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

Février. Ce mois a vingt-huit jours, ou vingt-neuf aux années bissextiles

urn:nbn:de:bsz:31-333492





FÉVRIER.

Ce mois a vingt-huit jours, ou vingtneuf aux années bissextiles.

F	W.L.													
Manney Markey	up	1	oint du ur.	-	lu	d	H		du		uit	Du de Nu	la	Las 165
200	ois.	H	M.	H	.M.	H.	M.	H	M.	H	M.	H.	M.,	1
3444	1 8	5	20	150		9	51	4	56	6		14	100	S. S. K.
-	15	5	6	10.2	,	10	32	100	16	6		13		L
Thick	23	14	55	0	3	10	56	15	20	17	5	113	4,	1

A campagne est toujours, durant ce mois, sous la triste domination de l'hiver; sa violence se fait sentir à tout ce qu'il rencontre sur sa route; rien qui ne l'éprouve plus ou moins, & s'il a permis quelques jours de treve en Janvier, il en a du regret, & il le témoigne: car on a observé que pour s'en dédommager il en fait essuyer de plus sombres & de plus orageux en Février: au lieu qu'ayant fait éclater sa dureté, dès le commencement de

ivettes es cou-

fpece; diffe.

ansle

t des nt de ptons rbes s & ge, de ley

ANNE'E CHAMPETRE. =l'année, il paroît un peu moins sauvage Février, à présent. C'est sur cette bizarrerie d'humeur qu'il faut se régler. L'on suppose donc le temps traitable jusqu'à un certain point, lorsqu'on conseille d'agir au dehors; mais quand il ne l'est pas, il faut attendre qu'il lui plaise de le devenir, & s'occuper de ce qu'il ne peut empêcher de faire. Si cependant il est d'assez bonne composition, on fait ce qui n'a pas trouvé de place en Janvier. Les ouvrages étant à-peu-près les mêmes, le temps & le froid déterminent à les faire plutôt ou plustard: à quoi l'on doit faire beaucoup d'attention, c'est de garantir les plantes les plus délicares, sur-tout lorsqu'elles sont nouvellement levées, car si le froid les saisit dans cet état de foiblesse & de nouveauté, elles ne prosperent guere, languissent, & souvent tout est perdu. Que le fruit de cet avertissement soit donc de semer sur des couches ce qu'il y a de plus délicat, ou de différer ce qu'on ne voudra pas hasarder, afin de garantir par quelque moyen ce qui tient au cœur. Cet avis doit prévaloir à ce qui sera dit dans la suite, eu égard aux circonstances.

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues à semer.

On continue d'en semer, & en particulier la laitue à coquille, ou la coquille. Si c'est sur couche, on en pourra manger en Avril & Mai.

On peut de même commencer à semer les especes qui donnent pendant l'été, qui est leur saison naturelle en Juin, Juillet & Août; telles sont la laitue d'Italie, dont on a parlé en Janvier, la laitue brune de Hollande, les deux crepes-blondes, &c. Toutes les especes qui suivent sont à semer.

Laitue paresseuse.

La paresseuse qui durant les chaleurs monte moins qu'aucune autre espece, & résiste mieux aux sécheresses. Sa pomme vient très-dure & assez grosse; ses seuilles extérieures sont d'un gros verd, fort cloquetées, entassées les unes sur les autres, graine blanche.

aurage

carrerie

nelef

aile de d'il ne

bonne

a pai

Tages

ps &

DO 30

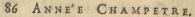
coup

ntes

lles

&

1.



FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Pota-

ger.

Laitue cocasse.

L'A cocasse dure tout l'été, dont les chaleurs ne l'empêchent pas de bien pommer & de se conserver pommée pendant fort long-temps. Ses feuilles extérieures sont d'un gros verd luisant, cloquetées. Elle est fort grosse; semée au mois d'Août, & repiquée à la Toufsaint, elle passe l'hiver. Cette laitue s'accommode fort d'une terre légere, pourvu que d'amples arrosements la soutiennent. Comme elle est tardive à monter, lorsqu'on veut qu'elle graine, il faut l'aider, en incisant la pomme, dont le cœur pourrit quelquefois, faute de pouvoir s'ouvrir sans secours. La graine est blanche.

Laitue de Versailles.

La versailles, ou versailleuse, aisée à être confondue avec la précédente, mais cependant moins bouclée, pomme plus plat, a les feuilles moins entassées les unes sur les autres; elle n'est pas non plus si sajette à rouiller: d'ailleurs, même durée, nonobstant les chaleurs; son verd est plus clair sans aucune teinte de la rousseur qu'on trouve à la cocasse, sa graine est blanche.

DU POTAGER. Laitue d'Autriche.

87 FÉVRIER.

LA laitue d'Autriche, grosse alle-Chap. I. mande, impériale, que M. de Combe du Potaappelle la reine des laitues; il n'est ger. point de bonnes qualités qu'elle n'ait: ses feuilles extérieures sont extrêmement grandes & liffes, elles se terminent un peu en pointe dans leur jeunesse, leur couleur est d'un verd pâle & terne, la pomme très-serrée, jaune & tendre; son goût sucré quand le terrein lui convient; elle se conserve pommée aussi long-temps que la cocasse, & ne mouchete pas de même : elle vient bien en toute sailon, à la grosseur près qu'elle n'a pas en été du même volume qu'au printemps. Son défaut est d'être sujette à fondre dans les mois des chaleurs, fur-tout lorsqu'elle est mouillée trop souvent. Quelquefois aussi, elle a un peu d'amertume en certains terreins. Elle est sujette à pousser des drageons entre les feuilles basses, qu'il faut retrancher; elle veut être espacée à quatorze pouces; & il ne faut pas en planter, passé le mois de Juillet, car plus tard, la pomme n'a plus le temps de le former, étant fort tardive. Sa graine est blanche.

Laitue brune de Hollande.

La laitue brune ou laitue de Hollande,

met oilles fant,

mée oul-

ite,

5 2

e à

ne,

ANNE'E CHAMPETRE. porte une pomme de belle grosseur; Février basse & assez serrée, elle se soutient Chap. I. dans les chaleurs. J'en ai eu de remardu Pota- quables en Juin & Juillet, ses feuilles extérieures sont d'un verd mat, fort lisses & unies dans leurs bords, son cœur jaunit; quoiqu'elle subsiste quelque temps en état, elle monte cependant plutôt que la grosse allemande & la bapaume ses contemporaines. Outre ces laitues pommées dont on hâte la saison, on peut encore devancer celle des chicons, dont il sera parlé au mois suivant, sans se dégoûter quand quelque espece ne répondra point à nos desirs. Le but de ces tentatives doit être de s'assurer en chaque Jardin de l'espece qui y fera le mieux, par rapport au terrein & aux différentes saisons, car les laitues que la Quintinie appelle la manne la plus utile de nos Potagers, (Part. VI. pag. 186.) ont chacune leurs temps privilégiés. Celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent

bien au printemps, ne viennent pas bien en été; celles qui réussissent l'automne & l'hiver, ne réussissent ni l'été ni le printemps. C'est à des épreuves réitérées qu'un Jardinier expert doit s'en rapporter pour ce qui le regarde en son propre. Ainsi l'on fait mention de plusieurs especes de laitues, pour que rénaque Jardinier vérisse par des tentatives réitérées, & connoisse celles qui Conduite lui réussiront le mieux par rapport au du Potaterrein & aux différentes saisons de sermer, car le climat apporte beaucoup de diversités dans l'exécution des confeils donnés en général.

Laitues à replanter.

offent,

tenar. eville

, fort

quel-

epen-

ide &

nt on ancer

lé au

pece

au

,

rs

ıt

S

Non seulement on seme fort à propos en ce mois les laitues dont on vient de parler, on peut encore replanter de celles de l'automne, mais non de celles qui ont été semées en Janvier, ainsi que dit le bon Jardinier; car l'hiver n'est pas assez traitable pour souffrir que des laitues semées sous sa régence prennent en un mois un accroissement suffisant pour être replantées, à moins que la lune ne s'en mêle pour favoriser par son intervention & son secours ceux qui voudront écouter ce soi-disant bon Jardinier par reconnoissance de ce que cet amateur, comme on le qualifie, s'efforce d'acquérir au bel astre des esclaves qui attendent tout de ses chimériques influences, car il soumet à leur efficacité toutes les opérations du Jardinage. Ce qui doit paroître d'autant plus surprenant, aujourd'hui, que tant d'habiles

BLB

ger.

ANNE'E CHAMPETRE. maîtres ont, d'après mille & mille expé-Février. riences, hautement déclamé contre la Chap. I. frences, nautement declarite contre la Conduite fatuité de cette erreur. Telle est la force, du Pota- tel est l'empire des préjugés chez certaines gens, que quand une ancienne, quoique mauvaise opinion s'est une fois emparée de leur esprit, elle obscurcit long-temps l'évidence d'une vérité nouvelle, quelque solidement qu'elle soit démontrée. Je ne releverois point cette ridicule obsession, sil'auteur cité n'avoit affecté de la renouveller encore cette année, & ne cherchoit à l'accréditer fous le noble & beau titre d'Almanach, espérant qu'à l'aide d'un frontispice & imposant & si à la mode, son ouvrage auroit cours & pourroit voler sur les ailes de la frivolité, parmi les autres fadailes.

Fournitures de Salades.

Quoiqu'on ait, pour dresser les salades, des fournitures de réserve, telles que les betteraves, les choux-navets, les choux dits de Siam, ou choux raves, les cornichons confits au vinaigre, ainsi que la perce-pierre, les branches de gros pourpier, des tronçons de laitue, &c. ces fournitures n'ont pas cependant le mérite des verdures : mais mêlangées avec elles, chaque chose se

releve dans l'ensemble; c'est pourquoi un Jardinier, jaloux de contenter son maître & de bien assortir sa table, en Chap. I. Chap. I. Conduite ce qui le concerne, a pris soin, dès du Potal'automne, de se préparer pour ce temps gerencore de stérilité, ce qui peut donner du relies à ce plat d'entre-mets d'autant plus agréable qu'il est moins commun. Il tient en état différentes chicorées, des laitues à couper, du cerseuil, des mâches, de différents cressons, d'alleluya. Pour ne manquer d'aucune de ces sournitures, il seme de nouveau les especes moins abondantes, ou les plus nécessaires: il en sera parlé plus en détail.

expé.

re la orce.

Cer-

nne.

fois

arcii

1011-

foit

cette

HOIL

liter

e fi

age

les

tres

les

es

1-

Des Porreaux.

SI les porreaux qu'on a semés en Janvier, ont manqué, ou qu'on veuille en avoir qui leur succedent, on peut encore en semer à la fin de ce mois; la façon de s'y conduire a été expliquée. Les porreaux de cette date resteront environ vingt jours à lever, & seront en état d'être transplantés à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, quelquesois même dès l'entrée de Juin, suivant les saisons.

Des Oignons d'automne.

Dès l'entrée de ce mois, on seme ici les oignons tardifs ou d'automne. Ils ANNE'E CHAMPETRE.

portent le nom de quelques villages où la Février. réussite les a domiciliés plus qu'ailleurs; Conduite mais comme ces noms de patrie seroient du Pota- peu connus ailleurs, ou inutiles, je préfere de faire connoître ces oignons par leurs descriptions. Il y en a de rouges & de blancs, ils sont plats, étendus jusqu'à la largeur à-peu-près d'une main ouverte ou d'un empan, & épais ou hauts de deux jusqu'à quatre pouces. J'en ai fait peser qui sont allés à seize onces. Ce qui suppose que le terrein leur convienne, & que les soins ne leur manquent pas. Ils sont ordinairement moins

Comment semés.

oignons communs d'été.

piquants & se gardent plus que les

Pour les semer, étant muni de la bonne graine; on lui destine un emplacement bien à l'abri, d'une qualité sablonneuse, engraissé d'avance; on répand sur ce terrein bien labouré, la graine assez épaisse, on l'enfouit légérement, ou l'on crible par dessus du terreau, à l'épaisseur de deux lignes ou de deux écus; & pour garantir la pépiniere de l'effet des gelées, on y ajoure environ deux lignes de crottin de cheval, mulet ou ane, bien émietté: ce qui n'exclut pas le secours des paillassons durant le temps rigoureux. Comme la

Du Potager.

faison n'est pas seche pour l'ordinaire, on néglige de dire que la terre doit FÉVRIER.

avoir assez d'humidité pour faire ger-Chap. I.

Conduite le haut du jour, si elle en manquoit.

Ces oignons semés ainsi & soignés

avec attention, donnent du plant bon à mettre en place, vers le milieu de Mai;

mais ils demandent d'être surveillés au

Oignons d'été à semer.

besoin contre la rigueur du froid.

QUOIQUE cette saison soit plus proprement celle des oignons d'automne, ce peut cependant être encore celle des oignons d'été, si on n'avoir pu les semer en Août, ou si, manquant des oignons d'automne, on veut en avoir d'été, dont on recule la durée en reculant leur semis, ce retardement est sur-tout en usage dans les terres sortes qui plus elles sont grasses & amendées, mieux l'oignon y réussit.

Si des obstacles ont empêché de planter en automne les oignons semés en Août, ou si ceux semés en Septembre n'avoient pas été plutôt en force, on peut en planter à présent.

Oignons longs.

On plante de même les oignons longs ou de colle-longue femés en Août, où

gesoile

eroien préen

ar lem

in on

ham

Peng

Onces,

man-

noins

e les

la

la-

011

la

d.

j4 Anne'e Champetre.

ils font décrits. La terre doit être bien
Février, amendée & labourée profondément. On
Chap. I. enterre le plant un peu plus que celui
du Potades autres especes, parce qu'à cause de
ger. les raies ou sillons doivent être
un peu larges, ou distants entr'eux
d'un pan ou un pan & demi.

Oignons pour grainer.

Si l'on n'a pas mis en terre des

Si l'on n'a pas mis en terre des oignons pour grainer, ou que ceux qu'on a plantés en Novembre ou Décembre aient manqué, on en plante encore vers la fin de ce mois. Comme on n'a plus de froid d'une certaine force à redouter, il importe moins de les placer à des abris. On les espace à six pouces de distance, & on les enterre à deux ou environ.

De la Ciboule annuelle, Cœpa fissilis, Mathioli, Tournesort.

Les ciboules, dit la Quintinie, sont à proprement parler des oignons avortés, ou dégénérés, c'est-à-dire oignons qui, au lieu de faire une grosse tête en terre & un seul montant, ne sont qu'une fort petite tête & plusieurs montants. Nos Botanistes en esset mettent les ciboules au rang des oignons; Mathiole l'appelle capa sissibilis; Pallade, capula, &c.

DU POTAGER. Charles Etienne dit dans son Pradium Rusticum, page 92. imprimé en 1554. Février. qu'on les appelloit communément des Chap. I. oignonnetes.

tre bier

ent, Or

ne celi

aulede

hors de

ent être

Dir'en

re des

Ceur

u De-

plante

mme

force

e les

alix

erre

15

9

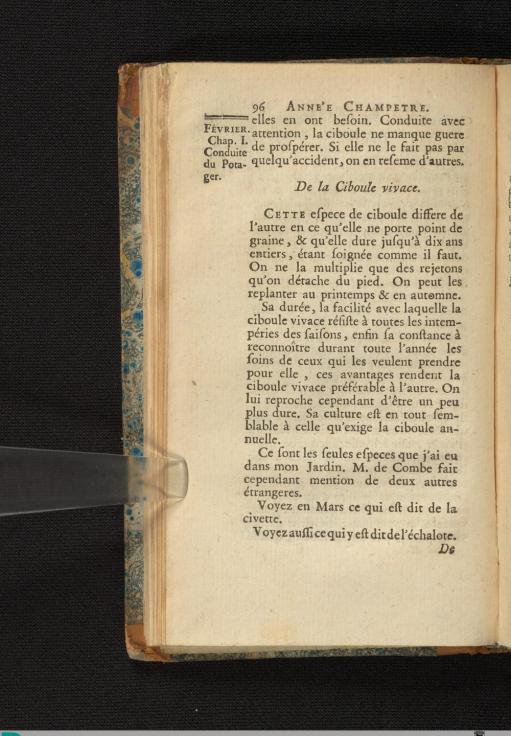
On distingue cette plante en annuelle ger. & vivace. Chaque espece a toute la ressemblance extérieure de l'oignon, elle en a à-peu-près le goût, & sert aux mêmes usages; elle en differe en ce que l'oignon ne forme qu'une tête ou bulbe, dans la terre, au lieu que la ciboule y en produit plusieurs réunies ensemble & portées par les mêmes racines.

Outre plusieurs différents usages auxquels on met la ciboule, elle a place parmi les fournitures de salade.

On seme la ciboule annuelle à plein champ, depuis la fin de Février jusques au mois d'Août; plus elle est jeune, plus elle est délicate : c'est ce qui fait qu'on en seme dans tous les mois de la belle saison. Observant néanmoins que la ciboule semée en Février prend plus de force pour résister à la rigueur de l'hiver, auquel elle succombe quelquefois, quand on la seme à son approche.

On répand assez épais la graine, & on la recouvre ensuite d'un pouce de terreau. On ne souffre parmi les jeunes plantes aucune mauvaise herbe qui les incommode, & on les mouille quand

du Pota-



De l'Ail.

वर्ष

वड व्य

mirs.

ete de

nt de

X ans

faut,

etons t la

nne.

le la em-

les

ire

la

n

u

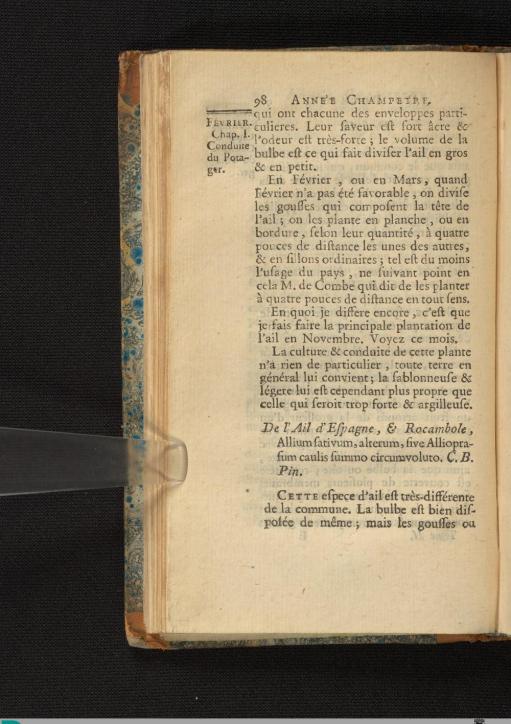
Les Jardiniers ordinaires n'ont des Conduite aulx que le commun, qui se divise en ger. gros & en petit, selon le volume de la bulbe. Des particuliers plus curieux en cultivent une seconde espece, appellée ail d'Espagne, qui produit ce qu'on appelle rocambole. J'en ai reçu une troisieme qui m'est venue du Levant.

De l'Ail commun , Allium sativum. C. B. Pin.

CETTE espece ne pousse point de tige, & par conséquent ne fait point de graine.

Il est cependant dit dans l'Ecole du Potager, que lorsqu'on plante une tête entiere au printemps, elle jette une tige haute de deux pieds environ..... Le pistil de chaque sleur se change en un fruit arrondi de la grosseur d'un pois. Je crois à cette description que l'auteur a confondu l'ail d'Espagne avec l'ail commun ; la feuille est d'usage, ainsi que la bulbe ou tête; cette tête est couverte de plusieurs membranes fort minces, blanches, tirant quelquefois sur le purpurin : ces membranes contiennent & couvrent plusieurs gousses Tome II.

FÉVRIER. Chap. I.



DU POTAGER. 99 tubercules font ordinairement plus petites. La différence la plus remarquable FÉVRIER. confifte dans la rige.

Cet ail en pousse une qui s'eleve en- du Potaviron à la hauteur de deux pieds & se ger. replie par le haut en spirale, dont l'extrêmité finit par une tête sur laquelle lont des grains à peu-près de forme ronde & de la grosseur d'un pois. On les appelle proprement rocamboles; leur goût & leur odeur sont les mêmes que dans l'ail. Les rocamboles sont cependant plus délicates. Elles servent au besoin pour multiplier l'espece, mais c'est avec plus de lenteur que les goulles, car elles sont deux ans à former une tête, plus belle à la vérité que ne le iont celles qui le forment par le moyen des goulles. Quant à l'emplacement, culture, & maturité, cet ail ne differe en rien de l'autre. L'espece est originaire d'Elpagne, & est d'une date peu ancienne en France.

De l'Ail du Levant, Allium sphærico capite, folio latiore, five scoredoprafum alterum. C. B. Pin.

CET ail beaucoup plus grand que le commun, a la feuille plus large & plus longue, la plante plus forte, & la bulbe plus grolle. Quelquetois cette

Chap. I.

e de la

en gros

quand divile.

00 61

quare

auds, moins

int co lante

t lens.

t que

on de

lante

e en e &

que

ole,

pra-B.

ente

01

ANNE'E CHAMPETRE. -- bulle ne forme qu'une tête arrondie, FÉVRIER. comme l'oignon, & de la grosseur d'un Conduire : des coules mais plus communément du Pota- il cro t des gousses autour de celle qu'on a mise en terre : ce qui forme une tête presque de la grosseur du poing. Son goût est plus piquant que celui des autres especes d'ail. Celle-ci pousse une tige de quat e ou cinq pans, droite & forte, terminée par un amas de fleurs ramassées en forme de houppe. Ces fleurs qu'on peut mêler aux fournitures des salades, pour en relever le goût, ne sont point suivies de semence, du moins n'y en ai-je jamais appercu. L'on peut donc dire de cet ail qu'il fait tous les frais de la graineson, sans en avoir le succès: aussi ne le multiplie-t-on que par des caïeux, & non autrement. quand on veut lui changer de place; je dis quand on veut, car il garde fort bien la même sans rien craindre des saisons: j'en ai des touffes fort amples qui l'éjournent au même emplacement depuis neuf ou dix années, & qui y multiplient. Des Choux à semer. I. on feme plus hardiment en ce mois qu'au précédent les especes de choux-

deurs printaniers, quelques choux-raves

DU POTAGER. IOI ou de Siam, pour en avoir de bonne heure. Car leur vraie saison est en Avril, Chapil. le chou rouge & les autres dont le plant Conduite semé en automne auroit manqué. L'on du Potaseme plus ou moins de chaque espece, ger. selon le besoin qu'on en a Mais en général on doit en femer plus abondamment que dans d'autres temps, celui-ci étant le plus favorable, en ce qu'il prévient l'apparition de divers insectes qui les dévorent, dès qu'ils sont levés. De ce nombre, & le plus vorace, est le tiquet qui, par un goût de préférence, se jette sur les oreilles ou amandes du petit chou, à mesure qu'il leve, & le crible de façon que la plantule se desseche & périt, au lieu que le plant étant un peu fortifié dans les mois suivants, l'attaque de ces bestioles ne devient pas mortelle, ni même si préjudiciable. On trouvera dans le chapitre où il est parlé des animaux & des infectes nuisibles, les remedes qu'on peut oppoler à ces accidents. Il en est un autre contre lequel il faut se précautionner dès-à-présent, ce sont des oiseaux qui quelquefois désolent toute votre pépiniere, soit que la disette de nourriture les y force, soit parce que la graine de chou , lorsqu'elle leve de terre, porte son écorce au bout de la feuille naissante.

E iii

ment 911/08

, Son

ts au.

e une

te &

Aeus

Cos

out,

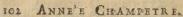
da

l'on

ous

que

ıt,



FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Potager.

Choux à planter.

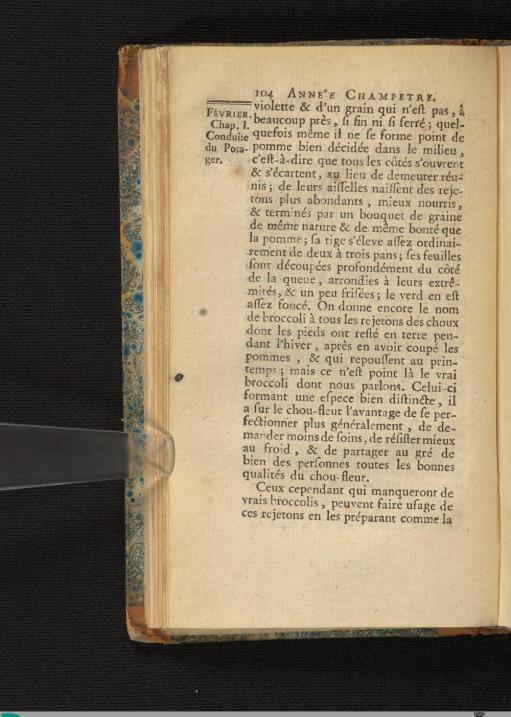
CEUX dont le Jardin est en belle exposition, & qui ont en état des choux semés de bonne heure en automne, peuvent, si le temps le permet, les planter où ils craindront moins le froid, asin d'en avoir des premiers. Mais je ne réponds pas pour toujours de la réussite, sans de grands soins,

Chou-fleur, Braffica cauliflora.

Le chou-fleur tient un rang distingué dans sa famille; il se fait rechercher par la bonté de son goût, & pour la décoration des repas qu'il orne trèsbien, sous dissérentes sormes. C'est donc par lui que je commencerai ce que je dois dire pour caractériser les especes.

La feuille du chou fleur est un peu dentelée, lisse & allongée, presque pointue, sans aucune division, d'un verd d'ardoise, avec des nervures blanchâtres; sa tige est ordinairement basse, & sa pomme blanche; cette pomme fort du centre, c'est un composé de pluseurs tiges épaisses, blanches & molles, qui naissent les unes des autres, & qui sont terminées par un grouppe de fleurs, ou pour mieux dire, de

DU POTAGER. 103 germes de fleurs, qui jusques-là n'ont aucune forme distincte, mais qui dans FEVRIER. la suite se développent tout de même Conduite que la fleur des autres choux , quand du Potaon laisse monter le pied en graine. Tous ger. ces grouppes sont réunis en malle & ne semblent former qu'un corps seul arrondi, dur, grenu & presque uni dans la luperficie. Son principal mérite elt d'avoir son grain fin, dur & blanc, & de devenir gros. Qui croiroit avec cela que le choufleur, li délicat sur nos tables, & qui y paroît avec distinction, ne peut en Egypte se manger à cause de son amertume, comme dit Lauremberg, cherchant la caule pourquoi les plantes changent de qualité ou de nature en changeant de domicile. Ce chapitre nc treizieme du premier livre de son Horticulture mérite d'être lu; mais il ne faut pas prendre si à la lettre ce qu'il dit 11 de l'inconstance du chou-fleur : semen ibi satum ubi provenit nunquam dabit si-In milem brassicam. Il dégénere à la vérité après quelques années, quand c'est de la graine qu'on a recueillie ici; mais cela ne s'appelle pas toujours. Chou Broccoli. Le véritable chou broccoli fait une pomme comme le chou-fleur, mais E iv



DU POTAGER. 105
bonne espece; mais ils n'égalent point,
n'approchent pas même de la délicatesse des broccolis fins que M. d'Argenville Ghap. I. Conduite femble n'avoir pas connus, puisqu'il ne les mentionne par parmi les autres dans ger.
l'Encyclopédie, à l'article des choux; article fort incomplet, défectueux, & qui ne répond pas à la beauté de ce grand ouvrage très-estimable à bien des égards, si ce n'est pas à tous, & s'il est repréhensible en d'autres.

pas, a

quel.

llien.

Virent

ren-

RE.

mis,

que inai-

illes

côté

trê-

om

11-

Chou-Cabus, ou Chou pommé blanc, Brassica capitata, alba.

Le chou pommé cabus, ou capus, pour mériter à plein la qualification de franç & bon, doit sur une tige grosse, basse peu garnie de seuilles, porter une pomme applatie, dure & large, nuée de quelques ombres rouges à la superficie. Les seuilles sont lisses, simples & arrondies, d'un verd tirant sur le bleuâtre, légérement découpées, sinueuses, attachées à des queues courtes entrecoupées de ners; au surplus les côtes sont fortes & blanchâtres: tel est le chou-cabus dans la persection de son espece; mais il varie extérieurement, sans perdre cependant de sa réputation.

Sous ce nom de cabus ou pommé, on peut comprendre plusieurs autres

Ev



106 ANNE'E CHAMPETRE. choux qui lui ressemblent assez & pomi-FÉVRIER ment comme lui. Tels font le chou-Chap I. blanc, le blond, celui d'Aubervilliers, Conduite of the St. Denis, de Savoie, le chou du Pota- ou de St. Denis, de Savoie, le chou à large côte, &c. Toutes ces especes qui ne different point essentiellement, ne doivent pas constituer des classes particulieres, par la seule raison qu'ils varient en volume de leurs pommes 20 qui sont plus ou moins grosses, de forme ronde, applatie ou pointue, en feuilles plus ou moins lisses, en verdure tantôt claire, tantôt sombre; ces petites différences équivoques viennent souvent des qualités du terrein, de la bonté des saisons, de l'âge des graines, de la culture, &c.

Chou de Strasbourg.

CE chou, appellé encore en ce pays chou d'Allemagne, pourroit bien être compté parmi ceux dont je viens de parler, leur ressemblant à bien des traits; mais l'ampleur de sa taille qui l'en distingue, lui mérite aussi un rang particulier. Quoiqu'il n'acquiere pas dans nos Jardins cette grosseur énorme qui, dans son pays natal, fait pefer trente ou quarante livres la pomme, & jusqu'à un quintal *,

* Ecole du Potager , Tom. I. pag. 446.

DU POTAGER. TOT il ne laisse pas de grossir plus que les autres, de s'attirer l'attention des FÉVRIER. curieux, & de mériter les soins du Jar-Chap. I. dinier, quand on est pourvu de graine du Potabien franche & récoltée avec choix.

Sa pomme est plate & fort évalée, dure & blanche, entourée de peu de feuilles, mais grandes & qui forment la coquille; leur verd est pâle ou blanchâtre, elles sont pour le moins aussi lisses qu'au chou-cabus; les deux especes que l'on distingue en Allemagne le confondent arrivées chez nous.

Chou de Montagne.

Le chou-cabus d'hiver ou de montagne ne differe du précédent qu'en volume diminué de moitié, & des autres pommés qu'en ce qu'il se serre davantage qu'il craint moins le froid, rélistant sur la place aux hivers ordinaires, & em ce que ses côtes sont fort dures étant crud, mais en cuisant elles s'attendrisfent autant que dans les autres auxquels il succede & qu'il remplace en bonté.

Chou de Milan.

C'est jeter de la confusion où l'on peut l'éviter, & multiplier les êtres sans nécessité, que d'établir cinq especes de

peces peces pent, alles puils mes,

, de

, en

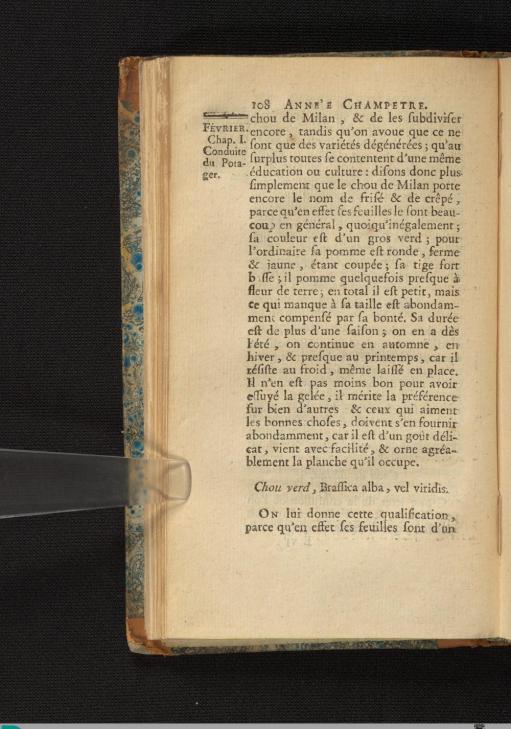
VEI-

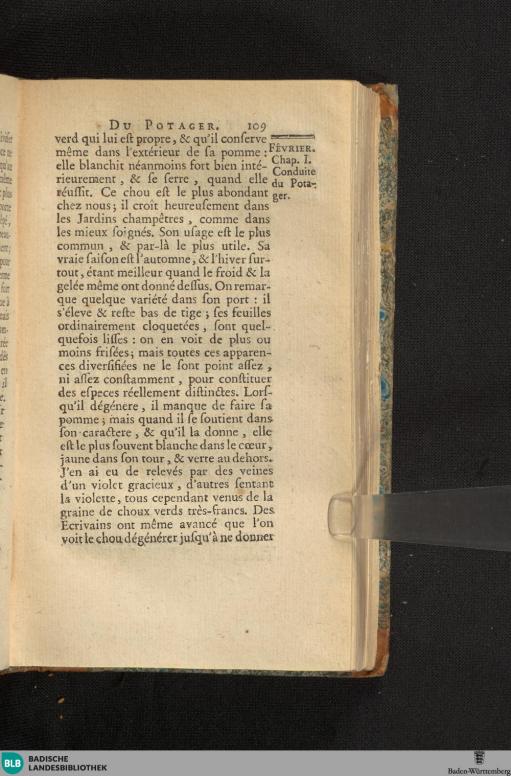
CES

e la

ies,

DU





que des raves ou des navets au lieur Février, de véritables choux *.
Conduite du Pota- Chou de Siam, ou Chou-rave, Brassica.

gongilodes. Tournefort.

CETTE espece de chou que l'on nomme de Siam, à cause de son origine, est encore appellé chou-rave à cause de la ressemblance qu'il a avec cette racine; car au lieu de former sa pomme dans le centre par la réunion de ses feuilles, comme les autres choux, il la forme au dessous comme la rave; & ce n'est proprement que l'extension ou enflure de sa tige qui reste basse; ses feuilles sont rassemblées autour du cœur, & c'est au dessous que se forme, ainsi que j'ai dit, la pomme à-peu-près ronde, & comme écaillée à la naissance des feuilles. J'en ai eu dont la pomme avoit huit pouces de diametre. Cette pomme est folide, blanche, & sert à bien des usages en cuisine. Sa bonté, sa figure, fa durée, & la facilité avec laquelle on peut l'élever, doivent lui ouvrir nos Jardins; il sert une partie de l'été, l'automne & tout l'hiver.

* Nouvelle Maison Rustique, d'après Plines

Choux-navets, Brassica radice napiformi. Février.

Je ne trouve pas que les auteurs aient du Potabien caractérisé ce chou, il doit son ger, origine au chou-fleur dont il a dégénéré, suivant un Jardinier *. Il differe du chou-rave en ce qu'il forme fa pomme dans la terre sur laquelle il ne s'éleve pas; les feuilles ont aussi une toute. autre apparence, elles ont un air sauvage, & paroissent ne rien tenir de la noblesse de l'origine; sa pomme a cependant un goût plus relevé que celui du chou-rave. Il le foutient affez dans fon espece, & peut fort bien avoir place avec les autres choux, ne fût-ce que pour la variété, indépendamment de l'usage utile qu'on peut en faire.

Chou rouge, Brassica capitata rubra.

SA couleur n'est pas bien désignée, car la bonne espece a sa pomme d'un beau violet sustré; il en est cependant d'un purpurin brun, & d'autres diverfisés en teintes ou nuances. J'en ai eu dont la pomme très-serrée avoit bien dix pouces de diametre; on mange peu de ces choux en soupe, le bouillon n'y

Le Jardinier François.

la

ne;

invite pas par (a couleur du ma

FÉVRIER. ce pays; mais il sert en ragoût, & a Chap. I. des qualités essentielles à titre de remedu Potager. On doit toujours en avoir une cerger.

Il a plu à un certain Jardinier d'avancer que les choux rouges viennent naturellement de cette couleur par l'abondance du fumier; c'est pourtant ici une espece constamment rouge sans ce se-

cours *.

Chou de Hesse.

J'Arreçu la graine de ce chou pendant la guerre qui vient de finir; sa couleur singuliere qui approche de celle de la poirée, le fait aisément distinguer des autres choux, il réussit bien pour sa croissance; mais il n'a jamais fait de pomme ici : cependant les feuilles sournies de grosses côtes, ont un goût qui leur est propre, & qui ne déplaît point; mais pour nous il est plus curieux qu'utile.

Des Choux bruns d'Allemagne.

Je n'ai point trouvé que les éloges

* Le grand Potager, ou la Maniere de semer & de planter, par le Sieur Fiacre André; chose très-nécessaire à tous Jardiniers & autres qui s'en mêlent. A Autun, par Blaise Simonnot 1 Imprimeur de la Ville, 1669, page 13

DU POTAGER. 113 que ce chou avoit acquis auprès des Allemands, dussent être confirmés ici. Février. Chap. I. On me les a donnés pour excellents, Conduite pour exquis, pour bons à servir sur la du Potameilleure table. L'essai que j'en ai fait ger. n'a pas répondu à l'attente, & me les a fait négliger. Ces choux sont très-frisés; leurs plus grandes feuilles sont en effet d'un verd brun, les intérieures jusqu'au cœur qui ne pomme point du tout, sont de toutes les nuances différentes qui de ce gros

au violet le plus clair. Je dirai pour ceux qui ont le goût différent du mien, qu'on les seme & plante comme les autres choux. Pendant le cours de l'année, on mange les feuilles qu'on leur cueille, toutes successivement, excepté les quatre ou cinq dernieres qu'on leur laisse à la tête. L'hiver, on coupe cette tête, & au printemps on fait encore une récolte des rejetons qui naissent le long de la tige.

verd peuvent conduire insensiblement

Choux pour grainer.

LORSQUE le froid commence à être moins âpre, on peut tirer de leur hofpice les choux destinés à grainer qu'on y avoit déposés en automne, pour les garantir contre l'hiver; on les met en

82 reme.

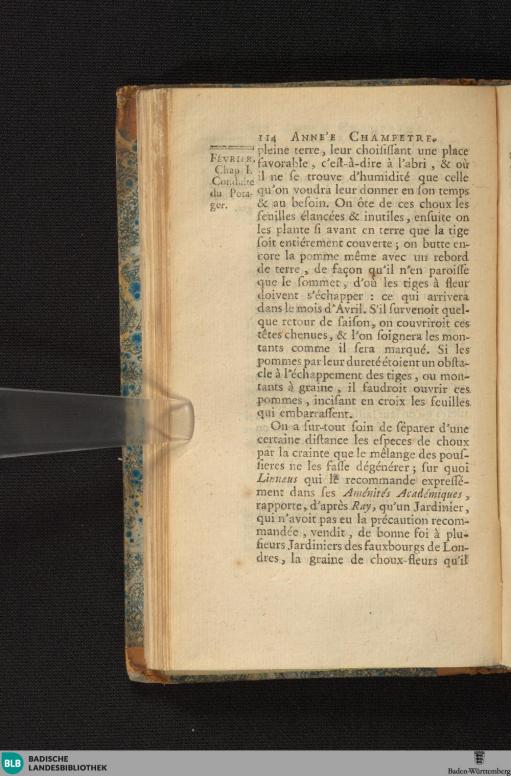
wan.

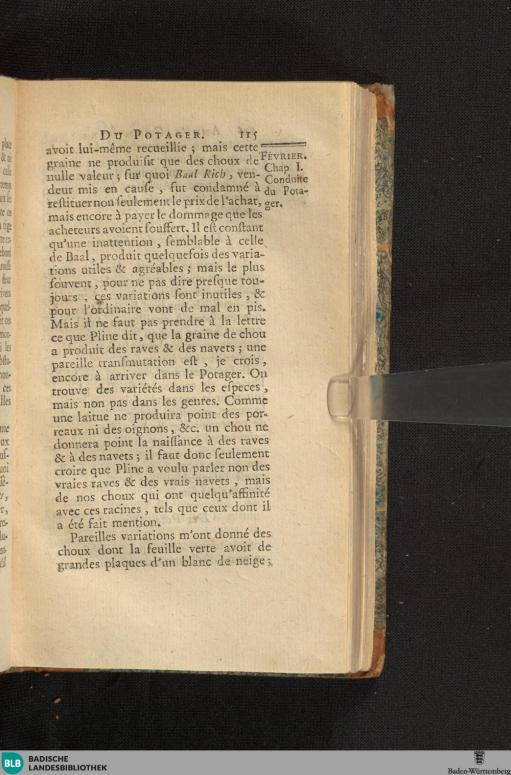
latu-

bon-

i le

.





ANNE'E CHAMPETRE. d'autres étoient panachés de blanc, de Février rouge & de jaune, si curieux à voir Chap. I. tonge & de jaune, il curieux à voir Conduite que je les fis transplanter dans des vases du Pota- pour en parer l'Autel un Jeudi-Saint; mais ces singularités n'ont jamais été profitables.

Des Épinards, Spinacia.

LES épinards semés dans ce mois viendront encore avant que les grandes chaleurs les fassent monter. Semés le dix-neuf, ils ont levé le six Mars, & ont été bons à cueillir en Avril. Par cette raison on peut en semer avec moins de réserve; les sarcler au besoin, & leur donner de l'eau à leur soif.

Il faut nettoyer ceux qui ont passé l'hiver, de toutes les feuilles gâtées, soit pour la propreté, soit pour exciter le cœur, qu'on en dégage, à repousser de nouveau; afin de l'y aider, on répand parmi quelque peu de colombine, ou de crottin de mouton, & on donne une légere façon à la planche, si elle en est susceptible, par la façon dont elle aura été semée.

Des Pois , Pifum.

Si le temps n'y fait point d'obstacle, on peut, des l'entrée de ce mois, semer

DU POTACER. 117 dans le Potager les pois hâtifs blancs, les pois verds & autres. On en peut Février. presser l'avancement par l'endroit où Chap. I. l'on les place, & par la façon de les du Potasemer. Quant à la place, on seur cho sit ger. l'abri de quelque muraille exposée au soleil du midi, quelque côteau garanti des vent froids; on leur fait même des ados exprès, en élevant la terre en talus: ce qui facilite l'égoût des pluies trop abondantes, & y empêche le séjour des neiges. Des amateurs de ce légume, plus curieux, ou plus ailés, n'épargnent ni les cloches de verre, ni les paillassons, ni la grande litiere, ni les chassis pour les garantir des gelées. Il est même des Jardiniers qui sement des pois sur couche, pour les replanter ensuite dans de bonnes expolitions.

c, k

Valo

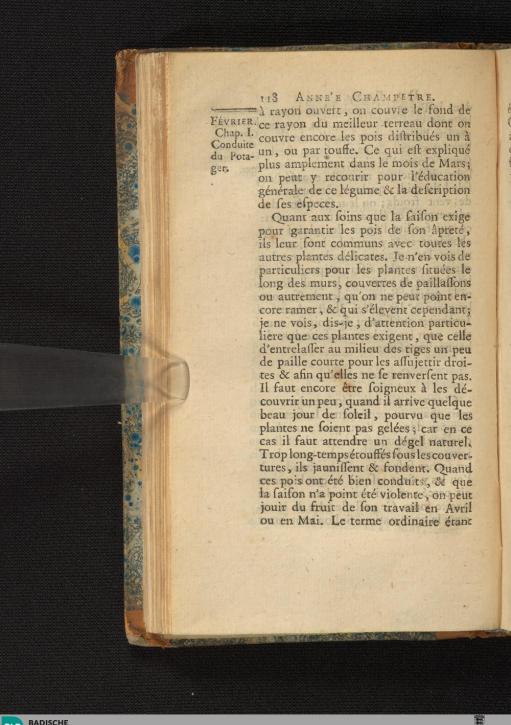
Doi

台上

es,

Comment semés.

C'est au plantoir décrit en Janvier: mais avant on peut mettre la femence tremper dans de l'eau pure, ou dans quelque liqueur préparée, pendant deux jours, après lesquels on les tient dans un fachet suspendu en lieu chaud, où l'on les y tient jusqu'à ce que le germe ait percé: ce qui arrive dans trois ou quatre jours. Ce prélude hâte de beaucoup la germination. Si l'on veut semer



DU POTAGER. de cueillir le fruit au bout de trois mois. On contribue à son avancement, si on Février. arrête les tiges après les premieres fleurs Conduite qu'on nomme loquettes. Cette opération du Potafait beaucoup avancer les cosses. Ceux-là ger. peuvent en uler, qui préféreront l'hâtiveté à l'abondance.

Du Chervis, Sifarum.

LE chervis qu'on appelle encore chirois ou giroles, est du goût des connoisseurs; ils en font beaucoup de cas, & il n'y a pas de honte à se déclarer pour une racine dont l'Empereur Tibere fut li content, qu'il voulut en enrichir l'Italie, & l'y fit transporter d'Alle-

magne *.

nt or

200

CIR

nete,

en-

ant;

ricu-

celle

peu

roi-

pas.

dé-

ue

les

1 00

rel.

er-

nd

jue eut

W

20%

La seule partie bonne à manger, est la racine; elle a un goût sucré qui la fait préférer à d'autres, sur lesquelles elle a encore l'avantage d'être plus tendre & de plus de durée, (car on peut en uler une bonne partie de l'année) & de pouvoir rester deux ou trois ans en place. Voyez ce qu'il est dit en Janvier.

Le chervis le multiplie de semence & par boutures. La premiere façon

* Le Théatre d'Agriculture, par d'Olivier de Serre, page 531.



donne des plantes qui croissent davan-FEVRIER tage; mais elle est plus casuelle & plus Chap. I. lente. La seconde, que la Quintinie du Pota- n'a point connue, est plus prompte & plus sure, & n'est pas de beaucoup inférieure. Elle consiste à détacher les brins ou rejetons de leur souche, on y laisse tenir à chacun les sibrilles qui s'y trouvent, & on les enterre tout de suite dans des fillons creux de quatre ou cinq pouces de profondeur, de sorte cependant que le cœur soit à fleur du terrein, & que tous les brins soient à quatre ou cinq pouces de distance l'un de l'autre; la planche où l'on veut les élever doit être profondément labourée, grasse & fraîche: à ces conditions & avec des soins convenables ces rejetons pousseront en Mars, & s'établiront à fouhait.

Pour l'une & pour l'autre de ces multiplications, le fonds sec & pierreux ne convient pas, ses racines n'y croissent guere, & sont au surplus dures, fourchues, & souvent cordées.

Quand semer le Chervis.

On le seme en ce mois qui est la vraie saison. L'Ecole du Potager dit de le semer à la volée un peu claire. Pour moi, je me trouve mieux de jeter la lemence

. TDU POTAGER. A femence dans les rayons; la culture en est plus faciles, & la plante y devient FEVRIER. tout autrement belle. Le même auteur Chap. I. borna cette culture aux arrofements & du Potaau sarclage. Je trouve que des labours ger. donnés à propos font merveille, quand, sur-tout, ils sont secondés de l'eau que le chervis aime beaucoup. J'ai essayé les deux façons; semé à plein champ, & ne failant que le dégager des herbes étrangeres, je n'as eu, malgré les arrolements accoutunes, que des racines de la grolleur du petit doigt, & allez courtes; au lieu qu'en sillons & serfoui. les racines étoient plus longues & groldes comme le pouce, ib adalla mois: c'est d'après lui que je le confeille, 21019 I Semence des Chervis, an enal arréable de connoître au vrai le temps Dès la premiere année le chervis demé monte en graine, mais elle n'est

point bien conditionnée pour la femer, à ce que dit M. de Combe: j'en avertis après lui, sans en avoir fair l'expérience; car ayant toujours des meres plantes de l'année précédente, ce sont celles qui grainent pour les amis. Je m'en tiens à la multiplication par boutures.

Cette graine mûrit en Septembre; on coupe alors les montants qui la portent, on les expole au loleil quelques jours, puis on les bat; on vanne la graine, &

Tome II.

ne k

cinq

rein,

les

rée,

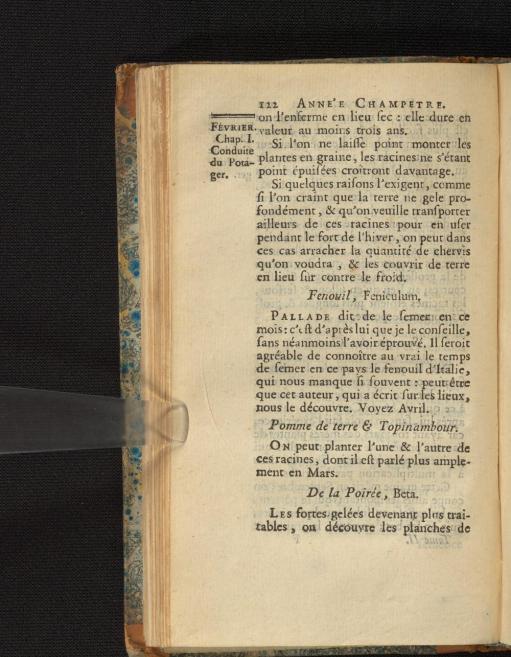
5 &

tà

ne

nt

1-



DU POTAGER. poirée qu'on avoit couvertes pour les garantir du froid; on monde les plantes FEVRIER. de toutes les feuilles seches ou pourries, Conduite on y répand du fumier chaud, tel que du Potacolombine, crottin de mouton, & on ger. leur donne un serfouissage qui les remette en train de faire leur devoir. Il en sera parlé plus en détail au mois de

On peut en semer à présent & durant tout l'été *, nous dit Pallade.

Des Raiforts, Raphanus.

On seme encore le petit raifort hâtif de même qu'en Janvier; mais à mesure que la saison devient quelquesois moins rude, on peut se dispenser des cloches, & diminuer le volume de la couche. On le seme en plein, on espace la graine de deux ou trois pouces, comme il est expliqué en Janvier; & si on veut donner un air de propreté à la couche après qu'elle est bien dressée, on tend un cordeau qu'on frotte avec quelque poudre blanche, comme craie, platre, chaux, &c. Ce cordeau appliqué sur le terreau, dans les distances qu'on juge à propos, & pincé à la façon des scieurs

* Hoc mense Betam seremus , quamvis possit & toto astate seminari... tit. 24.



er

s'étan

ge.

omme

pro-

pottet 1 ules

herris

terre

n c

ille,

Hor

mps

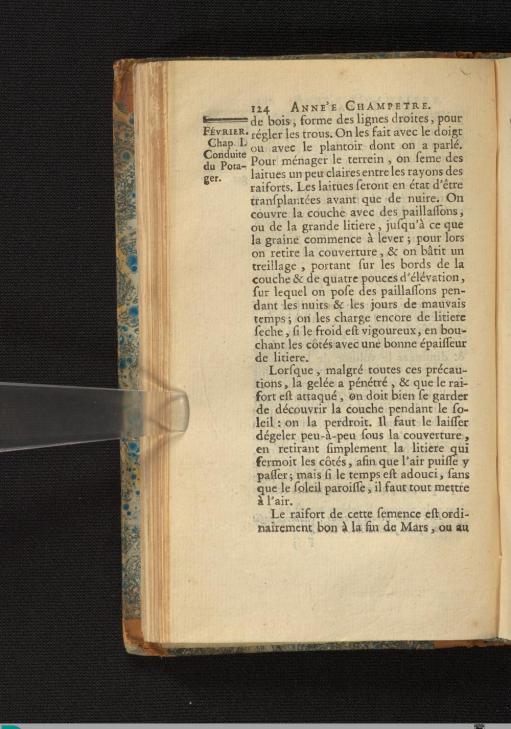
lie,

erre

ox,

de

le.



DU POTAGER. 125 commencement d'Avril, & c'est le meilleur qui se mange; car ceux qui ont Février. précédé, ayant beaucoup souffert, n'ont Conduite pas, à beaucoup près, la même ten- du Potadreté, ni le même gout, & ceux qui ger. fuivent, commencent à devenir trop

Petit Radis blanc de tous les mois.

DANS ce mois on seme le petit radis blanc avec les mêmes foins que le raifort hâtif, sur couche, ou en terre convenablement aux bien terreautée.

Petit Radis blanc & long.

ON le seme & conduit de même que le précédent; il est bon toute l'année, pourvu qu'il soit soigneulement mouillé durant les chaleurs; il est moins tendre, un peu piquant, & de la groifeur du doigt. On seme sur couche & en terre aussi.

Radis d'Italie.

Le radis, appellé en Italie Ravaneli, si chéri dans sa patrie, quoique de moindre qualité chez nous, ne laisse pas d'y être très-estimable; quand on a de la graine nouvellement venue de

arlé,

ms, gue

00,

Mil.

ete

011-

u-

al-

er

0=

e,

ui y

ns

211

la fource, il l'emporte de préférence Chap. I. Conduite du Potagre d'un blanc éclatant & quelque que fois rougi légérement du côté de sa tête; sa chair semble transparente, extrêmement douce, tendre & cassante; avec beaucoup d'eau; il demande une terre bien meuble, bien terreautée, & d'amples arrosements. On le seme depuis ce mois jusqu'en automne; il réussit même dans les mois de chaleur, soigné convenablement aux saisons.

Du Persil, Apium.

L'USAGE fréquent & utile qu'on fait du perfil durant le cours de l'année, doit engager tout Jardinier à n'en manquer en aucun temps. On suppose donc qu'il s'en est ménagé pour cette saison; mais comme ces plantes de l'année précédente montent en celle-ci, il doit se procurer de même une succession de nouvelles. Pour cet effet, si rien ne s'y oppose, il en semera sur la fin de ce mois en quelqu'abri: mais, attendu la saison, il ne levera que vers la fin de Mars. On peut consulter ce qui sera dit en Avril sur les especes différentes du perfil, sur la façon de le semer, & sur sa culture pendant sa durée.

DUM POTAGER.

nO 3%, Racines à semen en line ros Chap, I.

5; 6

ente.

quel. de la

1000;

, k

FEVRIER. Conduite Conduite

On peut semer les racines potageres, du Poracomme betteraves rouges & blanches ger. carottes, falfifis, scorfonere, &c. des le commencement du mois, quand on veut en avoir des printameres; elles sont cependant sujettes à monter ainsi femées à l'avance; c'est pourquoi l'on attend la fin du mois, ou le miliou de l'autre pour en semer la quantité qu'on veut pour la provision. Cet avis est donné en général.

Des Feves, Faba.

On seme des feves, quand le temps le permet; si c'est vers le milieu du mois, elles en seront un à lever, on en mangera au commencement de Juin, & elles mûriront à la fin de Juillet : c'est le vrai temps de semer les feves qu'on veut laisser venir en maturité. Consultez le mois d'Octobre.

Fournitures de Salade.

On replante celles qu'on peut multiplier ainsi, comme l'estragon, le smirnium que certains Jardiniers appellent mal-à-propos persil de Macédoine;

la pimprenelle, l'ache, la berle, le Février cerfeuil musqué, le baume, &c. On Conduite feme aussi le cerfeuil commun; il sera du potal près d'un mois à lever, & en état d'être ger. Le cueilli à l'entrée de Mai; les cressons de diverses sortes; ils leveront en moins de trois semaines, & seront en état de fervir vers le milieu d'Avril; la roquette dont l'accroissement est à peu-près semblable à celui des cressons; des mâches qui viennent assez tôt, mais se sont moins belles que celles qu'on a semées à la sin de l'été.

Cardons d'Espagne & de Tours,

Ou price les cardes de poirée, ou poirées à carde; & les cardons d'artichauts dont il fera parlé; il ly a une plante potagere qui est appellée proprement carde ou cardon. On en distingue deux especes; toutes deux ressemblent assez à l'artichaut par leur figure & par la couleur de leur feuille d'un verd d'eau. Ce qui distingue ces especes entre elles, c'est que l'une qui est dite cardon d'Espagne, n'a point d'épines. L'autre venue originairement de Tours, en a retenu le surnom, & est armée d'aiguillons très-pointus, dans l'extrêmité de tousses angles. L'une & l'autre espece

DU POTAGER. 129
fe multiplie de graine, & se cultive

de la même maniere.

lions oins

tde

iette

in.

dies fors

e

M. de Combe dit qu'on seme des Chap. I. Conduite cardons sur couche dès le mois de Jandu Potavier, pour les manger, dit-il, en Mai. ger. Nous ne sommes point assez curieux de ce mets, quoique bon, pour en prendre tous les soins que cette saison exigeroit. Nous ne semons en pleine terre, tout au plutôt, que vers la fin de ce mois; encore n'est-ce que pour en avoir quelques-uns de hâtifs: mais on n'en seme pas beaucoup, attendu que de ces premiers semés il en monte en graine. Voyez la saçon de les semer en Mars.

Haricots, Phaseolus.

Dès le quatorze de ce mois, j'ai femé des haricots en lieu très à l'abri, dans l'espérance d'en avoir plutôt du fruit; mais ç'a été en pure perte de la semence & du temps. Pour pousser, il saut à ce légume plus de chaleur que ce mois n'en donne; plusseurs grains ont pourri sans germer, & les autres n'ont levé qu'après la mi-Avril, comme des haricots de même espece semés le trente & un de Mars. Je ne dis donc le désaut de cette épreuve, qu'asin d'épargner aux autres le désagrément de la faire sans succès, à moins qu'ils n'emploient

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK ANNE'E CHAMPETRE.

des soins auxquels le haricot ne doit
Chap. I. point s'attendre.

Conduite du Potager.

De l'Oseille, Acetosa.

LORSQUE l'oseille commence à pousser dans ce mois, on doit avoir soin de garantir de la gelée ses jeunes feuilles, qui la craignent: on emploie pour cela de la paille seche, ou paille brûlée, du feuillage, ou des nattes dont on la couvre; on prositera ainsi de cette primeur.

Comment cueillir l'Oseille.

Lorsqu'on cueille l'oseille, il faut observer d'arracher les seuilles avec leur queue, au lieu de les couper: attention qui est conseillée pour toute l'année, lorsqu'on a le loissr.

Asperge, Asparagus.

COMME nous n'avons ici que l'afperge commune, c'est d'elle seule que l'on donnera la culture. On peut voir au mois de Mai ce qu'il est dit des autres especes.

Il y a deux moyens de se procurer des asperges: le premier est d'en semer la graine; le second est d'avoir des racines ou pâtes venues de graine qu'on a semée, ou des anciennes racines qui Fryrier. Ont multiplié & qu'on divise, n'en déplaise à la Nouvelle Maison Rustique qui du Potaplient que de graine. Il est vrai que c'est la façon ordinaire & la meilleure; mais quelquesois le besoin fait recourir à l'autre, car une pâte fait bien souvent des filleules bonnes à replanter.

Semence des Asperges.

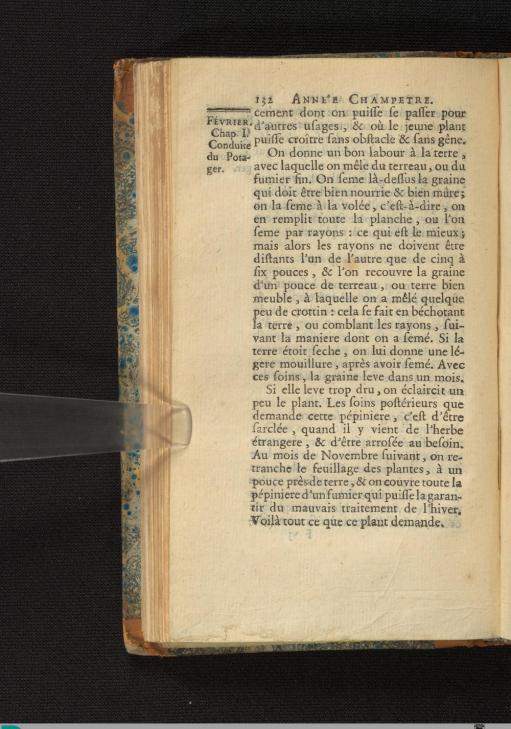
QUAND on commence à semer des asperges, cette méthode est tardive, & exige au moins quatre ou cinq ans de patience du cultivateur, pour qu'il puisse retirer le fruit de son travail. Cependant, comme j'écris pour tous, j'expliquerai, d'après mon expérience, l'une & l'autre façon de se donner des asperges.

Asperges de semence.

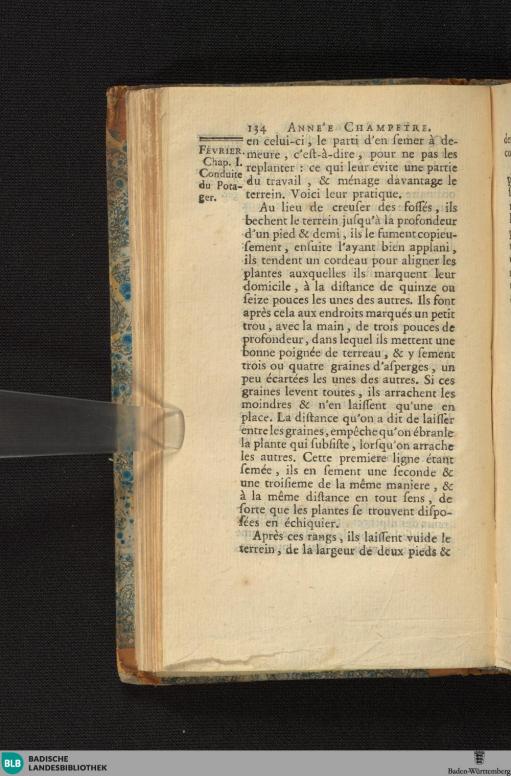
DE semis des asperges ne demande pas des soins particuliers, car il en leve souvent d'aventure, & des volontaires qui ne doivent leur naissance qu'au vent qui en a dispersé la semence; mais quand on veut procéder avec quelque ordre, il faut d'abord choisir un empla-

Fvi

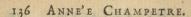
1/3



DU POTAGER. Quand cette pépiniere est ainsi gouvernée attentivement, il s'y trouve Février. quelquefois des sujets qu'on peut re- Conduite planter au bout d'un an; mais il est plus du Potaette, ordinaire, & toujours mieux de laisser ger. fortifier le jeune plant pendant deux wie; années, au bout desquelles on le transplante, comme l'on peut voir en Mars. ,00 Le plant de deux ans est le meilleur: loa plus jeune ou plus vieux, il réussit moins. Comme il est plus ordinaire de tirer tre ce plant des Jardiniers qui le vendent, nq a que de le semer, car on gagne par-là Taille. l'avance de deux ans, on doit le prendre bien Ique cant fuinouvellement arraché, observant que les racines soient blanches, longues, déliées, & qu'elles n'aient pas été gardées dans l'eau, car l'eau gâte ces raila cines, & nuit à leur reprise. Si la pépiléa niere est chez soi, il faut se servir d'une VEC fourche de fer pour arracher le plant; la beche ou la pioche seroit moins propre n pour cet usage : en s'en servant, on le risqueroit de blesser ou de couper les C petites plantes. n, Asperges semées à demeure. 2 Les particuliers qui , quoiqu'amateurs des asperges, trouvent difficile & coûteuse la façon de les planter comme il est dit au mois de Mars, prennent,



DU POTAGER. 135 alt. demi, pour servir de sentier d'où l'on= pas les FÉVRIER. cueille les asperges dans la suite. Outre la diminution du travail pour Chap. I. partie age le planter, on évite encore celui des années du Potasuivantes pour recombler les fossés; on ger. 5, 1 ménage mieux le terrein, n'ayant pas ndent besoin de si larges ados pour y déopieu-plani, ner les poler la terre. On ne gagne pas au reite guere plus de temps à planter qu'à semer ainsi; car le jeune plant k n'étant point fatigué par la transplanze ou tation, fait son chemin tout de suite, s foot & le met en rapport presqu'aussi-tôt que les pâtes mises dans des fossés. Ceux petit qui suivent cette méthode disent enesde core qu'elle est plus conforme à la contune duite de la nature, qui jamais n'enfonce ment les graines aussi avant dans la terre, , un qu'on y met les pâtes. La vérité est que ces de ces plantes aventurieres venues d'ellesles mêmes lans loin du Jardinier, il en est en qui donnent cependant de fort belles er alperges. Je n'ajoute point ce qu'on dit le he de plus pour soutenir cet ulage, que le plant semé de cette façon vient plus int franc, qu'il dure dix ans de plus, & 8 que le fruit en est plus beau *. On peut 8 eslayer cette façon qui n'a point d'inconvenient sensible, & qui est moins)dispendieule. le "L'Ecole du Potager, Tom. 1. pag. 224. 8



FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Pota-

ger.

Du Basilic, Ocymum.

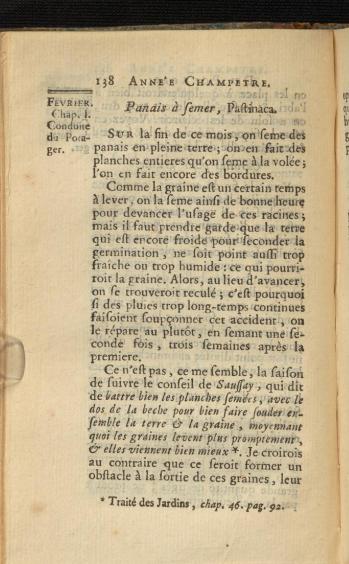
Si l'on veut avoir du basilic de bonne heure, & qu'on ait des couches, on y en semera; mais il faut le bien garantir du froid qu'il craint extrêmement. La protection qu'on lui donnera contre cet ennemi redoutable, lui servira mieux que les injures & les malédictions qu'on lui donneroit, en le semant, comme dit Pline *. On peut continuer d'en semer encore pendant plusieurs mois, mais non pas toute l'année, comme disent certains auteurs. Les premiers froids terminent leur durée dans les Jardins: c'est sur quoi l'on doit se régler.

Des Carottes , Daucus.

QUAND on n'a pas eu la précaution de semer en été des carottes qui puissent servir au défaut des anciennes, on en seme à présent. Par leur hâtiveté elles devancent celles qu'on semera aux mois prochains, & succedent à celles de l'été. Il ne faut pas cependant en semer beaucoup, car elles sont sujettes à monter;

* Nihil ocymo fecundius: cum maledictis ac probris ferendum pracipiunt, ut celerius propeniat, Plin. Lib. XIX. cap. I. 01

DU POTAGER. 137 on les place à quelqu'endroit bien à l'abri & lorsqu'elles levent trop dru, Chap. I. on a soin de les éclaireir. Voyez en Conduite Mars la façon générale de les semer, du Pota-, 00 7 & en Mai celle de les éclaireir. sans ger. t, La Carottes pour graine. contre VERS la fin de ce mois, on destine pour grainer les carottes dont on peut diens avoir besoin. Il vaut mieux en avoir de nant, tinuer reste que d'en manquer, par quelque accident qui surviendroit à ces plantes. lieus Si elles sont encore en pleme terre, ce COMqui est le mieux, on se contente de marquer les plus belles de chaque efdans pece; si elles ont été arrachées, & qu'on oit le les ait en man, on choilit les mieux conditionnées, loit pour le germe qui doit être entier, bien vif & animé, soit pour la racine, prenant garde qu'elle ne soit point divisée en branches, & on ion les plante à un pied de distance les unes ent des autres, en lieu de sûreté contre en l'attaque des mulots qui en sont trèslles friands. r bien faire nois Il n'est pas d'ailleurs nécessaire de choisir leur logement dans le meilleur auterrein, le médiocre suffit pour avoir er; de bonne graine; car dans un terrein trop gras la carotte qui y pousse une 5 06 grande quantité de tiges, ne produit **bid** pas la meilleure graine.



DU POTAGER. 139 opposant ainsi une espece de mortier qui durciroit, si la terre étoit fort Février. humide: barriere que la plupart de ces Chap. l. Conduite graines ne pourroient percer, ou ne du Potaperceroient qu'avec perte.

3

me da

ait de

volee;

temps tent

cones;

e terre

fi troo

oun.

incer,

rquoi

inues

, 011

e le-

s la

fon

dit

cle 611-

ant m,

un

eur

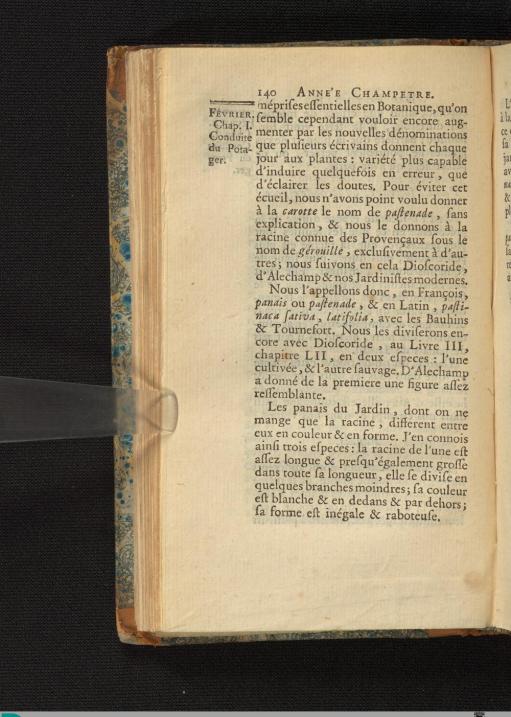
Panais sauvage, ou seconde espece.

CETTE seconde espece differe de la précédente en ce que ses feuilles sont plus petites, & que la racine est plus petite aussi, plus dure, plus ligneuse & moins bonne à manger. Elle croît aux lieux incultes, & quoiqu'elle ne se seme point dans les Jardins, je la mentionne, parce qu'elle sert dans les repas de nos gens de campagne qui s'en accommodent fort bien, quand ils n'ont pas de panais de Jardin.

Garidel dit qu'on trouve cette plante presque dans tous les lieux humides & le long des ruisseaux, aux environs de la ville d'Aix; elle est commune aussi dans nos champs & dans nos vignes.

Panais.

La multiplicité des noms différents imposé: à une même plante, ou le même nom donné à différentes plantes a augmenté la difficulté qu'on trouve dans leurs histoires, & a donné lieu à plusieurs



DU POTAGER. 141 L'autre el pece, à-peu-près semblable à la premiere, en differe néanmoins en FÉVRIER. ce que sa racine est moins longue, que Chap. I. sa chair plus unie tire un peu sur le du Potajaune. J'en ai reçu la graine de Paris, ger. avec d'autres graines : leroit-ce le panais de Siam, dont parle M. de Combe, & qu'on préfere comme plus tendre &

L'espece qui differe des autres, est le panais appellé rond, parce qu'en effet sa racine plus grosse & plus courte, ressemble de quelque façon en figure

au navet rond.

plus moëlleux?

Ε,

e,qua

ine and

capabi Ir, qu

iter ce

1,6

mala

à d'as-conde,

deraes,

ançois,

, pali-

ns en-

l'une namp

affez

n ne

re est rosse

le en

aleur

1015;

Ces différences de formes & de couleur n'en apportent point cependant à la culture de toutes les trois especes, & elles fervent également à la cuifine, où l'on en fair plus de différents ulages que n'en admet l'habile Jardiniste que je viens de citer. Il estime le panais un peu moins qu'il ne mérite; il avertit avec railon qu'il a dans lon cœur une espece de nerf qu'on doit en retirer avant que de le manger.

Des Salsifis à semer, Trapopogon.

- SUIVANT que le temps est adouci, & que la terre est préparée d'avance, comme on l'a demandée pour les autres racines, on teme celle-ci; elle ne doit

ANNE'E CHAMPETRE. 142 point figurer aussi long-temps que la 001 FEVRIER. scorsonere, il faut donc l'exposer plutôt iro Chap. I. fur le théatre. On le seme, comme on a dit, qu'on du Potadevoit semer la scorsonere. On peut le ger. voir au mois d'Avril; on y renvoie pour ne pas répéter si souvent la même chose. Du Chervis, ou Chervi, Sisarum Germanorum. C. B. 255. Pit. Tournefort. 309. CETTE racine est une des plus délicates entre celles qui servent à la cuifine; elle est fort tendre, étant cuite, d'un goût comme sucré : on en mange en plusieurs temps de l'année, car elle. est vivace. Pour ne point trop charger le même mois, on ne parlera dans celui-ci que de ce qui regarde la maniere de semer les chervis, & l'on réserve pour le mois de Mai ce qui fair mieux connoître cette plante. up nolist peva Chervis à semer. IL demande plus que tout autre un fonds humide, & meuble en même temps : dans les terreins secs ou pierreux, il vient ordinairement fourchu, dur, cordé, sans grosseur. Bien des maîtres disent de le semer à la volée:

Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK DU POTAGER. 143
pour moi, je me suis toujours mieux =
trouvé de le semer à rayons.

Du Celeri, Apium dulce, Celeri Italorum. Conduite

CETTE plante, avant que d'être dans nos Jardins, a été plante champêtre. Suivant les auteurs, elle doit son origine à l'ache, & elle doit cette culture qui l'a ennoblie, aux Jardiniers Italiens. C'est eux qui l'ont tirée des marais, pour la faire servir à nos repas, la rendant fort agréable au goût par sa douceur. Aussi en mémoire de ce bienfait, on lui a conservé le nom de celeri que les Italiens lui ont d'abord donné, & que l'usage a rendu François. Dans cette Province cependant on a davantage déféré à son nom Latin d'apium, & les Provençaux l'appellent api.

Les Botanistes & nos Horticulteurs ne conviennent pas unanimement de cette origine marécageuse, & M. de Combé fournit de bonnes raisons pour la combattre. Quoi qu'il en soit, les premiers ne reconnoissent que deux especes d'ache, sous le nom d'apium palustre, apium officinarum, C. B. Tournesort, vulgairement connue sous le nom d'api-fer par nos Provençaux, & l'apium dulce, celeri Italorum, qui est le céleri des Jardins.

FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Potager.

RE,

s que a

t, qu'n n peuts ote pon

e choic

t. Tour.

la cui-

cuite,

mange

car ele

harget

dans

a ma-

lerve.

nieux

re un

éme

pier-

cho,

1 005

olat;

ANNE'E CHAMPETRE. Pour nous, nous ne ferons point des FÉVRIER articles distincts de l'ache & du céleri; Chap. Il nous commencerons même par l'ache à Conduite qui fon ancienneté, qu'on ne lui conteste pas, donne un rang légitime de préséance, & nous tracerons les principaux caracteres de son portrait. De l'Ache, Apium palustre. ennoblic . aux Jardmiers Iraliens. L'ACHE, nommée encore céleri de la petite espece, fait une racine assez groffe, blanche, garnie de beaucoup de fibres & de plusieurs têtes, de saveur douce & d'odeur agréable; les feuilles qui sortent de la racine se renversent sur terre, elles font nombreules, cannelees, creules, vertes, luisantes, quelquesois un peu rougeatres sur la côte, remplies de suc d'une odeur assez forte & désagréable quand on les écrase, elles ont alors un goût âcre & ingrat, elles sont découpées profondément. Cette plante pousse plusieurs tiges rameules, qui s'élevent à deux pieds ou environ; cannelées, creules, noueules, garnies & entourées de loin en loin de feuilles. Ses rameaux sont terminés par des bouquets de fleurs disposées en parasol, petites, blanches, formées en role, à cinq pétales, portées dur un calice qui le change en un fruit renfermant deux petites graines plates d'un côté, & convexes de l'autre, grisâtres, odorantes, plus petites de Février. moitié que celle du persil, dans la classe Chap. I. duquel Tournefort range l'ache & le du Potacéleri; mais cela ne donne pas droit à l'auteur du Distionnaire universel d'Agriculture, de dire, comme il fait, que le céleri est une espece de persil: il est désavoué de tous les Jardiniers.

HIESE

ache

ime d

s prin-

C.

ride la

große, e flors

ouse &

fortest

e, elles

eules,

in pet

deluc

ors un

cou-

oulle

lées,

urees

leurs

hes,

PEEES

fuit

plas

d'an

Céleri long.

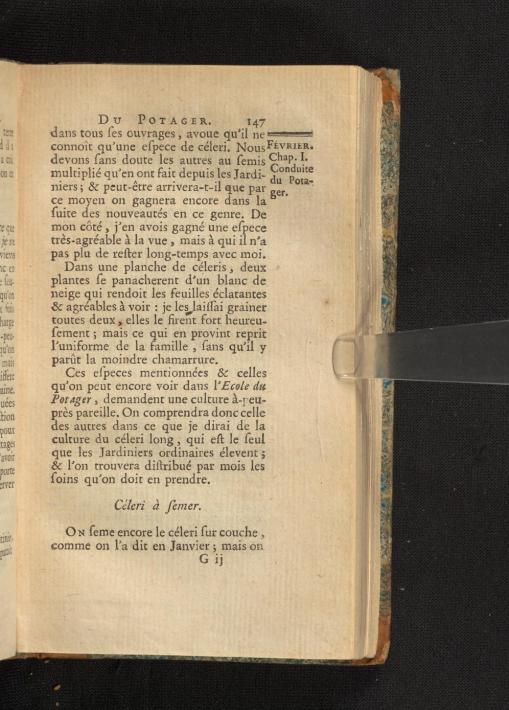
LE céleri long differe considérablement du précédent ou de l'ache; ses feuilles s'élevent droites à la hauteur de deux pieds plus ou moins, elles sont d'une couleur plus claire, & leur côte est nue jusqu'aux deux tiers de leur longueur, elle est plus tendre aussi, & d'une saveur plus parsumée. Il ne forme qu'une seule tête qui pousse une tige de trois à quatre pieds; sa fleur & sa graine sont semblables au précédent.

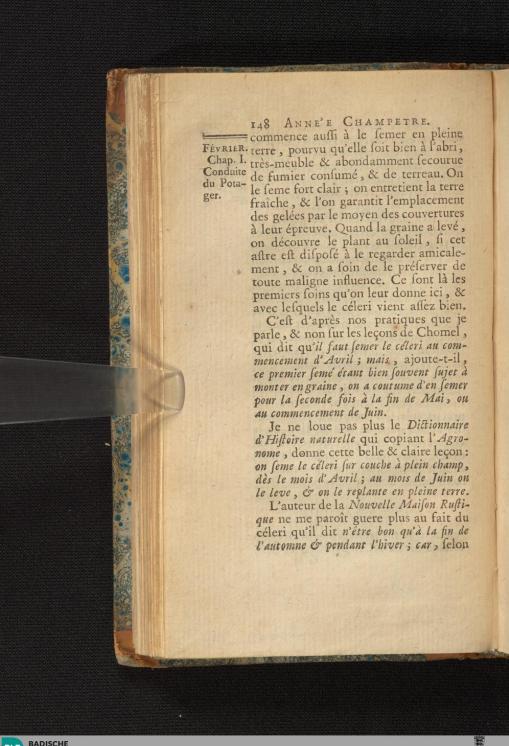
Céleri plein.

Le céleri plein ne differe du céleri long, que par sa côte qui est pleine & charnue: qualité particuliere & unique à cette espece. Personne n'ignore que toutes l'ont creuse.

On lui reproche d'être dur, de dégé-







DU POTAGER. 149
lui, il n'est tendre & de bon goût qu'après
avoir eu quelques gelées. C'est apparemment pour attendre ce temps-là, qu'il Conduite
le fait semer sur couche, & replanter en du PotaJuin: temps à-peu-près auquel nous en ger.
mangeons déjà.

De l'Ache à planter.

L'Ache dont on a fait ci-devant la description, est une plante vivace, qui se multiplie de graine ou de rejetons; le semis est pour le mois prochain, & l'autre multiplication réussit à présent. On prend une touffe & on la divise en autant de parties que l'on veut, pourvu qu'il reste à chacune un fonds de racine fustilant pour son premier entretien, & on replante chaque division ou petite motte à un pied de distance l'une de l'autre. Il convient de les établir dans quelqu'endroit où l'eau passe souvent, mieux encore le long du courant même de l'eau, qui doit arroser le Potager; car cette plante conserve son goût primitif. Ainsi placée à sa fantaisse, elle donne sans discontinuer des feuilles renaissantes, à mesure qu'on en coupe pour les salades, ou pour d'autres usages.

Les plantes bien reprifes ne demandent plus de soins particuliers, & on peut les laisser en place trois ou quatre

G iij

pleine l'abn,

:OUTE

a tette

emen

li cet

cale-

er de

là les

ci, &

bien,

jue je

omel,

com-

-1-11,

ujet a

(emer

, 011

naire

Agro.

econ:

namp,

in 011

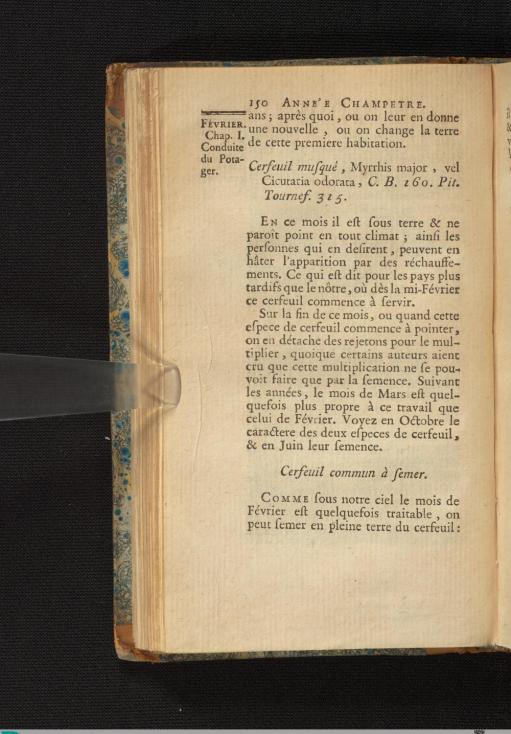
terre.

Rusti

it do

fin is

feloa



DU POTAGER. 151
il tarde à lever; mais il s'enracine mieux,
& vient ensuite bien; on le seme à la Chap. I.
volée sur quelques petits carreaux à Chap. I.
l'abri, ou l'on en fait des bordures près d'un mur; on peut même le semer par ger.
fillons distants l'un de l'autre de cinq
ou six pouces: il est ainsi plus aisé à
couper, & a meilleure grace.

Endives à semer, Chicorium, sive

QUAND on est curieux d'avoir de bonne heure des endives printanieres, on peut en semer en ce mois : ce n'est pas cependant l'usage de ce pays, on les semera fort clair, & en quelqu'abri; l'on doit préférer pour lemer à présent l'endive à la régence, la meaux & les frisées; mais on doit s'attendre, quelque soin que l'on prenne, à voir monter en graine plusieurs de ces endives. Quand ces volages se disposent à le faire au lieu de se fournir, on n'attend pas qu'elles poussent leur tige; on creuse la terre à côté, & sans les arracher on les y couche, ne laissant sortir au dehors que le bout des feuilles; elles blanchiront en fort peu de temps, & l'on en retirera quelque profit. Il faut les lier avant que de les coucher, pour qu'il ne tombe point de terre entre les feuilles.

G iv

terre

Pit.

& ne

i les

t en uffe-

plus

TOLTY

cette

iter,

ient

1004

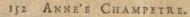
ant

iel-

ue

le

ul,



FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Potager.

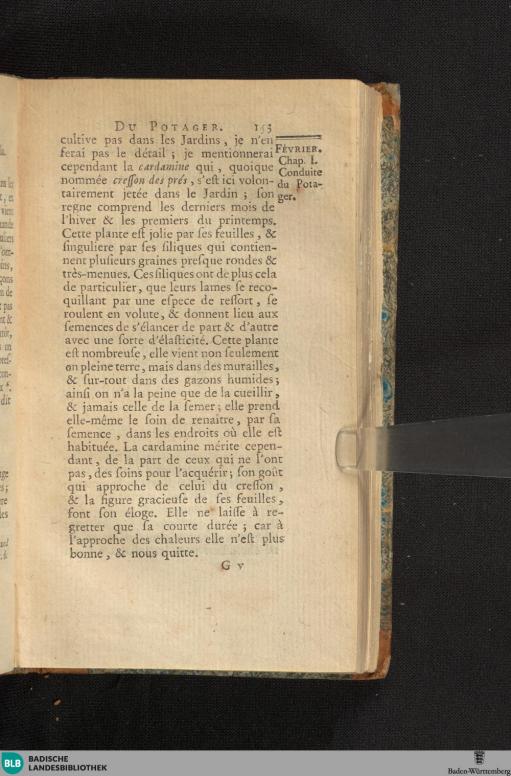
Mâches à semer, Valerianella.

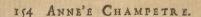
On peut dans ce mois & dans les mois suivants, si la mâche plaît, en semer ce qu'on voudra; car elle vient en toute saison, mais elle demande durant la chaleur des soins particuliers tels que d'être arrosée & semée à l'ombre; encore vient-elle malgré ces soins, moins bien que semée d'après les leçons de la nature, c'est-à-dire, sur la fin de l'été & en automne; car on ne voit pas souvent que les graines qui tombent & se sement d'elles-mêmes, levent plutôt, & paroissent à la campagne dans un temps que la nature ne leur a pas prefcrit de paroître. Elle qui dans sa conduite a toujours en vue le mieux *. Voyez en Août ce qu'il est ençore dit de la mâche.

Cardamine.

L'on fait encore en ce pays usage de bien d'autres plantes champêtres; mais comme on laisse le soin à la nature de nous les sournir, & qu'on ne les

* Natura siquidem semper spectat id quod est optimum... Petri Lauremburgi, Lib. I. c. 6.





Février. Cresson à semer sur couche, Nasturtium.
Conduite
du Potager.
& tendre cresson, peuvent en Janvier

CEUX qui aiment à manger du jeune & tendre cresson, peuvent en Janvier & Février en semer sur des couches recouvertes d'environ quatre pouces de terre seulement: ici où l'hiver permet ordinairement d'en conserver en pleine terre, nous en semons en automne, pour servir en hiver jusqu'au nouveau.

Estragon à multiplier.

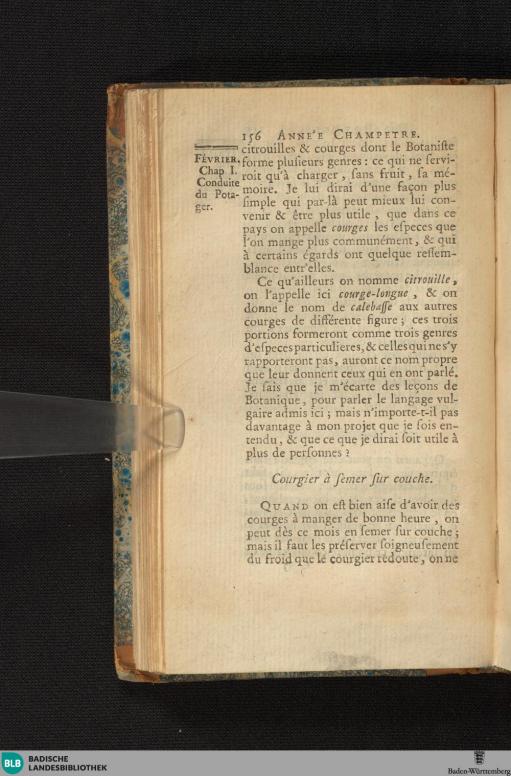
DANS les pays où il commence à pointer dans ce mois, il faut en transplanter pour le multiplier, comme il est dit en Mars. Tournefort le met au nombre des auronnes, & G. Bauhin l'appelle dracunculus hortensis.

Roquette à semer, Eruca.

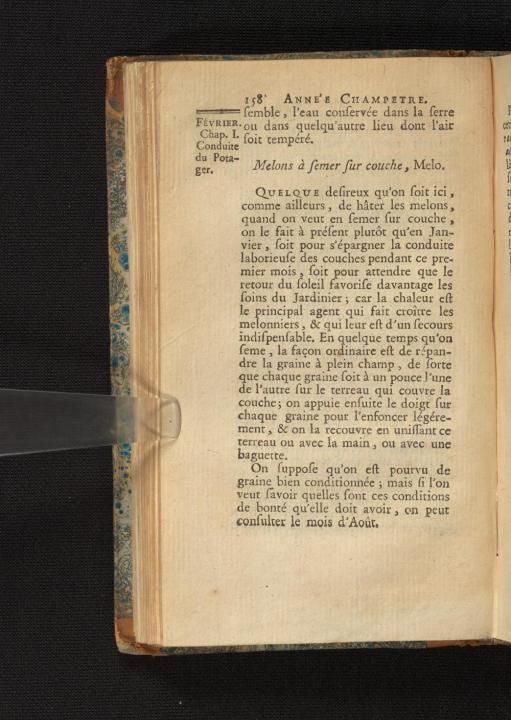
CETTE plante qui vient si bien d'ellemême dans les champs, vient encore mieux dans les Jardins. On commence à la semer en Février, on peut continuer encore dans d'autres mois pour en avoir de nouvelle, quoiqu'on la puisse rendre telle en la rasant de temps en temps, & ne choisissant pour les salades que les

DU POTAGER. feuilles nouvellement recrues; car en= été elles deviennent piquantes avec Février. l'âge. Il y a cependant des personnes Chap. I. qui, malgré l'odeur forte & la saveur de du Potaeine la roquette, l'aiment au point qu'ils ne ger. trouveroient bonne une salade, si la roquette n'y étoit point de la partie. Il y en a même qui, malgré l'acreté & perle goût, pour ainsi dire, brûlant de la en roquette sauvage, en mangent avec plaisir. Le proverbe, qu'il ne faut point disputer des goûts, est applicable ici. Au reste la roquette ne demande aucun soin particulier, toute terre lui est bonne, & on peut s'en rapporter à son adresse pour se conduire. Toutes les carefles qu'on peut lui faire, c'est de lui donner à boire, quand la sécheresse l'altérera : elle en deviendra plus tendre pour ses amateurs. Voyez en Juillet. Courgier. QUAND on veut être entendu sans équivoque & sans méprise, il faut d'abord concevoir ce dont on traite sous des idées claires, & se bien expliquer, en le présentant sous un aspect & sous des noms qui ne puissent pas donner le change au lecteur; sans proposer donc au Jardinier ce nombre considérable de G vi

r



DU POTAGER. 157 peut davantage. Cette diligence à semer peut regarder en particulier les courges FÉVRIER. à bonnet de Prêtre & les petites courges Conduite meressemblantes à des oranges ou à des du Potacitrons dont on fait des beignets deli- ger. CODis ce cats dans leur primeur. Dans ce pays les Jardiniers & les que autres Cultivateurs qui ne font point qui de couche méthodique, & qui ont des emtas de fumier, jettent par deslus quelque lle, peu de terre & y sement sans beaucoup de façon leurs graines, & transportent OII le plant, lorsqu'il est en état, en lieu où il doit rester. Voyez en Mars la maniere de semer en pleine terre, & en Septembre la description des especes. es'y pre Concombres à semer sur couche, ırlé. Cucumis. Sr l'on a fait en Janvier des couches pas où l'on ait semé des concombres, on nles soigne comme il convient, & l'on en fait encore de nouvelles; s'il faut arroser le plant levé, il faut que l'eau soit dégourdie au soleil, ou si le soleil n'a point assez de force, ou ne paroît pas, on peut, nous dit-on, mêler de l'eau bouillante à l'eau naturelle pour modérer sa froideur, & en arroser. Mais les inconvénients dans lesquels on ent peut tomber rendent préférable, ce me

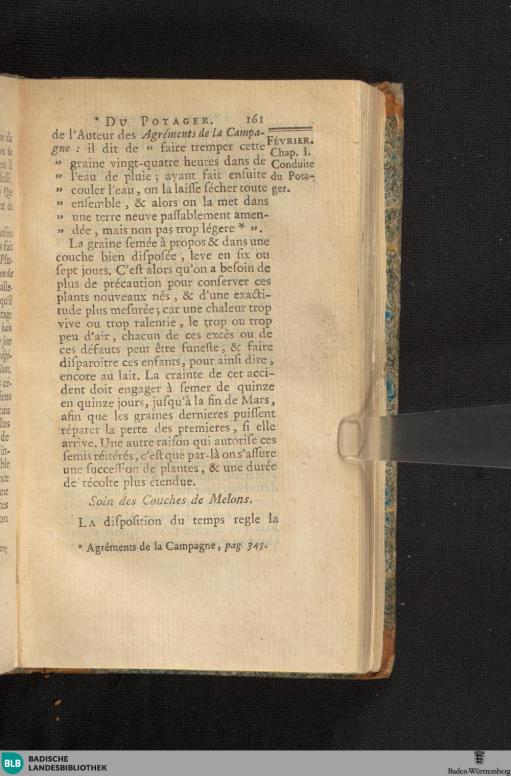


DU POTAGER. Plusieurs semeurs avant que de livrer cette graine à la terre, la font tremper du-Février. all rant vingt-quatre heures dans de bon vin Chap. I. adoucipar un peu de sucre; ils esperent par- du Potalà l'imprégner d'une essence vineuse & ger. sucrée qui doit passer au fruit (1). D'autres joignent l'ambre au vin & au sucre; certains veulent du vin muscat à la place ms, du vin ordinaire, &c. L'on infuse les roles leches dans le lait; le benjoin dans l'hypocras; le sucre & la cannelle dans ite le vin cuit; le girofle dans le vin muscat; rela noix muscade dans le miel; & semle blables matieres (y ajoutant du musc, de l'ambre gris, de la civette, si tant l'on veut dépendre,) séparées ou mêlangées, comme l'on veut (2). urs Mais, leur dirai-je, si la qualité du bain qu'on fait prendre à la graine doit nle communiquer au melon, ainsi qu'on se le promet vainement, pourquoi le Jardinier François veut-il qu'on fasse trem-2 per cette graine deux fois vingt - quatre r heures dans du vinaigre ou du lait de vache (3). Pourquoi l'Agronome, dit-il, d'après M. de la Plombanie (4), de la (1) Curiofités de la Nature, Tom. 11. pag. 131..... 140. (2) Théatre d'Agriculture, &c. par du Pradel. (3) Le Jardinier François, page 185. (4) Journal Economique, Février 1747

160 ANNE'E CHAMPETRE. = faire tremper dix ou douze heures dans du FEVRIER fort vinaigre où l'on a délayé un peu de Conduite suie de cheminée ? Ne seroit-ce pas là du Pota- contrarier ce que d'autres ont conseillé, & corrompre le goût du melon? Que dire encore de ceux qui le servent du ius de fumier? Cette diversité de pratiques, opposées les unes aux autres, me les a toujours fait rejetter toutes. Et je crois, avec M. Pluche, qu'on ne les suivroit qu'à l'imitation de ceux que les Jardiniers ont dupés *. Vallemont, pour mieux autoriser ce qu'il conseille, ajoute qu'un autre avantage que la graine de melon tire de ce bain délicieux, c'est que le vin & le sucre sont de merveilleux agents pour hâter la végétation des plantes sur-tout dans les melons. J'oppose à ce sentiment, celui des célebres Naturalistes & des Physiciens expérimentés, qui soutiennent que l'eau

* Spectacle de la Nature, Tom, II. Entre-

est le plus puissant apéritif & le plus capable de développer les principes de la végétation. D'où je conclus que, fallûtil faire tremper la graine, (préalable inutile selon moi & selon l'expérience que j'en ai) ce devroit être dans une eau pure, par préférence à toutes ces mixtions arbitraires. Et c'est la leçon



162 ANNE'E CHAMPETRE. conduite qu'on doit tenir. Il faut par Fevrier intervalles hausser les cloches pour faire Conduite prendre l'air aux plantes, sans quoi d. Pota- elles jaunissent, & fondent étouffées. pour ainsi dire, faute de respiration. ger. C'est pourquoi, si le soleil paroît, il faut profiter de ses lueurs, souvent momentanées, & être cependant en garde contre le froid qu'un changement subit peut amener, & qui quelquefois ne profite que trop de l'entrée qu'il trouve ouverte; il est un autre danger pour ces plantes emprisonnées, lorsqu'elles sont trop long-temps privées d'un air extérieur : c'est du dedans que vient ce danger. Les vapeurs qui partent du fumier s'attachent aux tiges, aux feuilles & les rouillent: quand elles sont en plus grande quantité, elles vont jusqu'au dôme des cloches, & delà retombent sur les jeunes plantes : ce qui les fait fondre. Pour éviter ce péril, on profite, le plus que l'on peut, des beaux jours qui se présentent; on peut encore, pour éviter que ces vapeurs du fumier n'endommagent les plantes, placer des morceaux d'étoffe de laine, dans l'intérieur de chaque cloche, sur de petits bâtons qui les tiennent suspendus entre les jeunes plantes & le haut des cloches; les vapeurs s'attachent contre ces morceaux d'étoffe, &

DU POTAGER. on les change de temps en temps pour FÉVRIER. les faire sécher.

Temps de semer les Melons.

Conduite du Pota-SI d'ailleurs il convient, on peut

Chap I.

faire des couches pour les melons, & commencer à présent d'y travailler, comme on a dit dans les préliminaires; mais il faut attendre le mois de Mars pour former une melonniere en pleine terre, & ne pas se laisser tromper au Dictionnaire universel à Agriculture, lorsqu'il dit qu'on seme en ce mois de Février & non plus tard les melons & concombres. Nous ne sommes pas si diligents en ce pays pour les semer, moins encore en avons-nous qui soient à présent en état de replanter à quelqu'abri, comme il dit.

Coriandre, Coriandrum, C. B. Pin. 258. Tournefort 326.

IL y a deux especes de coriandre: la grande & la petite; toutes deux sont annuelles, leur taille n'est pas la seule à les distinguer; l'odeur & le port extérieur concourent à cette distinction. La petite espece ne s'éleve point autant que la grande, & elle a beaucoup moins d'odeur; dans la grande, cette odeur contraste parfaitement avec la graine;

haire

quoi Hees,

ation,

moarde lubit

я пе

uve

our

air

t ce

uil-

en

julre-

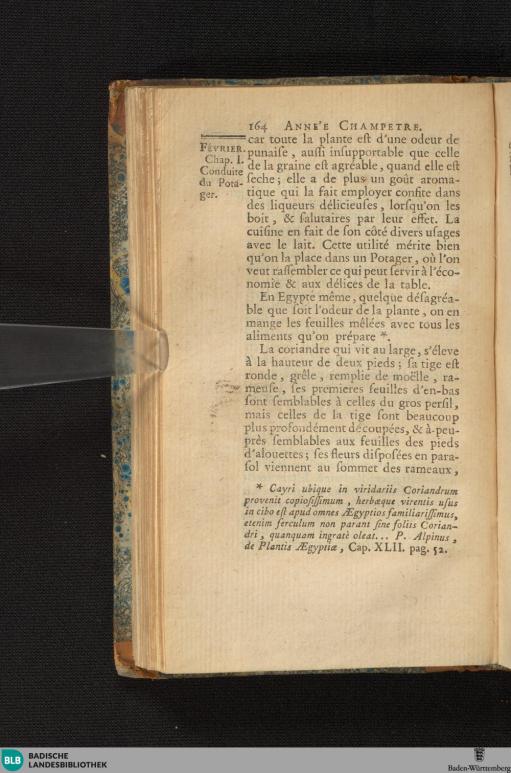
ui

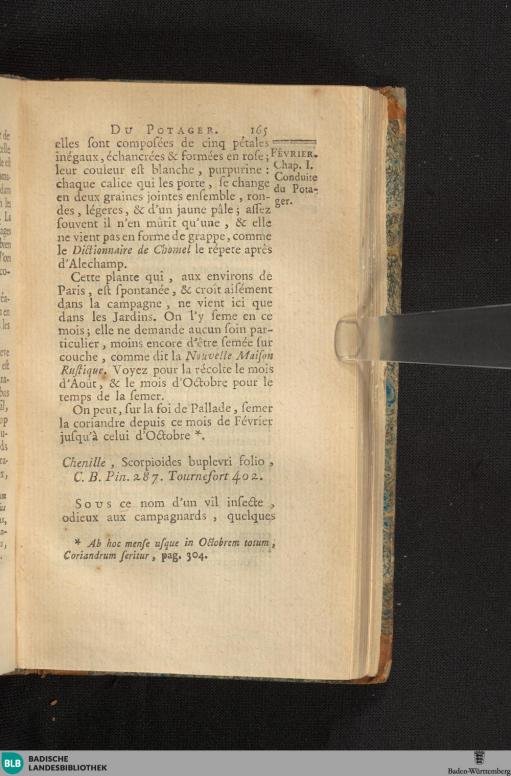
1,

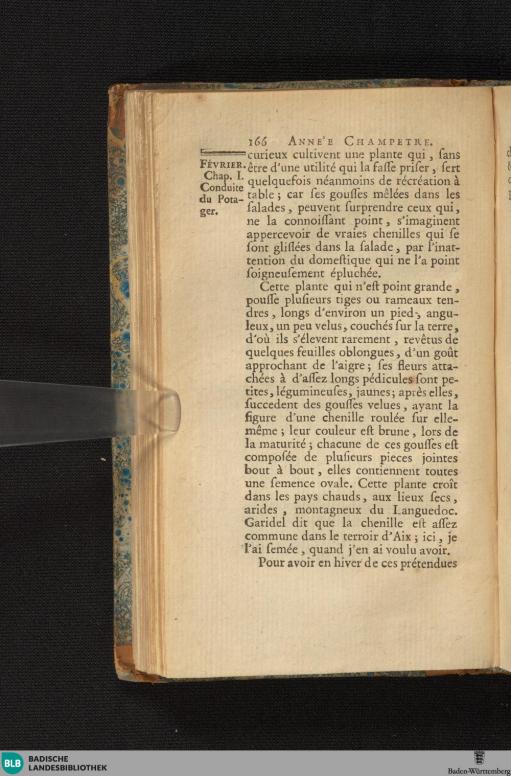
16

s,

-







DU POTAGER. 167 chenilles, on peut, avant leur maturité, & quand elles sont encore vertes, les Fevrier. confire au vinaigre, ainsi que le pour-Chap. I. pier & autres plantes.

Senevé à semer.

La culture de cette plante est fort commune, & n'exige aucun foin particulier, puilque la graine répandue d'elle-même, ou portée par les oiseaux qui en sont très-avides, leve dans l'automne, & brave toutes les insultes de l'hiver. Mais quand on n'a point de ces plantes d'automne, on peut en semer dans ce mois sans beaucoup de façon; le senevé peut ailément s'en passer, & quand on fait qu'il croît quelquefois avec succès dans des murailles où le vent a transporté de la graine, on ne se donne pas la peine de le semer sur des couches, de le repiquer, & ensuite de le placer dans des lieux privilégiés, comme le disent certains auteurs. On apprend de l'expérience que loin d'être difficile à élever, il déloge difficilement d'un lieu dont il a pris possession. Car, quoique cette plante soit annuelle, elle renaît, pour ainsi dire, de ses cendres. Je ne la seme pas, & malgré cette négligence plutôt que ce mépris, il en paroît chaque année autant qu'on en veut laisfer.

Conduite du Pota-

BADISCHE

LANDESBIBLIOTHEK

len

s les

nent

nat-

le,

en-

gu-

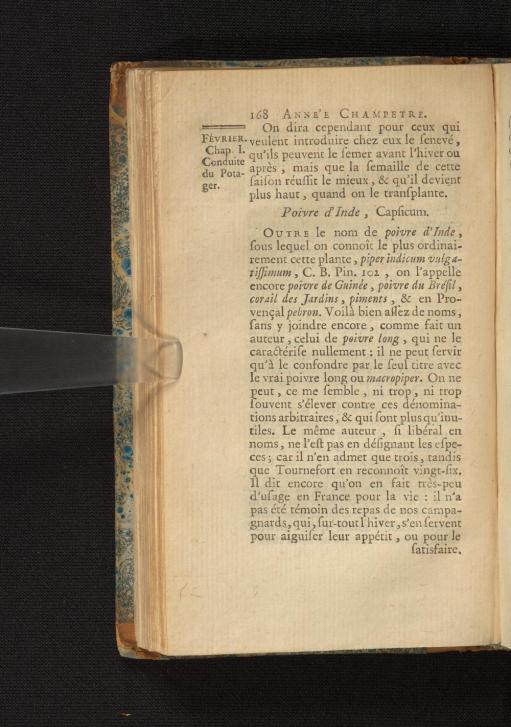
Te,

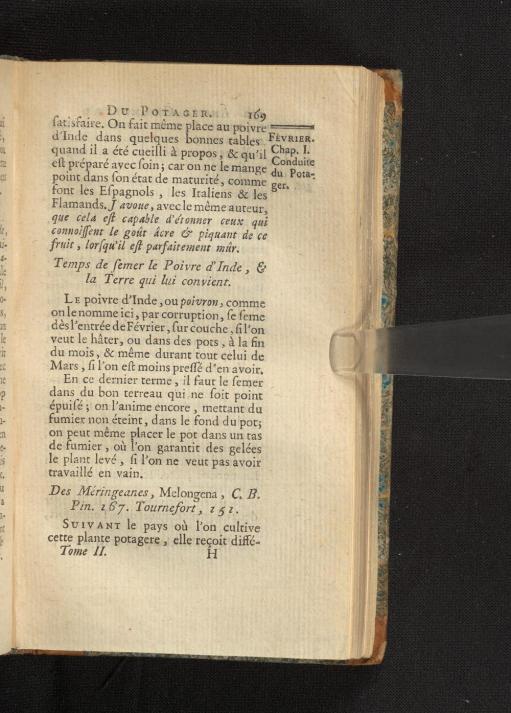
de

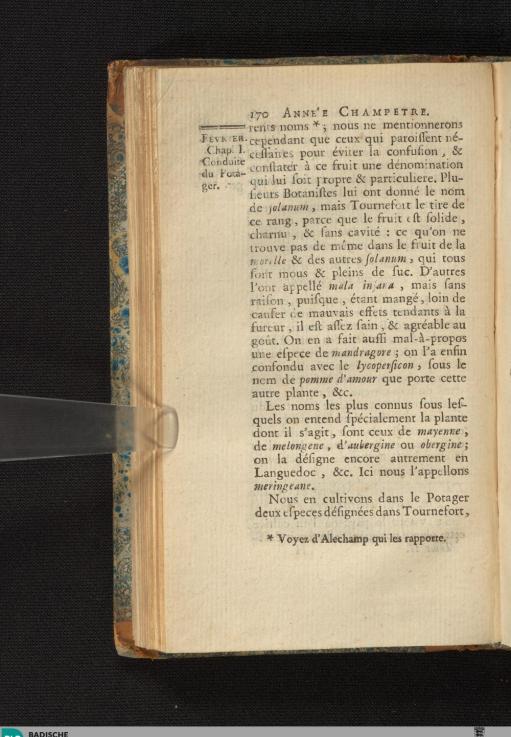
12-

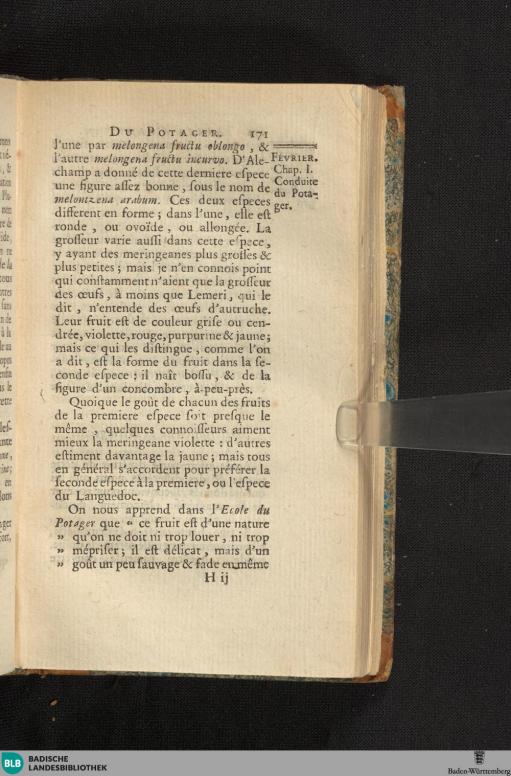
la

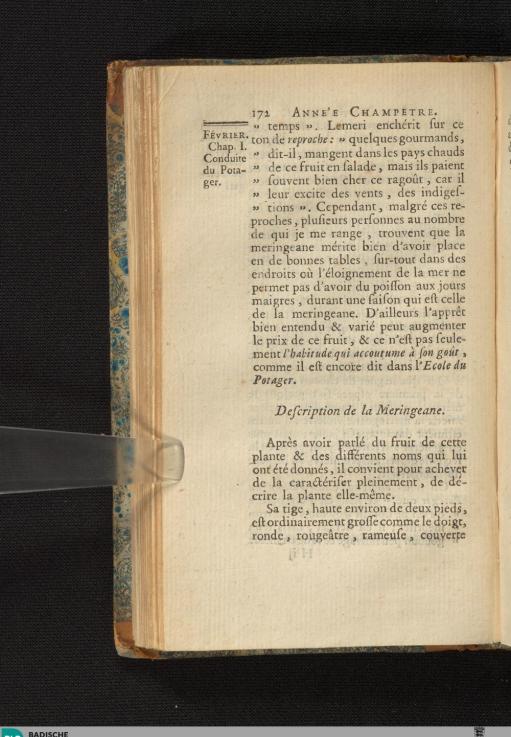
tes

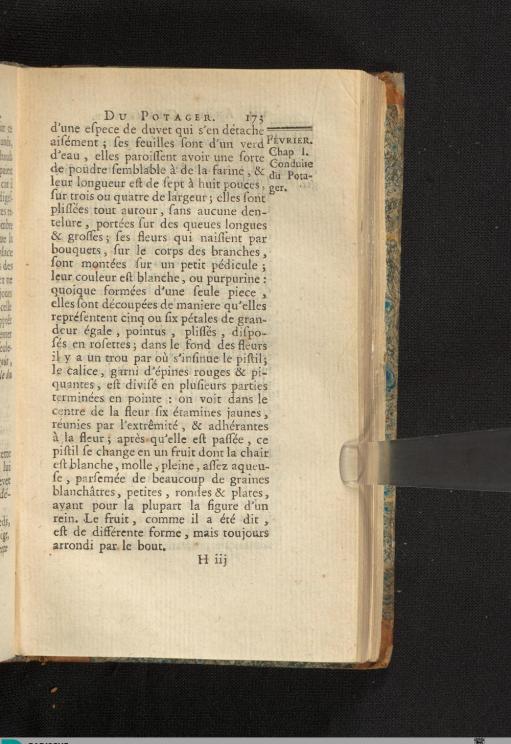


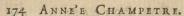












FÉVRIER. Chap. I. Conduite du Potager.

Culture des Meringeanes.

La culture de cette plante est fort fimple dans ce pays, où, quoiqu'on la puisse semer en Mars en bonne exposition & en terre bien préparée, il est mieux cependant de la semer en Février dans des pots, afin que l'on puisse plus aisément la garantir du froid que cette plante craint beaucoup. C'est pourquoi il est encore plus sur & plus avantageux de la semer sur couche, pour qu'elle fruite de bonne heure, & plus longtemps; quand ensuite le plant est assez fort, & que les gelées ne sont plus à craindre, on repique ce plant dans une terre bien fumée & bien préparée : au furplus on a l'attention d'espacer les plantes entr'elles de dix-huit pouces en fillons ordinaires, ou autrement en échiquier. Il suffit dans la suite de mouiller souvent les plantes, & de les tenir nettes par des binages donnés à propos.

Arroche, Atriplex.

It y a beaucoup d'especes de cette plante, mais il n'y en a que deux qui nous intéressent ici. Elles portent dissérents noms, suivant les auteurs; les uns

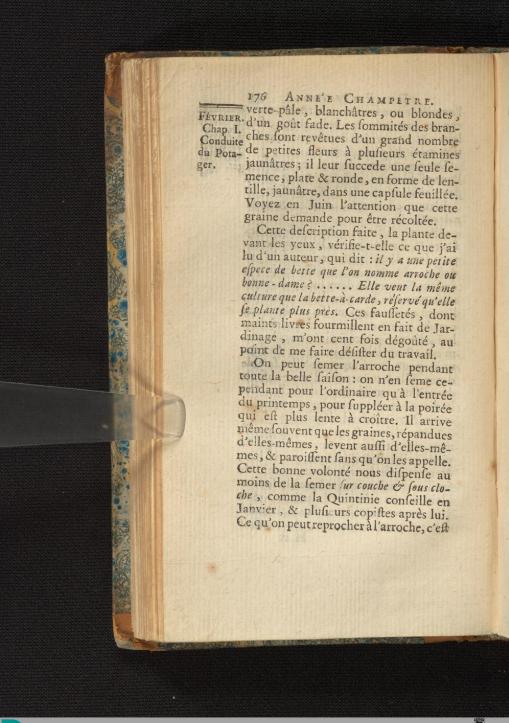
DU POTAGER. 175 l'appellent non seulement arroche, mais encore bonne-dame, belle-dame, fo-Fevrier. lette; & Lemeri lui donne par oppon- Conduite tion celui de prude-femme. du Pota-Des deux especes dont je veux parler, ger. l'une est blanche, atriplex hortensis alba, sive pallide virens. C. B. Tournefort. L'autre est rouge, atriplex hortensis rubra. C. B. US Elles ne different qu'en couleur; les te fleurs & les feuilles de la dernière el-01 pece sont d'un rouge terni ou sale par dessus, & d'un rouge assez clair par lle dessous. Toutes les deux sont potageres: mais on ne se sert que de la premiere, l'autre communiquant sa couleur aux à apprêts qu'on en feroit. Je ne l'ai dans ne le Jardin que par curiolité; mais la preau miere est agréable à manger, & trèsutile pour les soupes qu'elle semble en dorer. Elle sert encore à d'autres usages n de cuisine, mêlée avec l'oseille. Ces herbes adoucissent ou relevent mutuellement le goût l'une de l'autre. Cette plante est annuelle, & pousse avec rapidité: la tige monte cinq à six pieds; elle est cylindrique par le bas, & anguleule dans le haut, garnie de feuilles alternes, en quelque chose semblables avec celles de la poirée, mais plus petites & plus molles, poudrées. d'une espece de farine, de couleur H IV

Baden-Württemberg

BADISCHE

LANDESBIBLIOTHEK

BLB



Du Potager. 177
fa courte durée; car elle a le défaut de

monter fort vîte.

Sa culture est fort simple & commune: Chap I. on jette la graine à la volée, ou par rayons du Pota-assez clairs; elle vient bien sans être gere replantée, il lui suffit d'être sarchée & binée dans le besoin. Voyez Juin & Juillet; mais n'en croyez pas au Dictionnaire Domestique: il dit qu'en Janvier on replante la bonne-dame; cet auteur n'est pas autrement exact & vérid que dans tout ce qu'il dit au mois de Jan-

vier concernant le Jardin.
On ne doit pas non plus s'en tenir au jugement du Dittonnaire universel d'Agriculture: il parle de cette plante en deux endroits sous le nom d'arroche, & il le fait assez bien, mais sous le nom de belle-dame, quoiqu'il l'appelle dans les deux endroits une herbe patagere, il la consond avec la bella-donna, & la

qualifie de plante assonpissante.



141 33 ROB OBITS SULPRISON HIS COULS

e le.

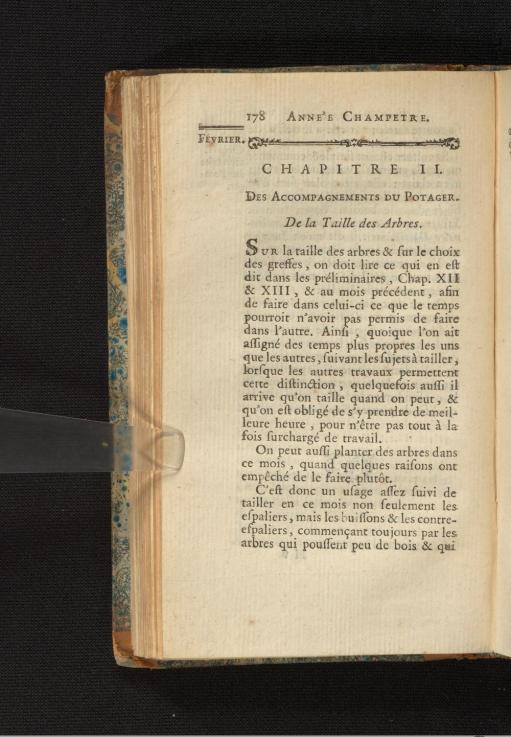
ette

le-

014

itte

lle



ont le moins de vigueur; dans la vue fevreure à ces arbres foibles tout la seve que l'on peut, les déchargeant Des Acau plutôt du bois inutile, dans lequel se porteroit sans prosit ce sur nourricier gnements qui circule déjà, malgré les essorts de du Potal'hiver, puisqu'on voit qu'en ce temps ger. les yeux des branches & les boutons à fruit ne laissent pas d'augmenter en volume.

Comme l'on doit mettre tout à prosit, si l'on a besoin de gresses pour soi, ou paragrait en les chollies en raillant.

Comme l'on doit mettre tout a profit, fi l'on a besoin de gresses pour soi, ou pour autrui, on les choisira en taillant vers la fin du mois. Pour les conserver, on observera ce qu'il en est dit ailleurs. Si c'est pour envoyer dehors, on schera le gros bout des rameaux dans de l'argille molle, dans un naver, dans des pommes, suivant la quantité des gresses & l'éloignement du pays où on les envoie. On garnira le haut de mousse fraîche, enveloppant le tout de toile cirée qu'on fait siceler.

Arbres qui ne fruitent pas.

SI parmi les arbres du Potager, il s'en trouve d'assez indociles ou d'assez ingrats pour ne porter habituellement que peu ou point de fruit, à cause d'une vigueur désordonnée, on les déchaussera pour leur couper quelques grosses.

OIX

III

afin

nps

ire

ait

uns

er,

mi

ns

racines; ou sans couper ces racines, on Chap. II. les dépouillera de telle portion de leur Des Ac-écorce qu'il conviendra. Cette opéracompation est cependant plus convenable dans gnements le mois de Novembre & de Décembre, du Pota-comme l'on a dit en Janvier.

Palissage, ou Palissement des Arbres.

C'est maintenant le temps de palisser les arbres, si l'on ne l'a pas plutôt fait. Pour le faire avec ordre, on doit lire ce qu'il en est dit dans les préliminaires, sur la taille des espaliers & contre-espaliers, & au mois de Décembre, où il est parlé de leur treillage.

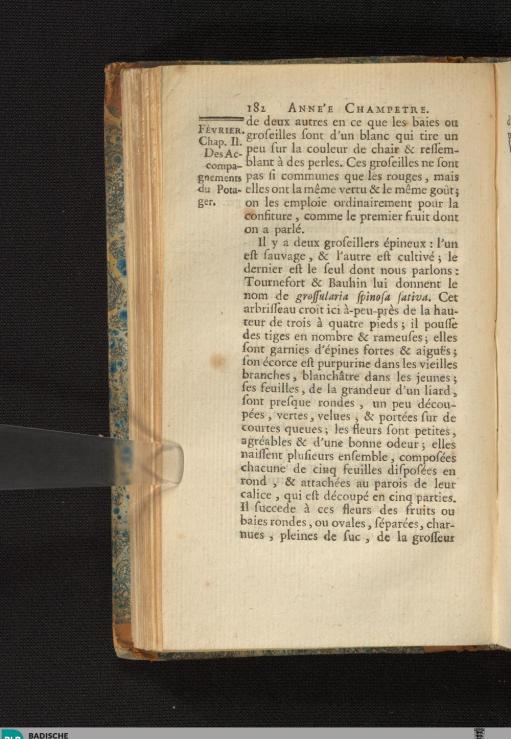
Groseiller, Grossularia.

CET arbrisseau convient fort bien au Potager, & son fruit est à bien des usages pour l'office. Il y en a de plusieurs especes, mais nous ne les rapporterons pas toutes ici : je ne ferai mention que de celles qu'on éleve dans les Jardins.

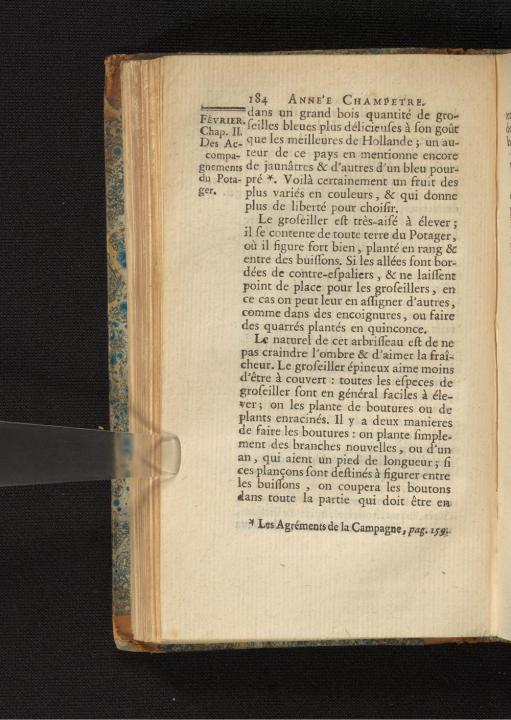
L'une, qui est la plus connue, est appellée grossularia multiplici. acino, sive non spinosa bortensis rubra, sive ribes officinarum, par Bauhin & Tournefort, grofeiller rouge des Jardins.

Il pousse des rameaux durs, tortus en général; ses feuilles sont presque

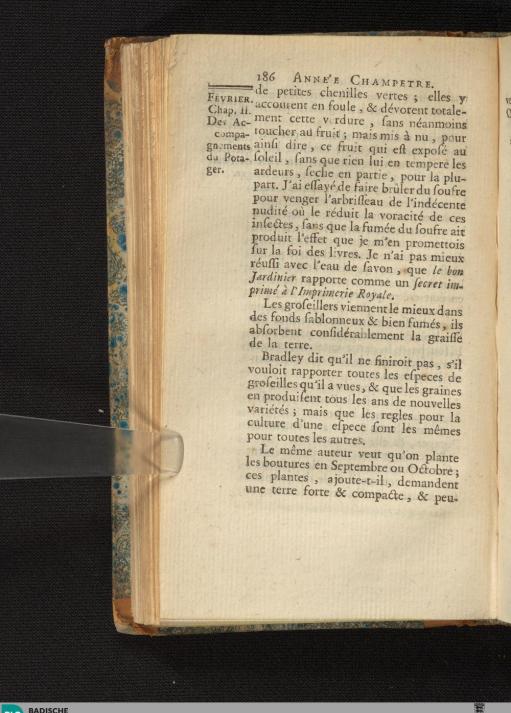
DU POTAGER. rondes, vertes, dentelées autour; ses fleurs sont disposées en petites grappes Février. dont les pédicules fortent des aisselles Des Acdes feuilles; chacune de ces fleurs est compacomposée de plusieurs feuilles en role gnements & attachées aux parois du calice : quand du Potaces fleurs sont tombées, il leur succede gerdes baies grosses environ comme celles de genievre, rondes, luisantes, claires, molles, remplies d'un suc rouge, aigrelet, fort agréable au goût; ces baies ou grains renferment plusieurs lemences. L'arbrisseau croît dans les forêts des S, Pyrénées; dans ce pays on le cultive 12= communément dans les Jardins. Il y a une autre groseille rouge, parfaitement semblable à la précédente, à cela près que ses grappes sont fort dégarnies, & que le goût du fruit est non aigre, mais douceâtre. J'ai trouvé cette espece au pied d'un rocher, appellé de Gach, tout proche d'ici, dans la Terre de St. Martin. Garidel croit que cette espece est la grossularia distinctis baccis de C. B. En effet elle n'a que trois ou quatre baies ou fruits ensemble, dispolés le long des tiges; & il dit qu'on la trouve dans divers endroits du terroir de Colmar. Une troisieme espece, grossularia hortensis fructu margaritis simili, C. B. groteille blanche, ou groseille perlée differe



DU POTAGER. d'un grain de raisin, rayées depuis le pédicule jusqu'au nombril, vertes d'a-Février. bord & acides au goût, jaunâtres étant Des Acmures, d'une saveur douce & vineule, comparenfermant plusieurs petites graines blan- gnements mas châtres. Ces baies étant encore vertes du Pota-Out iont employées dans les ragoûts, au lieu ger. de verjus, sur-tout dans la sausse du maquereau frais: ce qui lui a fait donner un le nom de grofeille à maquereau. L'on mange celles qui sont mures, comme on les a cueillies. Je ne dis rien des ns: compotes qu'on en fait, & qui sont le estimées sur-tout par leur primeur. J'ai encore affez long-temps cultivé auıse une autre elpece de groleiller à fruit noir, appellé cassis, ou cassier, qu'on dit être commun en Flandres; j'en fais Es; mention, non pas que le fruit foit bon les à manger, car, quoique mûr, il reste acide & d'un fort mauvais goût, mais parce qu'on en fait un ratafia qui passe 4 pour être bon contre les indigestions. e Ses fleurs sont de la même structure que s, celles du groseiller ordinaire, mais elles ont une odeur forte, ainsi que ses feuilles qui sont assez semblables à celles de la vigne, quant à la figure dans sa petitefle. Jean Struys rapporte dans ses Voyages, Tom. I. pag. 306. qu'auprès de Pithora, premier village de Moscovie, il trouva

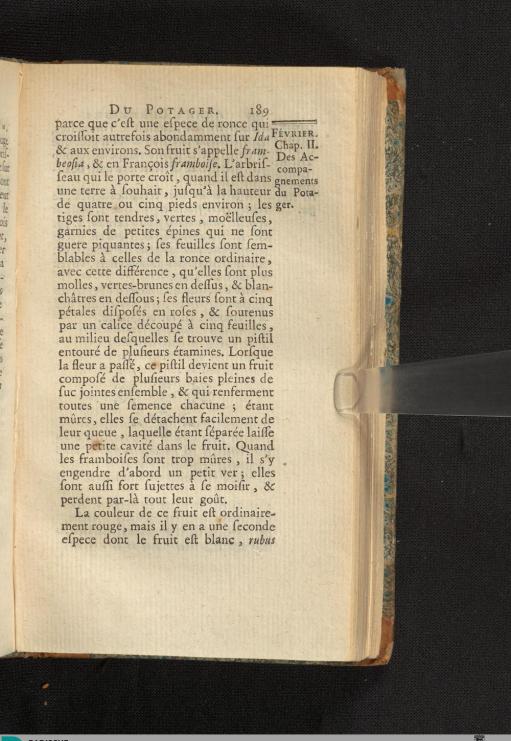


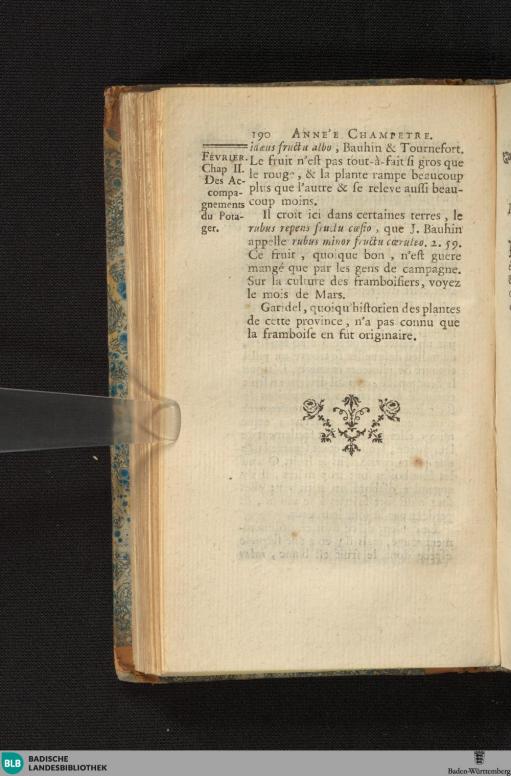
DU POTAGER. terre, afin qu'il ne fasse point de rejets= de souche, & on les aiguisera par le Février. n aubout. Des Ac-Mais je me trouve mieux de coucher compales branches après avoir tordu le bas, gnements & de les enterrer dans une tranchée du Potades creusée d'un pied. Si l'on desire que les ger. petits plançons foient enracinés, vers er; la fin de Février ou au commencement de Mars, on couche plusieurs tiges sans er, les couper, & on met de bonne terre 38 deslus, ne laissant sortir que l'extrêmité -10 des branches couchées : chacune pousse ent ainsi des racines pendant l'été; & au bout de l'année ce sont autant de sujets es, en état d'être plantés. Mais, afin que l'opération soit plus sûre, il faut ne point laisser croître de branches sur l'endroit découvert; s'il en paroît entre Ů. la souche & la partie enterrée, car ces jets absorberoient la seve qui doit nourrir les provins. Tout le soin que cette plante demande pendant le reste de l'année, consiste à retrancher tout le bois mort. Elle participe aux labours & aux arrosements du Potager, & elle s'en contente. J'avertis encore d'un inconvénient assez ordinaire au groseiller épineux : c'est que, comme il étale des premiers sa verdure, elle est souvent dévorée par

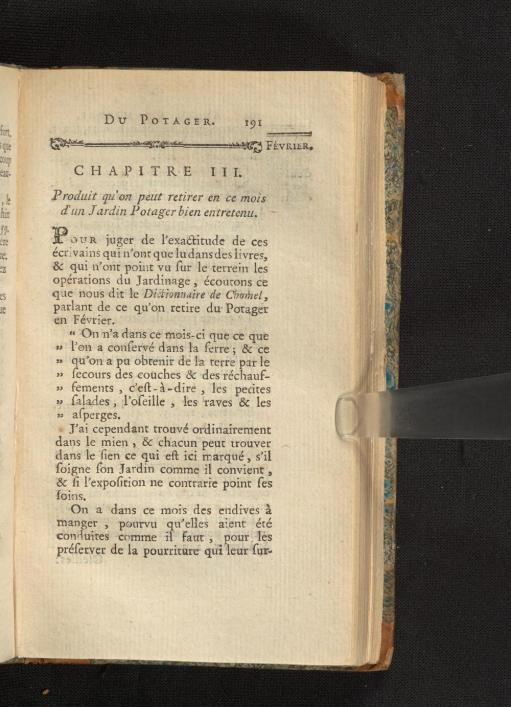


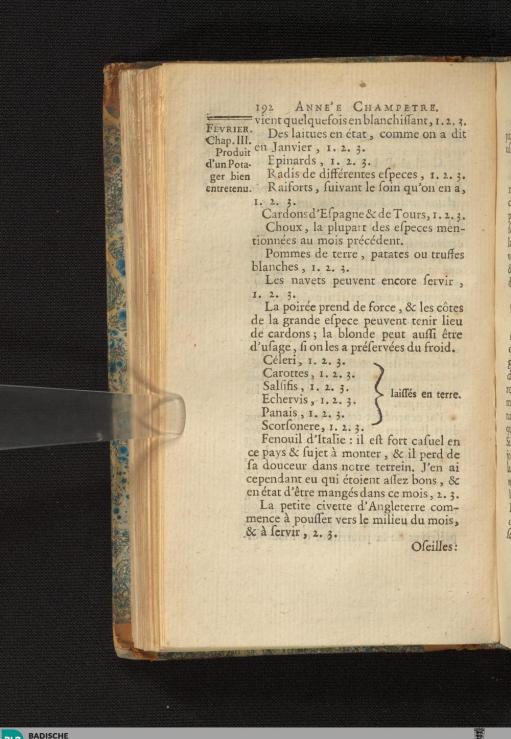
DU POTAGER. 187 vent être transplantées plus surement en FÉVRIER. 1002 Octobre que dans le printemps *. Chap. II. nmous On ne doit laisser sur les branches Des Ac-, pur aucunes tiges, s'il est possible, qui aient compaole a plus de trois ans; car le plus gros fruit gnements ere la se trouve toujours sur les branches plus du Potaa plu-foufte jeunes. cente Des Framboisiers. ces COMME les framboissers sont dilie ait ttois gents à pousser dans la terre les rejets qui y tracent, il faut être diligents aussi ueur bon à les piocher. On le fait donc en ce tim. mois, pour ne pas détruire ces rejets: ce qui arriveroit, si l'on différoit davantage; on les farcle des branches mortes, , ils &c. Chomel dans son Dictionnaire veut qu'on les pioche en Janvier, & dit " que si l'on attend l'autre lune, il sil » fera trop tard; mais il est plus exact » quand il ajoute, c'est le temps alors " de tailler les framboisiers non à deles » meurant, c'est-à-dire qu'on ne les la » taille point pour la derniere fois, » mais seulement pour faire l'espalier " & pour le piocher; & après, le vingt-» sept de la lune de Février étant ve-* Observations sur le Jardinage, Tom. 11. Chap. IV.

ANNE'E CHAMPETRE. " nu, on les taille à demeurant ", Février. Qu'un lecteur en juge, & qu'il en juge Des Ac- fur les beaux espaliers faits de cet arbriscompa- seau, s'il en a vu. Qu'il en juge encore sur gnements la réalité de ce système lunatique dont du Pota-l'auteur est si fort esclave, qu'il veut ger. l'introduire par-tout, par exemple, le vingt-septieme de la lune de ce mois précisément, autant qu'on peut, il faut, selon lui, couper les greffes & les garder jusqu'aux dix, onze & douze de la lune de Mars; sur le même jour vingtseptieme, il dit que " pour avoir des » framboises en Octobre, au lieu de » les tailler, il les faut couper abso-" lument au pied, par la raison que » ce qui poussera au printemps se " trouvera tendre dans le temps que les » branches qu'on n'a pas coupées par le pied porteront leur fruit, & qu'elles » porteront le leur dans le temps que » les autres sécheront sur la terre ». Voilà sans doute des leçons bien utiles pour former un bel espalier, & bien énoncées. Description des Framboisiers. CET arbrisseau est une espece de ronce, aussi est-il appellé par Bauhin, pag. 478. & par Tournefort, 614. rubus idaus spinosus; il est surnommé idaus,









DU POTAGER. Oseilles: elles commencent toutes à paroître en pleine terre, on peut en faire FEVRIER. ulage, 2. 3. Chap. III. Perfil, 1. 2. 3. Produit L'on trouve aussi les mêmes racines ger bien d'un Potaen a, mentionnées dans le mois précédent, entretenu. c'est-à-dire qu'on continue d'user des 2,3, provisions qu'on peut avoir mis en rénenserve; car on ne prétend point dire que la saison permette d'en avoir de nouvelles, où elles sont peu considérables, & ce n'est, en ce cas, que le secours de l'art qui peut les procurer. 1, Les herbes pour l'usage de la cuisine tes sont à-peu-près les mêmes qu'en Janvier. Les fournitures de salade sont aussi les mêmes, augmentées cependant de quelques-unes qui viennent se ranger avec grace parmi les autres, comme le cresson d'eau, la berle, la becabunga, le maceron, l'ache, le cerfeuil d'Espagne, la e. menthe à odeur de basilic, les feuilles naissantes d'oseille, l'alleluia, la roquette, la chicorée amere blanchie, &c. Si j'écrivois pour l'Iralie, je pourrois joindre encore à toutes ces fournitures la rue, ayant lu dans le Journal Economique, Octobre 1765, d'après le Traité historique des Plantes de Lorraine, par M. Bucseaux, qu'en Italie la rue sert d'aliment, & qu'on mange avec plaisir ses jeunes pousses en salade, n ême sans Tome II.

Baden-Württemberg

BADISCHE

LANDESBIBLIOTHEK

BLB

