

# **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**

Mars.

Ce mois a trente & un jours

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



## M A R S.

*Ce mois a trente & un jours.*

<i>J. du Mois.</i>	<i>Point du Jour.</i>	<i>Lever du Soleil.</i>	<i>Durée du Jour.</i>	<i>Couc. du Soleil.</i>	<i>Nuit close.</i>	<i>Durée de la Nuit.</i>
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.
1	4	47	6 26	11 9	5 34	7 13 12 51
8	4	37	6 16	11 29	5 44	7 23 12 31
15	4	26	6 5	11 49	5 55	7 34 12 11
23	4	13	5 53	13 13	6 7	7 47 11 47

L'ANNÉE a été partagée en quatre parties ou quatre saisons ; savoir : le printemps, l'été, l'automne & l'hiver. L'on a de même convenu que le commencement du printemps se compteroit du milieu de Mars , & qu'il dureroit jusqu'à la mi-Juin : règlement qui n'est pas toujours suivi dans l'exécution.

A mesure que le soleil paroît se rapprocher de nous , si la bonne volonté de la nature n'est point traversée par des obstacles auxquels ce mois est bien souvent exposé , elle paroît renaître sensiblement d'un jour à l'autre. La

MARS.

terre qui , peu auparavant , sembloit sans force & presque sans vie , se réveille de son assoupissement ; la seve circule avec plus de vivacité dans les plantes , & fait connoître au dehors son effet. Plusieurs especes de fleurs brillent déjà dans nos parterres ; d'autres que la nature elle-même a semées de sa main , parent les champs au milieu de l'herbe verdoyante ; les arbres sortent de leur morne langueur pour annoncer par les boutons dont ils se chargent , ce qu'on doit espérer d'eux. Les Fleuristes , les Jardiniers & les Fermiers , chacun dans son département est invité à seconder , par des soins désormais plus attentifs , les espérances qui lui sont données. L'homme seul seroit-il insensible à ce qui se passe sous ses yeux , & ne porteroit-il pas ses réflexions plus loin pour reconnoître , adorer & remercier celui qui fait ainsi succéder une saison à l'autre , sans jamais y manquer. Quoiqu'il permette quelquefois à l'hiver de revenir sur ses pas , il se fait sentir alors vers le soir ; il glace la foible & tendre aurore ; il commande à ses frimats d'attrister les heures qui devoient être les plus belles du jour , & il va même au-delà des bornes qui lui sont prescrites ; mais ce ne sont que des inconvénients accidentels , & qui ne surviennent pas toujours.

## CHAPITRE PREMIER.

## CONDUITE DU POTAGER.

*Des Laitues.*

**E**N ce mois on sème plus abondamment, & on continuera dans les mois suivans à semer les especes de laitues d'été; elles sont ordinairement en état d'être replantées à la fin d'Avril & au commencement de Mai: telles sont la romaine, les chicons verts, le gris, le blond ou d'Espagne, le rouge ou d'Allemagne, l'alphange, la silésie-chicon, & autres especes gagnées qui ne montent pas si aisément.

On peut cependant semer encore des laitues pommées, & en particulier, comme en leur vraie saison, la paresseuse, la perpignane, la bellegarde, les genes-blondes, la capucine, la laitue d'Aubervilliers, les laitues d'Italie, la danoise blonde & rouge, la roulette blonde & verte, l'impériale & la pomme de Berlin.

La coquillée, ou laitue à coquille ne doit pas être semée plus tard, non plus que celles de passion; car elles

montent, au lieu de pommer, si on les  
sème alors.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Ces especes de laitues aiment les  
terres fraîches; elles y croissent très-  
bien, pourvu que les pluies ne soient  
point trop fréquentes: ce qui seroit  
capable de les faire monter ou pœurrir.

*Laitue romaine.*

LA romaine à graine blanche est assez  
hâtive; elle a l'avantage de pommer,  
ou, pour mieux dire, de se coëffer, en  
voutant ses feuilles, qu'on n'est pas  
toujours obligé de lier. Elle est connue  
en Provence sous le nom de capucine  
ou d'étrangere. La romaine à graine  
noire se sème aussi; elle résiste encore  
mieux à la chaleur que la capucine.

*Laitue, Chicon verd.*

LE chicon verd ressemble beaucoup  
à la romaine dont on vient de parler;  
mais sa couleur est d'un verd plus gros,  
ou plus foncé; il est plus fort & moins  
délicat par rapport au temps; réussissant  
bien presque en toute saison, il se ferme  
de lui-même, moins cependant que la  
romaine. Sa feuille est longue, arrondie  
par le bout, rude, & un peu cloquetée  
quand il fait bien, & n'a pas dégénéré;

son sommet est applati ou camus, ainsi que le disent certaines gens du métier. Quoique le moins tendre & le moins délicat, sa facilité à pousser, sa grosseur & l'avantage de venir en un temps où l'on mange quelquefois d'autres laitues, le font priser. Sa graine est noire.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Chicon gris.*

LE chicon gris differe du verd en couleur, en forme qui est plus petite, en souplesse de ses feuilles, en douceur de goût; il résiste au froid, mais non à la grande chaleur. Il ne faut le semer qu'en ce mois jusqu'en Septembre & Octobre. Sa graine est blanche.

*Chicon d'Espagne.*

LE chicon blond ou d'Espagne l'emporte sur les autres chicons en douceur; il est plus délicat, & prend mieux l'assaisonnement; il se forme en espee de pomme grosse, plate & remplie; ses feuilles sont d'un verd jaunâtre, un peu pointues à l'extrémité, avec la côte blanche; elles sont aussi moins épaisses & moins cloquetées que les précédents chicons. Son défaut est de fondre aisément & de monter assez vite. Cette espee est très-estimable où elle réussit:

ce qui dépend un peu des années seches  
ou humides. Sa graine est blanche.

*Chicon d'Allemagne.*

LE rouge ou chicon d'Allemagne est de cette couleur dans ses feuilles extérieures, mais dans le cœur il est jaune & blanchit parfaitement étant aidé; il n'est pas, en général, fort délicat pour le choix du terrain; mais il fond aisément, s'il est trop long-temps lié. Il vient à merveille ici; il faut en semer dès ce mois jusqu'à la fin d'Août: pour n'en point manquer, on ne peut en avoir trop à la fois; car on fait usage de ses montants à la cuisine; ils sont préférables aux autres, & on en confit au vinaigre pour garnir les salades d'hiver. Sa graine est noire. Une singularité particulière à cette espece, c'est que les poules qui s'introduisent quelquefois dans les Jardins mal gardés, n'attaquent point cette espece de laitue, ou rarement, quand la nécessité les y contraint.

*Laitue alphange.*

L'ALPHANGE est un gros chicon à feuilles pointues, fines & lissés, d'un verd pâle, ombré de quelques teintes rouges sur le sommet; il est fort tendre

& fort délicat, mais pourrit & monte aisément : c'est pourquoi il faut en semer à reprises. Sa graine est blanche.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Chicon panaché.*

LE chicon *panaché*, ou comme d'autres le nomment *flagellé*, ou *chicon de Silesie*, porte sur un fonds verd, des veines & panaches rouges, qui le rendent agréable aux yeux, comme sa délicatesse flatte le goût; il est doux, tendre, & réunit tout ce qu'on peut souhaiter dans la laitue : aussi les connoisseurs lui donnent-ils la préférence sur plusieurs autres. Il se coëffe presque tout seul, comme les meilleurs chicons. Son vrai regne est le printemps, il fond & monte en été, & les pluies d'automne le font pourrir. Il faut en semer peu & souvent. M. de Combe mentionne deux especes; l'une à graine blanche, & l'autre à graine noire : j'ai effectivement les deux couleurs. J'ai reçu l'espece à graine noire sous le nom de romaine *flagellée*. Pour la sûreté & la conservation de vos belles laitues, il faut veiller sur les insectes qui en sont friands, qui vont les attaquer jusques sous terre, qui y coupent les racines, cernent leur tige, dévorent le cœur, rongent & percent les feuilles; tels sont les limas, les

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

colimaçons, plusieurs chenilles, des vers, les hannetons, &c. Une recherche exacte est le remede présent à quelques-uns de ces maux. J'ai donné dans le *Traité des Renoncules*, plusieurs avis salutaires, ainsi que dans les préliminaires, j'y en ajouterai d'autres dans les occasions; mais j'avoue que contre certaines attaques de ces ennemis de nos plantes, il n'est rien de mieux que de remplacer les malades aussitôt qu'on les voit dépérir intérieurement, sans négliger cependant de fouiller la place pour en dénicher les auteurs du mal.

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

Lorsque des laitues de cette saison ne pomment pas assez tôt, quo qu'elles soient en force, & que le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est-à-dire de durcir, si on les lie à propos, on les fait pommer plus sûrement dans les temps peu favorables.

*Des Porreaux.*

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

C'EST encore la saison de semer des porreaux, tout le mois est bon pour cela; ceux que j'ai fait semer dès le quatre, n'ont été en état d'être replantés qu'à la mi-Juin: d'où je conclus que l'*Agronome* qui les fait semer en Mars & replanter en Mai, leur attribue une croissance trop rapide, ou devoit se mieux expliquer.

*Des Porreaux pour graine.*

ON donne une bonne façon aux planches de porreaux destinés à grainer.

*Oignons d'été.*

ON peut encore semer des oignons d'été durant ce mois, & de la manière expliquée en Février. Alors la durée de ceux-ci se prolonge davantage, & tient lieu des oignons d'automne ou tardifs, mais ils ne les valent pas. On sème de même des espèces qu'on veut manger en verdure avec les salades d'été. On les sème dru pour qu'ils grossissent moins, & on ne les repique point.

Suivant le temps auquel on en aura semé, l'on peut avoir du plant en état

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

d'être mis en place ; on en fait usage conformément à ce qui est conseillé.

*Terrein & Engrais convenables aux Oignons.*

PRESQUE tous les terrains sont propres aux oignons ; il y a cependant des terres où ils se plaisent mieux : telles que les sablonneuses ou légères ; celles qui sont trop fortes, argilleuses, ou froides conviennent le moins à leur culture. De la différente nature des terres & des fumiers, dépend le goût plus ou moins piquant des oignons. Dans les terres fortes & un peu argilleuses, ils sont plus acides, ont la peau plus épaisse, & sont moins agréables étant mangés crus ; mais ils sont plus estimés pour être mangés cuits, ou dans les ragouts. Les fumiers des rues & les cendres de lessive sont des amendements qui donnent beaucoup de force aux oignons, lorsqu'on s'en sert. Pour les adoucir, la terre ne doit être amendée que par du terreau, ou du fumier ancien & consumé.

On a remarqué qu'à la différence des autres plantes potageres, l'oignon n'aime ni un labour profond, ni d'être beaucoup enterré. D'ordinaire il croît mieux à fleur de terre, il donne de

plus belles pommes, & il se garde plus long-temps, sur-tout s'il est arrosé rarement.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potage.

*Oignons d'automne.*

ON sème encore les oignons d'automne, si le temps est favorable; sinon on attend le mois suivant: en l'un ou en l'autre, on choisit un emplacement bien exposé, & dont la terre soit bien préparée, comme il a été dit.

Ici nous semons la graine d'oignons d'automne, vers le quinze ou le vingt de Janvier & en Février: ce qui dépend du temps & des soins. La graine doit être jetée de façon que les graines se touchent presque, ou du moins soient très-peu distantes les unes des autres. Cette graine reste un mois dans la terre, & leve lorsque les grandes gelées sont passées. Il n'est pas ordinaire qu'on ait besoin d'arroser les jeunes plants; mais le fallût-il, il est bon que ce soit avec de l'eau échauffée au soleil, dans laquelle on met encore infuser du fumier; comme crottin de brebis, ou colombine.

*Ciboule à replanter.*

Si l'on a du plant de ciboules en état, on les mettra en place pour qu'elles se

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

fortifient mieux, étant ainsi replantées en sillons, & espacées de six pouces. Il est à propos de les arroser quelquefois pendant les étés extraordinairement secs; à cela près, les arrosesments ne lui sont pas nécessaires, dit la Quintinie. M. Dargenville veut au contraire qu'on donne souvent de l'eau aux ciboules. Je crois que le milieu entre ces deux leçons est le plus sûr, & je le suis; je les fais arroser quand elles me disent, par leur air, qu'elles souhaitent du secours. Quand on le leur fait trop attendre, leur verdure durcit.

Au reste M. Dargenville qui figure dans l'*Encyclopédie*, pour les articles du Jardinage, n'y paroît pas extrêmement versé, comme nous aurons occasion de le remarquer encore, & comme il le prouve ici, plaçant la civette pour une troisième espece de ciboules, malgré la dissemblance qu'il y a entr'elles, dissemblance sensible à tous les yeux.

*De la Civette*, *Cepa scetilis*, *juncifolia perennis*. *Morison*.

DALECHAMP qui a donné une figure fort exacte de la cive ou civette, l'appelle *porrete*; mais elle est plus convenablement dite par Morison, *cepa scetilis*, *juncifolia perennis*. C'est un assem-

blage de petites bulbes qui poussent chacune des feuilles longues, fort menues, cylindriques & fistuleuses, comme celles de l'oignon. Elle en a l'odeur & le goût, avec quelque petite différence cependant : ce qui lui donne placé dans les fournitures des salades qu'elle anime ; elle les orne beaucoup aussi en certain temps par ses têtes fleuries qu'on y mêle, & qui sont bonnes à manger. Les feuilles servent encore à faire des omelettes de bon goût. On la multiplie en séparant les petites bulbes, non tous les ans, comme dit Saussay, dans son *Traité des Jardins* ; on ne doit pas non plus suivre le *Jardinier François*, quand il dit qu'on pourra laisser les civettes en leur planche tant d'années que l'on voudra : je me suis bien trouvé jusqu'ici de les faire un peu voyager de deux en deux ans, & de leur donner un nouveau domicile bien préparé.

Je crois que cette plante qu'on dit communément angloise, car on l'appelle assez en général *cive d'Angleterre*, peut être revendiquée par la Provence, y en ayant beaucoup dans les prés du Villars, proche d'Alos. J'en ai depuis un an seulement dans mon Jardin : elle est tout-à-fait semblable à la civette dite *d'Angleterre*, en ayant le même goût & le port extérieur, si ce n'est que les

---

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

feuilles font un peu plus délicées & moins liffes. Tournefort auroit-il cru cette différence assez remarquable pour en faire *cepa alpina, palustris, tenuifolia*? Ou pourquoi ne reconnoîtrions-nous pas dans les champs ces ancêtres de notre cive des Jardins? La culture peut l'avoir policée avec le temps, comme elle a policé tant d'autres plantes.

Il ne faut à celle-ci que des soins ordinaires, une nourriture médiocrement délicate & légère; elle se plaît à l'ombre. On la replante en Février & en Mars, à six pouces de distance: cela suffit pour qu'elle réussisse.

M. Dargenville lui trouve de la graine dans le *petit paquet de ses fleurs*; peut-être que cette plante, stérile en ce pays, l'est moins dans le sien. Cela se peut, s'il dit vrai.

#### De l'Échalote.

CETTE plante bulbeuse que Pline appelle *ascalonia*, du nom d'Ascalon, ville de Judée, sa première patrie, & que Mathiote nomme *cepa ascalonica*, est encore chez nous, comme chez les anciens, mise au nombre des oignons, quoiqu'elle en diffère à bien des égards. Elle est divisée en plusieurs fileules ou caïeux unis ensemble & portés sur un

même paquet de racines fibreuses, qui naissent autour du pied; ses feuilles sont comme celles de la civette, mais beaucoup plus grosses, creuses, longues; elles ont le même goût que l'oignon qui les porte; ce goût tient de l'ail & de l'oignon: ce qui lui donne un goût particulier, moins fort & plus agréable, qui ne laisse pas, comme les autres plantes, d'impression à l'haleine quand on en a mangé; ce qui lui est une prérogative particulière. D'Alechamp dit qu'on la nomme *appétit*, parce qu'elle l'excite: nom qui lui convient mieux qu'à la civette, à qui il est donné dans l'*Encyclopédie*.

Je ne lui ai jamais vu, non plus que M. de Combe, ni tige, ni fleur, ni par conséquent les semences que lui attribue M. Dargenville, qui en cela paroît n'avoir pas cultivé l'échalote, mais avoir, de son cabinet, parlé d'après Lemerî que M. de Combe relève. On le peut relever lui-même en ce qu'il appelle rocambole les tubercules d'une échalote qu'il nomme *échalote d'Espagne*. Puisqu'il paroît avoir lu Lemerî, il devoit, comme lui, dire qu'on appelloit *échalote d'Espagne* les fruits des aulx cultivés dans ce royaume, & non pas faire de la rocambole une espece d'échalote.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

Pline dit de les planter en Février ; M. de Combe & d'autres disent au commencement de Mars : ce qui ne differe pas beaucoup. Ici, je me conforme aux leçons de l'un ou de l'autre, selon le temps. Mais outre cette saison, j'en fais encore planter dans celle de l'automne, qui viennent fort bien.

L'endroit où l'on plante l'échalote dépend de l'arrangement & de la situation du Jardin ; mais à quelque part qu'on les place en bordures, ou en planches, il faut les planter à quatre pouces de distance, avec l'attention de ne les enterrer qu'à fleur de la superficie du terrain : encore faudra-t-il dans la suite les déchauffer un peu ; le génie de cette plante étant de faire mieux quand elle jouit de l'air avec plus de liberté : sur quoi le *Pere Labat*, dans la *Relation de ses Voyages aux Isles de l'Amérique*, dit  
 " que dès que les échalotes ont re-  
 " pris & qu'elles commencent à pouf-  
 " ser, il faut ôter la terre qui les cou-  
 " vroit, & ne laisser que la chevelure ;  
 " enterrées autrement, elles croissent  
 " comme des ciboules & ne produisent  
 " que des feuilles ; mais au contraire  
 " plus on a soin de les déchauffer,  
 " plus elles multiplient & grossissent :  
 " de sorte qu'une échalote en pro-  
 " duira douze ou quinze, & quelque-

» fois vingt dans une seule touffe ».

L'utilité de cette plante qui est employée fréquemment dans les cuisines, doit la faire multiplier dans les Potagers : on ne le peut que par le moyen des caïeux qu'on défunit, & qu'on plante comme il a été observé.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Le terrein qui leur convient le plus est un fonds léger, sablonneux & bon, sans fumier récent.

Quelques auteurs cependant disent, & l'expérience confirme que cette plante semble varier en goût, & ne pas se plaire constamment des mêmes mets : c'est pourquoi un Jardinier attentif la changera quelquefois de place, & éprouvera celle qui lui convient le mieux.

#### *De l'Ail.*

VOYEZ ce qui en est dit dans le mois de Février.

#### *Des Pois.*

QUE, pour faire valoir l'opulence de leurs Jardins, les uns grossissent le fastueux catalogue des plantes qu'ils possèdent; que, pour étaler dans leurs écrits une vaine ostentation de savoir, d'autres amplifient encore ces catalogues par des divisions & des subdivisions arbitraires:

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

pour moi qui cherche à simplifier les notions, & à rendre par-là plus facile la pratique, je ne distinguerai en especes de pois que celles qui m'ont paru avoir des caracteres propres & suffisamment distinctifs. Car de quoi sert-il d'ajouter de grands mots à de petites choses? ou de donner des noms nouveaux à des légumes qui ne paroissent les mériter qu'aux yeux de celui qui les baptise. Ces inutiles distinctions sont d'autant moins nécessaires ici, que les pois en général s'accoutument, à peu de chose près, de la même culture, & que tous pourroient être semés en pleine campagne. Ce n'est que pour les mieux faire connoître, que je vais caractériser les especes qu'on élève communément dans les Potagers, réservant pour la ferme les autres qui sont plus à son usage.

*Especes de Pois.*

Ces especes sont les *pois gourmands*, ou *goulus*, les *pois verts*, les *pois michaux*, ou *hâtifs*, les *pois à bouquets*, &c. Il y a d'autres pois encore que je passe sous silence, parce qu'ils ne font pour ainsi dire que curieux, comme le pois de merveille, le pois odorant de la Chine, ou qui n'ont sur les autres rien de bien singulier, ou d'avantageux, tels que

les pois à couronne & d'autres dont l'éloge des marchands m'avoit imposé, & que j'ai fait venir de Hollande, pour les oublier quand je les ai mieux connus. Tout particulier qui ne se pique pas de tout posséder, peut, sans trop de sobriété, se borner aux especes de pois que je mentionnerai.

J'en fais d'abord deux classes : l'une des pois sans parchemin, c'est-à-dire dont la cosse est bonne à manger, étant encore verte ; & l'autre de pois à parchemin, ou dont la cosse, telle en effet que du parchemin, est dure, coriace & ne peut être mangée.

*Pois gourmands, ou goulus, Pisum cortice eduli. Tournefort.*

LES pois de la première classe, appelés aussi pois gourmands, sur-tout en ce pays, different entr'eux par la hauteur de leur tige : les uns s'élevent, les autres restent nains ; par la couleur du grain, ceux-ci sont blancs, ceux-là sont gris ; par la couleur des fleurs, sur les uns elles sont blanches, & rouges sur les autres ; la largeur de la cosse forme de même une différence qui sert à les distinguer encore : de sorte que ces variétés établissent sous mes yeux cinq especes, pour m'énoncer selon le langage ordinaire des Jardiniers.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Le pois gourmand dont le grain est blanc, inégal & de médiocre grosseur, a la fleur blanche, & sa cosse assez grande; il s'éleve à cinq ou six pans de hauteur. C'est le plus généralement cultivé: il est assez fertile, quand il fait bien.

La seconde espece a de même la fleur blanche, s'éleve comme la précédente, porte quelque peu moins; mais sa cosse considérablement plus ample, meilleure & plus belle dédommage bien de ce qui peut lui manquer du côté de l'abondance du fruit; sa hauteur a quelque chose de moins aussi, que dans la premiere espece.

La troisieme fleurit en rouge, s'éleve pour le moins autant que les autres, fruité beaucoup & donne des cosses fort amples; le pois est rougeâtre en partie, & en partie verd, tiqueté de points violets & gros.

*Pois nains*, Pisum humile, caule firmo.  
*Tournefort.*

LA quatrieme & cinquieme espece font les pois nains: j'en ai de blancs, de gris, ou d'un rouge verdâtre & tiquetés. Ceux à grains blancs portent des fleurs blanches, & les gris fleurissent en rouge; la touffe des deux reste basse, arrondie, & donne des cosses plus pe-

tites que les trois premières : l'avantage de celles-ci n'est point la frivolité, car elles chargent peu ; mais les plantes tenant moins de place sont plus aisées à garantir de l'intempérie des saisons, par la bassesse de leur taille : ce qui les rend préférables pour certaines expositions ; elles sont aussi moins sensibles aux froidures.

Tous ces pois sont bons à manger au gras & au maigre, avec l'attention d'en ôter exactement les filets ; on les sert non seulement avec leur cosse, (ou, comme l'on dit, en plateau) mais encore en grains verts ; quand ils sont d'une grosseur plus avancée, & secs après leur maturité : ce qui est propre aux cinq especes, mais inégalement ; car les deux dernières des pois nains, dont la cosse est bonne à manger tant qu'ils restent francs, dégènerent quelquefois, si on n'a pas soin d'en renouveler les semences : en ce cas leur cosse durcit, & alors il les faut égrainer ou écosser, pour n'en servir que les grains, ou cueillir les plateaux encore bien tendres.

Le renouvellement des semences que l'on échange avec des correspondants d'un commerce sûr, & qui se trouvent dans certains éloignements, le renouvellement, dis-je, qui est très-utile pour conserver les especes de pois, ainsi

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

que des autres légumes dans leur vraie nature, n'est pas cependant la seule précaution à prendre. Il faut encore avoir une exacte attention de ne point trop approcher les unes des autres, moins encore de confondre ensemble les especes. Car depuis l'utile découverte des effets que les germes fécondatifs de quelques fleurs produisent sur d'autres fleurs, ce seroit un vrai pyrrhonisme que de ne pas croire qu'un mélange de poussieres différentes altere la qualité des semences, & occasionne souvent dans le regne végétal, comme dans le regne animal, des monstres, ou des productions bâtardes & dégénérées. C'est à ces agents qu'on doit, sur-tout, attribuer ce changement par lequel on voit dégénérer en peu de temps une plante au point d'être méconnoissable, & de perdre tous les avantages de sa famille; ou par un effet opposé de s'ennoblir au dessus d'elle. Ce dernier succès cependant qui arrive quelquefois dans les parterres, est plus rare dans les Potagers. Au reste cette leçon m'a paru trop importante, pour ne pas la répéter, & j'espère qu'un lecteur intelligent ne l'oubliera plus pour son profit.

*Pois à parchemin.*

LES pois à parchemin peuvent être divisés

divisés comme ceux de la première classe, en pois verts & en pois blancs; parmi les premiers, je compte les pois normands & les pois d'Angleterre.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Pois normand.*

LE pois normand est de forme carrée, d'un verd blanchâtre & fort gros; il est tendre & moëlleux; mangé en verd & en sec, il est également bon, & rend plus en purée qu'aucune autre espèce, ayant la peau extrêmement fine. Il ne fruite pas beaucoup, c'est son défaut; on le sème depuis la fin de Mars jusqu'à la St. Jean. Plus tard, la fleur coule, & l'on n'en retire rien; les premiers semés rendent beaucoup plus que ceux des secondes semences. Ils demandent une bonne terre.

*Pois d'Angleterre.*

LE pois d'Angleterre nous vient du pays dont il porte le nom, & n'est pas encore bien commun, il est très-gros, uni, un peu ovale, d'un verd blanchâtre, & parfaitement bon soit en verd, soit en sec, pour les purées; il s'éleve assez haut, fournit depuis le pied jusqu'à son extrémité; il fait la cosse grosse & pleine, sans qu'aucune fleur manque.

Il s'accommode d'une terre un peu forte,  
& vient en diverses saisons.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Pois verds.*

LES pois verds qui sont d'un tiers plus petits, je les ai reçus de Flandres: ce qui me fait leur en conserver le nom, quoique j'en aie depuis gagné de parfaitement semblables, & produits bien positivement de la premiere espece blanche des gourmands. On en fait le même usage que du gros pois normand en cosse, en verd, ou sec.

*Pois michau.*

LE pois michau est un de ceux qui fournit sa carriere en moins de temps, & qu'on préfere aux autres du côté de Paris, par sa primeur, qui est là d'une plus grande conséquence, qu'en ce pays, où d'ailleurs je n'ai pas trouvé qu'il l'emporte de beaucoup sur le pois sans parchemin de la plus grande espece, quand celui-ci est semé sur une cõtiere au pied d'un mur qui ait le midi. Il a de plus sur le pois michau l'avantage de charger beaucoup, tandis que ce dernier souvent n'a qu'une cosse à chaque bouquet: encore faut-il arrêter les tiges aux premieres fleurs, afin

qu'elles nouent. Ce pois est blanc, rond, uni, assez gros, fort tendre & sucré, quand il est mangé en verd.

Ce pois sert pour le printemps, l'automne & tous les mois de l'année; & s'il en falloit croire M. de Combe, il donne du fruit en six semaines, du jour qu'on le sème, quand c'est en bonne saison. La terre douce lui convient mieux qu'aucune autre, & dans les sables même les plus arides il se soutient; mais dans les terres froides & humides, il est sujet à languir & à pourrir. Il ne s'éleve qu'à la hauteur de deux ou trois pieds. Les pieds qui s'élancent au-delà, ont ordinairement dégénéré; on en est plus sûr encore, quand leurs fleurs ne se montrent pas en même temps que les fleurs des autres plantes.

*Pois baron.*

LE pois baron inférieur au pois michau, en d'autres provinces, est dans celle-ci, à-peu-près, de même valeur; ses fleurs sont pour la plupart utiles, sa cosse est fort petite, ainsi que son grain. Il donne abondamment dans les étés chauds, n'étant pas sujet à nuiler, comme bien d'autres. Il s'éleve à la hauteur du pois michau.

K ij

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Pois à cul noir.*

LE pois à cul noir que je range à côté des deux dernières especes, & qu'on nomme ainsi à cause de la tache noire qu'il porte sur son germe, ne differe pas beaucoup du précédent en qualités; comme lui, il est hâtif, il s'éleve davantage, il fournit abondamment, & est fort bon employé verd ou sec, dans les purées. On ne doit commencer à le semer qu'à la fin d'Avril, en Mai, jusqu'au commencement de Juin: plutôt ou plus tard, les brouillards ou la chaleur le font nuiler.

*Pois de tous les mois.*

LE pois de tous les mois que je confonds avec le quarantain, est bon, hâtif, & occupe la scene potagere, une grande partie de l'année, d'où il tire son nom. Dans les meilleures expositions de cette province, comme à Hieres, on le seme dans le mois d'Août pour en avoir à manger bien avant dans l'automne, & quelquefois tout l'hiver, quand le froid n'est pas extraordinairement rude. Il demande des soins variés, relativement aux saisons. Si l'on coupe ou cueille les cosses, à mesure qu'elles sont en état,

c'est un moyen de faire durer la récolte, pourvu qu'on n'endommage pas les tiges. On ne mange en verd que le grain qui est petit, rond & blanc.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Pois goulus.*

Ce sont là les pois le plus d'usage dans nos Jardins, où j'en fais semer de trois en trois semaines, depuis Février jusqu'au milieu de Juiller. De tous, aucun ne réussit mieux ici que le pois goulu à large cosse; il donne son fruit & de meilleure heure, & en plus grande quantité que les autres, sans excepter le michau & le baron, que je ne néglige cependant pas, soit pour me les conserver, soit pour les placer à des endroits que je veux ne point trop couvrir; car ces dernières especes ne s'élevent point autant que les pois goulus, mais plus que les nains: elles ont au surplus l'avantage de mieux résister à la chaleur de l'été qui ruine souvent les autres.

Après avoir ainsi fait connoître en particulier les especes de pois dont je fournis mon Jardin, je vais dire ce qui regarde leur culture.

*Culture des Pois.*

Ce qu'on doit observer, c'est que les pois en général demandent une terre bien ameublie par différents labours,

grasse, mais non fumée récemment, nouvelle pour eux, c'est-à-dire où il n'en ait été semé que de loin en loin. J'ai plus d'une fois vu des planches entières avorter, sans autre cause apparente, que d'avoir été ensemencées de pois, quelques années de suite; & je ne les ai vu, au contraire, nulle part si bien prospérer que dans des terres neuves, ou depuis peu défrichées. Car ce légume avide d'engrais, s'accommode mieux des sels naturels de la terre, que de ceux qu'on lui substitue, & languit, quand il les a épuisés.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Les pois élevés dans des terres sablonneuses sont plus hâtifs, & cuisent mieux que ceux qui croissent dans les terres fortes.

Le pois se trouve bien des arrosesments, il porte plus de fruit, & du fruit plus tendre, quand on lui en donne au besoin; il souffre cependant assez d'en être privé, quand il n'y a pas été accoutumé dès le commencement.

Suivant l'emplacement & la saison, on sème les pois au plantoir, ou à sillons le long des murs, à des côtières, ou en plein air: quelle que soit la façon dont on use, le grain doit n'être enterré que de deux ou trois pouces. Si l'on doit semer en terrain sec, ou durant une grande chaleur, ou enfin pour

gagner du temps, on peut mettre tremper dans l'eau pure, ou dans quelque liqueur préparée, les pois pendant deux jours, & les tenir ensuite trois ou quatre en lieu chaud pour en accélérer la germination. Quant à l'arrangement des grains entiers, on y procède encore de plusieurs manières. Lorsque les pois sont petits, on les sème à touffe, trochet, ou bouquet, c'est-à-dire quatre ou cinq ensemble, parce que leur force réunie leur sert à percer mieux la terre qui les couvre, & on espace ces touffes à-peu-près de douze pouces. Lorsque les grains sont gros, on les sème seulement deux à deux, espacés de huit pouces, ou seuls à seuls, de quatre pouces. Pour donner la préférence à l'une de ces façons de semer, je dirai que la première est plus favorable à la sortie des grains, & que les autres les mettent plus en sûreté contre les animaux qui veulent les enlever, en ce qu'ils échappent mieux à leurs recherches.

On peut encore observer en général d'espacer chaque espèce, eu égard au terrain qu'elle occupe; ainsi le gourmand commun, le cul noir, le pois normand, demandent d'être semés un peu dru, parce qu'ils ne font qu'un seul montant: ceux qui fourchent beaucoup, doivent être mis plus au large. On se réglera

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

sur ce que l'expérience & la force du terrain auront fait connoître là-dessus.

*Arrosemens.*

LE hâle de Mars desseche quelquefois les terres, sur-tout celles des côtières & des ados, au point que les plantes ont besoin d'être secourues : il faut en ce cas les arroser d'une eau dégourdie au soleil, dans laquelle on peut même mettre infuser quelque peu de fiente de pigeon ou de volaille. Les arrosemens doivent se donner dans la matinée, & non dans le gros du jour : plus ils sont tenus dans une fraîcheur modérée, plus ils grossissent, & plus ils sont tendres.

*Pois à remplacer.*

CEUX qui recherchent autant l'agrément des yeux & la propreté, que le profit, élèvent en quelque lieu sûr, comme une pépinière, des pois dont ils regarnissent les places vuides de ceux qui ont manqué. Leur reprise est très-facile.

*Des Pois en général.*

DES réflexions sur la culture des pois peuvent servir de règle avec des égards,

variés plus ou moins, suivant le pays, l'exposition des Jardins, & la bonne volonté des Jardiniers. Ils choisiront au surplus l'espece la plus propre à la qualité de leur terre : ce qu'ils connoîtront par des expériences réitérées, commençant d'abord à semer toutes les especes de pois qu'ils pourront recouvrer, pour se borner ensuite à celles qui les contenteront le mieux. Ce qu'on peut désirer au-delà de ce que je viens de dire, se trouvera dans les mois suivants.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Feves.*

LES feves qu'on semera à présent, sont pour succéder aux premières. On donne un binage aux plantes qui en ont besoin : voyez le mois d'Octobre.

*Des Chervis.*

C'EST encore le temps de les semer & replanter : voyez ce qui en est dit en Janvier & Février.

*Des Raiforts.*

LES raiforts semés dans le commencement de ce mois, seront bons en Mai. Pour en devancer la récolte, on pourroit encore semer des hâtifs & sur couche,

K v

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

avec moins de soins cependant que n'en ont exigé les semences précédentes : en ce pays même nous semons hardiment en pleine terre l'espece commune , qui donne assez souvent à foison dès la fin d'Avril. On en jette aussi des graines à claires voies dans les planches qu'on dresse en ce temps , telles que celles des oignons, des choux , des épinards : ils y viennent fort bien , pourvu qu'ils ne soient pas suffoqués par les autres plantes étrangères ; que la terre leur convienne , & que les arrosements ne leur soient point refusés au besoin ; si quelqu'une de ces conditions leur manque , ils se chargent de feuillage aux dépens de la racine , & montent en graine de nulle valeur.

*Qualité de la terre convenable au Raifort.*

LA terre qui lui plaît le plus , est la légère , sans néanmoins être maigre ; celle qui tient plus du sablon que de l'argille ; celle qui a du fond bien ameublie par les labours , & amendée à l'avance avec du fumier qui ne soit pas grossier. Quant aux arrosements , ils ne sauroient être trop fréquents , sur-tout à mesure que la saison s'échauffe.

Dès que le temps paroîtra sûr , on

DU POTAGER. 227

pourra replanter en lieu convenable les raiforts gardés en serre pour grainer. Si l'on n'en avoit que des nouveaux, ou de l'année, on renvoie leur plantation au mois prochain, où l'on expliquera le soin qu'on en doit prendre.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Petit Radis noir.*

OUTRE les radis blancs & petits qui sont pour tous les mois, en celui-ci on sème le *petit radis noir d'été*, dont la chair est plus ferme & plus sèche, avec un goût de noisette qui le fait préférer à d'autres. Sa peau est tout-à-fait noire. Cette espèce n'est pas commune.

*Petit Radis gris.*

CE radis pour la figure ressemble au petit radis blanc & long du mois précédent; il a moins d'eau & le goût plus relevé. Sa peau est grise, sa chair blanche, la forme allongée; bon à semer tout l'été, avec les soins convenables.

*Radis pour grainer.*

DANS ce mois on replante en plein air les deux espèces de gros radis d'hiver destinés à grainer, & qu'on avoit dans la serre. Ces espèces réussissent mieux,

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

& donnent de meilleure graine, ainsi gardées. Quant aux autres radis d'été, on peut en faire grainer des premiers venus, ainsi qu'il est dit des raiforts, puisque les radis sont des raiforts eux-mêmes, ou du moins de la même famille.

*Épinards.*

ON sème des épinards pour n'en pas manquer; mais comme leur durée est courte, il faut en semer moins, & en semer deux fois le mois jusqu'en Août. Il ne faut pas les laisser manquer d'eau, si l'on desire des productions bien conditionnées. On en jette la graine dans des planches, qui, quoique garnies d'autres plantes, peuvent encore être chargées de celle-ci, eu égard à sa courte durée. Celui-là n'aimoit point trop cette plante, qui dit en ce mois: on attend le mois d'Août pour semer les épinards\*.

*Persil*, Apium hortense, seu Petroselinum vulgè.

DANS le cas où le persil qu'on a semé en Janvier manqueroit de lever par quelque obstacle, on en resème pour en avoir de printanier. Si la disette le faisoit

\* L'Ecole du Jardinier Fleuriste, pag. 422.

regretter, on en semeroit sur couche, pour le hâter davantage; mais cela arrive rarement, y ayant peu de plantes qui aient plus de bonne volonté que le persil, & qui soient si peu casuelles.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*De la Poirée, Beta alba, vel pallefcens.*

CETTE plante qui est à-peu-près annuelle, est utile par son produit presque de tous les mois: ce qui a fait dire à un auteur (1) que cette Potagerie tient rang entre les nécessaires & notables du Jardin, pour son utilité, pour son facile accroissement, pour sa longue durée (2). Elle porte encore les noms de bette, de blette. Charles Etienne lui donne encore d'autres noms qui de son temps avoient cours en certains pays (3); mais les deux premiers sont les plus usités: je n'en fais cultiver que deux especes, la *poirée blonde*, ou bette blanche, & la *poirée à cardes*. La semence de la première en produit quelquefois de couleur verte, ou rougeâtre: variétés qui devant être rejetées, le seront

(1) Olivier de Serres, 644. in-8.

(2) Selon cet auteur, on appelle la *poirée*, *poirée de la iote des Romains*, à cause que les Romains avoient fait la découverte de cette plante, des *lombardettes*, la *réparée*, &c.

(3) *Pradium Rusticum*, page 75.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

de même ici. J'admets pourtant dans la seconde espece, ou cardes à poirée, une différence de couleurs, y en ayant d'extrêmement blondes & des à demi-vertes: distinction caractérisée en ce que les blondes sont plus délicates & que leurs côtes sont plus larges, au lieu que les demi-vertes, moins parfaites quant à leurs qualités, ont cependant celles de mieux résister aux gelées.

*Culture des Poirées.*

LA culture de la poirée n'engage à rien au-delà des soins qu'exigent toutes les autres plantes potageres. Tout sol bien labouré & gras lui convient. On la sème au mois de Mars dans les terres légères, & en Avril dans les terres fortes; quelques Jardiniers jettent la semence à la volée: ce qui n'est point bien; de plus avisés sèment par rayons, & y trouvent la commodité de cerfouir aisément leurs plantes, & de recueillir les feuilles des unes, sans endommager les autres.

*Comment cueillies.*

Dès que les jeunes poirées ont pris un certain accroissement, ce qui est l'affaire d'environ six semaines ou deux mois, on peut s'en servir: on coupe à

fleur de terre, sans toucher au cœur, les feuilles qui seront bientôt remplacées par de nouvelles. Quand on a donné à ces feuilles le temps de devenir plus fortes, au lieu de les couper pour l'usage journalier, comme dit M. l'Abbé Pluche, on se contente d'éclaircir les plus larges en les tirant de côté, & non directement. Celles qui restent au milieu se fortifient par ce retranchement, & deviennent bonnes à leur tour. Ces récoltes se multiplient, suivant qu'on se les procure par des labours donnés après chaque cueillette, & par des arrosements fréquents, si l'on veut que les feuilles ne deviennent point dures & seches; c'est encore une pratique utile d'ajouter quelque peu de terreau sur la plante, chaque fois qu'on la laboure. Avec ces soins on peut se passer de resemer cette plante dans les mois d'été, sous prétexte d'avoir des feuilles plus tendres. Les plantes semées en Mars & Avril, comme on a dit, en fournissent de bien conditionnées jusqu'aux fortes gelées, & se raniment au printemps, si on a fait alors pour elles ce qu'on a observé en Février. Elles continuent ensuite à donner du profit jusqu'à ce qu'elles montent en graine: temps auquel la poirée nouvelle vient succéder à l'ancienne & la remplacer.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

J'ai de même reconnu l'inutilité d'en semer en Août ou Septembre, pour tirer de cette pépinière du plan hâtif pour le renouveau : c'est à pure perte qu'on le sème de l'hiver, car on n'en tire pas un produit plus prompt que des vieux pieds ; ces jeunes plantes montent en graines tout aussi-tôt, & on n'est pas plus avancé de semer sur couche. Qu'on soigne exactement les vieilles plantes, elles fourniront assez, & assez constamment.

*Poirées pour grainer.*

ON réserve pour graine les pieds les plus francs & reconnus pour tels à la couleur. Comme les tiges s'élancent & montent à la hauteur de quatre ou cinq pans, il ne faut pas manquer de les fixer à des échelas qui les soutiennent, sans quoi le vent les renverferoit, ou les couperoit.

*Poirées à cardes, Beta lato caule.*

LA poirée à carde ne demande point une culture différente. Tout ce qu'elle exige de particulier, c'est d'être espacée plus au large, attendu que n'en mangeant que les côtes, on les laisse croître plus long-temps : ce qui les fait occuper davantage de terrain. J'en ai eu dont les

côtes avoient six pouces de large, un quart de pouce d'épaisseur, & qui étoient longues d'un pan & demi.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Poirées à transplanter.*

SOIT la poirée blonde, soit les poirées à cardes, elles ne se multiplient que de graine. Quand celles qu'on a semées ont déjà six feuilles, elles sont en état d'être transplantées: pour cela on rogne la moitié de leurs feuilles & le bout de la racine, après quoi on les distribue par sillons, ou en bordure, à la distance de huit pouces pour les blondes, & de douze ou quinze pour les poirées à cardes. C'est assez de cet éloignement, & le Jardinier François qui le fixe à quatre pans, ménage peu le terrain. On peut encore laisser en place la poirée sans la replanter, sur-tout la blonde ou blanche, qui a été semée à la volée; il suffit qu'elle soit sarclée, binée & arrosée au besoin.

Quoique par goût, & pour éviter trop de longueur, je n'aime point à critiquer, je ne puis ici m'empêcher de dire que je ne comprends pas ce que j'ai lu dans l'*Encyclopédie*, au sujet des cardes poirées: ce ne sont que les pieds de poirée replantés en planche qui poussent, y est-il dit, de grandes fanes, ayant dans

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

le milieu un corou blanc & épais, & ce corou est la véritable carde qui sert aux potages & aux entremets; on les cultive comme les artichauts. Je n'ai jamais vu de ce corou; mais M. Dargenville, auteur de cet article, en a-t-il jamais vu lui-même? ou s'est-il pourvu de lunettes que d'autres n'ont pas?

*De la Betterave*, Beta rubra, radice rapa.

LA betterave, italienne d'origine, dont les Botanistes ne font qu'une famille avec la poirée, a avec elle quelque ressemblance & des différences très-réelles. La ressemblance se trouve dans la forme des feuilles, quoique les unes soient blondes, & les autres d'un rouge-violet plombé, plus encore dans les tiges & la graine dont le discernement n'est pas aisé; la graine de la betterave est néanmoins un peu plus grise. La différence essentielle naît des racines. On mange les feuilles de la poirée & l'on en rejette la racine; & la racine de la betterave est seule d'usage, à l'exclusion des feuilles. Quand cette racine, qui est formée en navet, fait bien, elle a quelquefois de cinq à six pouces de diamètre, sur plus d'un pan de longueur; elle est d'un beau rouge par dedans &

grisâtre par dehors. La différence de couleur constitue les deux especes de betteraves que je connois, & que je fais cultiver.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Especes de Betteraves.*

LA betterave rouge est la plus connue; sa bonté dépend beaucoup de la qualité du terrain où elle croît, dont elle prend aisément le goût, étant plus ou moins fade, ou relevée, douce ou âcre, & rude, suivant qu'elle se plaît dans un Jardin.

La betterave blanche, très-peu commune en ce pays, est de même, quoique un peu moins susceptible des impressions du fonds; elle est sujette encore à dégénérer en couleur, prenant quelquefois des nuances rouges, sur-tout à l'extérieur qui ordinairement est gris-blanchâtre: ce qui altere quelque peu sa qualité. Mais quand elle est bien exempte de ces défauts, elle est plus tendre & plus délicate que la rouge: je ne fais si sa rareté contribue à la faire estimer & à lui trouver une saveur particulière qui plaît à bien des gens.

*Terre qu'elles demandent.*

L'UNE & l'autre de ces especes demandent comme toutes les autres

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

plantes dont on mange la racine, une terre grasse & labourée bien profondément. Si ces attentions manquent, celles-ci au lieu de pivoter & de produire une belle rave, elles fourchent, se divisent en branches, deviennent marbrées intérieurement & filandreuses.

*Quand les semer, & comment les transplanter ?*

Nous semons la betterave dans ce mois-ci. Attendre celui de Mai, comme dit l'*Ecole du Potager*, seroit un retardement préjudiciable à sa croissance. La perte de quelqu'une qui peut monter, n'est pas un objet qui doive arrêter. On en forme assez communément des planches entières semées en sillons : elles réussissent cependant mieux, mises en bordure, le long des planches sur-tout du côté où coule l'eau. Cette humidité & l'air plus libre dont les betteraves jouissent, les conduisent à perfection. On fait avec le plantoir des trous profonds de deux pouces, &c. l'on y jette deux ou trois graines. Si toutes levent, on arrache en son temps les superflues.

Si l'on a semé à sillons, dès que le jeune plant a cinq ou six feuilles, on l'éclaircit, mais à reprises & point tout à la fois, afin de laisser à celles qui

doivent ne rien valoir, le temps de se déclarer. La dernière fois qu'on y revient, il faut laisser entre chaque plante restante, à-peu-près un pan de distance.

On ne doit point prodiguer ce qu'on arrache en éclaircissant, on choisit les racines les mieux colorées, bien droites, & sans divisions; on les replante dans des trous faits avec un plantoir, de la profondeur des racines dont on ne tranche rien; on a soin de les placer de façon qu'elles ne se replient point, & qu'elles soient enterrées jusqu'au collet: cette transplantation n'est point aussi instructive que le veut bien dire l'*Ecole du Potager*. Je pourrois lui opposer le *Jardinier François*, mais je ne cite que mon expérience d'après laquelle je parle. Le surplus de sa culture ne diffère point de celle des autres plantes du Jardin; tout ce qu'elle peut avoir de propre, c'est de ne souffrir au pied ni une trop grande abondance de feuilles, ni aucune feuille sèche ou pourrie.

#### *Des Cardons.*

Après le milieu de ce mois on sème les cardons en pleine terre. Notre façon est d'en faire des planches où ils croissent sans les replanter. On les sème à sillons, distants l'un de l'autre au moins de deux

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

ans & demi, & pour profiter le terrain, on remplit cet espace d'un rang à l'autre, de choux, de raiforts, de radis, de laitues, d'épinards, ou l'on y sème telles autres plantes qui ne doivent pas y demeurer long-temps, pour ne point embarrasser les cardons. On en met deux ou trois graines ensemble, & à demi-pan de distance des autres, sauf à arracher les furnuméraires en son temps. Pourquoi perdre inutilement la semence, si elle est bonne, & mettre cinq ou six grains, comme dit la Quintinie, quand deux ou trois suffisent & peuvent d'ailleurs contenter? Pallade veut que les graines soient semées debout, sans quoi, dit-il, les plantes qui poussent étant renversées viennent mal. Cet auteur parle assez bien des cardons, à cela près qu'il conseille de les semer durant le croissant de la lune, & de faire tremper la graine durant trois jours dans de l'huile de laurier & diverses autres liqueurs balsamiques\*.

La terre doit être bonne d'elle-même & bien préparée, soit par de profonds labours, soit par un amendement convenable, si l'on veut avoir des cardons bien conditionnés; car étant gros ils dépensent beaucoup, & exigent par conséquent plus de nourriture.

\* *De Hortis*, tit. 9. pag. 311.

*Des Haricots.*

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

ON peut dans ce mois aventurer le semis des haricots, pour en avoir de bonne heure en fruit. Les especes les plus propres à cette hâiveté, sont le petit haricot blanc, hâtif, & le rouge hâtif: ils ont tous les deux à-peu-près la même célérité de progrès; ils réussissent lorsque le froid ne reparoit plus, quand il s'est une fois retiré; si au contraire il vient furtivement les ruiner après qu'ils ont paru, ce n'est après tout que la semence qu'on perd, & le risque auquel on l'expose n'est ni assez certain, ni assez considérable pour arrêter le Jardinier qui cherche à se donner la satisfaction d'avoir des haricots bons à manger, trois semaines ou un mois avant ses collegues moins hardis.

Ces deux haricots hâtifs que nous avons ici, donnent du fruit dès l'entrée de Juin. La cosse est bonne à manger, lorsqu'elle est encore tendre. Il y en a une troisième espece qu'on appelle *haricots quarantains*, qui se sement de bonne heure aussi, & qui ne sont mangeables avec leur cosse que dans leur première tendreté; car en croissant cette cosse devient très-rude, & il n'y a alors que le seul grain qui soit d'usage.

Ce dernier haricot que nous appellons  
 MARS. *phaseoles*, est gris de lin, jaspé de noir;  
 Chap. I. la couleur a souvent varié ici, le fonds  
 Conduite tantôt blanc, tantôt jaunâtre, mais  
 du Potager. toujours jaspé. Voyez le détail de la  
 culture en Mai.

*Artichaut, Cinara hortensis.*

DANS les premiers jours de ce mois  
 on commence à ouvrir à demi les buttes  
 qu'on a faites en automne autour des arti-  
 chauts, c'est-à-dire qu'on déchauffe en  
 partie leurs pieds, on ne le fait point tout  
 à la fois, par la crainte du retour de  
 quelque gelée tardive, & pour accou-  
 tumer par degrés ces plantes à l'effet  
 de l'air dont on les avoit privées; ce  
 n'est qu'à la fin du mois qu'on leur rend  
 une entière liberté. Lors de cette secon-  
 de reprise, on abat totalement le ter-  
 rein amoncelé, on dégage les feuilles  
 qu'on avoit liées, on en ôte toutes les  
 couvertures, si la dureté de l'hiver y  
 en avoit fait mettre. Cela fait, on  
 creuse autour de la souche pour en ôter  
 tout ce qu'il peut y en avoir de mort,  
 de sale, ou de superflu: par ce superflu  
 j'entends les feuilles ou œilletons dont  
 le trop grand nombre nuiroit au produit  
 qu'on se promet. L'usage ordinaire est  
 de n'en laisser subsister que trois aux  
 plantes

plantes qui sont en bon état, & placées  
 avantageusement; deux, quand elles  
 ont un peu de force, & une seulement,  
 si elles sont épuisées. Dans le cas opposé,  
 si les plantes sont bien en force & d'une  
 vigoureuse jeunesse, on peut leur donner  
 jusqu'à quatre œilletons à nourrir. Mais  
 quelque nombre de pieds qu'on conserve,  
 ils doivent être espacés, les uns des  
 autres à une telle distance, qu'ils ne  
 s'embarassent point entr'eux, & ne se  
 volent pas leur subsistance; ils doivent  
 encore prendre leur naissance du bas de  
 la souche, car ceux qui sont à fleur de  
 terre prospèrent moins.

Cette façon de décharger les arti-  
 chauts demande outre cela bien des  
 attentions que le plus grand nombre  
 des Jardiniers négligent, elles ne sont  
 pas néanmoins indifférentes au succès;  
 ainsi l'on ne doit pas y procéder incon-  
 sidérément & avec précipitation. Ayant  
 écarté toute la terre qui couvroit les  
 racines, on commence par choisir & à  
 destiner les œilletons qui doivent être  
 conservés; on enlève les anciennes tiges  
 qui ont fructifié, s'il s'y en trouve en-  
 core qui n'eussent pas été détruites après  
 la récolte; on enlève tout ce qui est  
 mort ou sec, non en l'arrachant de  
 force, comme plusieurs mal-avisés ont  
 coutume de faire, mais on le coupe avec

Tome II.

L

MARS.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

une serpette bien affilée. Manquer à ces égards, qui sont dus aux œilletons réservés, c'est leur causer plus de préjudice qu'on ne pense; on les ébranle, on les déracine, on leur occasionne des chancres que la pourriture des parties lacérées produit.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

L'abattis des rejetons à supprimer, exige les mêmes attentions: au lieu de les tirer brusquement, il les faut couper ni trop près, ni trop loin de la masse; le trop près nuirait au montant, & le trop loin faciliteroit la reproduction de nouvelles filleules préjudiciables au fruit. Les plaies que la serpette fait au maître-pied, lui sont bien moins sensibles que la brutalité du Jardinier mal instruit, qui ne se sert que de la pioche ou de la main; elle est cause des meurtrissures contagieuses au reste de la famille.

A mesure qu'on a fini d'opérer ainsi, on recouvre exactement la plante opérée, pour ne pas laisser éventer les racines, à qui l'on peut donner quelques poignées de bon terreau, ou même de crottin de brebis. Le gros fumier qui servoit de couverture, on le répand sur la terre, & on donne à toute l'artichaudière un bon labour qui cache ce débris des couvertures, & on l'amende en total, suivant le besoin.

Les ceilletons ou filleules qu'on re-  
tranche, ne sont point à rejeter sans  
triage, on y choisit les mieux condi-  
tionnés en taille & en racines, pour de  
nouvelles plantations, ou pour regarnir  
les endroits vuides, ainsi qu'il sera dit  
sur la façon de planter.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

Les plantes moyennes, pourvu qu'elles  
aient au moins quelques filets de racines,  
servent à former des pépinières utiles de  
plus d'une façon. Elles fourniront au  
besoin des plançons tout grandis, dont  
les uns sont destinés à regarnir les places  
vuides, & les autres à donner du fruit  
hors des temps ordinaires. Comme la  
reprise de tout ce petit peuple n'est pas  
généralement assurée, on le plante à  
rigoles, ou raies dans une place bien  
préparée, laissant l'espace d'un pied,  
d'un ceilleron à l'autre, & l'on en met  
deux ensemble, sauf d'arracher la moi-  
ndre après une reprise sûre. Pour les aider  
à reprendre, on les arrose, & on les  
soigne exactement jusqu'en Juin où il  
sera parlé de leur usage.

Le restant du triage, le fretin, ou  
rejetons mal conditionnés, est porté à la  
garenne pour les lapins, ou aux vaches.

*Artichauts à semer.*

Si au lieu de multiplier les artichauts  
de plant, quelque raison oblige de le

faire par semence, on peut consulter le mois d'Avril.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Oseille, comment multipliée? Acetosa.*

L'OSEILLE se multiplie de semence, & en partageant les vieux pieds, qu'on veut reproduire, en éclats ou pieces qui deviennent autant de nouvelles plantes. Tout ce mois est un temps propre pour la plantation; mais pour le semis, il ne doit se faire que vers la fin, & depuis lors jusqu'au mois de Septembre. Le plus sûr cependant est de ne semer qu'à la fin d'Avril ou de Mai; mais si l'on veut semer en Septembre, que ce soit en son commencement, afin que le jeune plant ait le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'hiver. Dans ce temps & dans les autres il faut semer fort dru la graine, car routes ne sont pas fertiles, & il s'en perd beaucoup.

Comme multiplier & renouveler l'oseille par éclats, est une façon plus prompte, c'est la nôtre ici; il peut cependant arriver qu'on en veuille semer, on peut alors voir dans le mois prochain la façon de s'y conduire.

*De la Patience.*

LORSQU'ON veut élever la plante appellée patience, *lapathum hortense lati-*

*folium*, C. B. Pin. 115. *lapathum majus*,  
*sive rhabarbarum monachorum*; J. B. ne  
 l'ayant point encore, on peut commen-  
 cer en ce mois à la semer, & continuer  
 dans les suivans durant tout l'été; mais  
 si l'on a déjà des plantes, & qu'on  
 veuille les multiplier, on les divise, &  
 on met en terre les éclats; ils viennent  
 fort bien en tout terrain, mais mieux  
 encore en celui qui est frais & gras.  
 Voyez en Août les caractères & les  
 qualités de la patience.

La Quintinie dit que *la patience est,*  
*à proprement parler, une espece de fort*  
*grande oseille.* La maniere de l'élever  
 est entièrement semblable à celle de  
 l'oseille.

#### *Asperges à semer.*

SI quelqu'obstacle n'a pas permis de  
 semer plutôt des asperges, on est encore  
 à temps de le faire pendant ce mois.  
 Mais si au lieu de cette voie, qui est  
 tardive & coûteuse à la patience du  
 Cultivateur & du Maître; si, dis-je,  
 on veut en employer une plus abrégée  
 & sûre, on plante des pattes ou racines,  
 & l'on y procède comme l'on va dire.

#### *Façon de planter des Asperges.*

D'ABORD cette façon dépend de  
 la nature du fonds destiné à cette

plantation, car on doit se conduire différemment dans une terre légère & sablonneuse, que dans une terre forte & humide : ce qu'on expliquera en observant les soins particuliers que chacune de ces terres demande dans l'opération.

*Comment planter en terre légère?*

Si la terre est légère ou commune, comme dans un Potager, après que les grands froids sont passés, & par un temps doux, on creuse des fossés dans l'emplacement destiné aux asperges; ils doivent avoir deux pieds de profondeur & trois de largeur, sur une longueur à volonté. La terre qu'on retire en creusant, doit être jetée sur le terrain qu'on laisse entre les fossés, qu'on nomme les *ados*, & qui doivent être de deux pieds & demi de largeur.

Les fossés ainsi creusés, on y jette dans le fonds environ un bon demi-pied de fumier de vache ou de cheval, on l'égalise & on l'affermir en y marchant dessus.

Quand ce fumier est ainsi dressé, on le couvre de quatre pouces de bonne terre légère, à laquelle on mêle du terreau, on l'applanit avec le rateau, sans marcher dans le fossé, mais en se tenant

dans l'intervalle des fossés. On place alors les pattes d'asperges, une au milieu & une de chaque côté : ce qui forme trois rangées de plantes distantes de quinze pouces en tout sens. Si quelque plante se trouve foible, on peut lui en associer une seconde. On a soin de bien étendre les racines tout autour, sans les offenser, on en rafraîchit l'extrémité, en la rognant tant soit peu. Pour les diriger vers le fumier, on fait à leur extrémité un petit enfoncement avec un piquet ou avec le doigt pour montrer le chemin aux racines; il faut cependant que leurs pointes qu'on infinue dans le trou n'atteignent point jusqu'au fumier, & qu'il reste encore entre deux au moins un pouce de terre; car si elles arrivoient jusqu'au fumier, elles pourriroient. On les élague encore, on épaté de façon que sans se croiser chacune ait un espace libre pour ne pas se nuire, ou s'enlever la nourriture les unes aux autres: observation des plus nécessaires. Les plantes ainsi arrangées, on couvre leurs racines d'un peu de terreau, prenant garde de les déplacer.

Quand cela est fait, on remplit les espaces entre les alignements des plantes, avec de la bonne terre, à la hauteur de trois ou quatre pouces sur l'œil ou tête des plantes.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Si les racines de l'asperge trouvoient une plus grande quantité de fumier, elles le suivroient; & au lieu de pousser leur force en haut, elles ne le feroient que du côté des racines. Si au contraire elles ne trouvoient que peu de fumier, & par dessous un terrain sans engrais & ferme, ces racines n'étant attirées de ce côté par rien de tentatif, elles font paroître toute leur force en haut, du côté de la tige. Les laissant ainsi bien fortifier durant deux ou trois ans, après cette attente on a des asperges bien conditionnées en beauté & en goût.

C'est cette maniere de planter les asperges que nous suivons.

*Comment planter en terre forte?*

Si au lieu d'être légère & sablonneuse, la terre est forte & un peu trop humide en certain temps de l'année, il faut s'y prendre autrement, lorsqu'on veut planter des asperges; (car il n'est rien que cette plante craigne tant, qu'une humidité habituelle.) Pour l'en garantir, on ne doit creuser les fossés que d'un pied au plus, & on emploie du fumier chaud, tel que le crottin de brebis, qui cependant ait perdu à l'air une partie de sa force. On peut, à cela près, se conduire comme il a été dit.

Il arrive delà que remettant une pareille quantité de terre sur les plantes, le remplacement est supérieur à la superficie du terrain d'alentour; ainsi l'eau s'écoule par les côtés, & ne s'amasse point contre les asperges. Je rapporte une autre façon plus particulière pour un fonds plus humide.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Comment planter en terre humide ?*

« CEUX qui n'ayant qu'un terrain  
» froid & aquatique s'obstinent ce-  
» pendant à cultiver des asperges,  
» doivent creuser les fossés bien pro-  
» fonds, dans lesquels ils mettent  
» d'abord un lit de pierraille, environ  
» à un pied d'épaisseur; sur cette cou-  
» che ils en répandent une autre de  
» décombres de bâtiment, de plâtre,  
» ou recoupe de pierres de taille, &  
» par dessus le tout un pied & demi  
» ou deux pieds de bonne terre, ou  
» de gazon, de bois pourri. Les asperges  
» y viennent à merveille & sont assez  
» hâtives. J'ai eu occasion d'en voir  
» plusieurs exemples chez des person-  
» nes fort curieuses de Jardinage ».  
C'est ainsi que parle le donneur de  
leçons, pour l'accréditer \*.

\* Journal Economique, Août 1763. pag. 345.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Le même auteur dit avoir mangé des asperges excellentes, qui avoient un pouce & demi de diametre; & voici, dit-il, comme on se les étoit procurées.

*Autre façon de planter.*

ON avoit creusé dans une terre forte un fossé de trois pieds de profondeur, au fonds duquel on avoit enterré des cornes, des ongles, des os de bœuf & de mouton, & des morceaux de cuir de plus d'un pied d'épaisseur; sur ce pareil fonds on avoit mis un bon pied & demi d'excellente terre, dans laquelle on avoit planté les asperges: il y avoit déjà cinq ans que ces fossés d'asperges étoient faits, & qu'elles donnoient tous les ans du fruit de cette grosseur (1).

Je cite ces formules, pour ne paroître pas les ignorer, & pour qui voudra s'y conformer.

Je dis même que *Saussay*, dans son *Traité des Jardins* (2), prescrit une façon de planter des asperges bien différente de celles qu'on a détaillées. Il veut qu'on ne fouille les fossés que de dix pouces de profondeur, & qu'on n'y mette point de fumier. Comment cela

(1) *Journal Economique*, Août 1763, p. 348.

(2) *Traité des Jardins*, chap. 42.

s'accorde-t-il avec ce qu'il dit, que les asperges montent toujours? Comment encore veut-il dans les réchauffements, que les cloches mises sur les asperges naissantes servent à les faire verdier & à leur donner du goût? L'un & l'autre effet est attribué à l'air, & pour les procurer, on ôte ces cloches. Quelle patience ne faudroit-il pas, si lorsqu'on a réchauffé les plantes, il falloit être ensuite trois ans sans couper les asperges; & (ce qui n'est guere intelligible) c'est ce qu'il ajoute: qu'on ait soin de dépouiller les asperges de leur terre, jusqu'à la racine, & de les laisser de la sorte pendant tout l'hiver jusqu'au mois de Février, qu'on les recouvre de la terre qu'on a ôtée en les déchauffant.

Au reste il est sur ce chapitre, comme sur presque tous ceux du Jardinage, une variété de sentiments & de pratique dégoûtante. Chaque écrivain a, ou veut se faire une méthode d'opérer qui lui soit particuliere: ce qui fait que le lecteur, encore apprentif, est dans l'embarras de choisir. Peut-être me regardera-t-il comme je regarde les autres. Je l'assure cependant que ce que je conseille, je l'ai fait; & qu'il peut y compter. Je dis tout cela à propos de *Bradley* que j'ai sous les yeux, & qui conseille ce que je ne ferois pas, comme de semer

**MARS.**  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

en oignons toute l'aspergerie, ou piece de terre qu'on a plantée en asperges, de ne pas laisser passer la St. Michel sans couper les tiges de celles qui sont montées, &c.

*Labour des Asperges.*

DANS ce mois on labore les planches des asperges, & on enterre le fumier qu'on avoit répandu à leur superficie.

Ce fumier tient lieu de celui que quelques auteurs disent de donner aux asperges *chacun an* \*, d'autres de deux en deux ans, & que l'*Ecole du Potager* recule encore, disant d'en donner seulement de trois en trois ans. Mais ce labour doit être moins profond dans celles qui sont plantées nouvellement, & doit être réglé sur leur date, car celles qui ont été recombées pour la seconde fois, supportent qu'on enfonce davantage le fer, quelque part qu'on l'emploie. Cependant on doit toujours prendre garde de ne pas toucher les asperges anciennes & nouvelles: c'est la règle qu'il faut principalement observer.

C'en est encore une bien essentielle,

\* Théâtre d'Agriculture du Sieur du Pradel, Livre VI. chapitre 8.

de donner ce labour avant que les asperges commencent à pousser, pour n'en gâter aucune.

Si quelque pied a manqué de pousser, par quelques défauts qu'on n'ait pas apperçu en plantant, on peut les remplacer avant l'été; mais si l'on s'en avise plus tard, il faut seulement remarquer la place vacante, & la regarnir en automne ou au printemps.

*Basilic, Ocymum.*

Le basilic est une plante gracieuse, assez délicate. Quoiqu'elle appartienne proprement au parterre, néanmoins, comme elle est employée en aliment, elle a droit à une place parmi les herbes potageres, comme la lui ont donné presque tous les Jardinistes. Nous omettons seulement le détail des especes que Bauhin mentionne au nombre de dix; Tournefort en distingue vingt; Barrelier, dans la belle collection qu'il a faite des plantes, en a donné des planches élégantes; & M. Antoine de Jussieu, à qui nous en devons l'édition, en décrit vingt-deux especes.

Clarici, postérieur au curieux Jacobin, en reconnoit plus de quarante

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

especes \*, & il ne croit pas qu'on en soit encore borné là, attendu que l'on acquiert, en semant, plusieurs variétés qui se diversifient si fort en odeur, en couleur & en figure, qu'on ne peut pas se flatter d'avoir la même espece que l'on sème, & que telle espece est commune entre les mains du semeur, qui se perfectionnera dans ses productions; & telle est particuliere, qui perdra de ses qualités. Nous ne parlerons cependant ici que du basilic à petites feuilles, & du commun, qui les a médiocres. Quoique l'on puisse, à leur défaut, faire usage de quelques autres, suivant qu'on en aimera le goût & le parfum. D'ailleurs, comme tout basilic se contente du même régime, ce que l'on dira de ceux-ci, servira pour tous.

Les feuilles de ces deux especes étant encore tendres, se mêlent parmi les fournitures de salade, & y étant mises avec économie, la rendent agréable. On se sert aussi des feuilles seches pour d'autres usages de cuisine.

Le basilic vient bien étant semé en pleine terre, pourvu qu'on le couvre quand il levera; mieux encore on le

\* *Io n'ho veduto più di quaranta spezie notabilmente distinte..... Clarici, pag. 267.*

feme dans des pots qu'on place en sûreté, lorsqu'on redoute les mauvais tours d'un hiver paresseux & malin.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Multiplication du Coq.*

SI le coq qu'on a, est déjà ancien, c'est-à-dire, qu'il ait plus de trois ans, & que dégarni par le pied il se jette hors de terre, on le change de place, & on le convertit en nouveau plant. Il ne faut pour cela que prendre autour de la mere quelque une des branches qui ont tracé entre deux terres, & qui semblent vouloir d'elles-mêmes chercher un domicile nouveau.

*Capucine, Cardaminum.*

CETTE plante que le célèbre Médecin Espagnol, Nicolas Monardes apporta du Pérou dans le sixieme siecle, & dont il parle en traitant de *las drogas de las Indias*, a dans son goût quelque chose de celui du cresson : elle est à cause de cela appellée cresson des Indes, ou cresson du Pérou, *nasturtium indicum majus*, C. B.

*Nasturtium peruvianum Monardi*, & parce que sa fleur porte une pointe ou queue faite en forme de capuce, ressemblant au capuchon de Capucin, on lui

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

donne encore le nom de *capucine*. On l'appelle aussi *capre-capucine*, parce que les boutons de sa fleur étant encore fermés, on les prépare dans le vinaigre comme les capres ordinaires, & on s'en sert dans les salades d'hiver : ce qui les rend fort agréables. Voilà les noms qu'on donne à cette plante. Ils sont tous rapportés ici, pour que les lecteurs choisissent, & qu'ils entendent ceux qui en emploieront d'autres.

On en cultive trois especes : la grande capucine, *cardaminum ampliore folio & majori flore*... Pit. Tournefort.

La petite capucine, *cardaminum minus & vulgare*.

Et la capucine à fleur double.

La tige de la capucine est longue, déliée, ronde, rameuse, & si foible qu'elle demande nécessairement d'être soutenue pour s'élever; si elle ne l'est pas, elle rampe à terre sans honneur. Ses feuilles sont à-peu-près rondes, & quelquefois anguleuses, d'un verd blanchâtre, unies en dessus & un peu velues en dessous; elles sont portées par un long pédicule; les fleurs, qui sont évasées, se forment d'un calice qui est d'une seule piece, découpée en cinq parties ou feuilles, & qui se termine en bas par une longue queue. L'odeur, quoique forte, en est assez agréable, & le goût en est

piquant. Lorsque la fleur est passée, le pistil devient un fruit composé de trois capsules, dont chacune renferme une semence presque ronde. La différence qu'on remarque sur-tout entre les deux especes, est marquée en général par les mots de *grande* & de *petite* qui les distinguent.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Comparaison des especes de Capucines.*

LA petite capucine étant ramée à propos, s'éleve jusqu'à la hauteur de deux pieds environ; l'autre monte plus haut: les feuilles de la plante sont aussi de moitié moindres, ses fleurs portent un jaune pâle, ou moins vif, avec une moucheture dont chaque partie est chargée, & elles n'ont guere en étendue que la moitié de la fleur de la grande espece; celle-ci, ou la grande est d'une couleur plus foncée, rayée de rouge & veloutée: on se sert des fleurs des deux especes pour en garnir les salades. Les graines ont encore quelque différence entr'elles, comme on peut voir au mois d'Août où il est aussi parlé de la troisieme espece, capucine à fleur double.

*Comment semer les Capucines?*

IL y a différentes façons de semer les capucines.

Suivant la quantité qu'on en veut

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

avoir, on en fait des planches dans un endroit du Potager copieusement fumé & bien à l'abri. On les sème de façon qu'elles puissent remplir les sillons, laissant d'un sillon à l'autre un espace suffisant pour pouvoir cueillir les fleurs, sans nuire aux plantes : bien entendu qu'on n'oubliera point de les ramer tout aussitôt qu'elles paroîtront en avoir besoin.

Quelques Jardiniers, pour avoir plus de liberté de cueillir & moins de peine à fournir des rames, sement leurs capucines au pied d'un mur garni de treillage, auquel elles s'accrochent d'elles-mêmes, au moyen des feuilles qui les embrassent en se repliant. On les sème à huit ou neuf pouces de distance l'une de l'autre.

Quand on veut hâter leur crue, ou croissance sans les replanter, comme on le peut, soit qu'on ait à semer sur couche, ou dans des pots, on fait une petite tranchée près d'un mur, large d'un pied, & d'autant de profondeur, on la remplit de fumier bien consumé, qu'on couvre de trois ou quatre pouces de terreau, & on y sème la graine de capucine à trois ou quatre doigts de distance l'une de l'autre, sauf à en arracher, s'il en leve trop. On arrose les semailles au besoin, & on se souvient que la capucine rapporte d'autant plus, qu'elle est souvent arrosée. Moyennant,

outre cela, les soins ordinaires, ces plantes se soutiennent fort bien, jusqu'aux gelées qui les font périr, si elles n'en sont point garanties.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Temps de semer les Capucines.*

LA saison la plus convenable pour semer les premières capucines en pleine terre, est le mois de Mars finissant; (car sur couche, on peut semer dès l'entrée de Février.)

Cette plante, originaire d'un climat chaud, n'a point cessé de l'aimer, en venant dans le nôtre. J'en ai fait l'épreuve; car en ayant semé dans des pots bien conditionnés, mais sans fumier, elle n'a levé qu'à la fin d'Avril, quoique mise en terre au milieu de Février. Delà, & de ce que la moindre gelée la détruit, je conclus que, pour semer en pleine terre, il faut attendre que l'hiver ait délogé, & user de précaution pour n'en être pas surpris, si l'on veut que la capucine ne soit pas la victime de trop de précipitation.

*De la Bourrache.*

QUOIQU'ON ait dit ailleurs, & qu'il soit vrai, suivant les leçons de la nature, qu'on peut semer la bourrache

presqu'en tout temps, ce mois est pour-  
tant celui auquel on le fait avec le  
plus de convenance.

*Des Carottes.*

L'UTILITÉ de la carotte la rend  
essentielle dans un Potager qui ne doit  
pas en manquer. Cette utilité se trouve  
dans les différents usages qu'on en fait  
en cuisine, & par la durée de ces usa-  
ges; car on a des carottes toute l'année,  
quand on a soin de les faire succéder  
les unes aux autres, comme on le peut  
avec les soins qu'on dira.

*Différentes especes de Carottes.*

LES especes qu'on sème dans les  
Jardins, sont aisées à distinguer par  
leur couleur & par leur figure; mais  
le premier caractere est plus positif, car  
l'autre n'est qu'une variété, à laquelle  
Tournefort ne s'attache pas. En effet,  
j'ai vu des carottes rondes qui me sont  
venues de la graine des carottes lon-  
gues, blanches, & des jaunes. Ce n'est  
que la rouge qui n'en a point produit  
de rondes. Nous avons ici la carotte  
jaune, la carotte blanche & la carotte  
rouge.

*Daucus sativus radice luteâ, pastinaca*

*sativa, sive carota lutea*, J. B. 3. part. 2. 64.

*Daucus sativus radice albâ, pastinaca*

*sativa, sive carota alba*, J. B. 3. part. 2. 64.

*Daucus sativus radice atro-rubente, pastinaca, sive carota rubra*, J. B. 3. part. 2. 64.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Ces trois especes sont à-peu-près les mêmes pour la taille: la racine est droite, longue d'un pied, unie. Sa grosseur \*, qui dépend de la bonté du terrain, & des façons qu'on lui donne, diminue insensiblement depuis sa tête jusqu'à sa pointe. La fane de toutes les especes se ressemble assez; elle est agréablement divisée en un nombre infini de petites parties, dont chacune forme une espece de feuille.

L'espece blanche est par dehors & intérieurement d'un blanc roussâtre. La jaune tant en dehors qu'en dedans porte une couleur qui varie beaucoup; il y a une infinité de nuances depuis celle de l'orange jusqu'à la couleur de paille la plus pâle. Et la troisième est d'un rouge sombre tirant sur le violet. Cette couleur

\* M. Duhamel parle des carottes semées à la charrue, qui avoient depuis deux jusqu'à quatre pouces de diametre, & vingt-cinq pouces de longueur: il y en avoit qui pesoient jusqu'à trente-cinq onces... *Éléments d'Agriculture, Tom. II. Liv. X. Chap. I. pag. 185.* Quelqu'un m'a dit en avoir eu de plus grosses encore.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

varie quelquefois, c'est-à-dire qu'elle est plus apparente dans la circonférence que dans le centre de sa chair, en certaines; elle est en d'autres unie partout.

Les carottes appellées rondes, soit la blanche, soit la jaune, sont courtes, grosses & formées en toupie; elles ne diffèrent que par cette configuration des especes dont elles ont dégénéré, car d'ailleurs leur goût est tout semblable & leur usage n'est point différent. Ce qu'elles ont de propre, c'est que ne piquant pas autant en fond que les longues, elles craignent davantage la sécheresse: sur quoi l'on peut se régler tant pour les arrosements, que pour la nature des terres. On peut encore observer sur la distinction des especes, que la carotte jaune est plus délicate, plus tendre, & cuit plus facilement que les autres; & que la blanche résiste mieux aux humidités de l'hiver, qui souvent font périr la jaune.

Selon le Sieur du Pradel, on donne le nom de *pastenade* à l'espece rouge, mais en plusieurs endroits de ce Royaume, dit-il, on appelle sans distinction carottes ou pastenades les racines dont il est question. Ici le dernier nom de *pastenade* est celui dont les Provençaux se servent pour dire des carottes. Je

crois pour moi, qu'afin de ne pas méconnoître la carotte, on lui en doit conserver le nom, & à elle seule.

La carotte rouge-obscur, est celle dont on fait plus de cas en Angleterre. La blanche est la plus cultivée en Italie. Et en France on cultive beaucoup l'orange qui est plus tendre, gracieuse à voir, plus délicate & plus douce; je l'ai tirée de Hollande.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Soins des Carottes semées en été.*

IL faut dès que ces jeunes plantes se disposent à pousser, les débarrasser de toute mauvaise herbe, les éclaircir, s'il y en a trop, & arracher sur-tout celles qui paroissent vouloir monter; car on prétend, dit M. de Combe, qu'elles communiquent aux autres leurs dispositions à monter, si on ne les retire pas: de quoi plusieurs marchers l'ont assuré. Hé quoi! dirai-je sur cela, le mauvais exemple est-il donc contagieux parmi les plantes, comme il ne l'est que trop chez les hommes?

Après avoir avoir ainsi mondé ces jeunes plantes avec soin, elles s'avivent, croissent avec diligence, & bientôt elles servent, faisant attendre sans regret que celles qu'on a semées depuis, soient en état de fournir pour la table.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Terre que demandent les Carottes.*

TOUTE terre marécageuse , argilleuse , & où il y a de la pierraille , n'est point propre aux carottes : celle qui leur convient le mieux , est la sablonneuse , dont le grain soit léger , qui ne soit point trop froide , & qui aura été bien amendée. Mais si , pour l'amender davantage , on avoit besoin de fumier , il doit lui avoir été donné à l'avance ; car le goût des racines en général est beaucoup meilleur , quand le fumier a été employé une année auparavant.

Les fumiers , à la vérité , servent à faire végéter les plantes avec force , & en procurent l'abondance ; mais ils ne font pas ce qui leur donne de bonnes qualités. Aussi voyons-nous que l'on mange dans la plupart des grandes villes , des légumes qui souvent n'ont aucun goût , ni aucune saveur agréable. Ce défaut vient communément de ce que les terrains destinés à cette culture dans le voisinage de ces villes , sont des terres depuis long-temps épuisées par les mêmes plantes qu'on y sème chaque année. Ce n'est qu'à force de fumier & d'eau infectée , mauvaise , ou de puits , qu'on les fait sans cesse reproduire. L'essentiel donc

donc pour les carottes & pour toutes les racines, est de donner au terrain un profond labour, de le défoncer pour le moins de quinze ou seize pouces. Je dis au moins, car si on pouvoit le creuser jusqu'à dix-huit ou vingt pouces, il n'en seroit que mieux; & il seroit mieux encore, si ce travail avoit été fait dès la fin de l'automne. On conseille aussi pour le même usage que, dans le cas où le fumier seroit nécessaire, on n'en emploie point de trop infect, comme la *poudrette*, ou tel autre; mais qu'on emploie celui de cheval ou d'âne, bien consumé, & au défaut de ceux-là, le fumier de vache, de mouton, &c.

Ce qui est dit ici pour les carottes, doit se pratiquer pour toutes les autres racines.

*Temps & façon de semer les Carottes.*

LA terre étant ainsi bien disposée, on sème ou à la volée, c'est-à-dire sans faire des rayons dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par-tout, ou on la sème par rayons: les carottes viennent bien des deux façons. La première est cependant la plus usitée, il faut seulement éclaircir le plant lorsqu'il a levé trop épais, de sorte qu'il y ait quatre ou cinq pouces de vuide entre les

*Tome II.*

M

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

plantes; elles en deviennent plus belles, & elles sont plus aisées à cerfouir. Cette graine n'aime pas d'être enterrée trop avant dans la terre; on pourroit même ne la recouvrir qu'à l'aide d'un rateau, si l'on veut, ou que la place le demande.

Avant que de semer cette graine, on la froisse entre les mains pour faire tomber tout le petit poil dont elle est hérissée.

On en sème encore dans les mois d'Avril, de Mai, d'Août & de Septembre. Mais il faut observer que, quand on peut choisir, l'on préfère la graine d'un an à la graine nouvelle; car celle-ci fait monter les plantes plus aisément que la vieille.

Il ne faut pas non plus épargner la graine en semant, soit parce qu'elle ne leve pas toute, soit parce qu'on peut arracher les superflues, lorsqu'on sarde, soit parce qu'enfin on les éclaircit en choisissant les plus grosses pour manger.

On ne peut que désapprouver, après plusieurs Maîtres, ces Jardiniers qui, par une économie mal-entendue, pour tirer plus de profit de leur terrain, sement avec les carottes, des raiforts, des laitues, &c. sous prétexte qu'on peut les enlever avant que les carottes en souffrent, ou qui sement des carottes dans les planches d'oignons: toutes ces

pratiques sont plus nuisibles qu'utiles,  
& ne doivent point passer en regle.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Panais.*

LORSQUE les panais sont prêts à pousser, on choisit les plus belles plantes pour grainer. Si elles sont en lieu où elles n'incommodent point, on les y laisse, & l'on se contente de les y marquer. Elles donneront une graine mieux conditionnée, restant en place, parce qu'on ne dérange point la position de leurs racines, ni leur végétation. Si l'on ne peut les laisser où elles se trouvent, on les arrache pour les replanter tout de suite en quelque endroit où leur tige, qui s'éleve de trois à quatre pieds, ne soit point exposée aux secousses du vent.

*Culture de la Scorfonere.*

LORSQUE la scorfonere de l'année précédente paroît se raviver, & commence à reprendre la parure de ses feuilles que l'hiver lui avoit enlevée, on la cerfouit, après quoi on l'arrose, si la terre n'est point assez fraîche; elle pousse ensuite sa tige qui donne & plutôt & une beaucoup meilleure graine que la première année. La racine ne perd rien de sa qualité par cette production.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Scorfonere à semer.*

ON peut sur la fin du mois semer la scorfonere : il est cependant mieux d'attendre les mois suivans qu'on peut consulter.

*Salsifis à semer.*

ON peut voir ce qu'il en est dit en Février.

*Labour à donner au Salsifis.*

QUOIQUE cette racine résiste assez ordinairement à tous les mauvais temps, l'hiver, qui ne peut rien contre la racine, brule & détruit les feuilles; elles renaissent cependant aux premières semences du printemps. Dès qu'elles le veulent faire, il faut leur donner un léger binage, & même destiner alors pour grainer, les plantes les plus vigoureuses, auxquelles on ne touchera point pour la cuisine.

*Céleri à semer.*

NON seulement pour réparer les accidents que peut avoir essuyé le céleri semé dans le mois précédent, mais pour

avoir du plant qui lui succede, on en doit semer encore, toujours à claire voie, parce que la graine étant petite, est sujette à tomber plus dru qu'il ne faudroit. Elle est près d'un mois à lever.

Je n'ai point rapporté en Février, & je ne rapporte point en Mars, par défiance, *la maniere de semer le céleri, pour qu'il leve promptement.* Je suis si accoutumé à trouver de fausses pratiques, que je ne fais cas que de celles qui présentent une apparence, du moins vraisemblable; & je ne les propose aux autres qu'après que l'expérience y a apposé son sceau. Ceux qui voudront faire l'essai de cette manœuvre, la trouveront dans cette foule de Dictionnaires dont il pleut aujourd'hui; leurs auteurs, race moutonniere, se la sont fidèlement fait passer les uns aux autres, sans altération; mais leur nombre ne mérite pas plus de confiance.

*Céleri pour graine.*

AVANT que le céleri fasse usage de la nouvelle seve que le printemps ramene, on fait choix des plus belles plantes qui doivent entretenir & perpétuer l'espece. S'il est possible de les laisser où elles sont, ce qui est le mieux, on les ouvre à l'air auquel on les accoutume,

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

abattant, non tout à la fois, mais par degré la butte qui entoure leur pied; s'il ne convient pas qu'elles demeurent au même endroit, on les arrache avec le plus de motte qu'il est possible pour les replanter en lieu convenable & bien exposé; on les y couvre d'abord, ensuite on les découvre successivement pour les accoutumer à l'air dont la butte les avoit privées; & l'on donne ensuite à ces auteurs de la famille future, des arrosements aussi fréquents que leur goût naturel demandera dans la suite.

Comme le céleri abonde en graine, deux ou trois plantes suffisent pour en donner la provision; mais il est prudent d'en avoir plutôt de reste, que d'en manquer.

*Cerfeuil musqué.*

Si l'on veut le multiplier, on en sème; mais il faut, ainsi qu'il est dit en Juin, attendre sa seve avec patience. C'est pourquoi il est plus prompt & plus sûr de le multiplier par éclats qu'on tire de la plante mere, si l'on ne l'a pas fait dans le mois précédent.

*Cerfeuil commun.*

On en sème au commencement & à la fin de ce mois, & comme les chaleurs ne le presseront point encore

tant, on peut en semer davantage que dans les mois suivants.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Chicorée sauvage*, Chicorium silvestre, sive officinarum. Pit. Tournefort.

CEUX qui ont donné à l'endive le nom de *chicorée*, ont appelé celle-ci, *chicorée sauvage*, pour la distinguer: elle croit en effet dans les champs & en toute terre; mais elle n'est donc pas la même que l'endive, ainsi que veut le *Dictionnaire universel d'Agriculture*. On l'a transportée dans le Potager, pour l'y trouver quand on veut, pour en adoucir un peu le naturel, & pour en avoir lorsque la saison en dégarnit la campagne. Il est superflu, ou peu nécessaire d'en distinguer deux espèces, sur cela seul qu'on apperçoit en quelques plantes des veines rouges, puisque d'ailleurs leur ressemblance est parfaite à tous égards, & que le goût n'est point différent.

*Chicorée à semer.*

CEUX qui veulent en manger de jeunes & bien nouvelles, peuvent en semer sur couche, dès le mois de Janvier: on le leur dit, mais sans le conseiller ni le condamner. Peut-on faire des couches? On a de quoi les remplir

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

assez, sans y admettre la chicorée sauvage : au surplus n'en a-t-on pas en réserve, si l'on fait ce qui sera marqué dans son lieu. Nous dirons donc que pour la provision de chicorée, on la sème suivant la nature du terrain, à la mi-Mars, s'il est léger, & en Avril, si c'est de la terre forte. On la sème à la volée, ou par rayons : cette dernière façon est cependant préférable, par la facilité qu'elle donne de cerfouir les plantes & de les tenir nettes.

*Corne de Cerf à semer.*

TOURNEFORT qui reconnoît plusieurs *cornes de cerf*, appelle *coronopus borrensis*, l'espece qu'on cultive dans nos Jardins, & qui sert de fourniture aux salades, quand ses feuilles sont bien tendres. On la sème en ce mois sur quelque bout de planche. Comme la graine est fort petite, il faut prendre garde en la semant de ne pas en jeter trop. La terre doit être meuble ; à cela près, toute celle du Potager convient, & elle ne demande pas beaucoup de soins. Voyez ce qu'il en est encore dit au mois d'Août.

*Pimprenelle à semer.*

ON sème la pimprenelle à sillons plutôt qu'à la volée, ou l'on en fait

des bordures. Toute terre de Potager lui convient, d'autant mieux qu'elle croît naturellement dans les prés & dans bien d'autres endroits : ce qui a fait dire à Garidel *qu'on la trouve presque par-tout*, & qu'elle n'est pas moins bonne dans les champs que dans les jardins ; cependant par la culture, elle perd quelque peu de sa grossièreté. Voyez au mois suivant sa multiplication, & en celui de Juin ce qui est dit de plus sur cette plante.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Pourpier, Portulaca.*

Le pourpier que la Quintinie appelle *une des plus jolies plantes du Potager*, & qui, selon un autre auteur, doit être regardée comme une des meilleures du Jardin \*, y est trop utile pour être négligée.

Il y en a de trois especes, qui sont bonnes à manger.

Le pourpier verd, *portulaca latifolia*, *sive sativa*. C. B. Pin. 288.

Le pourpier doré, *portulaca sativa*,

\* L'Ecole du Potager, qui a fait cet éloge du pourpier, dit en même temps qu'il est peu utile à table, & rapporte plusieurs apprêts par où il semble détruire ce qu'il a dit. Il ne mentionne pas cependant tous les usages qu'on en fait en cuisine.

*latifolia flavescens, sive foliis aureis.* Pir.  
MARS. Tournef. 236.

Chap. I. Et le pourpier sauvage, *portulaca*  
Conduite *angustifolia, sive silvestris.* C.B. Pin. 288.  
du Potager.

Les deux premiers, c'est-à-dire le pourpier verd & le pourpier doré, veulent être cultivés. Le troisième, ou le sauvage, que quelques-uns appellent *porcelaine*, vient ici de lui-même, non seulement dans les jardins, mais dans les champs & dans beaucoup de terres où l'on ne l'a point semé : d'où quelques auteurs l'ont distingué par *portulaca sponte nascens*.... Cord. Hist. Il est même regardé comme une herbe à détruire en été, parce que son abondance incommode souvent les autres plantes potageres; il n'est pourtant pas à rejeter totalement, car quoique moins tendre & plus sec que les deux autres pourpiers, il sert non seulement à leur défaut, mais quand il est cueilli jeune, & élevé dans une terre riche, la petitesse de ses feuilles ne sied point mal dans les salades. On est d'ailleurs déchargé de son éducation; & pour sa naissance, on peut se reposer sur les soins de la nature qui le fait paroître ici durant toute la belle saison jusques aux fortes gelées.

Les deux autres ne viennent dans nos Jardins, que quand on les y sème. Ils

font d'un naturel différent l'un de l'autre. Le pourpier doré redoute la froidure beaucoup plus que le verd; ce dernier peut se semer ici dès l'entrée de ce mois : ce que l'on continue tous les suivants.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Le pourpier de toutes les especes est trop généralement connu, pour qu'il soit nécessaire de le décrire.

Un Jardinier, qui a donné un *grand* titre à un petit volume, au lieu de trois especes que nous reconnoissons pour usuelles, en mentionne quatre : savoir, le verd, le blanc, le doré, naguere apporté des Isles de St. Christophe, & la porcelaine \*; mais il ne les décrit point.

*Raïponces destinées à grainer.*

DANS le mois de Février, dans celui-ci & dans celui d'Avril, la raïponce des champs est d'usage pour la salade; mais si l'on en a de semées dans le Jardin, en arrachant ce qu'on veut pour l'usage, on doit laisser en terre les plantes qui doivent donner de la graine; car replantées, elles reprennent difficilement. Si cependant on est obligé de

\* Le grand Potager, ou la Maniere de semer & de planter, par le Sieur Fiacre André, &c.

les changer de place, il faut observer de le faire sur le champ, dès qu'on les a tirées, évitant de les laver; il convient même d'en replanter plutôt plus que moins, à cause de l'incertitude où l'on est de la reprise de ce qu'on plante. Voyez Juin.

*Doucette.*

TOURNEFORT, dans sa quatrième herborisation aux environs de Paris, parle de deux autres espèces de campanules qu'on mange, dit-il, dans les salades du printemps. Il appelle l'une *campanulla arvensis erecta*, & l'autre *campanulla arvensis procumbens*. On ne les retire que de la campagne, & l'on ne les élève point dans les Jardins; ainsi je n'en marquerai pas la culture, je dirai seulement que la première, qui vient au milieu des bleds, est fort commune dans les champs, porte une fleur bleue qui vient en quantité sur ses branches, de sorte que quand elle est montée, elle est agréable à voir: ce qui la fait appeller *viola pentagonia*, par *Tabernamontanus*. Elle s'élève environ un pied sur terre, & j'ai vu des plantes qui, ayant crû en bon fonds & au large, avoient plus d'un pied de diamètre dans le temps de leur fleurison.

*Cresson à semer en pleine terre.*

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

CETTE fourniture de salades peut être semée pendant toute l'année, à mesure qu'on en veut de jeune. Elle est appelée *cresson*, du verbe latin *crefcere*, croître, parce qu'il croît vite, si vite même que, sur couche, il leve dans trois jours, quand la graine est bonne. On le sème plus amplement dans ce mois, parce que celui de cette saison est préférable aux autres pour donner de la graine, attendu que la plante a plus de temps pour la nourrir.

On le sème en pleine terre & par rayons, comme étant ainsi plus aisé à couper; mais celui qu'on veut laisser grainer, on le sème en planche & au lieu de couper les plantes qu'on cueille, on les arrache pour élaguer celles qui doivent subsister pour graine.

Le *cresson*, pour bien venir, demande une terre meuble & bonne: au surplus il n'a pas besoin de soins particuliers.

*Cresson d'eau*, *Nasturtium aquaticum*.

LES Herboristes & les Jardiniers ne s'accordent pas toujours sur la dénomination des plantes, comme on le voit dans celle-ci: les Jardiniers, & avec eux la plupart du monde, l'appellent

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

du nom de *creffon*, parce qu'ils lui en trouvent les qualités & à-peu-près le goût; mais les Botanistes, qui réglent leurs classes sur la conformité de quelques-unes des parties de la plante, tirent celle-ci du rang des *creffons*, pour la placer dans celui des *sifymbrium aquaticum*. Tournefort souscrit à ce jugement, quant à la place, & il lui conserve néanmoins avec cela, le nom de *creffon*, pour ne pas dépayser tout-à-fait ses lecteurs. Il le nomme, ainsi que Bauhin, *nasturtium aquaticum*, *supinum*. C. B. Pin. 104. Tournefort, 226.

Quoique ce *creffon* soit certainement sauvage, puisqu'il croît le long des ruisseaux en campagne & dans les marais, on peut cependant l'appeler aussi domestique, puisqu'il vient proche de nos fontaines, & qu'il y sert de preuve de la bonté de leur eau. Il exige donc de nous, & par cette raison, & par son utilité, que nous en fassions une mention honorable: il le mérite d'autant plus, qu'il se donne généreusement à nous, sans attendre qu'on lui en marque de la reconnoissance par des soins pénibles. Il nous sert en santé & en maladie; il assortit nos salades toute l'année, quand on veut; il fait cependant mieux dans celles d'hiver, étant alors plus tendre. Toute l'année aussi on peut

le mettre à mille usages en cuisine : je n'en dis rien, non plus que des propriétés multipliées qu'il a en Médecine.

Le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, copiste éternel & fidele de l'*Agronome*, sur le chapitre des plantes, dit avec lui que le *creffon aquatique* ressemble assez au *creffon alenois*; il suffiroit de confronter ensemble les deux plantes, pour convenir qu'elles se ressemblent moins, que les auteurs cités ne ressemblent à des docteurs peu véridiques.

Quand un homme n'a rien à dire de nouveau, que ne se tait-il? Qu'a-t-on à faire de ces doubles emplois, dirois-je à ces copistes, de la part de l'Auteur des *Lettres Persanes*\*, & de la mienne: il faut savoir ce qu'on veut enseigner aux autres. Je ne vois pas à quoi seroit réduit ce futile Dictionnaire, si l'auteur avoit été docile à ces deux avis.

Je suivrai l'usage, & avec la permission que je demande à la Botanique, j'appellerai ici le *silymbrium*, *creffon d'eau*.

#### *Description du Creffon d'eau.*

CETTE plante qui se nourrit dans l'eau, & se répand sur sa superficie,

\* *Lettres Persanes, Tome I. Lettre LXXIV.*

MARS.  
Chap. II  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

pousse des tiges longues d'environ un pied tout autour, courbées, assez grosses, creuses, rameuses, d'un verd tirant un peu sur le rouge. Ses feuilles sont presque rondes, rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une seule folliole impaire; elles sont toujours vertes, succulentes, d'un goût un peu piquant, & pourtant agréable; il naît aux extrémités des tiges & des rameaux, des fleurs petites, blanches, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix; aux fleurs succede non une capsule ronde comme aux cressons, mais une silique divisée en deux loges, où sont les semences presque rondes, menues, rougeâtres, âcres au goût. Voyez en Mai la façon de multiplier le cresson.

*Estragon à multiplier.*

QUOIQUE l'estragon puisse se multiplier de graine & de bouture, il est plus commun d'arracher de vieilles touffes & de les diviser en plusieurs parties dont on fait tout autant de plantes nouvelles. On en peut former des bordures, ou des planches, dans une terre bien préparée, à un pied de distance. Le temps le plus propre pour faire cette multiplication, est celui

DU POTAGER. 281

auquel l'estragon commence à faire paroître hors de terre ses nouveaux jets ; il reprend alors plus aisément qu'en un autre temps. C'est donc en Février & en Mars qu'il faut la faire.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Voyez ce qui est dit de cette plante en Avril & Mai.

*Perce-pierre à semer.*

QUOIQUE cette plante croisse d'elle-même sans le secours du Cultivateur en bien des endroits de la Province, surtout le long de la mer, on la sème dans les Jardins, où elle ne laisse pas de bien venir. Le lieu de sa naissance spontanée fait assez connoître que croissant avec vigueur dans les fentes des rochers, où il ne se trouve point ou fort peu de terre, elle réussira, quand elle sera mise en meilleure table, & soignée. On doit la semer sur couche ou dans des pots remplis de terreau, & placés à l'exposition la meilleure qu'on ait. Cette graine est quelquefois deux mois à lever. Voyez Septembre.

*Angélique, Angelica fativa, C. B.  
Pin. 255.*

TOURNEFORT a rangé cette plante parmi les impératoires, sous

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

le nom de *imperatoria sativa*, 317.  
Elle a été ainsi appelée à cause des qualités qu'on lui attribue, & mérite d'être placée dans les Jardins, non seulement parce que ceux qui aiment les salades d'un certain goût, y font entrer les jeunes & tendres feuilles, mais encore parce qu'on fait de ses tiges & de la semence une confiture agréable par son odeur. Cette plante a les feuilles assez grandes, rangées sur une côte branchue, terminée par une seule feuille; chacune est encore divisée en trois parties dentelées, de couleur tirant sur le jaune; il s'éleve d'entr'elles des tiges qui montent à la hauteur de deux ou trois pieds, se divisent en ailes, & portent en leur sommité des ombelles de fleurs qui sont disposées en rose; elles sont remplacées dans la suite par de petits fruits composés chacun de deux graines applaties, presqu'ovales, rayées légèrement sur le dos, blanchâtres, d'un goût un peu âcre. Toute la plante a une odeur & un goût aromatiques, tirant sur le musc.

*Angélique à multiplier.*

L'ANGÉLIQUE ne se multiplie que par sa graine qui se sème au mois de Mars, & qui ne leve que rarement, étant gardée plus d'une année.

Le Dictionnaire universel d'Agriculture, ne distinguant point comme il faut les différentes especes d'angélique, dit en général que c'est une plante qui dure plusieurs années sans être renouvelée: ce que je n'ai point vu arriver à notre angélique des Jardins, qui meurt dès qu'elle a porté sa graine. Il est encore dit que la racine de l'angélique, est la partie la plus excellente: ce qui de même ne convient point à l'espece dont nous parlons, dont la racine est totalement inutile. A quels yeux encore les tiges de l'angélique ressemblent-elles à celles des cardons?

L'angélique des Jardins se sème en terre bonne, & ordinairement humide, ou fraîche.

*Courcier à semer.*

COMME il importe beaucoup aux courges de bien mûrir, pour qu'elles soient de bonne garde, il faut en semer la graine tout aussi-tôt que la saison le permet. Ici c'est en Mars, & dès son commencement, si l'on a des couches, ou après le milieu, si c'est en pleine terre; car cette plante ne travaille bien qu'aidée par la chaleur, soit naturelle, soit artificielle. Si c'est en pleine terre qu'on doit les mettre, on leur prépare

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

une espece de *couche sourde*, c'est à-dire, que l'on fait des tranchées qui traversent les planches, & éloignées au moins de six pans l'une de l'autre; on les creuse d'un pied de profondeur, jetant la terre que l'on tire, dans l'entre-deux des tranchées, d'où on la reprendra pour chauffer les courgiers en son temps, comme il sera dit, quand ils auront crû. On remplit de fumier le fond des tranchées & on le couvre de quelques pouces de terre, dans laquelle on pique les graines sans les épargner, attendu qu'il en périt toujours, ou d'avortées, ou qui sont mangées par les animaux. Si l'on veut semer les courgiers dans des trous isolés, on doit les creuser comme les tranchées.

C'est la pratique de quelques Jardiniers de faire tremper la graine dans du lait, avant que de la semer: pour moi, je crois que ce soin tient plus du mystere que de la nécessité; pourvu que la graine soit nouvelle & bien conditionnée, elle leve assez sans cette précaution inutile ou superflue.

On a débité sur ce point bien d'autres pratiques que l'expérience a désavouées, comme le choix des graines pour changer la forme du fruit. On a dit, par exemple, que la semence qui est proche du col, fait croître les courges en lon-

gneur, que celles du milieu produisent les rondes, & que celles des côtés font venir les courtes & les plattes; que si l'on veut avoir de grosses courges, il en faut planter la graine sans dessus dessous. Le *Dictionnaire universel d'Agriculture* donne ces savaies fort sérieusement. Qui en voudra d'autres, en trouvera parmi les *Secrets & Merveilles de la Nature*, recueillies par Jean-Jacques Wecker, de Basle, Médecin de Colmar, & dans le livre de *Job. Baptistæ Porta, Neapolitani, Magia naturalis*: qu'il les y lise & les éprouve, s'il est assez crédule.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Concombres à semer en pleine terre.*

C'EST en ce mois, plutôt ou plus tard, suivant l'état de la saison, qu'on sème les concombres.

La façon de les semer en ce pays, est fort simple, & ne diffère de celle qu'on a marquée pour les courgiers, qu'en ce que l'espece de couche sourde ne doit pas être si ample pour le concombre que pour le courgier.

Quant à la graine, il faut observer que la plus récente n'est pas la meilleure; elle produit plus de branches & plus vigoureuses, mais moins de fruit que celle qu'on a gardée quelques années.

Bradley remarque que la nouvelle

MARS.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Pota-  
 ger.

» graine attire de la terre une si grande  
 » abondance de nourriture, qu'elle  
 » pousse rarement en fruit; car on fait  
 » qu'un accroissement trop prompt est  
 » toujours contraire à la fécondité.  
 » Aussi, quand j'ai semé de la graine  
 » de melons & de concombres de sept  
 » ou huit ans, les plantes ont poussé  
 » des branches plus serrées & plus  
 » sujettes à produire du fruit: ainsi  
 » parle ce célèbre écrivain ». On peut  
 cependant voir au mois d'Août une  
 opinion contraire, fondée sur l'expé-  
 rience générale.

Il est indifférent de quelle maniere  
 on place cette graine en terre, de côté,  
 à plat, la pointe en haut ou en bas.

*Melons à semer en pleine terre.*

LES soins pénibles & continuels qu'il  
 faut prendre & qu'on prend souvent  
 sans succès, pour conserver les melons  
 dans une saison qui leur fait trou-  
 ver des obstacles continuels, sont cause  
 que presque tous ceux qui en élèvent  
 ici, ne les sement que dans ce mois,  
 lorsque la plupart des dangers sont  
 ordinairement moins à craindre pour  
 les plantes, & ils aiment mieux ne  
 commencer à manger des melons qu'en  
 Juillet, avec toute leur bonté, que d'en

avoir de plus précoces, achetés par des soins pénibles, long-temps continués, & bien souvent inutiles; & sur-tout de n'être payés de ces peines que par un fruit presque toujours imparfait, quand le Jardinier en a voulu devancer la saison, & n'a pas agi de concert avec elle. C'est pour toutes ces raisons que le grand nombre de melonnières ne se forment qu'à présent. On les sème ainsi qu'il a été dit des concombres, on peut y recourir; on peut aussi voir ce qui en est dit en Février: on observera sur-tout exactement de ne pas mêler les graines, ou de confondre les especes.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Melonniere à dresser.*

POUR disposer une terre dont on veut faire une melonniere, il faut lui avoir donné un bon labour d'un pied de profondeur au moins, à l'entrée de l'hiver, & lui en donner un semblable dans ce mois: temps auquel on ouvre des trous, comme ceux des concombres, à cinq pieds de distance l'un de l'autre, disposés en quinconce; on les garnit de fumier de cheval, à demi-pourri, & qui ait jeté son feu; mais au lieu de semer la graine dans ce fumier, comme dit l'Agronome, & la recouvrir avec du fumier & du terreau pardessus, ce que

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

n'a pas manqué de copier le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, qui sur les plantes ne fait rien dire de lui-même, il faut semer la graine dans le terreau dont on couvre le fumier, à la hauteur de cinq ou six pouces. L'un & l'autre Dictionnaire ont cru véridique *M. Goyon de la Plombanie*, qui l'avoit dit avant eux dans le *Journal Economique*, Février 1747. On sent pourtant assez ce que cette pratique a de vicieux; le nombre de ceux qui l'adoptent n'est pas garant des inconvénients, & ne console pas qui s'y trompe.

*Qualité de la terre propre aux Melonnières.*

QUOIQUE les melons tirent leur nourriture presque entièrement du fumier & du terreau, dont on fournit, pour ainsi dire, leur table & leur lit, il n'est point indifférent de quelle nature que soit la terre que l'on destine à une melonnière, parce que les melons y participent toujours de quelque chose, & quoique, en général, on soit assuré que les melons peuvent venir dans presque toutes les terres de cette Province, leur fruit n'est pas par-tout d'une égale bonté. Cette bonté dépend beaucoup, outre les soins du Jardinier,  
de

de l'exposition de la melonniere, & de la qualité du terrain.

Pour l'exposition, elle ne sauroit être trop avantageuse, eu égard à la bien-faisance du soleil pour les plantes.

La terre dont on peut se promettre de bons melons, est une terre un peu forte. La couleur est assez indifférente par elle-même, & ne change la bonté du fonds que par accident; elle peut être mêlée, sans préjudice, de quelques petits cailloux. Elle peut être aussi un peu sablonneuse; si elle l'étoit trop, on la corrigeroit par un mélange proportionné de terre forte. On doit faire attention sur toutes choses de ne pas placer la melonniere dans des lieux bas, où les eaux séjournent & croupissent, si l'on veut éviter de rendre son travail infructueux; car de toutes les terres, les pires sont les aquatiques & froides.

Il y a quelqu'apparence que *M. Pluche* n'avoit vu que des melons semés sur couche, & ne connoissoit point nos melonnières faites en pleine campagne, quand il dit qu'on étend sur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau, qu'on peut utilement mêler de sable noir, mais point de terre franche, elle y seroit nuisible\*.

\* Spectacle de la Nature, Tom. II. Entretien 10.

Ici nos melonnistes, après avoir placé  
 le fumier, le recouvre de terreau,  
 quand ils en ont; mais pour l'ordinaire  
 ils le couvrent de la même terre qu'ils  
 ont sortie en creusant le trou.

MARS.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

*Fumier pour les Melonniers.*

LES melonniers ont leur portion  
 particuliere d'engrais où ils sont logés;  
 on ne fera point mal cependant de  
 fumer toute la melonniere, soit afin  
 d'en bonifier le fonds, pour les années  
 suivantes, soit pour le bon état & la  
 prospérité de ce qu'on élèvera entre les  
 melonniers; car, pour profiter le terrain,  
 on plante & sème de l'hortolage qui  
 puisse faire son cours, avant que de  
 gêner l'accroissement des melonniers,  
 & empêcher les utiles visites du Cultivateur.

Quand on conserve chaque fumier  
 séparément, on peut employer pour les  
 melons & pour les melonnières, celui  
 de cheval, & à son défaut celui de  
 mouton: celui de bœuf vient après;  
 mais on réprouvera, nous dit-on, celui de  
 porc, la poudrette, la fiente même de  
 la volaille. Chez moi, où l'on mêle à  
 dessein tous les fumiers pour les raisons  
 dites ailleurs, on emploie ce mélange,  
 & l'on y ajoute, dans des occasions  
 particulieres, de la colombine.

*Conduite des Melonniers hâtifs.*


---

 MARS.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

LES melonniers semés sur couche, attendris & rendus délicats par la manière dont on les a élevés, sous des couvertures relatives au temps, par les réchauds qu'on a renouvelés selon le besoin : de tels melonniers ainsi choyés ne doivent point être livrés sans ménagement aux hasards de la saison ; on ne les accoutume qu'insensiblement à la liberté, qu'on leur donnera dans la suite à plein ; on les tient encore sous les couvertures, mais on les relève plus souvent ; on leur donne plus d'air, pendant quelques heures du jour, afin de les endurcir par degrés ; & lorsque le temps commence à s'échauffer par la cessation du froid, on laisse les cloches entr'ouvertes, durant la nuit comme durant le jour.

Afin de donner aux plantes l'air qu'on veut, en relevant les cloches d'une manière stable, on fiche auprès de ces cloches, un peu avant en terre, pour l'établir solidement, un petit morceau de bois, le long duquel on a fait différentes entailles, sur quoi la cloche s'appuie, & reste ainsi élevée plus ou moins à volonté.

Si l'on a sur la fin de ce mois, ou au commencement d'Avril, du plant

————— qui soit en état d'être mis en place sur  
 MARS. de nouvelles couches, on le fait avec  
 Chap. I. les précautions qu'il faut, & qu'on  
 Conduite a marquées ailleurs, en parlant des  
 du Potager. concombres.

*Navets à semer.*

LES navets ne viennent que de leur  
 semence, & n'ont qu'une année à durer.  
 La différence qu'on remarque entre les  
 especes, n'en cause aucune dans leur  
 culture. En quelques pays on les sème  
 en deux saisons, en Mars & en Août.  
 En d'autres, on les sème chaque mois,  
 depuis celui-ci jusques en celui de Sep-  
 tembre, pour en avoir tout l'été, dit-on,  
 qu'on mange deux mois après qu'ils ont  
 été semés. *Chomel* affirme même dans son  
*Dictionnaire*, qu'il ne faut pas que les  
 navets soient plus de six semaines dans la  
 terre, autrement ils deviennent verveux,  
 se dessèchent & sont désagréables à manger,  
 étant pleins de filers. Le semeur qui se  
 promet une telle célérité de production,  
 est sans doute supposé avoir droit de  
 commander à la végétation des navets:  
 je n'en promets pas une si prompte à  
 nos Jardiniers.

Cette pratique même de semer en  
 Mars, utile ailleurs, ne l'est pas ici;  
 car les navets de cette saison ne réussis-

sent pas ordinairement pendant l'été, qui est le regne des insectes; ils en sont dévorés bien plus que ceux que l'on sème pour l'automne; à peine ont-ils levé, que les *lisettes*, que d'autres appellent *riquets*, & les *pucerons* les percent, les dévorent & les anéantissent, avant qu'ils soient parvenus à pousser leurs feuilles rudes: en vain leur offre-t-on du secours contre l'hostilité; la cendre & la suie qu'on répand sur ces petites plantes, encore mouillées de la rosée du matin, ne sont pas toujours pour elles une ressource assurée contre la dévastation de l'ennemi. Je me suis mieux trouvé d'une forte décoction de quelques herbes amères dont on arrose les jeunes plantes, ainsi qu'il est dit au mois de Mai, en parlant des choux. *Bradley* fait mention de chenilles qui dans une semaine de temps détruisirent les navets: elles étoient en si grande quantité, que chaque plante de navets n'en avoit pas moins d'un millier \*. Mais je n'entends pas le *Gentilhomme Cultivateur*, lorsqu'il dit que les navets sont sujets à être mangés par la mouche; nous n'en connoissons point ici qui soit capable d'une telle malice.

Quand on a vu l'inutilité du remède,

\* Tome II. page 200.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

il faut céder au mal, & resemer de nouveau. L'on y est réduit en certains lieux plus qu'en d'autres, & sur-tout en des années de sécheresse : c'est sur quoi doivent se régler ceux à qui des épreuves réitérées ont fait connoître la nature de leur terrain pour ne pas semer si-tôt. Le *Gentilhomme Cultivateur* propose un autre moyen de parer à cet accident : il dit de mêler de la vieille graine avec de la nouvelle, & de les semer ensemble. La vieille ne leve que plus tard, & peut suppléer au ravage, si des insectes ont mangé les premières (1). *M. Duhamel* l'avoit dit avant (2); & celui-ci n'avoit fait que suivre *M. Tull*. Je le dis aussi d'après ces grands auteurs; mais je les cite, par-là je ne vole point, je ne fais qu'emprunter, & tout de suite je rends à chacun ce qui lui est dû.

D'autres raisons qui doivent arrêter un trop grand empressement, c'est que les navets premiers semés, sont sujets à monter en graine, & qu'ils ne sont pas si bons que ceux que l'on sème plus tard. Les grandes chaleurs leur sont très-contraires, & les dessèchent tou-

(1) *Tome IV. page 39.*

(2) *Traité de la Culture des Terres, Tom. I. Chap. XIV. pag. 167.*

DU POTAGER. 295

jours un peu, quelque'eau qu'on leur  
 donne : ce qui les rend coriaces &  
 tarés.

MARS.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager. 323

Ce qu'on vient de dire des navets,  
 doit sur-tout avoir lieu pour les raves :  
 elles réussissent rarement, quand on les  
 sème avant le mois d'Août. Mon usage  
 est de commencer à semer les navets en  
 Juin, en Juillet & en Août. Voyez ces  
 mois.

*Terres convenables aux Raves & aux  
 Navets.*

EN général ces racines aiment les  
 terres légères & sablonneuses, pourvu  
 qu'elles aient beaucoup de fond, & que  
 ce fond ait été bien remué : nous avons,  
 dit M. Duhamel, parlant des navets,  
 " nous avons fait effondrer de trois  
 " pieds de profondeur toute la terre  
 " d'un assez grand Potager. Toutes les  
 " plantes potageres y sont venues très-  
 " belles ; mais les racines sur-tout y  
 " étoient d'une longueur & d'une gros-  
 " seur surprenantes. Il s'uit delà qu'il  
 " faut labourer très-bien & le plus  
 " profondément qu'il est possible, les  
 " terres qu'on destine à mettre en  
 " navets \* „

\* Traité de la Culture des Terres, Ch. XIV.  
 pag. 159 du Tome I.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Les *raves* ou *rabes*, comme les appelle le même auteur\*, s'accoutument pendant assez des terres fortes, bien amendées de longue main, afin qu'elles deviennent fort grosses: ce qui est un de leurs mérites dans la Ferme, comme c'en est un aux navets d'être petits. Il faut, ainsi qu'on vient de le dire, que l'amendement soit fait à l'avance; car si l'on ne mettoit le fumier qu'en semant les raves ou les navets, il attireroit des insectes qui, s'attachant aux racines, les feroient périr, ou tout au moins les endommageroient beaucoup.

Quand il s'agit des navets en particulier, on ne fume du tout point leur place, pourvu que la terre soit naturellement bonne, le fumier pouvant en altérer le goût, & leur donner une croissance qui diminueroit l'estime que l'on fait de leur petite taille & de leur délicatesse; mais supposé que la planche, où l'on veut semer les navets, ait besoin de fumier pour être améliorée, on y emploie celui de vache, ou de cheval par préférence.

Ils ne sont pas toutefois insensibles à la préparation de la terre, on doit lui avoir donné avant l'hiver un profond labour; lors duquel on ne brise point

\* Tome I. Chapitre XIII. page 155.

les mottes ; on laisse aux gelées le soin de le faire , & de les atténuer. On donne une seconde façon après qu'elles ont cessé. La terre étant ressuyée , on seme , observant de ne pas recouvrir la graine de plus d'un pouce de terre. On trouvera au mois de Juin d'autres observations à faire sur ce sujet.

*De l'Épicerie , Nigella Cretica. Tournefort 258.*

CETTE espèce de nielle ne devoit pas porter le nom de *nigella* , qui a été donné aux autres especes de sa famille , parce qu'elles ont la graine noire. *Nigella quasi nigrella à nigredine seminis* , dit Lemeris , celle-ci l'ayant de couleur noisette ; aussi a-t-elle dans Mathioli & Dalechamp , Livre VII. Chap. II. le nom de *nielle citrine* ; mais si ce dernier est exact pour le nom , il ne l'est pas pour la figure , qui représente mal notre plante. Sa fleur n'est pas double comme elle est représentée , mais simple , ainsi que l'a remarqué , d'après P. Ulpin , Bauhin dans le *Pinex* , p. 146 , où elle est sous le nom de nielle de Candie , *nigella Cretica*. Dalechamp lui donne le nom de *poivrete* , à cause du goût de sa semence qui tout à la fois a quelque chose de celui de la muscade , du girofle , de la cannelle & du poivre.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

C'est pourquoi l'Ecole du Potager lui donne le nom d'*épicerie* : nom qui lui est véritablement propre, & qu'elle porte en Italie. Aussi est-ce en ce pays qu'on l'appelle *nigella semine aromatico*. Les Botanistes reconnoissent beaucoup d'especes de nielles : nous en avons ici dans les champs de blanches, de bleues & de pâles, mais qui sont simples; & les parterres en ont de doubles de différente couleur, qui y tiennent fort bien leur place durant l'été. Nous en parlerons, quand il s'agira des fleurs & des usages que l'on en fait, selon Clarici. Il n'est à présent question que de l'*épicerie* qui, nous dit-on, sert en Italie à relever le goût du pain, & tient lieu d'*épicerie*, étant employée ou seule, ou avec les autres. On en use chez moi, sans y être réduit par la rareté des autres épices, comme Clarici le dit des Italiens \*, qui s'en servent sur-tout en pareil cas.

*De la Pomme de terre, Solanum tuberosum, esculentum.*

CETTE plante qu'une Société d'Agriculture, qui devient célèbre par ses

\* *Nel tempo che il vera scarsizza d'Aromati si servian del seme della nigella orientale citrina, per dar gusto alle focaccine e alle rivande. Parte terza, libro secundo, cap. 7.*

recherches, appelle encore *patate* ou truffe rouge (1), est venue en Europe, vers le commencement du dix-septième siècle, du Chili; les Américains naturels l'appellent *papas*, la préfèrent au pain, & s'en nourrissent. L'Irlande fut d'abord le premier lieu où l'on prit soin de sa culture, à dessein d'en faire, comme en Amérique, une ressource aux plus indispensables nécessités. La Bretagne, où elle prospère le mieux, dit un auteur (2), la reçut de l'Irlande, & l'a toujours bien soignée. Mais en général elle n'est point connue en France autant qu'elle le mériteroit par son utilité: on en fait un tout autre cas en Angleterre. *Ellis*, écrivain de ce pays, qui s'est beaucoup étendu sur la manière de cultiver la pomme de terre, ne fait pas difficulté de lui donner le nom d'*admirable*, de *sans pareille*; & l'auteur, ci-devant cité, lui donne encore celui de *manne*. Peut-on, après cela, dire qu'aucun auteur n'a parlé de cette plante: & vraisemblablement c'est par mépris pour elle, qu'on l'a exclue

(1) Corps d'Observations de la Société d'Agriculture, du Commerce & des Arts, &c. A Rennes, chez Jacques Vatar, Tome II. page 102.

(2) M. Moreau Kerlidu, près de l'Orient, en Bretagne.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

de la classe des plantes potageres \*. Elle a cependant déjà pris beaucoup de faveur en Dauphiné; & ici, quoique je l'aie vu, pour ainsi dire, naître parmi nous, je la vois se multiplier dans les champs; l'on ne dédaigne pas non plus de la cultiver dans les jardins, & elle paroît à table sous différentes métamorphoses qui la rendent agréable. Quoique son goût, qui approche beaucoup de celui de bons marrons, ne soit pas fort relevé, l'apprêt la rend un mets varié qui, bien-loin d'être indifférent, est, suivant Ellis, *digne d'être présentée sur la table du Roi, comme sur celle du plus pauvre de ses sujets.*

Comme dans la Ferme on fait de cette racine un usage plus étendu pour la nourriture des hommes, ou pour celle des bestiaux, & qu'on en retire de très-grands avantages, quand un Fermier sait en profiter, c'est aussi chez lui que nous en parlerons avec plus de détail. Je ne m'adresse maintenant qu'aux Jardiniers qui veulent, pour la satisfaction de leurs Maîtres, avoir tout ce qu'un Cuisinier pourroit leur demander. On trouvera en Octobre la description des especes que je fais élever, & qui d'un voisin à l'autre s'accréditent chaque

\* Ecole du Potager.

jour davantage, à la vue du profit qu'on en retire. Voyons maintenant le lieu qui leur convient, & comment on doit les planter.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Sol convenable aux Pommes de terre,  
& la façon de les planter.*

IL est peu de plantes plus aisées à contenter, soit pour l'exposition, soit pour la nature du terrain, soit pour le soin qu'on en prend. Il est cependant vrai que, quoique la pomme de terre s'accommode assez bien de toute table, ses productions répondent pourtant, & sont proportionnées à la bonne ou mauvaise nourriture qu'elle prend où elle est plantée. En général elle préfère l'emplacement un peu humide, gras & labouré profondément pour l'ameublir. L'essentiel pour elle étant sur-tout qu'elle puisse facilement étendre ses racines dans un terrain qui ne soit point purement argilleux, dont les parties intimement liées & trop tenaces ne lui permettent pas une libre extension; elle trouve également de l'obstacle dans un terrain pierreux.

On parlera avec plus de discussion du mauvais effet que peuvent produire certains terrains, lorsqu'on aura cet examen à faire, ne s'agissant ici que

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

de la terre d'un Potager. On peut dire que toutes celles de cette nature sont propres à notre plante, qu'elle s'y plaît, & qu'elle n'y est point ingrate.

*Temps de planter la Pomme de terre dans le Potager.*

LE plantage des pommes de terre n'est pas le même par-tout : c'est l'expérience qui en règle le temps en chaque pays ; dans les uns , c'est en Février ; dans les autres , c'est en Avril. La façon varie aussi , mais cette variété , qui sera expliquée en traitant de la ferme , ne regarde pas le Jardin Potager dont il est seulement question à présent. C'est le mois de Mars que nous préférons. Il fait encore quelquefois en Février de rudes gelées , qui pourroient nuire à la plantation ; & elle paroît en Avril reculée à temps perdu.

Après avoir exactement labouré & ameubli la planche destinée aux pommes de terre , on ouvre des sillons ou rigoles de trois pouces de profondeur , & l'on y place les plus petites racines de pommes que l'on ait , pourvu qu'elles soient saines & bien conditionnées ; on les plante ainsi toutes entières ; mais si l'on n'en a que de grosses , on les divise en quartiers : il suffit que chaque piece

conserve un œil ou deux, par où la plante puisse pousser. Quoique cette dernière méthode de diviser les pommes, puisse servir & soit d'usage, il est cependant plus sûr de planter de petites pommes entières; on les espace au moins de six pouces les unes des autres, & on les recouvre de terre; on éloigne les sillons entr'eux, ou ces tranchées à la distance d'un pied. A cela près, la suite de la culture, qui est fort simple, consiste à les cerfouer, quand quelqu'herbe paroît les occuper, avant qu'elles puissent dominer à leur tour sur celle qui oseroit renaître, & qui en paroît voleroit leur nourriture.

*Du Topinambour* (Helianthemum tuberosum, Indicum, sive corona Solis tuberosâ radice.) Inst. rei herb.

CETTE plante est d'un plus grand usage dans la ferme que dans le Potager, aussi y tiendra-t-elle plus de place: elle y sert à la nourriture des Colons qui l'habitent, ou à celle des animaux qu'on y élève. Nous la mettrons cependant au nombre des revenus du Jardin, où le topinambour n'est pas le plus mauvais de tous les légumes, comme l'appelle un auteur, qui n'est point en cela d'accord avec un autre, qui a dit qu'on s'en sert beaucoup dans les cuisines, & qu'il est

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

d'un goût doux & agréable, approchant, quand il est cuit, de celui de l'artichaud. Prenons un milieu entre les deux témoignages, & donnons au topinambour place dans nos Jardins Potagers, ne fût-ce qu'afin qu'on y trouve cette variété qui satisfait si fort l'homme.

Cette plante, originaire du pays des Topinambours, a retenu le nom du peuple qui l'a possédée le premier, & ne devoit porter que celui-là; car la multiplicité de dénominations est plus propre à porter la confusion dans les connoissances, qu'à les éclaircir. Cependant Lemeris appelle encore les topinambours, des *poires de terre*. L'École du Potager, l'Agronome, & autres l'appellent *pomme de terre*; Bradley, *artichaud de Jérusalem*, qu'il paroît distinguer, mais qu'il distingue mal du topinambour; la *Nouvelle Maison Rustique* le nomme *grosses truffes*, &c. La description du topinambour qu'on trouvera en Novembre, a des caractères propres qui doivent lui fixer le nom particulier qu'il porte, & faire rejeter les autres qui pourroient le faire méconnoître.

*Terre convenable aux Topinambours, & la maniere de les planter.*

CETTE plante, d'un naturel agreste, s'accommode de toute terre, & y croît :

toute terre lui est bonne ; mais , comme on a dit plusieurs fois , l'opulence nuit rarement à la végétation , moins encore à celle du topinambour , qui , dans un fond de Potager , donne du fruit plus gros & mieux nourri.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

On plante le topinambour comme les pommes de terre , & ce mois convient le plus à ce plantage : pour tout le reste , la culture des deux plants est en général la même.

*Pomme d'amour , ou Pomme dorée ,  
Licopersicon.*

Si l'on n'est point assez curieux d'avoir de meilleure heure le fruit de cette plante , & qu'on n'en ait point semé sur couche en Février , on peut en semer dans des pots , ou en pleine terre , dans le courant de ce mois ; car j'ai vu lever dans ce temps de la graine qui , à la maturité du fruit , s'étoit semée d'elle-même , sans aide du Jardinier , par la putréfaction du fruit : ce qui montre que cette plante n'est point autrement délicate à lever. Elle se contente ensuite d'une culture ordinaire , & n'est pas absolument à négliger ; elle entre dans l'assortiment des plantes potageres , dont la variété plaît dans un Jardin , & sert à table pour satisfaire

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

la diversité des goûts. Sa culture n'exige rien de particulier. On peut voir ce qui en est encore dit en Avril, en Mai & en Octobre.

*Poivre d'Inde à semer.*

Si quelqu'obstacle n'a pas permis le semis du poivre d'Inde, ou que la famille naissante ait péri par quelqu'accident, tout le mois est encore propre à en semer de nouveau.

*Cran à semer & à planter.*

LA facilité de multiplier le cran, ou *raisfort sauvage*, de la façon qu'on peut voir en Mai, est cause qu'on ne le sème guere; si cependant on est réduit à le semer, on peut le faire convenablement en ce mois, ainsi que de le planter. Sur l'une & l'autre façon on n'a rien à observer qui leur soit particulier: consultez Mai, sur ce qu'il en est dit.

*Bordures du Potager.*

C'EST le vrai temps de multiplier les différentes plantes qui servent à faire des bordures dans le Potager, & dont il est parlé dans le Chapitre X. des préliminaires, comme thym, lavande,

auronne, hysope, &c. On dédale aussi les pieds de menthe, d'estragon, de perce-pierre, &c. En un mot, c'est la façon la plus convenable pour replanter & renouveler toutes les plantes vivaces.

MARS.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

### Choux.

ON sème des choux de différentes espèces, & même des choux-fleurs, pour en avoir de bonne heure, quoique le Jardinier d'Artois avertisse de ne les semer que vers la mi-Mai, & encore sur couche \*, dit-il: c'est apparemment l'usage de son pays. La Quintinie pourtant en fait semer, comme nous, en ce mois, pour les mettre en place à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai; mais il ne dit pas, comme le Jardinier cité, qu'il faille les planter à la distance de trois pieds les uns des autres: ici, nous ne les espaçons qu'environ à deux pieds. La Quintinie avertit à propos que, si le plant leve trop dru, & est trop serré, l'on doit en replanter une partie en pépinière, pour l'y laisser fortifier.

Mais comme dans cette saison il est à craindre que la lisette, ou puceron noir, ne se jette sur le plant pour le détruire, l'on prévient, ou l'on remédie

\* Le Jardinier d'Artois, pag. 60, 63 & 64.

MARS.  
Chap. I.  
Conduire  
du Potager.  
au mal par le secours des cendres ou de la suie que l'on seme sur les choux qui commencent à lever. On doit semer ce préservatif le matin, tandis que le terrain est encore mouillé de la rosée.

*Des méchantes Herbes.*

LA terre qui dans ce mois reprend ses forces, que l'hiver lui avoit fait perdre, le témoigne en produisant au dehors indifféremment toutes les plantes dont les semences se trouvent dans son sein. Un Jardinier attentif a soin, dans ces circonstances, de détruire dans ses planches, en les cerfouissant, les mauvaises herbes qui ne pourroient que nuire aux potageres; & il n'attend pas qu'elles grandissent, moins encore qu'elles montent en graine. On connoît sa diligence à cette exactitude, & il s'épargne beaucoup de peine pour la suite, outre que son Jardin lui fait bien plus d'honneur.

Cette propreté, il doit encore la procurer par le ratissage de toutes ses allées.



## CHAPITRE I I.

## DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

*De la Taille des Arbres.*

SI le dérangement du temps avoit empêché de faire ce qui est marqué en Janvier, on s'en acquitte à présent : il faut donc pour cela consulter le mois de Janvier.

On taille spécialement les arbres vigoureux & trop abondants en seve, comme il est dit dans les préliminaires, Chapitre XIII. de la taille.

*Temps de planter les Arbres.*

SI la terre est lourde & humide, loin de planter en automne, c'est en ce mois qu'on doit le faire. Voyez-en la raison marquée en Novembre.

La *Nouvelle Maison Rustique*, parlant des terroirs humides, donne une façon d'y planter les arbres, qui ne paroît mériter d'être mentionnée ici, que pour avertir qu'elle est défectueuse. L'auteur n'est pas plus à suivre dans ce qu'il dit sur la maniere de planter les espaliers, page 183.

MARS.  
Chap. II.Des Ac-  
compa-  
gnements  
du Pota-  
ger.*Arrosemment des Arbres.*

LORSQUE le printemps est sec, & que d'ailleurs, dans ce mois, il regne des vents forts & de durée, qui absorbent toute l'humidité de la terre, il arrive assez souvent que les pêchers ne peuvent pas défleurer, la fleur s'attache alors aux petits embryons de pêche, & se collant en quelque façon dessus ce tendre fruit, elle l'empêche de croître, & le fait tomber. Il faut dans ce cas, vers la fin du mois, ou en Avril, par un beau temps, déchausser un peu de tels arbres, & donner à chacun deux arrosoirs d'eau, recouvrant les creux avec leur terre, quand l'eau est bue. Ces arrosemments servent à entretenir la sève dans le fruit: ce qui par conséquent le sauve; au lieu que, négligeant cette précaution, la sève qui reprend avec liberté son cours après, par la cessation de l'obstacle, fait tomber tout ensemble la fleur & le jeune fruit qui avoit souffert.

*Framboisiers; leur Culture.*

QUOIQUE les framboisiers croissent naturellement à Lure, montagne très-proche d'ici, d'où l'on apporte des framboises en abondance, & pour nous

DU POTAGER. 311

& pour bien des villes de cette Province, je ne laisse pas de faire cultiver de ces arbrisseaux, soit pour avoir leur fruit à la main, soit pour l'avoir plutôt, soit enfin pour l'avoir plus beau. Ainsi nous marquerons la maniere de cultiver les framboisiers pour ceux qui voudront en élever chez eux, comme je fais. Cette maniere de culture n'a rien de difficile.

Les plantes, en traçant à fleur de terre, fournissent assez de sujets enracinés qu'on plante dans des rigoles, creusées d'un pied de profondeur, & d'autant de largeur; on les éloigne l'un de l'autre d'un pied, & on recomble les rigoles de bonne terre: ce travail est de ce mois.

Dans la suite on donne aux framboisiers, comme aux autres arbres & arbrisseaux, différents labours au besoin, & on arrête les jets qui tracent hors de leur rang, à moins qu'on ne les veuille conserver pour de nouvelles peuplades.

Comme, chaque année, il meurt plusieurs vieux montants qui ont porté du fruit, on doit en ce temps-ci couper tout le mort, avant que les plantes poussent, si on ne l'a pas fait en Février; mais cette mortalité n'est pas telle qu'elle paroît à Chomel, qui dit que les framboisiers meurent dès que leurs fruits sont cueillis. il ne paroît pas bien versé

MARS.  
Chap. II.  
Des Accompaniments du Potager.

MARS.  
Chap. II.  
Des Accompa-  
gnemens  
du Potager.

sur cet article : j'en rapporte pourtant ce qu'il conseille pour empêcher les punaises sauvages de s'attacher aux framboisiers, dès que la seve commence à se remuer. Pour éviter ce désagrément, il faut, en taillant les framboisiers au printemps, prendre de la chaux détrempee avec de l'eau, & en frotter le bois, avant qu'il pousse : ce remede est efficace.

L'exposition préférable est un endroit ombragé, & au nord : le framboisier vient plus difficilement à l'exposition du midi, il aime la terre fraîche & bonne ; car à la montagne, il réussit mieux près des arbres, où la terre est engraissee par la chute de leurs feuilles.

On coupe aussi chaque année, raiz de terre, les plus vieux rejetons, ne réservant que les jeunes, dont en total on ne laisse que deux ou trois à chaque plante. Les plus vieux ne doivent avoir que deux années : leur fruit dans la suite est beaucoup plus petit & moins agréable au goût, quand ces rejetons vieillissent trop.

*Épine-vinette, ou Vinetier, Berberis.*  
C. B. Pin. 474. Tourn. 624.

CET arbrisseau que Bradley appelle un fort beau buisson, qui produit de fort belles fleurs jaunes au printemps, & des grappes

grappes de fruit rouge en automne : ce fruit

a le goût aigre, quand il est mûr, & on

ne s'en sert guere que dans les sausses \*

Quoique cet arbrisseau ne soit pas fort

sociable, à cause de ses épines, dès

qu'il sert à la cuisine, il peut avoir

place ici; il est encore d'usage à l'office,

par son fruit qu'on y confit, par ses

feuilles dont on use en guise de thé,

avec la préparation qu'on trouve dans

Bradley. Dans les Jardins même, il

peut servir à former des haies, ou sépa-

rations assez respectables par la défense

de leurs épines. On peut encore en

élever des plantes isolées dans quelques

coins qu'on ne fréquente pas beaucoup.

*Description de l'Épine-vinette.*

CET arbrisseau qui des champs a été  
transplanté dans les Jardins, croit natu-  
rellement dans les lieux incultes, au  
bord des bois & parmi les buissons; il  
s'éleve assez haut; ses racines sont jau-  
nâtres & rampent; ses rejetons ont quel-  
quefois trois coudées de long: ils sont  
épineux, jaunes & gluants en dedans;  
l'écorce en est mince, lisse & blanchâtre;  
ses feuilles sont petites, oblongues,  
vertes, crenelées en leur bord, un peu

\* Bradley, Tome II. pag. 88.

Tome II.

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnements  
du Pota-  
ger.

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnements  
du Pota-  
ger.

rudes, semblables à celles du grenadier, & accompagnées d'aiguillons forts & longs, pour l'ordinaire partagés dès leur base en plusieurs pointes; les fleurs ont une odeur forte & peu agréable; elles sont placées en forme de petite grappe pendante, composée chacune de plusieurs petites feuilles jaunes, disposées en rose; le pistil qui s'éleve au milieu des fleurs devient, après qu'elles sont passées, un fruit cylindrique, mol, long de quatre lignes, qui prend en mûrissant une belle couleur rouge, & qui est rempli d'une sorte de pulpe acide, assez agréable: on trouve au dedans un ou deux noyaux, ou pepins oblongs, durs, de couleur rouge-brun. Il faut au reste n'avoir jamais vu d'épinevinette, pour dire, ainsi que M. de Chavalon, *que son fruit est semblable aux pepins de grenade* \*. Ce n'est pas non plus s'y bien entendre, que de dire qu'on greffe cet arbrisseau sur l'épine blanche: comme s'il manquoit d'autres moyens plus faciles & plus sûrs pour le multiplier. Cet auteur garde-t-il bien encore l'ordre des places, en ne mettant l'épinevinette qu'avec les arbrisseaux champêtres, entre le houx, le buis, le viorne, &c? Pourquoi ne pas dire qu'on le place dans

\* Manuel des Champs, pag. 323.

les Jardins , en considération de ses bonnes qualités ?

Ceux qui voudront savoir toutes les autres propriétés de ce fruit , peuvent lire le *Dictionnaire raisonné*, de M. de Bomare , & le *Traité des Drogues*, de Lemerî. Son fruit mûrit en Septembre.

Ce qu'on a dit de l'origine de l'épine-vinette , fait connoître que cet arbrisseau n'est pas difficile à élever.

Il pousse en abondance des rejetons de la souche , qui servent à le multiplier , & dispensent de le faire par bouture , ou de le semer. On le distingue en épine-vinette , avec ou sans pepins ; il arrive cependant quelquefois qu'un sujet qui n'en avoit point , en acquiert dans la suite par une pousse vigoureuse : & ainsi cette division ne passe pas pour une distinction constante.

*Comment garantir les Arbres de la gelée ?*

Il sembleroit manquer quelque chose d'essentiel aux instructions qu'on tâche de donner sur la conduite des arbres , si l'on ne disoit pas ce qu'on pense , & ce que d'autres ont pensé sur les moyens de mettre les espaliers à l'abri de la gelée , afin qu'ils puissent garder en sûreté les fruits , que nous fait espérer

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnemens  
du Pota-  
ger.

au printemps l'étalage magnifique de leurs fleurs abondantes.

MARS.  
Chap II.  
Des Accompa-  
gnements  
du Potager.

Tous les auteurs qui, comme nous, ont eu la même intention de se rendre utiles, ont, chacun à sa mode, proposé des moyens qu'ils ont cru devoir suffire pour garantir les arbres des injures du temps; mais l'auteur de la *Culture des Pêchers* déclare ingénument les avoir éprouvés, & en avoir reconnu l'abus. Un seul de ces moyens lui paroît pourtant bon, mais il le trouve si dispendieux, qu'il convient à peu de personnes: ce qui fait qu'il conseille seulement de *s'en remettre un peu à la Providence, qui veille sur tout ce qu'elle a créé.*

« La pêche, au reste, dit-il, n'est pas aussi  
» délicate qu'on se l'imagine; j'ai vu  
» geler deux fois, pour la plus grande  
» partie, les bourons à fruit, des poi-  
» riers, pruniers, abricotiers, &c. & la  
» fleur des pêchers souffrir fort peu:  
» ce qui doit rassurer ». Cela pourtant n'empêchera pas de dire quelque chose sur les différentes sortes de couvertures.

Il y a des Jardiniers qui au temps de leur fleur, qui est le temps critique, couvrent les espaliers, principalement ceux de pêchers, avec des collats de pois, ou de feuillée: expédient que le patron des pêchers désapprouve par de bonnes raisons, car, dit-il, ou on en met

peu , & c'est inutilement ; ou l'on en met beaucoup , & c'est au préjudice de l'arbre. Etouffé sous cette couverture pendant le temps des risques , qui durent au moins six semaines , il pousse & produit ; mais c'est comme la chicorée fait dans une cave , c'est-à-dire que les feuilles & les fruits blanchissent , au lieu de prendre leur couleur ; & quand on vient à les découvrir à la fin d'Avril , ou au commencement de Mai , les fruits attendris & délicats ne peuvent supporter ni le moindre air froid , ni le plus foible rayon du soleil : frappés de l'un & de l'autre , ils dépérissent & tombent.

D'autres se servent de paillassons construits de plusieurs manières. On les fait avec de la paille longue , bien ficelée , de la hauteur que l'espalier a , sur quatre ou cinq pieds de large ; & on les multiplie autant qu'il faut , pour couvrir tout l'espalier d'un bout jusqu'à l'autre. On objecte contre cette façon de couvrir , que ces paillassons approchent trop de l'arbre , & qu'agités par le vent , ils ruinent la moitié des fleurs , sans compter ce qu'ils détruisent toutes les fois qu'on les ôte & qu'on les remet. D'ailleurs , ce n'est qu'avec une grande exactitude de service , que cet expédient peut avoir un bon effet ; car ,

MARS.  
Chap. II.  
Des Accompaniments  
du Potager.

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnemens  
du Pota-  
ger.

comme le fruit ainsi choyé s'attendrit beaucoup, si l'on oublie une fois de découvrir une heure trop tôt, ou une heure trop tard, ce contretemps est capable de tout ruiner.

Le même auteur parle encore de l'usage des rideaux faits de grosse toile, ou de châssis de verre: il loue & approuve, en général, ces deux moyens, mais en faisant craindre pour la sûreté des rideaux, si on ne les fait pas garder; & il dégoûte des châssis, par la dépense à quoi ils engagent par leurs fractures que la grêle & le vent peuvent causer: d'où il conclut que ces sortes de châssis ne conviennent que chez des gens qui ne veulent rien épargner pour se satisfaire, & qui sont en état de supporter cette dépense. Il prouve encore combien fautive est la sûreté qu'on cherche pour ces fruits dans les fumiers, à demi consumés, placés de distance en distance, le long des murs, & auxquels on met le feu aux approches du jour, dans le temps de gelée; il en a fait l'épreuve à ses dépens. La critique de ces pratiques n'enseigne rien au lecteur, qui puisse défendre ses fruits contre les injures du temps; mais elle sert, dit-il, à le désabuser des mauvaises pratiques dont il peut être la dupe. Il veut avec cela qu'on compte ses observations pour beaucoup.

Et au défaut d'un expédient sûr, puis-  
qu'il n'en connoît aucun, il rapporte  
celui qu'un curieux a mis en usage avant  
lui; mais qu'il dit avoir perfectionné.

Ce soigneux cultivateur de pêchers,  
faisoit sceller tout le long de ses murs,  
au dessous des chaperons, & de toise en  
toise, des morceaux de bois de deux  
pieds ou environ de faillie; il y faisoit  
poser des planches, lorsque la saison  
des risques arrivoit, prétendant que les  
gelées du printemps ne tomboient que  
perpendiculairement, & qu'en mettant  
les fruits à couvert sur le haut, ils étoient  
en sûreté, non seulement contre la gelée,  
mais encore contre les pluies froides,  
si pernicieuses; c'est ce qu'il a pratiqué  
constamment, & d'autres après lui :  
preuve du succès. On peut marcher  
hardiment sur de pareilles traces; au  
lieu de ces pieces de bois qui, scellées  
à demeure dans les murs, y font un  
vilain effet à la vue pendant l'été, j'ai  
fait faire de petites potences dont le  
dessus va un peu en talus, pour favo-  
riser l'écoulement des eaux : elles s'atta-  
chent avec de l'osier à la dernière maille  
du treillage, de six en six pieds; & au  
lieu de planches, j'ai fait faire de pe-  
tits paillassons sur mes potences, & je  
les y arrête avec de l'osier. Ils demeu-  
rent en cet état jusqu'au mois de Mai,

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnements  
du Pota-  
ger.

que je fais tout délier & rapporter dans ma serre. A la vérité cette couverture défend bien les fruits, sans néanmoins les mettre en pleine sûreté. Voilà tout ce que je puis conseiller, dit l'auteur cité.

Comme il en est des découvertes en Physique champêtre & de la façon de les faire valoir, ainsi que des encheres où chacun peut surdire & offrir, j'use de ce droit commun; en attendant qu'on couvre mon dire, & qu'on imagine mieux que je ne fais dans ce que j'écris: il me semble donc qu'on doit profiter du bon, & éviter les inconvénients que *M. de Combe* remarque. Comme lui, j'approuve les planches posées sur des potences, mais je ne les attache point avec de l'osier: c'est multiplier le travail, & le faire moins solidement; je fais arrêter dans le mur des anneaux qui débordent peu, & n'ont rien de choquant en aucun temps de l'année. On y accroche les potences par une espece de gond ou de crochet, qui est au haut; elles sont solides, parce qu'elles arbutent par le pied, & elles sont aisées à mettre, ainsi qu'à ôter. Je ne m'en tiens pas là, & afin de procurer une plus grande sûreté au fruit, j'admets les paillassons pour couverture; mais pour éviter ce qu'on leur reproche,

d'abattre les fleurs par le froissement, on peut placer des cordes bien tendues, ou des perches qui tiennent les paillafons éloignés des arbres à qui ils forment une espece de tente, étant, par le haut, arrêtés aux planches, & par le bas écartés de la largeur de la plate-bande. Pour éviter encore la mobilité que le vent pourroit donner à ces couvertures, on les fixe par le bas, au moyen de chevilles plantées en terre, comme on fait aux tentes à qui je les ai comparées. Pour donner de l'air à tout ce que défendent ces couvertures, on les élève, à l'aide de poulies, avec des cordes qui les replient au haut, ou on les fait couler comme de vrais rideaux qui tiennent à des tringles. Voilà des idées, & des modeles pour les curieux qui ont du goût pour les soins recherchés, assez d'aifance pour le satisfaire, & dont l'emplacement n'est point trop grand pour les interdire. L'utilité de ces façons de couvrir les arbres profite encore, & se fait sentir à tout ce qu'on conserve dans la plate-bande qui se trouve au pied de l'espalier : avantage très-réel qui mérite quelque considération en faveur de cette dernière édition revue, corrigée & augmentée. On avertit aussi, pour obvier au mauvais effet d'une clôture trop sévère, qu'on doit.

MARS.  
Chap. II.  
Des Accompaniments  
du Potager.

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnemens  
du Pota-  
ger.

relever ces paillassons ou rideaux avec  
soin, & les abattre suivant les disposi-  
tions du temps; mais qu'on peut les  
laisser abattus, quand il y a du danger  
à craindre; on peut même passer quel-  
ques jours sans les relever: rien ne  
souffre, pourvu qu'on donne de l'air,  
lorsque le temps le permet.

*Des Figuiers.*

VERS le milieu de ce mois, ou même  
dès le commencement, s'il fait de beaux  
jours, & que les gelées paroissent en  
quelque façon passées, l'on peut sortir  
les figuiers, sans attendre qu'il n'y ait  
plus rien du tout à craindre pour les  
figues nouvelles. La raison qui oblige de  
sortir ainsi de bonne heure les figuiers, est  
pour qu'ils jouissent plutôt des rayons du  
soleil & de quelques pluies douces de ce  
temps, pour pouvoir heureusement pouf-  
fer leur premier fruit, & afin que ces  
premiers fruits s'accoutument insensibi-  
blement au grand air qui les doit faire  
croître & mûrir de bonne heure: étant  
certain que les figues qui naissent dans  
une serre, sont sujettes à périr dès  
qu'elles se trouvent au grand air, fût-il  
même sans gelée & sans aucun froid  
considérable, ou il ne faut qu'une  
chaleur trop grande dans le jour de leur

fortie pour les détruire sans ressource; au lieu que les figues un peu accoutumées à l'air, se sont assez endurcies pour y pouvoir résister, malgré quelque intempérie de la saison. Et les caisses étant dehors, on donne à chacune une mouillure capable de pénétrer toute la motte.

Il faut aussi éplucher les figuiers, c'est-à-dire leur ôter le bois mort qui s'y rencontre assez souvent; car ces fortes d'arbres, ayant leurs branches extrêmement moëlleuses, sont sujets à en avoir beaucoup de gâtées par le froid: ce qu'on connoît à leur écorce ridée, & à la couleur noire qu'elles prennent; cet accident attaque sur-tout l'extrémité des branches, qu'il faut alors rompre ou couper. L'avantage de ce rompement ou coupe du bouton gâté, est qu'il sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles, au lieu d'une seule: ce qui est nécessaire sur-tout quand le fujet s'élance, & sert encore à procurer une plus grande quantité de figues, soit de figues-fleurs, soit de secondes figues qu'on appelle aussi figues d'automne, ou figues de la seconde seve, & à les faire paroître plutôt, & en assure mieux la maturité; de plus il les fait grossir davantage, parce que la seve étant empêchée de monter aussi vite qu'elle

Q. vj.

MARS.  
Chap. II.  
Des Ac-  
compa-  
gnements  
du Potag-

MARS.  
Chap. II.  
Des Accompa-  
gnements  
au Potager.

auroit fait sans cette taille, elle se communique plus aux parties voisines de sa route, & par conséquent aux figues qui en sont mieux nourries, qu'elles n'auroient été sans ce retranchement.

Quoique ce ne soit point l'usage de ce pays, de mettre en caisse les figuiers, j'ai cru qu'il ne seroit pas inutile aux Cultivateurs, de marquer les soins que ces arbres peuvent exiger dans des contrées plus froides que la nôtre; car je n'ai connu qu'un Curieux qui, à Marseille même, soignoit ainsi les figuiers, & qui les faisoit enfermer comme on enferme ici les orangers, pour conserver les figues tardives qui ne pouvoient mûrir en automne, & en jouir dans le printemps: espérant qu'elles prévien- droient les figues-fleurs, à quoi il réussis- soit quelquefois.



## CHAPITRE III.

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

**Q**UOIQ'IL soit déterminé que le printemps s'ouvre au milieu de ce mois, on n'en ressent pas encore une présence bien marquée dans le Potager, on est encore réduit aux provisions que l'on a su soustraire aux fureurs de l'hiver : il en est peu de nouvelles.

En fait de racines, plusieurs se trouvent épuisées ou diminuées par l'usage précédent, & parmi celles qui restent, qui jusqu'à présent avoient été bonnes, si elles n'ont pas été conservées avec tout le soin nécessaire, plusieurs deviennent dures, seches & ligneuses. Celles qu'on a laissées en terre (supposé la possibilité, par rapport au climat & à l'exposition du Potager) ont beaucoup plus de goût. On a donc de l'une ou de l'autre façon :

Betteraves rouges, conservées à couvert, 1. 2. 3.

Betteraves blanches, 1. 2. 3.

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

Scorfonere, 1. 2. 3.

Salifis, 1. 2. 3.

Carottes, 1. 2. 3.

Echervis, 1. 2. 3.

Panais, 1. 2. 3.

} laissés en terre.

Pommes de terre & topinambours,  
1. 2. 3.

Epinars d'automne, 1. 2. 3.

Poirée blonde & poirée à cardes,  
1. 2. 3.

Céleris de différentes especes, 1. 2. 3.

Porreaux, 1. 2. 3.

Raves & navets, 1. 2. 3.

Radis semés à la fin d'Août, 1. 2.

Raiforts semés à la fin d'Octobre &  
en Novembre, gardés dans la serre, 1. 2.

Fenouil d'Italie, 1. 2. 3.

Différentes especes d'oseilles, 1. 2. 3.

Choux; si l'on a su, ou pu les garantir  
des fortes gelées, on a dans le commen-  
cement encore des choux verts, & pen-  
dant tout le mois des choux-raves, des  
choux-navets, choux-fleurs, choux  
d'Alsace, &c. On peut, si l'on veut,  
les garder enfermés.

Choux-broccolis de Palerme, &  
choux de Rome: j'en ai souvent laissé  
en place, qui ont résisté aux froids ordi-  
naires, 1. 2. 3.

Endives, 1. 2. 3.

Les laitues de ce temps sont la petite

crepe-blonde, la laitue à coquille, celle de passion, la mousserone, la verte commune, la frisée, &c. On a de même quelques chicons, suivant la rigueur des mois précédents, & les foins qu'on en a pris.

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

On associe aux endives & aux laitues en salade, le cresson d'eau, les cressons doubles ou frisés, le cresson alenois, la roquette, les deux cerfeuils, l'annuel & le vivace, la ciboule, la civette d'Angleterre, la menthe à odeur de basilic, le *smyrnium* ou maceron, la perce-pierre, des pointes d'estragon renaissant, la pimprenelle, la corne de cerf, les mâches blondes & vertes, l'alleluya, la berle, &c.

On tire des champs quelques autres fournitures qui ne laissent pas d'être gracieuses, & qu'on domicile dans plusieurs Jardins, comme la *cardamine annua*, les raiponces, les pissenlits qu'on fait blanchir, ainsi que la chicorée sauvage: on en tire encore les premières pousses du houblon, qui, cuites & servies à la façon des asperges, les préviennent, & en quelque sorte tiennent leur place.

Les tiges tendres des navets commençant à s'élever, devancent aussi l'usage des montants des laitues, & servent également en ragoûts: Bradley traite ce:

MARS.  
Chap. III.  
Produit

mets d'excellent, & dit qu'en Angleterre on regarde communément ces rejetons comme une des meilleures herbes à cuire \*.

d'un Potager bien entretenu. On a dans la maison des courges, des oignons, &c.

Ce qu'on a dit des racines laissées en terre, suppose qu'elles y sont conservées avec une attention convenable; car si c'est sans précaution, & qu'on les abandonne à leur sort, plusieurs périssent par le froid, ou sont mangées par les animaux; d'ailleurs le goût s'altère dans quelques-unes, par le renouvellement de leur sève: ce qu'on évite en partie, sur-tout à l'égard des carottes que l'on veut laisser en terre, si on prend soin d'en semer en Juillet, pour les laisser hiverner au Potager.

On ne fait point ici mention des productions précoces qu'on peut avoir par le moyen des couches. Ce pénible soin est, en général, pour d'autres Provinces plutôôt que pour nous.

\* Observations sur le Jardinage, Tom. III.  
pag. 31.

