER.
 Chap. I.

Ayant pris mes premières idées sur la connoissance des plantes dans les *Eléments de Botanique* de ce célèbre Auteur, je sépare comme lui le *coq* de la classe des menthes. Nos Provençaux le séparent de même, & ne lui donnent jamais d'autre nom que celui de *couest*.

Cette plante est vivace, la couleur de ses feuilles est d'un verd pâle, qui a quelque chose de blanchâtre ou de jaune lavé; sa tige haute d'environ deux pieds est chargée à son extrémité de fleurs jaunes assemblées en bouquet; l'odeur de toute la plante est aromatique, mais très-forte: ce qui fait qu'elle n'est pas du goût de tout le monde.

Le *coq* s'accommode de toute terre & de toute exposition; si néanmoins il est planté en bon lieu, ses feuilles sont plus tendres & moins âcres. On s'en fert sur-tout au printemps, pour relever le goût des autres herbes qui en ont moins alors. Etant une fois planté, il n'a pas besoin d'une culture particulière, & il s'habitue dans un même endroit à y rester tant qu'on veut; il est bon cependant de lui faire changer de demeure de trois en trois ans, quand on le voit se dégarnir par le pied & se jeter hors de terre.

JANVIER.
Chap. I.

Bourrache, Borrage.

L'ON s'en sert aux potages de santé, mêlée avec d'autres herbes lorsqu'elle est jeune & tendre; ses fleurs garnissent & ornent les salades. Pour les usages que la Médecine prescrit, on ne la cherche que dans les Jardins: ce qui lui a donné droit d'y tenir son rang. Elle y est même si volontiers, qu'y étant une fois introduite, elle se sème d'elle-même, elle y croit sans que le Jardinier s'en mêle, elle s'obtient même à reparoître annuellement dans les places où il y en a une fois eu, sans qu'on puisse, pour ainsi dire, l'en chasser. Il ne faut pas cependant compter uniquement sur la bonne volonté qu'elle a de se montrer; parce que pour plusieurs usages la bourrache est demandée jeune & tendre; & parce qu'elle monte bien tôt, il en faut semer un peu tous les mois: voyez en Juin ce qu'il est dit de sa graine.

Buglose, Buglossum.

LA buglose ayant à-peu-près les mêmes titres que la bourrache, a aussi droit comme elle d'avoir place dans quelque coin du Potager; il ne doit

jamais être dépourvu de cette plante, dit un auteur souvent nommé, qu'on la trouve aisément dans nos champs, où l'on va la chercher pour servir au pâtis dont on nourrit les jeunes poulets d'Inde. Cette plante est vivace & dure plusieurs années; elle se multiplie de graine, qu'on peut semer dans différents temps de l'année, principalement au mois de Mars. On la multiplie encore par des rejetons qu'on éclate du pied.

JANVIER,
Chap. I.

Sa conduite n'a rien de pénible ni de recherché, elle se défend, sans secours étranger, contre les variations des saisons, & toute terre lui est bonne; ses fleurs servent, comme celles de la bourrache, à orner les salades: mais la plante est à plusieurs usages pour la santé.

Sa graine très-ressemblante à celle de la bourrache, se recueille de même; sa durée est d'environ trois ans.

Du Céleri, Apium dulce, Celeri Italorum.

DANS cette Province on mange du céleri dès l'été. Ainsi pour en avoir de bonne heure, on le sème sur couche, pour hâter sa sortie qui est moins lente sur couche qu'en pleine terre, & le favorise contre l'engourdissement de la

faison ; l'on n'attend pas le commencement d'Avril, comme dit la Quintinie, copié par tous ces Dictionnaires postérieurs, qui n'ont pas réfléchi que cet habile Jardiniste n'a fixé la semaille à ce terme que parce que sous ses yeux le céleri ne se mange qu'en automne & en hiver.

Quoiqu'on conçoive assez, en général, les soins que demande cette semaille, il est bon d'avertir que ce n'en est pas un des moindres, de jeter la graine de façon qu'elle ne leve pas trop dru ; mais si l'on étoit tombé dans ce défaut, on doit le réparer en éclaircissant le plant de bonne heure, sans quoi il s'étiolle, reste foible, & s'élance au lieu de pousser beaucoup de feuilles, & de se fortifier par le pied. C'est un retranchement qui multiplie.

Cerfeuil commun.

Cherophyllum sativum. C. B. Pin. 152.
Pit. Tournef. 314.

Si cette fourniture de salade manquoit au Potager, pour n'en avoir point semé sur la fin de l'automne, on la regretteroit à l'office & à la cuisine. Le Jardinier doit donc, pour éviter des reproches, en semer sur couche ; il est juste que n'ayant pas eu l'attention de

semer du cerfeuil à propos, il aït la peine d'en élever dans une saison où il exige plus de soins. JANVIER.
Chap. I.

Pourpier, Portulaca.

QUAND on est en usage de faire des couches, & qu'on est curieux d'avoir du pourpier de bonne heure, on peut en semer dans ce mois sur des couches; mais le soin qu'il en faut prendre le rendent cher; quelquefois ne réussit-on pas même à s'en donner; car la moindre inattention est mortelle pour le pourpier. Il craint extrêmement le froid, & n'est pas accoutumé à paroître si matin dans nos Jardins. Ici pour avoir moins de peine, & être plus assuré du succès, nous ne commençons à semer le pourpier qu'au mois de Mars.

Concombres à semer sur couche.

SI on est pressé de manger des concombres, on peut en semer sur couche vers la fin de Janvier, ou dans le mois suivant. On les soigne ensuite comme les plantes qu'on élève sur ce lit d'honneur, observant, quand les concombres sont levés, de leur faire profiter des regards du soleil, autant de fois qu'il se montre; car l'air est

JANVIER.
Chap. I. autant nécessaire à ces plantes que la chaleur ; & lorsqu'elles manquent de l'un ou de l'autre ; on les voit bientôt fondre. La trop grande chaleur lui est cependant pernicieuse, ainsi on ne sauroit avoir trop d'attention pour l'entretenir dans un juste degré de température : il faut pour cela préparer une couche, comme il est dit ailleurs, y semer les graines de concombre, lorsque la chaleur en est tempérée, & l'entretenir dans le même état.

Melons à semer.

LA bonté des melons fait que les personnes aisées & curieuses des nouveautés, veulent en accélérer la production par le moyen des couches ; moyen qui, employé avec un certain soin, force les melonniers à donner du fruit bien plutôt qu'on n'en reçoit des mains de la nature, lorsqu'elle agit sans être aidée. Je me souviens à ce sujet d'en avoir mangé au milieu de Mai chez un Seigneur du voisinage, amateur des curiosités : je devois dire, j'en goûtai, plutôt que j'en mangeai. Car, quoique ce melon parût extrêmement avoir toutes les conditions d'une maturité parfaite, il manquoit des qualités qui lui sont propres dans les chaleurs d'été ; il n'avoit point ce suc vineux &

sucre, qui en fait le mérite. Il n'étoit, à proprement parler, bon qu'à causer de la surprise & à satisfaire les yeux. Aussi les convives déciderent-ils, avec raison, qu'il valoit mieux attendre un peu plus tard, & avoir des melons qui fussent meilleurs & moins coûteux. Car on peut dire qu'il n'y a pas de plante qui demande plus de soins, ni qui donne plus d'exercice au cultivateur, qui fait son plaisir du Jardinage, quand il veut que le melonnier fruite malgré les obstacles de la saison. C'est un des plus excellents fruits du Potager, au dire des connoisseurs & des Jardiniers, mais le plus difficile à élever en certains pays, ou en certains temps.

C'est s'y prendre d'assez bonne heure que de préparer en ce mois des couches pour y semer les melons. On trouvera dans les préliminaires, chapitre VI, la manière de dresser les couches, celles-ci n'ayant rien de particulier, à moins qu'on ne veuille y aouter du *marc des raisins*, sur le conseil de Vallemont, qui dit qu'on ne seroit pas délicat en fait de melons, si l'on n'en méloit point dans le terreau, qui s'ir le dessus de la couche: c'est le moyen, dit-il, d'avoir des melons d'une bonté singulière*. Ce mieux qu'on

* Curiosités de la Nature, Tom. II. pag. 130.

JANVIER.
Chap. I.

y cherche n'est que pénible, & l'on ne doit proposer que le plus simple, quand il est à peu-près équivalent. Ceux cependant qui aiment plus de raffinement, ou les soins recherchés, peuvent lire ce qui est dit des couches des melons, dans l'*Ecole du Potager*, dans le *Journal Economique*, Février & Mars 1757, dans les *Curiosités de la Nature*, Tom. II, ils y trouveront des détails propres à contenter. En ce pays on peut traiter les melons plus cavalièrement. Voyez Février, Juillet, &c.

Differentes Occupations de ce mois.

LA courte durée des jours, leur instabilité, la rigueur du froid, l'état où se trouve la terre, sont autant d'obstacles qui ne laissent pas au Jardinier la liberté de s'occuper au dehors autant qu'il voudroit; mais il ne lui manque pas d'ouvrage à faire au dedans, sans s'exposer aux mauvais tours de la saison.

Qu'il fasse une revue exacte de tout ce qui est à l'usage du Jardin. De tous les outils, soit de fer, soit de bois, pour rétablir ce qui n'est que gâté, & se procurer ce qui lui manque. C'est un temps bien employé qu'il gagne même sur l'avenir, que celui qu'il donne à mettre ainsi tout en bon état, afin que quand les labours s'ouvriront, ils puissent

puissent être faits sans retardement, ou sans perdre alors en préparatifs de travail, les jours destinés au travail même, ou pour ne pas le faire avec un certain empressement, qui est toujours nuisible au travail.

Il se fournit, & prépare des lattes, des montants, des piquets, pour le treillage des espaliers & contre-espaliers, qu'il emploiera dans la suite.

Il répare ou fait à neuf, pour servir en cette saison, des paillassons, des brise-vents, des cloches de paille, &c.

Il détruit les vieilles couches, & sépare du fumier, le terreau qu'il réserve pour différents usages.

Il veille sur le bon état de la ferre, & de tout ce qu'il y tient en réserve.

