

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 III.

Produit qu'on peut retirer en ce mois d'un Jardin Potager bien entretenu

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

CHAPITRE III.

*Produit qu'on peut retirer en ce mois
d'un Jardin Potager bien entretenu.*

POUR indiquer avec plus de précision & moins d'écriture les secours que fournit le Potager, on se sert de chiffres qui désignent le temps propre auquel on trouve ce qui est d'usage. Le chiffre 1. comprend les dix premiers jours du mois; le chiffre 2. marque ceux du dix au vingt; & le chiffre 3. ceux du vingt jusqu'à la fin. Quand un article a les trois chiffres, cela signifie que sa durée est de tout le mois. Cet avertissement est ici marqué pour toute l'année.

Epinards sont d'usage tout le mois,

1. 2. 3.

Persil, 1. 2. 3.

Raisforts semés en automne, garantis du froid en des abris, ou gardés dans la serre, 1. 2. 3.

Radis blancs & gris laissés en pleine terre, ou gardés dans la serre, 1. 2. 3.

Betteraves rouges, betteraves blanches tenues dans la serre, 1. 2. 3.

Panais ou gerouilles en pleine terre, ou à couvert, 1. 2. 3.

DU POTAGER. 79

Choux verts de Milan , de Hesse ,
choux verts communs , broccolis , laissés
en pleine terre , si l'hiver n'est point
trop rude. Pour plus de sûreté , on garde
en serre les choux-cabus , choux-fleurs
d'Alsace , choux violets d'Allemagne ,
choux-raves , choux-navers. Tous ces
choux , s'ils sont soignés , peuvent durer
tout le mois , bons à manger.

JANVIER.
Chap. III.
Produit
d'un Pota-
ger bien
entretenu.

Cardons d'Espagne & de Tours du-
rent tout le mois avec la précaution
qu'on a conseillée.

Poirée-à-cardes : pourvu qu'on les
garantisse du grand froid , 1. 2. 3.

Chicorées ameres replantées à l'abri,
ou couvertes , 1. 2. 3.

Porreaux couchés en pleine terre ,
comme il est dit ailleurs , 1. 2. 3.

La scorfonere & les salsis résistent à
l'hiver sans les arracher , 1. 2. 3.

Les carottes laissées en pleine terre
ont plus à craindre des taupes , des
rats & des mulots , que de la gelée ,
danger qui leur est commun avec les
autres : c'est pourquoi , lorsqu'on s'ap-
perçoit du ravage , & qu'on ne peut
l'empêcher , il convient d'arracher les
carottes , & de les garder dans le
sable , ainsi qu'il est dit dans le cours
des mois ; mais gardées de cette façon
elles sont moins tendres & moins
bonnes que quand on les tire de terre

JANVIER. à mesure qu'on les veut manger. 1. 2. 3.
 Chap. III. Chervis : la plante étant vivace, ne
 Produit doit point s'arracher, & elle sert tout
 d'un Pota- le mois.

ger bien Céleris : on les couvre, & on les
 entretenu. garantit ainsi, mais on ne les arrache
 pas; toutes les especes différentes ser-
 vent tout le mois.

En chicons, on peut avoir quelques
 romains, si l'on en a pris soin. 1. 2. 3.
 On lie ceux qui sont assez forts, soit
 pour les faire blanchir, soit pour les
 garantir du froid.

En laitues pommées, on en a plus
 facilement. La petite crepe-blonde, la
 moufféronne, la coquille, la rouge pom-
 mée, la laitue de passion, sont en sai-
 son, &c. 1. 2. 3.

En endives, l'on a celle de Meaux,
 la grande commune, la fine, ou à la
 régence, la scariolle, toutes, sur-tout
 la dernière, demandent quelque pro-
 tection contre un hiver violent. 1. 2. 3.
 On les doit faire blanchir comme il est
 prescrit.

Des raves, des navets, qu'on a gardés
 en sûreté contre le froid. Je suis ici dans
 l'usage de semer des derniers un peu
 tard, & de les laisser passer l'hiver en
 planche; ils en sont beaucoup meilleurs
 dans ce temps-ci, & jusqu'à ce qu'ils
 commencent à monter.

DU POTAGER. 81

Pour fournitures de salade, on a divers cressons, la roquette, le cerfeuil, les mâches blondes & vertes, la berle, l'alleluya, l'ache, corne de cerf, tripe-madame, sommités de fenevé, de raves, de petits oignons, pimprenelle, &c.

JANVIER.
Chap. III.
Produit
d'un Potager bien
entretenu.

Il y a d'autres fournitures gardées, comme pourpier, perce-pierre, cornichons, capres, capucines confites au vinaigre, &c. Car les salades s'assortissent différemment, suivant le goût du maître & l'adresse de l'officier.

On a des melons d'hiver; mais non pas (du moins ici) des concombres frais, comme dit Bradley, qui soient semés en Octobre.

Les racines qu'on garde dans la maison, sont l'oignon, l'ail, les pommes de terre ou truffes blanches, topinambours.

Les échalotes & la rocambole.

On a aussi en réserve des courges & des potirons, &c.

Les champs nous offrent quelques herbes qui entrent dans les fournitures de salade, & des racines pour la cuisine, telles que les chirouis, l'épine jaune, &c.

Quand on est en usage de dresser des couches, l'on a plusieurs autres productions, qui viennent plus tard, si elles ne sont point aidées par la chaleur du

JANVIER.
Chap. III.

fumier, telles que l'esragon, les civettes
d'Angleterre, l'oseille, &c. Sur les cou-
ches elles servent plutôt.

Produit
d'un Pota-
ger bien

Bourraches en pleine terre,
Buglose, patience grande espece;

entretenu.

ces trois dernieres plantes sont à diffé-
rents usages : mais en particulier on les
emploie pour des bouillons rafraîchis-
sants; ce qui leur donne place dans le
Potager.

Mais comme nos cuisiniers ont des
manieres d'appreter, qui different de
celles des Anglois, nous ne comptons
point ici dans ce mois parmi les herbes
que l'on emploie pour les soupes &
autres usages de la cuisine, la sauge,
la marjolaine, l'orvale, les fleurs de
fouci, & d'autres encore dont Bradley
fait mention, Tome III.

