

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

Juin.

Ce mois a trente jours

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

J U I N.

Ce mois a trente jours.

| J. du Mois. | Point | Lever | Durée | Couc. | Nuit | Durée |
|-------------|----------|------------|----------|------------|--------|-------------|
| | du Jour. | du Soleil. | du Jour. | du Soleil. | close. | de la Nuit. |
| | H.M. | H.M. | H.M. | H.M. | H.M. | H.M. |
| 1 | 2 | 9 4 | 28 15 | 5 7 | 32 9 | 5 18 |
| 8 | 1 | 59 4 | 24 15 | 12 7 | 36 10 | 1 8 |
| 15 | 1 | 55 4 | 22 15 | 16 7 | 38 10 | 5 8 |
| 23 | 1 | 55 4 | 21 15 | 18 7 | 39 10 | 5 8 |

Il a plu aux Astronomes de fixer le commencement de l'été à la mi-Juin, & de le faire durer jusqu'au milieu de Septembre.

Les Astronomes ayant remarqué par des observations réitérées sur l'ordre admirable des Cieux, avec quelle constante uniformité le soleil fait sa course, ils ont jugé qu'au milieu de ce mois la distance méridienne de ce pere de la nature au zénith, est la plus petite;

JUIN.

& ils ont, à ce terme, aussi placé le commencement de l'été. Le soleil dardant alors ses rayons le plus à plomb, le premier jour de l'été devoit naturellement être le jour de la plus grande chaleur : ce qui cependant n'est pas, par les raisons qu'on expliquera dans le mois d'Août ; il fait cependant assez chaud, pour faire changer de face à la terre, & pour faire succéder les fruits, aux fleurs. On en trouve déjà dans les Potagers & dans les Fruitiers: tout vient bien, pourvu qu'on oppose aux succions du soleil, des arrosements qui puissent suppléer à la dépense que les plantes font dans le progrès que le secours du bel astre accélère ; déjà les bleds agités par le moindre souffle des vents, flottent en ondes dorées ; & les épis courbés sous le poids de leurs têtes pesantes, semblent vouloir offrir au Créateur un hommage que la créature raisonnable lui doit bien plus encore elle-même.



CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues.

ON sème dans ce mois les especes marquées au mois précédent; les romaines à graine blanche & à graine noire, les chicons d'Allemagne, les laitues d'Autriche, &c. Elles sont bonnes à être replantées dans un mois, & en état, dès l'entrée de Septembre.

Des Porreaux.

ON plante les porreaux ainsi qu'il est marqué en Mai: l'on en sème pour la dernière saison.

Des Oignons d'automne.

DEPUIS le commencement jusqu'au milieu de ce mois, on peut encore planter des oignons d'automne.

Des Oignons en maturité.

SUIVANT les années & les circonstances particulieres qui concourent, les oignons d'automne qui ont été plantés,

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

mûrissent plutôt ou plus tard. Lorsqu'on s'apperçoit du commencement de cette maturité, à la jaunisse des feuilles sur quelques plantes, on abat leurs tiges, c'est-à-dire qu'on les tord avec la main, ou on les renverse en appuyant le pied dessus, afin de changer le cours de la seve, & de l'arrêter dans la tête de l'oignon qui en profite & se perfectionne.

Quelques jours après cette opération, qui fait travailler les oignons du côté qu'on desire, il faut les arracher sans attendre que leur fane soit absolument sèche : tiré de terre encore un peu verd, l'oignon se conserve mieux, sur-tout le blanc. Pour le prendre en cet état conseillé, il faut y venir à deux fois, & choisir ceux qui seront au point qu'il faut. Ce qu'on arrache, on le laisse durant huit à dix jours clairement étendu sur la terre, afin qu'il y perde l'humidité superflue, nuisible à leur conservation, pourvu qu'il y ait de la sûreté contre le vol; & la pluie qui raviveroit les oignons, les empêcheroit de sécher, & par-là feroit qu'ils dureroient moins.

Comment conservés ?

QUAND les oignons auront perdu cette humidité nuisible, on les épuche,

c'est-à-dire, on les dégage des pellicules qui ne sont pas adhérentes; on en rase les racines bien près de la chair, & on en rogne la tige à deux pouces: cette partie qu'on laisse, garantit le cœur d'une impression de l'air qui le solliciteroit à repousser; mais on ne la rogne point aux oignons les plus beaux, qu'on destine à tresser, afin d'être vendus plus commodément, ou gardés plus longtemps. Quand on veut rendre ceux-ci plus sûrs encore dans leur durée, on cautérise leur centre où tenoient leurs racines; on y applique légèrement un fer chaud, qui y détruit le principe des nouvelles racines.

Après ces soins, on garde en tas les moindres oignons, & les tresses suspendues en lieu bien sec, visitant les uns & les autres de temps en temps, pour en séparer ceux qui repoussent, ou qui pourrissent; car leur fraîcheur, ou leur putréfaction deviendroit contagieuse.

Oignons attaqués de la gelée.

Les oignons ainsi conduits durent, & ne demandent au-delà que d'être préservés des fortes gelées. Si elles avoient prévenu, il faut ne pas déranger les oignons, mais attendre leur rétablissement insensible, sous les couver-

—————
J U I N.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

tures qu'il faut leur donner : ils perdront bien alors quelque chose de leur bonté, mais ils ne seront pas eux-mêmes perdus.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De la Ciboule.

ON replante en ce mois la ciboule qui doit passer l'hiver ; on en unit trois ou quatre pieds ensemble ; on espace les unes des autres de cinq à six pouces, & on les couvre de quatre pouces de terre dans des sillons distants l'un de l'autre à l'ordinaire. C'est là une provision qui tient lieu de l'oignon, lorsqu'il vient à manquer, & jusques aux nouveaux. La culture de cette plante ne differe pas de celle de l'oignon, il lui faut une bonne terre.

Des Échalotes.

QUAND on voit que la fane des échalotes est tout-à-fait sèche, ce qui arrive pour l'ordinaire au commencement du mois à celles qui ont été plantées en automne, on les arrache, après quoi on leur laisse perdre au soleil l'humidité superficielle qu'elles ont apportée de la terre ; on les décharge de leurs feuilles & racines, & on les enferme dans un lieu sec, où elles se conservent pendant tout l'hiver, soit
pour

DU POTAGER. 505
pour l'usage, soit pour les replanter
dans la saison.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Choux-fleurs en pomme.

IL n'arrive pas souvent d'avoir déjà des choux-fleurs à manger en ce mois; mais, comme j'écris aussi pour d'autres que pour nous, je dirai, d'après M. de Combe, (que je ne puis trop citer) que leur pomme quelquefois se trouve bonne à couper au mois de Juin, si la saison leur a été favorable; & si on s'en trouve une trop grande quantité à la fois, qu'on ne puisse pas consumer, il faut les arracher avant que la pomme soit tout-à-fait à la perfection, & les enterrer jusqu'au collet dans un endroit frais, la tête penchée, & près-à-près: ils achevent à grossir, & s'entretiennent bons assez long-temps. Sans cette précaution, ils montent en graine, & on les perd. On observe cette pratique en Italie, sur-tout où les chaleurs sont plus piquantes.

Choux-fleurs pour grainer.

Dès que les choux-fleurs commencent à donner, il faut marquer ceux qu'on veut garder pour graine, & choisir les plus beaux, c'est-à-dire ceux dont la

Tome II.

Y

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

pomme est la plus réguliere, la plus belle & la plus blanche. On doit continuer de les arroser fréquemment, jusqu'à ce que les siliques soient bien formées, après quoi on peut les oublier, pour ainsi dire.

Choux à semer.

A U milieu de ce mois, on sème abondamment des choux verts pour l'arrière-saison, sur-tout ceux de Milan à qui l'on veut faire passer l'hiver; ils seront en état d'être replantés à la fin de Juillet. On sème de même très à propos les choux broccolis; ils ne craignent point trop le froid, & serviront au renouveau.

Pucerons qui attaquent les Choux.

SOUVENT les pucerons s'attachent aux choux, & les font périr; il faut, dès qu'on s'en apperçoit, couper avec des ciseaux & jeter au loin les branches qui en sont infectées, & arroser plusieurs jours de suite la tige, après le coucher du soleil.

Choux qui grainent.

UN autre soin qu'exigent les plantes destinées à grainer, c'est de les soutenir, soit avec des échalas, ou tuteurs, fichés debout, soit avec des traverses, des

perches, ou des cordages pour empêcher que les vents n'en rompent les montants avant la maturité des graines: observation de pratique pour toutes les hautes plantes.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Choux-broccolis & Choux-fleurs qui pommont trop tôt.

DANS le cas que les choux-broccolis & les choux-fleurs s'apprentent trop tôt à faire leur pomme, c'est-à-dire qu'ils s'élancent, l'Auteur de l'*Ecole du Potager* conseille un expédient qui lui a, dit-il, réussi & manqué: c'est de percer la tige dans son milieu avec un fer pointu, tel qu'une grosse haleine, au dessous des premières feuilles, & on remplit le trou que le fer a fait, avec une paille de seigle, qu'on coupe à droite & à gauche, à l'épaisseur d'un écu. Cette petite opération détourne la sève du tuyau central qui fait élever le cœur trop rapidement, & cette sève, trouvant les passages fermés, se rejette fortement dans les parties collatérales qui profitent à proportion de la nouvelle nourriture qu'elles reçoivent. La pomme se forme ensuite dans son temps.

Ce n'est pas sur les broccolis seuls que cette opération produit cet effet, toutes sortes de choux qui ont cette

disposition à monter, s'arrêtent par-là, quand on n'attend pas trop tard à la faire. On s'en souviendra au besoin.

JUIN.
Chap. I.
Conduire
du Potager.

Choux-raves.

ON replante le chou-rave; lorsqu'il est planté plutôt, la pomme est sujette à se durcir & à se corder. Pour le rendre tendre, il ne faut pas lui épargner l'eau. On peut en couper, dès qu'il aura une certaine grosseur; mais quand on veut en avoir dans l'hiver, il faut en laisser sur pied jusqu'aux grandes gelées.

Pois à semer.

JUSQU'AU milieu de ce mois, on peut semer les pois à cul noir; les autres especes, qui craignent moins la nielle que des brouillards causent quelquefois en été, peuvent être semées durant tout le mois, comme les pois goulus, celui de tous les mois, les pois michaux & les pois à bouquets.

Les pois & les fèves semés à l'entrée de ce mois, levent dans sept ou huit jours, commencent à fructifier dès l'entrée du mois d'Août, & peuvent durer tout le mois de Septembre.

Les pois nains & demi-nains, semés

le 22, ont été en plateaux à l'entrée
de Septembre, & sont venus fort à
propos.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potage.
ger.

Récolte des Pois.

ON a quelquefois dans ce mois des
pois mûrs ; mais , comme il est plus
ordinaire qu'on les récolte en Juillet ,
on réserve pour ce mois ce qu'il faut
observer là-dessus.

Fèves.

VOYEZ ce qui est dit au mois précé-
dent sur les fèves à semer. En celui-ci,
& au mois d'Octobre, on doit avoir
destiné quelques planches, ou partie de
planches, suivant ce qu'on veut re-
cueillir de fèves mûres, à quoi l'on
n'a point touché pour ne pas altérer
les plantes. Leur maturité est indiquée
par la sécheresse des tiges, & à la noir-
ceur des gouffes ; il faut l'attendre, &
alors les recueillir. Quand elles sont
destinées à semer, ou à vendre, il
faut les battre, les nettoyer & les serrer ;
mais quant à celles qu'on veut pour
manger dans le cours de l'année, il faut
les cueillir un peu avant leur entière
maturité : elles seront d'une cuisson plus
facile & plus tendre, que si on les

110 ANNEE CHAMPETRE.
laissoit sécher parfaitement sur leurs
pieds. Ces grains durent en bonne va-
leur pour semer, deux ou trois ans,
après lesquels ils ne levent même pas.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Fèves à garder en verdure.

COMME l'on garde des pois & des haricots, on peut garder des fèves encore en verdure. Dans ce dessein, on choisit les grains à demi-grosleur, ou un peu plus, on leur ôte leur robe, on les enfile en chapelets, & on les fait sécher au grand air.

Raiforts.

LES chaleurs qui se font sentir en ce temps, portent leur effet en particulier sur les raiforts, il faut donc, si on en veut avoir de mangeables, en prendre des soins particuliers.

Comme au plein soleil ils viendroient très-piquants, il faut les placer à l'ombre, le long de quelque mur exposé au nord, où l'on aura fait porter un pied de terreau; car la terre les rend durs & cordés dans cette saison. Si on n'a pas de mur disposé convenablement, on peut faire un abri avec des paillassons de cinq à six pieds de hauteur, & les semer derrière, en les arrosant

DU POTAGER. 511

exactement tous les jours. D'autres, pour rendre leurs raiforts plus tendres, plus clairs & moins forts, ôtent d'une plate-bande exposée au nord, un pan & demi de terre, & à la place de laquelle ils y mettent un bon pan d'épaisseur de bale ou pellicule qui environne le grain de froment ou seigle, & mettent par dessus quatre doigts de terreau également répandu, & quelque temps après ils y sement leurs raiforts.

Jusques en Septembre, il n'y a plus que les gens déterminés à ne vouloir pas s'en passer, qui élevent des deux premières especes de raiforts; mais on peut semer un peu de la grosse espece qui ne durcit pas tant, pourvu néanmoins qu'ils soient journellement arrosés.

Semés le 17, bons à la mi-Juillet.

Gros Radis noir.

CE radis, appelé *radis de Strasbourg*, differe des autres par sa grosseur particuliere, qui est de deux à trois pouces de diametre, & de six à sept pouces de longueur; sa couleur est noire. Semé en ce mois, fréquemment arrosé, il se conserve pour l'hiver. Semé plutôt, ou négligé, il monte; sa chair est dure, son goût piquant, sa qualité indigeste: son mérite particulier est d'être d'usage

Y iv

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

en hiver. Il faut l'arracher avant qu'il gele, & le couvrir de sable dans la serre, ou le mettre dans une tranchée de terre bien couverte durant le froid.

Gros Radis blanc.

LE gros radis blanc semblable au précédent, à bien des égards, en differe par sa couleur qui est d'un blanc-sale, & par son goût moins piquant. Ces deux especes sont quelquefois venues d'une même semence, & doivent être traitées de même.

Épinards.

ON dit des épinards pour ce mois, ce qui en a été dit au précédent, d'en semer peu, de les tenir nets, de les bien mouiller, & de les ombrager, s'il est possible: ce qui les rendra plus tendres & plus verts.

Si les plantes anciennes d'épinards, montées, jaunissent, il faut les couper ou arracher, sans attendre qu'elles sechent tout-à-fait. La graine achevera de mûrir, exposée sur un drap au soleil. Dès qu'elle sera bien aotée, ou seche, on la mondera, après l'avoir battue. Si elle est bien conditionnée,

elle se conserve bonne pendant trois
ou quatre ans.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Cardons.

LE cardon, pour prospérer, demande beaucoup d'eau; il ne faut donc pas lui refuser durant les chaleurs de fréquents & amples arrosements, si l'on veut être content de ses progrès & de sa qualité.

Des Haricots.

DEPUIS la semaille des haricots, faite en Mai, on peut en semer dans les Jardins un peu plus tard que dans les champs, on le peut même jusques vers le milieu de Juillet.

Les haricots hâtifs, ou semés de bonne heure & soignés, entrent en port dans ce mois, & dès son ouverture, on en mange du fruit en verdure; mais afin que leur cueillette ne nuise pas aux productions suivantes, il faut y donner de l'attention, & se servir des deux mains: l'une tient la tige en sujétion pour ne pas la rompre, & de l'autre, on détache la gouffe qu'on cueille. Pour le mieux cependant, & pour ne fatiguer ni fouler les plantes, il faudroit ne point cueillir, & laisser en repos

celles qui doivent fournir la semence
& la conduire en maturité.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On sème durant tout le mois & à reprises, différentes espèces de haricots pour se succéder. Lorsque dans ce mois la sécheresse de la terre est forte, on peut, après avoir semé les haricots, arroser la planche: ce qui les fait lever mieux & plutôt. Je le fais faire ordinairement avec succès, & jamais je n'ai fait tremper le grain dans l'eau pendant deux ou trois jours, avant que de le semer, comme le conseille l'Auteur de la *Nouvelle Maison Rustique*: en quoi il ne manque pas d'être fidèlement copié par ces Dictionnaires à la mode, & du goût de ceux qui voudroient peu lire, & tout savoir. Pour moi, j'ai cru que de tels bains n'étoient pas convenables à cette espèce de légume, parce qu'il n'y a point de plante plus sensible à l'humidité, & que, supposé que les haricots en eussent besoin, ce ne seroit pas au mois de Mars qu'il conviendrait, comme le disent ces Copistes experts en certain genre.

Les petits haricots nains du Caire y résistent mieux à la sécheresse que les autres; semés le 24, en fruit à l'entrée de Septembre, à propos.

Les haricots d'Allemagne, semés au commencement de ce mois, & qui

DU POTAGER. 515

se sont élevés à la hauteur de douze
pieds, ont commencé à fructifier à la
mi-Août.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Concombres.

C'EST à présent le temps de semer,
mais non plus tard que le milieu de
ce mois, quelques trous de concombres,
dont on doit manger le fruit
dans l'arrière-saison, & cueillir, pour
confire au vinaigre, les petits fruits
qu'on appelle cornichons.

Semés le 20, levés en huit jours;
replantés à la mi-Juillet, en fruit à
l'entrée de Septembre.

Des Carottes.

SI l'on sème à présent des carottes,
elles levent, & se fortifieront avant
le froid auquel elles résistent; on peut
commencer d'en manger dès le milieu
du mois de Mai, temps auquel elles
seront fort délicates.

De l'Anis.

L'ANIS qui dans ce mois est en
tige, demande qu'on le secoure par
les arrosements dont il a besoin.

Y vj

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Arroche.

Si l'on a des arroches en maturité, on doit être attentif à recueillir leur graine, dès que celles du bas commencent à se détacher, sans attendre que le vent les faisisse & les emporte; les principales étant les premières exposées à cet inconvénient, ainsi l'on n'attend pas que celles de l'extrémité des branches soient mûres aussi. On coupe toute la tige, & l'on en secoue la graine: la meilleure se détache facilement, on la fait ensuite essorer un peu, & on l'enferme; elle peut durer bonne à semer durant deux ans.

Des Artichauts.

M. de Combe, estimable Auteur, & à distinguer parmi nos Jardinistes modernes, établit cinq especes d'artichauts, sans celles qu'il peut y avoir dans les pays éloignés, & qui ne lui sont pas connues, dit-il, comme étant de peu de valeur, ou moins convenables au climat de Paris. Voici comment il les nomme, & la description qu'il en fait: ces cinq especes sont, le blanc, le verd, le violet, le rouge, & le sucré de Gênes.

Le blanc est le plus hâtif, résiste mieux au froid, & est assez tendre; mais il est fort petit, le cœur de sa pomme est enfoncé, comme celui de la joubarbe, & ses écailles sont hérissées de pointes piquantes; son défaut est d'être fort délicat à élever, ce n'est qu'avec de grands soins, & dans une situation favorable, qu'on peut le conserver l'hiver: c'est pourquoi on en cultive peu. Voilà le texte, voici ma glose.

La description de cet artichaut est juste, à cela près que dans cette Province il n'est pas si petit qu'on l'a dit; il peut cependant l'être sous les yeux de l'Auteur, ou le paroître vis-à-vis du verd, qui est d'une taille beaucoup plus avantageuse; il n'est pas non plus d'une éducation si délicate, c'est au contraire l'espece qui, de nos bords de la mer, fournit le plus abondamment & avec plus de facilité dans les saisons qui n'en fournissent pas ordinairement en ce canton, comme en automne & dans l'hiver. J'en ai vu quelquefois d'aussi gros que l'artichaut verd, mais qui néanmoins n'avoient pas une base aussi étendue.

L'artichaut appelé verd, & auquel les Marechers s'attachent uniquement, du côté de la Capitale, nous le qualifions

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

d'artichaut de Paris, comme en étant venu. Peu de Cultivateurs le connoissent ici ; il est plus beau, mais moins fin que le nôtre : j'en ai une fois reçu en plançons, & les ayant perdus, j'en ai fait venir de la graine ; les uns & les autres ont dégénéré en changeant de séjour, & n'ont point conservé dans nos Jardins cette bonté native. J'en ai quelques pieds, plus par singularité, que pour l'usage ; il vient dans son pays d'une grosseur extraordinaire, quand il est dans une bonne terre, & bien cultivée ; sa forme est un peu applatie, & ses écailles sont plus couvertes qu'aux autres especes : on en voit dont la base, qu'on appelle plus communément cul, porte jusqu'à cinq pouces de diametre. Il est fort tendre, & d'un bon goût, quand l'eau ne lui a pas été ménagée.

Voilà son portrait d'après nature, pour Paris, mais il n'est pas fort ressemblant pour le même artichaut qui croît sous notre ciel ; il n'est pas surprenant qu'en quittant son domicile, il n'ait pas apporté toutes ses qualités. Telle est la quinte de dame nature : elle se plaît quelquefois à gracieuser certaines contrées de ses dons, qu'elle refuse à d'autres, ou qu'elle y répand avec négligence.

Les artichauts rouges & violets sont

ceux qui sont naturalifés en cette Province, & ceux qu'on y élève auffi communément qu'avec fuccès : leur utilité n'est point autant bornée qu'on le dit, ils sont bons à manger cruds, & préparés de diverses façons ; leurs couleurs ne different point fi fort entr'elles, & n'ont pas des nuances fi constantes & fi particulieres qu'on doive, ce me semble, en former deux especes : il n'en est pas ainfi de la taille, & de la figure qui les fait aisément distinguer des autres dont on vient de parler.

Ceux-ci sont en général moins gros, & leurs écailles ne sont point non plus ouvertes, comme dans l'artichaut de Paris ; & au lieu d'avoir le cœur enfoncé comme l'artichaut blanc, plusieurs se voüent en rond, & leurs écailles, faites en coquilles, se plaquent adroitement les unes sur les autres ; leur grosseur est médiocre : c'est l'espece la plus délicate dans cette Province, celle dont on fait plus d'usage ; la meilleure pour manger crue dans son enfance. On ne dit pas néanmoins que ce soit la seule façon qui lui convienne, & qu'elle n'est bonne que dans sa naissance, que quand on la laisse un peu grossir, sa chair devient dure & indigeste : j'appelle de ce jugement aux Cuisiniers entendus qui savent l'appréter.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pour convenir que le plus ou le moins de couleur, n'est point un caractere assez distinctif entre ces deux especes, on diroit que les teintes varient, & quelquefois même disparoissent, jusqu'à se changer en couleur d'un verd de mer, de sorte que l'on ne trouve ici que trois especes bien distinctes.

Pour l'artichaut sucré de Gènes, je ne l'ai jamais connu, ni connu de curieux qui l'ait cultivé dans cette Province. Il nous est totalement étranger, & n'a point passé jusqu'à nous; il fait même trop le renchéri hors de chez lui, & puisqu'en étant tiré, il est si sujet au mal du pays, par où il dégénere bientôt, nous n'avons pas à le desirer beaucoup, malgré tout son sucre.

A ces especes d'artichauts que M. de Combé reconnoît, il joint la *carline* pour sixieme espece, & l'appelle *artichaut sauvage*: un Botaniste exact ne lui passeroit pas cette addition. Je ne crois pas même qu'on ait jamais reconnu la *carline* pour artichaut; je ne lui passe pas non plus de l'appeller *sauvage*, car ce *sauvage*, je l'ai, & il n'a rien de commun avec la *carline*. Je fais bien, à la vérité, qu'un Hermite de Lure, montagne du voisinage, où se trouve une Abbaye Royale, il est vrai, dis-je, que cet Hermite cueilloit de la *carline*,

appelée vulgairement *chardouffe*, qu'il préparoit & vendoit sous le nom de cul d'artichaut : j'en ai goûté en assortiment de ragoût ; ils étoient un peu plus de haut goût que les vrais culs d'artichauts, mais plus durs & plus coriaces qu'eux. Ainsi je ne mentionne la carline, que pour l'exclure du rang des artichauts.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Je mettrai ici à sa place l'artichaut sauvage, dont j'ai reçu les graines sous ce nom, avec d'autres graines de simples. La plante est à la vue, & par son port, totalement semblable à celle des artichauts francs, il en diffère cependant par les piquants de ses feuilles, & plus encore par la tige & par le fruit; la tige s'éleve de six à sept pieds, pousse plusieurs branches, dont chacune se charge de trois ou quatre fruits pointus, en forme de toupie; les écailles, toutes très-aiguës & piquantes, sont collées les unes sur les autres, de sorte qu'il est difficile de les détacher de leur base; le fond du fruit, ou le cul est passablement bon à manger; mais il est coûteux à préparer, de sorte que l'utilité de cet *artichaut sauvage* consiste presque entièrement dans l'usage de sa fleur, qui sert à cailler le lait, encore mieux que la fleur des autres especes à qui elle ressemble parfaitement: aussi dit-on qu'en

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Catalogne, on cultive cet *artichaut sauvage*, seulement pour sa fleur; j'en ai quelques plantes ici pour la même destination, & par curiosité.

Si *M. de Combe* a rangé dans la famille des artichauts une espece de trop, qui lui est étrangere, au jugement des Botanistes, la *carline*; il a manqué, outre l'*artichaut sauvage*, d'y joindre celui qu'on connoît sous le nom de *cardon*, & qui, suivant les mêmes Botanistes, est compris dans la classe des artichauts. *Bauhin* le désigne par *cinara hortensis cujus pediculi hesitantur...* C. B. Pin. 383. & *Camérarius* l'appelle *carduus hortensis, quem cardum vulgo*, &c. Cependant comme l'*Ecole du Potager* ne fait dans ce dernier cas que suivre l'exemple de tous les Jardiniers, comme lui, je traite séparément du *cardon d'Espagne*. Au reste, comme ces distinctions d'especes particulieres se réunissent pour la culture qui convient à tous, je ne m'obstine point à confondre ensemble l'*artichaut rouge*, avec l'*artichaut violet*: qu'on les distingue, si l'on veut.

L'Auteur ne doit pas me savoir mauvais gré des observations que j'ai faites là-dessus, s'il préfere, comme je crois, & comme il paroît le dire, l'avantage public & les droits de la vérité à une satisfaction particuliere.

Je ne fais d'ailleurs que suivre l'exemple de *Gaspard Bauhin*, qui, traitant de l'artichaut, n'insiste pas à former des especes différentes, sur certaines variétés qu'on y découvre, comme la couleur de leur fruit qui est, dit-il, tantôt verd, tantôt rougeâtre, plus ou moins chargé, &c. ou sur d'autres caracteres qui sont précisément ceux des deux artichauts dont il s'agit, & ne l'empêchent pas d'ajouter *utramque qui eam talem fecerit, non repugnabimus, quia, &c....* Pin. 383.

Vers la fin de ce mois, si les filleules d'artichauts qu'on a sevrées en Mars, ont bien repris, on en fera l'usage qui sera marqué au mois suivant.

Des Asperges.

ON cueille encore des asperges, pourvu qu'elles soient bien nourries; mais si elles poussent foiblement, il faut cesser d'en couper, & les laisser finir tranquillement leur cours. On ne doit pas non plus, quand on a ses asperges à cœur, couper les petites, ni même les moyennes, parce que cela les empêche de profiter en pied, & les épui-feroit. En vain se promettrait-on, sur la parole de *Mathiolo*, d'avoir des asperges cultivées tout l'an, si après avoir

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

cueilli le fruit, on fouit alentour des racines qui sont à fleur de terre, puis on les couvre; mais on laisse monter les asperges, après leur avoir donné un second labour: elles ne demandent plus d'autres soins pendant tout l'été, que celui de ne pas souffrir parmi elles de mauvaises herbes qui puissent enlever leur nourriture.

Du Basilic.

ON a pu semer jusqu'à présent du basilic, & on peut en semer encore tout le mois, afin d'en avoir successivement de bien frais. Pour qu'il soit tel, & pour l'entretenir de même, il faut l'arroser souvent. Le basilic aime ces fréquents arroséments, & les goûte différemment des autres plantes; car, selon le Sieur du Pradel, *il requiert d'être souvent arrosé, plutôt sur le chaud du jour, qu'en la fraîcheur du matin ne du soir, contre le commun naturel de toute herberie* (1). Il avoit, sans doute, lu l'*Histoire des Plantes* de Théophraste (2); mais il en a encore pris, & de Pline aussi ce que certainement l'expérience ne lui a pas confirmé. « Le basilic, » dit-il, souffre d'estre semé en l'au-

(1) Livre VI, Chap. II, pag. 687.

(2) *Ocimum etiam meridiè adaquatur germinare, namque celerius id existimant.*.....
Theophr. Lib. VII, Cap. V.

» tomne, hiver & printemps; mais avec
 » plus d'avancement est-il élevé en cette
 » saison-ci, qu'en autre de l'année, Dou-
 » le semant qu'en lune nouvelle. De
 » l'édifier par racines & boutures, l'on
 » ne se souciera; car plus sûrement
 » vient-il semé que planté ».

=====
 JUIN.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Clarici, par déférence apparemment pour ces deux grands Auteurs, ne veut pas les contredire, & il se contente de dire que les boutures du basilic ne réussissent point en son pays: *Si puo anco propagar con rami come altre piante, il che vien insegnato da Theophrasto & da Plinio, ma in questo clima, con mala riuscita* (1).

Pour moi, qui n'ai jamais fait de boutures de basilic, je ne puis parler que sur la foi des autres. Je cite donc Vallemont: il dit « avoir expérimenté
 » durant six mois, qu'en mettant dans
 » des fioles de verre, pleines d'eau, de
 » petits rejetons de basilic, ils y ont
 » fait des racines, poussé des feuilles,
 » & donné des fleurs outre la chaleur
 » du soleil; il faut avoir grand soin
 » de renouveler souvent l'eau (2) ».

C'est un plaisir bien satisfaisant pour

(1) Theophr. *Hist. Plant.* Lib. VII,
 Cap. II. Plin. Lib. XIX, Cap. VII.

(2) *Curiosités de la Nature, Tome I,*
 page 317.

tous les Curieux, & en particulier pour
 ceux qui, manquant de Jardins, en
 veulent faire un de leur fenêtré, de voir
 dans une fiole pleine d'eau la nature
 agir à découvert, elle qui par-tout
 ailleurs affecte tant de secret & d'obscu-
 rité. A la vue d'une opération si particu-
 liere, qui se fait sans nul commerce
 avec la terre, dont on n'emprunte rien,
 peut-on ne pas admirer la suprême
 Intelligence qui fait, quand elle veut,
 faire tout valoir ?

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

Capucine ; préparation de ses fleurs.

QUAND ON a semé de bonne heure
 des capucines en bon lieu, & qu'elles
 ont été élevées avec soin, on en peut
 déjà cueillir des fleurs ; c'est pourquoi
 on marque dans ce mois la façon de
 les préparer au vinaigre : on youdra
 bien s'en souvenir durant toute leur
 saison, pour éviter des répétitions trop
 fréquentes.

La fleur encore en bouton, & qui a
 pris la moitié de son accroissement,
 avant que d'épanouir, c'est ce qu'on
 appelle *capre-capucine*, parce qu'en effet
 elle se prépare comme la vraie capre
 qu'on confit au vinaigre ; ce qui la rend
 agréable au goût, & propre à réveiller
 l'appétit. Voici la préparation.

Ayant ainsi cueilli les boutons de capucine dans leur demi-grosueur, on les laisse d'abord flétrir à l'ombre pendant quelques heures : après quoi, on les met dans une bouteille proportionnée à la quantité qu'on a, ou qu'on doit avoir, & on les presse légèrement; on remplit de vinaigre cette bouteille ou vase, de façon qu'il surnage le fruit; on les couvre, & on les laisse ainsi pendant huit jours : après ce temps, on tire du vaisseau les boutons, on les presse légèrement pour les égoutter, & on les remet avec du nouveau vinaigre; on répète la même opération après huit jours, ensuite on les change encore de vinaigre pour la dernière fois, en y jetant un peu de sel, & on les conserve en cet état jusqu'au besoin. On peut commencer de s'en servir après six semaines.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Bourrache.

LA bourrache, dont on doit semer tous les mois, comme on a dit en Janvier, a par conséquent la graine mûre en différents temps auxquels on peut en recueillir, quand on ne se fie pas tout-à-fait à elle; car elle ne se multiplie que de graine: c'est cependant un soin que les Jardiniers ne prennent pas

——— ordinairement ici, y en ayant toujours
 affez naturellement. J'avertirai cepen-
 dant ceux qui n'en ont point encore, ou
 qui veulent suivre le conseil que j'ai
 donné, d'en semer tous les mois, que
 cette graine est difficile à ramasser, &
 demande des précautions; car à peine
 est-elle mûre, qu'elle tombe au moindre
 mouvement, & est mangée par les ani-
 maux; il faut donc couper les tiges,
 lorsqu'on apperçoit qu'une certaine
 quantité de graine est mûre, & on la
 fait sécher au soleil, sur un drap. On
 peut encore étendre sous les plantes
 quelques linges pour recevoir cette
 graine lorsqu'elle tombe, & on visite
 tous les jours ce linge, pour en retirer
 la graine qui s'y trouve; mais cette
 dernière façon de la récolter a des in-
 convénients que n'a pas l'autre, & ne
 se pratique guere par conséquent, quand
 on a beaucoup de plantes.

Graines de Bourrache.

QUAND il n'en avorte aucune, les
 graines de bourrache sont au nombre
 de quatre accollées ensemble; & de
 vertes qu'elles sont d'abord, elles de-
 viennent noires en mûrissant, conser-
 vent un petit bouton blanc presque
 imperceptible; du côté qu'elles étoient
 adhérentes,

adhérentes, leur forme est un peu alongée & graveleuse.

Cette graine peut se semer sans aucune préparation particulière, elle leve promptement, & est bonne pendant environ deux ans.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Arrosement des Carottes.

LORSQU'ON a eu soin de donner le premier labour, comme on l'a prescrit, il n'est point nécessaire d'arroser les plantes, si ce n'est dans le cas des grandes sécheresses, quand, par exemple, la terre vient à se gercer bien avant: en ce cas, il sera bon d'arroser les carottes; mais il faudra le faire abondamment, & de manière que les eaux puissent pénétrer jusqu'au fond du labour. Un seul ou, tout au plus, deux arrosements semblables suffiront pour tout le temps des sécheresses dans les terres qui seront un peu arides & peu profondes, parce, dit un Auteur, que cette plante trouve suffisamment d'humidité dans la terre, & que la sécheresse qui est si préjudiciable aux autres plantes potagères, oblige celle-ci à se fortifier dans sa principale racine qui pique en fond: ce qui fait qu'elle n'en pousse ordinairement qu'une, quand la terre a été bien défoncée d'abord. C'est la raison pour

Tome II.

Z

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

laquelle l'on ne doit jamais arroser les carottes superficiellement, & c'est pourquoy, dans le cas d'une grande sécheresse, il faut les arroser de façon que l'eau pénètre jusqu'au fond du terrain défoncé, vers lequel elles travaillent.

Graine de Salsifs.

ORDINAIREMENT dans ce mois, ou dans le suivant, selon les saisons & le temps auquel on l'a semé, le salsifs perfectionne sa graine. Lorsqu'elle est en maturité, ou qu'elle en approche, cette graine est exposée au pillage des oiseaux; il faut donc, pour l'en garantir, faire ce qu'on a recommandé en parlant de la scorfonere: visiter fréquemment les plantes, mais non pas quatre ou cinq fois le jour, comme dit un Ecrivain, ainsi que plus d'un Copiste de cet Auteur, qui est Copiste lui-même de ses prédécesseurs; & lorsqu'on voit les boutons prêts à s'épanouir, d'une main on réunit toutes les barbes ou aigrettes, les tenant avec les doigts, & de l'autre main, on arrache la graine, qui par-là reste nette; & on évite la peine qu'on auroit ensuite de la séparer des aigrettes, si on cueilloit l'une & l'autre ensemble. Il y a une autre maniere de faire ce

triage, sur la plante : c'est de couper avec des ciseaux les boutons au dessus de la graine, sans l'endommager.

Après l'avoir ainsi ramassée, on la laisse un jour ou deux exposée au soleil, y perdre l'humidité superflue.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Durée de la Graine.

CETTE graine n'est bonne à semer, & ne leve sûrement que la première année : plus vieille, elle satisfait mal le Semeur, ne levant qu'en partie.

Arrosement du Chervis.

ON ne doit point oublier, dans les chaleurs de l'été, que le chervis demande de fréquents & copieux arrosesments : si on le prive de ce secours, qu'on n'en attende pas de la reconnoissance ; il tombe dans une espee de langueur, & le plus souvent y succombe.

Céleri à faire blanchir.

SI l'on a du céleri assez fort, pour le faire blanchir, on le lie avec deux ou trois liens de paille, par un beau temps non humide, & on met du grand fumier sec tout autour du pied : ce qui

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

suffit dans cette saison, pour qu'ils blanchissent en moins d'un mois : je n'ai point vu qu'on lui coupe l'extrémité de ses feuilles, comme dit la *Maison Rustique*. Son autorité ne suffit pas pour que je le conseille après lui, ne voyant pas l'utilité de cette amputation.

Quand on veut le presser davantage de blanchir, dès qu'on a lié les plantes, on les empaille tout de suite avec de la grande litiere qu'on infinue dans les rangs, de maniere que tous les vuides soient remplis; on mouille cette litiere versant de l'eau par dessus, ce qu'on réitere tous les deux jours, jusqu'à ce que le céleri soit blanc: ce qui arrive environ dans quinze jours; alors on discontinue de mouiller, & on commence d'en faire usage. Si la litiere qu'on a mise en premier lieu s'affaïsse, & laisse les plantes à découvert, on les recharge de nouvelle litiere, autant qu'il en faut.

Cette maniere de blanchir le céleri est bonne & prompte; mais elle fait aisément pourrir les plantes, si on ne les mange pas dans trois semaines ou un mois.

Cerfeuil musqué en graine.

IL est assez ordinaire qu'en ce temps le cerfeuil musqué monte en

DU POTAGER. 533

graine, & la mûrifle; on connoît qu'elle est dans fa maturité, lorsqu'elle a acquis une couleur de café brûlé, & que les deux graines, qui auparavant étoient jointes ensemble, commencent à se désunir par le bas; elles sont grosses, longues, semblables au bec d'un oiseau, cannelées sur le dos, noirâtres, & d'un goût agréable, qui a quelque chose de celui de l'anis.

Aussi-tôt que l'on a recueilli cette graine, c'est le mieux de la semer, & il faut s'armer de patience en attendant qu'elle leve; car elle n'est point constante dans ses allures. Cette graine est quelquefois deux & trois mois à lever, quelquefois même elle ne leve que l'année d'après sa récolte: jamais elle ne leve si bien & si-tôt, qu'étant semée d'abord après sa cueillette. Cette lenteur de germination & cette bizarrerie, dont il n'est pas aisé de trouver les raisons, sont cause qu'au lieu de semer le cerfeuil musqué, on le multiplie de plant, comme il est dit en Février.

Cerfeuil commun en graine.

A mesure qu'on sème ce cerfeuil en différents mois, c'est en différents mois aussi qu'on pourroit recueillir de sa graine. La meilleure cependant, & celle

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

qu'on doit préférer, vient sur les plantes qu'on a semées vers la fin de l'automne. Le pourquoi est facile à concevoir : c'est que les plantes ont eu plus de temps pour perfectionner leur graine, & lui ont communiqué plus de force, en ayant elles-mêmes davantage.

On coupe les tiges ou montants, quand ils ont pris une couleur jaune, & que la graine noircit; on n'attend point que le tout soit sec, à moins de vouloir risquer de perdre une partie de la semence.

Semence de Cerfeuil.

CES semences qui viennent aux sommets des branches, quand la fleur a passé, sont jointes ensemble deux à deux, languettes, menues, pointues, & de couleur grise-brune; elles ne se conservent en valeur que deux ou trois ans. Plusieurs Auteurs croient même qu'elles déclinent dès la seconde année: pour moi, j'en ai fait semer après trois ans, qui m'a encore contenté.

Endives à semer.

ON doit, durant tout le mois, semer abondamment des endives, si l'on veut. J'ai semé des endives scariolettes dont

la graine étoit de six ans, il en a levé seulement quelques-unes. Semées le 20, levées le 8 de Juillet; replantées à la mi-Août.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Endives à replanter.

L'ATTENTION qu'on doit avoir pour les endives semées, est de les sarcler exactement, de les éclaircir, de les mouiller au besoin, & de les replanter dès qu'elles sont en état & en force; mais je n'ai jamais vu qu'on en coupe la fane à fleur de terre, quinze jours ou trois semaines avant que de les replanter, comme il est conseillé, apparemment pour d'autres pays que celui-ci, où tel n'est pas l'usage. L'on dit, pour autoriser cette pratique, qu'elle sert à faire fortifier le pied; mais on n'attend pas qu'il ait la grosseur du doigt, comme dit la *Maison Rustique*.

Lorsqu'on plante les endives à demeure, il faut rogner la moitié de leur feuille & le bout de la racine; que le cœur ne soit point enterré de façon qu'il puisse s'étouffer, & dès qu'on a planté, il faut mouiller la plantation. Quant à la distance qu'on doit laisser entre les plantes, leurs especes & la saison doivent en décider.

JUIN.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Endive, grosse espece.

ON sème de cette grosse espece
 d'endive en Juin & en Juillet, & l'on
 continue jusqu'à la mi-Août.

Pimprenelle, Pimpinella sanguis-orba,
minor hirsuta. C. B. Tournefort.

EN Médecine, la pimprenelle a bien
 des qualités; mais les Jardiniers ne lui
 reconnoissent que celle de grossir le
 nombre de leurs fournitures de salades,
 & d'entrer dans la composition des
 potages de santé.

Cette plante, qui est vivace, pousse
 plusieurs feuilles qui se renversent sur
 terre, & ne s'élevent, ainsi que le cœur,
 que quand il faut monter en graine.
 Ses feuilles oblongues & presque ron-
 des, sont dentelées en leur bord, ran-
 gées comme par paires, le long d'une
 côte grêle & rougeâtre.

On cueille pour les salades les feuilles
 nouvelles, ou le cœur, tandis qu'il est
 encore tendre; car en vieillissant, les
 feuilles deviennent dures. C'est aussi
 pourquoi l'on a soin de raser souvent la
 plante, qui repousse bientôt, si dans
 les chaleurs on a soin de l'arroser au
 besoin, & de la tenir nette: moyennant

quoi cette plante fournit presque toute l'année, & même dans les mauvais mois.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand la pimprenelle se dispose à grainer, ce qu'elle fait volontiers tous les ans, si on ne l'en empêche par les tontes fréquemment réitérées, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, rougeâtres, foibles & anguleuses, qui se chargent d'une espece de bouton alongé, où est la graine assez grosse, par rapport à la plante, inégale dans la forme qui est à quatre faces, & se termine en pointe par les extrémités.

Durée de la Graine.

ETANT cueillie à propos pour la maturité, & conservée avec soin, la graine de la pimprenelle peut durer trois ans.

Mâches pour grainer.

IL semble que la mâche, jalouse, en quelque façon, de revivre dans sa postérité, se défie des soins du Jardinier, & que pour perpétuer son espece, elle veut se semer elle-même; car dès que sa semence approche de la maturité, elle la livre au moindre souffle de vent,

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Poia-
ger.

pour qu'il se charge de la répandre en différents endroits, & la fasse reparoître en son temps. Mais comme elle se défie des soins du Jardinier, le Jardinier de son côté doit se défier de ses projets, & ne pas compter sur ces semailles confiées au hazard. Aussi-tôt que les tiges commencent à jaunir, il doit, pour prévenir la chute des graines, arracher les plantes, encore baignées de la rosée du matin, & les entasser à l'ombre en un lieu froid. La graine ainsi gardée se nourrit, & gagne ce qui pourroit lui manquer encore de maturité. Quand la plante viendroit à pourrir dans ce temps-là, la graine n'en est pas pire. Cependant je ne voudrois pas, d'après quelques-uns, laisser durant quinze jours, la graine avec des plantes qui s'échauffent & pourrissent: ce terme me paroît bien long, & je trouve suffisant celui de quatre ou cinq jours, après lesquels, pour peu qu'on agite ces plantes, la graine se sépare de la paille, & tombe d'elle-même; on la fait ensuite sécher à l'ombre, & quand elle est bien sèche, on l'enferme, après l'avoir mondée de tout ce qui lui est étranger.

Quand on a négligé de récolter la graine, comme l'on a dit, & qu'on la laisse tomber, on la ramasse; mais comme on ramasse aussi beaucoup de

DU POTAGER. 539

terre , pour l'en séparer , on peut jeter le tout dans un vase à demi-plein d'eau , le remuant bien , afin de séparer la terre qui se précipite ensuite au fond du vase ; tandis que la graine surnage , on la retire alors de l'eau avec une écumoire , on la fait sécher , & on la garde.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Comme la mâche ne se replante pas pour l'ordinaire , si l'on veut en laisser grainer en place , & que la graine soit bien nourrie , il faut éclaircir les plantes avant qu'elles songent à monter , & assigner à chacune pour son domaine environ un pied d'espace. L'on peut aussi laisser grainer , si on en a d'isolées , ou en arracher en motte , & les placer en lieu commode pour les visiter (car les fourmis ne sont pas paresseuses à butiner) & où les plantes puissent fructifier à l'aise sans s'incommoder.

Durée de la Graine.

LA graine de la mâche commune ou blonde est bonne pendant sept ou huit ans ; mais la première année , elle est lente & difficile à lever. La graine de la mâche verte , ou d'Italie , n'est pas d'une si longue durée , & ne sert ordinairement que pendant quatre ou cinq ans , nous dit-on.

Cette graine , quoique essentiellement

Z vj

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

semblable dans toutes les especes, differe cependant dans plusieurs en structure. *Lemeri* paroît ne l'avoir pas bien remarquée, lorsqu'il dit, *cette semence est assez grosse, noirâtre, fongueuse*; elle est au contraire dans la plante que nous cultivons, petite, un peu plate & de couleur jaunâtre.

Pourpier.

LA saison donne maintenant la liberté de semer le pourpier, pour ainsi dire, comme l'on veut, & où l'on veut: on peut donc jeter de la graine extrêmement clair, & à la volée, dans les planches qu'on remplit d'autres herbes: croissant alors ainsi au large, les plantes en deviennent plus belles, les branches plus fortes, & par-là de plus d'usage; mais ce n'est que le pourpier verd qui réussit si bien, étant semé ainsi épars.

Pourpier doré; comment l'arroser?

LE pourpier doré, comme plus délicat, & occupant de sa nature moins d'espace, vient mieux, quand il est semé en planche, où l'on peut avoir pour lui un soin particulier qu'il demande; c'est de le mouiller très-fréquemment, & de ne le mouiller qu'en plein midi,

depuis qu'il entre en force : l'arroser le soir ou le matin, c'est lui faire perdre sa belle dorure, & le faire changer de couleur. On ne dit point que s'il étoit trop pressé dans la planche, il faut l'éclaircir, & sur-tout le dégager des mauvaises herbes qui s'y trouveroient.

—————
 JUIN.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Raiponce, *Rapunculus esculentus*. C. B.
Pin. 92.

CETTE plante que les Provençaux appellent *rampouchou*, vient très-communément dans les prés, dans les lieux sauvages, dans les haies, &c. C'est une espèce de *campanulle*; dans le printemps, on mange en salade la racine crue ou cuite, on y mêle aussi la feuille: j'en fais ici mention à ce titre, & parce que ceux qui ont écrit sur le Jardinage, en ont parlé comme d'une fourniture de salade; car après tout, il semble que cette plante ne soit pas d'une si grande conséquence, n'en déplaise au Sieur du Pradel, qui vante sa bonté, & dit
 « qu'on ne doit pas faillir de s'accom-
 » moder de choses tant requises, &
 » parce qu'elle semble préférer les
 » champs incultes aux soins du Jardi-
 » nier; car elle paroît dédaigneuse
 » dans sa reprise ». Quand on veut l'appriivoiser, suivant l'expression du

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

même Auteur, comme je l'ai éprouvé plus d'une fois, il est donc plus naturel, quand on veut en manger, de la faire chercher dans son domicile, avant qu'elle pousse sa tige; car alors elle n'est plus bonne à manger.

Raiponces à semer.

Si l'on ne se contente pas des raiponces que la nature sème pour nous en campagne, que le pays n'en produise pas autant qu'en cette Province, ou enfin si l'on estime meilleures & plus tendres celles qui sont élevées dans les Jardins, comme y étant mieux nourries, on peut y en semer dans ce mois, dans une terre fraîche & douce, & un peu ombragée, afin de la servir de son goût; car on la trouve pour l'ordinaire dans les haies & les taillis plus communément qu'ailleurs.

Comme sa graine est des plus fines, elle demande beaucoup d'attention de la part du Semeur, pour qu'il n'en jette point trop, qu'il la répande également, qu'il la recouvre très-peu de terreau ou terre fine, & qu'il la tienne souvent mouillée, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée: après quoi, il suffira de la tenir nette, & de l'arroser dans les grandes sécheresses; on se rapporte à son génie pour tout le reste.

Cresson en graine.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

LE cresson monte aisément, il pousse une tige subdivisée en petites branches; elle s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds; ses sommités & les petites branches se garnissent de fleurs disposées en croix, blanches, ou tirant sur le purpurin; à ces fleurs, succede un fruit presque rond, aplati, composé de deux panneaux & d'une membrane qui sépare ce fruit en deux loges, remplies de semences presque rondes, rougeâtres, menues & d'un goût brûlant.

Si l'on n'est pas bien attentif à la cueillette de cette graine, on en perd une partie, soit par la facilité qu'elle a de se détacher de la plante, soit par le pillage qu'en font les oiseaux qui en sont très-friands, & qui préviennent même sa maturité. Il faut donc arracher les plantes qu'on a laissé monter, tout aussi-tôt que les capsules commencent à s'ouvrir, & on les fait sécher à l'ombre durant quelques jours en lieu de sûreté: après quoi l'on en retire aisément la graine; elle se conserve bonne à semer pendant deux ans. Voyez Octobre.

Soin de l'Estragon.

IL faut serfouir & sarcler au besoin l'estragon, ne pas lui laisser desirer trop

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

long-temps de boire, si l'on veut en avoir de tendre durant l'été, & raser les plantes successivement de quinze en quinze jours, sans craindre que ce retranchement les épuise; elles n'en perdent pas l'envie de repousser de nouveau jusqu'aux gelées.

Conduite des Courgiers.

DANS le temps des chaleurs, il faut ne pas épargner les arrosements aux courgiers; ils doivent être fréquents & copieux, si l'on veut que la plante fruite.

Il doit y avoir en ce mois des courges nouées: alors on pince la branche qui les porte, un peu au dessus du fruit, afin d'arrêter la seve, & de l'empêcher d'en produire de nouveau, qui souvent fait couler le premier, & le desseche. Par la même raison, il faut retrancher les secondes branches qui pourroient naître de la première, & faire une diversion de seve également préjudiciable au fruit déjà formé, sur lequel on doit le plus compter. Pour lui valoir même une nourriture plus abondante, si les branches des plantes sont déjà alongées de cinq ou six pieds, on jette quelques pelletées de terre sur le nœud qui est avant le fruit, & la branche jetant des

racines, par-là, elle en prend de nouvelles forces qu'elle communique au fruit. On empêche aussi par-là que le vent ne déplace & ne rompe ces branches.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On les tient nets d'herbes dont ils n'aiment pas la société; l'on a de plus le soin de les arroser de temps en temps: c'est tout le soin qu'ils demandent, quelle que soit l'espece.

Le courgier n'est point soumis à la taille comme le melon; on ne retranche que les petits bras stériles, qu'on pourroit, comme aux arbres, appeller *bois chiffon*.

Culture des Concombres.

LES chaleurs de ce mois exigent des arrosements rapprochés & plus copieux pour le concombre; il aime l'humidité, de son naturel; si l'on veut en avoir du fruit, & mieux conditionné & plus abondant, on ne lui doit pas être avare de l'eau: sans son secours, il ne sauroit profiter comme il faut.

Au reste, il n'en est pas du concombre comme du melon, qui a un point de maturité déterminé; il est bon à tout âge; on peut le cueillir dès qu'il a la grosseur de deux pouces: si l'on attend

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

qu'il soit gros, & en graine, il est alors coriace & plein d'eau, outre que par-là on se prive des productions ultérieures.

La qualité des Melons dépend de la culture de la Plante.

IL est constant que c'est de la façon de soigner une melonniere, plus que de toutes les autres causes, que dépendent les qualités des fruits; & l'on doit être persuadé qu'une culture assidue & méthodique est un des principaux moyens pour avoir d'excellents melons.

L'effet de cette persuasion doit animer le Jardinier, & le porter à ne refuser aucun des soins qui dépendent de lui. Après avoir semé la graine, & élevé les jeunes plantes avec soin, il les taille, comme il a été dit en Avril; il les arrose, suivant les observations marquées en Mai; il ne laisse séjourner aucune mauvaise herbe, encore moins dominer dans sa melonniere; il lui donne, au besoin, de petits labours de trois ou quatre pouces de profondeur, prenant garde sur-tout de ne pas endommager les racines des plantes; enfin, il s'efforce de corriger les défauts des fruits, ou de remédier aux maladies des plantes, ainsi qu'on va le dire.

Défectuosités des Melons.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

IL arrive assez souvent que des melons deviennent contrefaits par des causes qu'on ignore, ou seulement par des fantaisies de dame nature, qui quelquefois a ses quintes. Les jeunes fruits paroissent en vrais cornichons par leur figure; ils sont crochus, ils ont leurs côtes mal divisées, & ils croissent inégalement dans leurs parties. Si la plante a suffisamment d'autres fruits d'espérance, il faut supprimer ceux-ci, & les associer avec les vrais cornichons qu'on confit; mais si le melonnier n'est point surchargé, on essaie de remédier à ce défaut naturel: pour le tenter, on fait quelques coupures, avec la pointe de la serpette, sur la partie affectée, en lignes transversales & peu profondes, si le melon est simplement courbé, ce qui le débride & facilite son extension; ou l'on fait de légères incisions en croix aux parties des melons autrement affectés: ce correctif a quelquefois un bon effet, mais non pas toujours.

On trouve encore quelquefois du fruit qui vient avec une disposition à être mauvais sans ressource, on l'appelle *melon dur*; on le connoît à sa forme qui est presque ronde & d'un gros

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

verd-noir. Cette espece de fruit ne vaut jamais rien. Quoiqu'il profite & grossisse, il faut l'ôter pour qu'il en vienne d'autre : le bon fruit doit être tiré & alongé lorsqu'il noue, & paroître d'un verd-clair & uni.

Melons qui crevent.

Lorsqu'à la suite d'une forte sécheresse, il succede des pluies abondantes qui tombent sur des melons qui approchent de leur maturité, ces melons se fendent & crevent : ce qui les déshonore extérieurement, & en les évenant, leur fait perdre l'essentiel de leur bonté. Le mal est causé par une seve que la pluie a rendue plus abondante qu'à l'ordinaire, & qui, ne trouvant point le passage aussi libre qu'il lui conviendrait, force & oblige le melon de crever par trop de dilatation. Il faut, dans ces circonstances, être attentif pour arrêter le mal, si l'on n'a pu le prévenir; dès qu'on s'aperçoit qu'il commence, on déchire un peu la branche avec l'ongle, deux pouces près du fruit : par ce moyen, qui supprime une partie des canaux de la tige, la seve ne se porte point si abondamment dans le fruit, & cesse d'y produire, ou d'augmenter le mal. Une trop grande

mouillure, dans de pareilles circonstances, peut causer le même désordre; on y apporte aussi le même remède. Il est encore utile de couvrir le fruit, & de le dérober pour quelques jours à la vue du soleil.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Maladie des Melonniers.

SI parmi des plantes vigoureuses, on en voit qui dépérissent, il faut en visiter les racines: si quelque insecte les a coupées, c'est sans remède; mais si leurs extrémités seulement se trouvent chancées par quelque fumier mal placé, ce qui les empêche de s'acquitter de leurs fonctions, il faut enfoncer le pied plus avant dans la terre, il y repousse de nouvelles racines du côté ou partie encore saine; ces nouvelles racines tiennent lieu des autres, & rétablissent quelquefois la plante.

La Nuile, ou Nielle.

DANS le printemps, des rosées ou petites pluies froides tombant le matin, entre-coupées de quelques rayons du soleil, & d'un soleil pâle, elles se collent aux feuilles, aux tiges & au fruit, & les tachent; il faut alors, le plutôt qu'on s'en aperçoit, jeter de l'eau sur

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

tous ces endroits imprimés de cette espece de venin ; si cette légère lotion ne le fait pas disparoître, il faut couper tout ce qui en est attaqué : sans quoi les taches, quoique petites, s'agrandissent bientôt, corrompent la plante, & vicient le fruit, le rendant amer au point qu'on ne sauroit le manger.

Des Navets, Napus, & des Raves, Rapa.

EN parlant des raiforts, j'ai dit qu'on devoit leur en conserver le nom, & que pour ne point confondre les choses, il falloit appeller *rave*, la racine dont il est ici question, qui comprend encore les *navets*. On les distingue par ces deux noms, à cause de quelque diversité de figure qu'on y remarque : diversité qui cependant ne constitue point deux genres ; car les navets & les raves peuvent n'en faire qu'un, ainsi que disent M. Duhamel (1) & Tournefort (2). En général, le navet est d'une forme plus alongée, & la rave est plus grosse.

Cette plante appartient bien plus à la Ferme où elle est d'une fort grande utilité, qu'au Potager. Cependant,

(1) *Eléments d'Agriculture, Tom. II, p. 171.*

(2) *Tournefort, pag. 229.*

lorsqu'on a un Jardin d'une certaine étendue, il est agréable de l'avoir sous la main, à cause des différents usages qu'on fait du navet pour la table. On le mange en gras & en maigre de beaucoup de façons. Quoiqu'on lui reproche d'être un peu venteux, il sert néanmoins d'une nourriture fort saine.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Especies de Navets.

LES Auteurs qui ont écrit sur les navets, en admettent beaucoup d'especies; mais ces especes, selon eux, ne sont exactement que des variétés dont le goût & la figure ne different que relativement au pays de leur naissance, & au terrain qui les a nourris. Il en est de tous, ce que le *Spectacle de la Nature* dit des petits navets de Champagne, qu'ils sont les plus estimés; mais que semés ailleurs, ils n'ont plus le même goût *. Ainsi, eu égard à ces raisons, je conviendrois qu'on peut en admettre tant d'especies qu'on voudra, pourvu qu'on ne désapprouve pas que je n'en reconnoisse que trois bien distinctes.

Le jaune, *napus sativa*, *radice lutea*, seu *buxea*. C. B. Pin. 95. Tournef. 229.
Ce navet est assez gros; il est tendre

* Tome II, Entretien X, pag. 242.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

& d'une saveur fort agréable. Seroit-ce le navet beaucoup vanté par M. de Combe, qui le dit originaire d'Allemagne? Le nôtre du moins lui est fort semblable; car, ainsi que l'autre, il a sa chair jaune comme certaines carottes, est fort tendre, & moins souvent véreux que les autres.

Celui qui vient après, est le *navet noir* ou *gris*, car sa couleur est indifféremment plus ou moins chargée; il est nommé par nos deux Botanistes, *napus sativa*, *radice nigra*: ce n'est du moins que la peau qui est de cette couleur. Sa forme est assez alongée, & il est préférable au blanc, sur qui il a l'avantage que son goût est un peu plus relevé; mais il a le défaut d'être moins tendre, & par habitude, sujet à être véreux.

Le navet blanc, *napus sativa*, *radice alba*, qui est le plus commun & le plus fade, a la peau fort blanche, la chair douce & tendre; son goût, quoique assez bon, est communément un peu fade, & ne prend de pointe que par la qualité du terrain où on l'éleve. Ce navet est celui des trois qui a le plus d'affinité avec la rave, & qui est communément le plus connu dans les campagnes.

Ces caractères tirés de la couleur, sont plus sensibles que ceux qu'on établirait sur

DU POTAGER. 553

sur certains goûts & certaines formes qui varient, ou dispaeroissent ordinairement dans les navets. Au moindre changement de terrain, ils prennent l'air du pays, & trompent tout l'art du Jardinier qui voudroit les en empêcher. C'est ainsi que dans les terres grasses les navets acquierent un goût amer, & qu'en Hollande ils ont presque tous ce goût amer, au rapport de l'Auteur des *Agréments de la Campagne*, page 350.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Description du Navet.

LA plante & la racine portent le même nom ; leur durée est d'une année. Le navet ne craint point le froid autant que les raves.

La racine qui est la seule partie utile, que l'on mange ordinairement, est de forme, de grosseur & de couleur différentes, suivant l'espece ; sa feuille est un peu alongée, découpée plus ou moins profondément, quelquefois même jusqu'à la nervure du milieu, rude au toucher, d'un gros verd foncé, son goût est piquant ; elle se tapit par terre. Il s'éleve d'entre ses feuilles des tiges qui ont deux ou trois pieds de hauteur, lisses, divisées en rameaux, qui se chargent de fleurs de couleur jaune, & quelquefois blanche, composées de quatre

Tome II.

A a

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

pétales, disposées en croix, sortant
 d'un calice qui est supporté par une
 queue longue; la fleur étant passée, le
 pistil devient une silique longue d'en-
 viron un pouce, ronde, composée de
 deux panneaux appuyés sur le bord
 d'une cloison mitoyenne, & qui divise
 la silique en deux loges, contenant les
 semences presque rondes, & de couleur
 brune; cette cloison est terminée par
 une corne de matiere spongieuse.

J'ai fait semer ici des navets de *Vau-
 girard*, des navets de *Meaux*, des na-
 vets de *Paris*, ou d'autres lieux renom-
 més de cette Province; tous ont changé
 leur qualité locale à la seconde généra-
 tion, & m'ont persuadé de me fixer
 aux trois especes dont j'ai fait mention,
 parce qu'elles ont chez nous plus constan-
 tement persévéré dans leur état: ce
 n'est pas que la démangeaison du chan-
 gement ne leur soit aussi par fois venue,
 de sorte que quelques-uns des navets
 gris sont devenus blancs, & les jaunes
 ont affecté l'ampleur des raves; mais
 alors j'ai pris le parti de bannir ces
 volages, & j'ai échangé la semence
 avec des correspondants assurés.

Freisier, ingénieux Voyageur, page 70
 de la *Relation de son Voyage aux côtes du
 Chily & du Péron*, rapporte que tous
 les légumes que nous avons, y viennent

DU POTAGER. 555

en abondance, & presque sans peine; il y en a même qui croissent dans les campagnes, sans les cultiver, comme des navets, des topinambours, de la chicorée de deux especes, &c.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Navets à semer.

ON peut voir en Mars ce qui est dit des navets précoces : les risques qu'ils ont alors à courir ne sont pas si ordinaires, si l'on ne sème que dans ce mois ; ils sont moins dévastés par les insectes qui ont déjà commencé à disparaître en ce temps, mais ils ont à redouter la sécheresse de la saison ; & s'ils ne sont pas arrosés fréquemment, ils se cordent, deviennent piquants & diversement tarés : c'est pourquoi l'on en sème peu chaque fois.

Comme la levée des navets & des raves n'est pas toujours certaine, & même est fort douteuse en cette saison à cause de la sécheresse, il faut choisir, pour les semer, un temps disposé à la pluie, ou deux ou trois jours après une pluie suffisante, ou arroser le terrain, & laisser un peu ressuyer la terre avant de l'ensemencer. Quand les navets n'ont levé que par cantons, malgré le soin qu'on a pris de répandre également la graine, & selon que quelques veines

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

du terrain sont plus ou moins humectées, il faut alors jeter de la nouvelle semence aux endroits vuides, & l'enterrer avec le rateau, ou par un petit binage. On ne doit pas les semer trop épais, ni trop clairs; & s'ils levent trop dru, on les éclaircira dans la suite, lorsque les plantes ont deux ou trois feuilles chacune, & qu'elles pourroient se nuire mutuellement par leur trop grand nombre, de sorte qu'il y ait pour le mieux trois pouces d'intervalle d'une plante à l'autre.

Cet éloignement suffit en ce pays, où les petits navets sont les plus estimés pour la table; & nous n'en attendons point qui pèsent chacun de seize à dix-neuf livres, comme ceux dont parle M. Duhamel, qui dit que l'on peut compter que, l'un portant l'autre, les navets pèsent douze livres, quand ils seront dans une bonne terre & cultivés suivant la nouvelle méthode *.

Creffon d'eau en graine.

CE n'est guere l'usage de semer le creffon d'eau, on le replante bien plus souvent par la facilité qu'il y a de s'en

* Traité de la Culture des Terres, &c:
Tom. I, Ch. XIV, pag. 170.

procurer, & par celle qu'il a de re-
prendre dans les endroits aquatiques; il est cependant à propos d'avertir ceux qui voudront en cueillir, que cette graine est mûre en ce mois, & qu'elle s'échappe aisément, si l'on n'est pas attentif à sa maturité.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Tontures.

À V commencement de ce mois, on tond les bordures qui ont déjà crû. Pour cela, l'on se sert du croissant ou des ciseaux, selon la force des plantes, & selon l'adresse du Jardinier. Il ne faut pas tondre le buis nouvellement planté.

Mais si à la fin du mois précédent on avoit manqué de tondre les arbrisseaux, qui se trouvent dans le Potager pour sa décoration, on le fait à présent, sans différer, afin qu'ils puissent repousser avant l'automne. On tond à propos, après un temps de pluie.

Poirée.

ON peut resemer de la poirée durant tout le mois où elle a manqué.

Pommes d'amour.

LES pommes d'amour semées le 11, replantées le 15 Juillet, en fruit à la mi-Septembre, viennent à propos pour

prolonger la durée des autres, qui, semées plutôt, sont maintenant en état d'être replantées, & portent leur fruit à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août.

Des Carottes.

Si l'on aime les carottes jeunes & tendres, on peut en semer dans ce mois, qui succéderont à celles qu'on a semées au printemps, ou qui serviront au printemps prochain.

Labours du Potager.

Tous les endroits du Potager qui se trouvent vuides, doivent être travaillés dans ce mois, & l'on doit serfouir ceux qui doivent l'être. Les terres fortes & humides sont labourables dans un temps sec; les terres légères demandent d'être travaillées après une pluie, ou très-peu devant.

Avis.

Les mois d'été ont plusieurs travaux communs qui peuvent par conséquent être transportés d'un mois à l'autre, sans un inconvénient considérable: ce qui dépend des situations des Jardins, de

DU POTAGER. 559

l'occupation du Jardinier, & du temps qu'il fait dans ce mois. Ainsi l'on ne doit pas regarder comme une erreur capitale, quand on n'aura point exécuté à point nommé ce qui est prescrit dans quelqu'un de ces mois de chaleur, & qu'on l'aura renvoyé à un autre. Cet avis néanmoins, qui n'est que pour la consolation des Jardiniers, ne doit point leur inspirer des doutes sur ce qu'on a en général conseillé & réglé à des époques plus que sur une espérance réfléchie.

JUIN.
Chap. I.
Conduite
du Potager.



CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Seconde Taille des Pêchers.

CETTE petite taille qui doit être commencée au milieu de Mai, peut se continuer jusqu'au milieu du présent mois. Voyez ce qu'on en a dit en Mai.

Pincement des Arbres.

CETTE opération peut se faire dans le mois précédent, dans celui-ci, & même en Juillet, sur toute sorte de greffes faites en place, ainsi que sur les arbres qui sont fort vigoureux. On les pince, pour empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par conséquent inutiles à fructifier, ou trop longues: ce qui les exposeroit à se rompre par les grands vents.

On pince encore une branche, pour qu'il s'en fasse plusieurs, ou petites pour le fruit, ou assez grosses pour le bois.

Pour pincer à propos, il faut, lorsque la branche a déjà la longueur d'un pied ou un peu plus, & commence à

s'enfler, il faut la réduire à trois ou quatre yeux. Si cette branche pincée s'opiniâtre à repousser en grosseur, il faut s'opiniâtrer de même à la repincer chaque fois, & ne pincer jamais les pousses foibles.

JUIN.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Ébourgeonnement.

Il est à propos d'ôter aux poiriers, qui sont en espaliers, les branches de faux bois, qui viennent sur le devant, & aux buissons celles qui viennent dans le milieu; on conserve par-là aux arbres une sève qui se perdrait inutilement. Si néanmoins l'arbre, qui pousse sur le devant, étoit à demi-tige; si c'étoit un pêcher; s'il étoit vigoureux; s'il y avoit quelque vuide à remplir; dans tous ces cas, on épargne ces jets, en ébourgeonnant, pour les pincer ensuite, supposé qu'on ébourgeonnât de bonne heure; ou on les ravale à trois ou quatre pouces, afin d'en tirer de petites branches pour le remplissage, ou pour le fruit.

En toute sorte d'arbres fruitiers, qui se portent bien, il sort quelquefois d'un seul œil jusqu'à deux, trois, quatre branches; il faut prudemment décider quelles sont celles qu'on doit conserver, soit pour le bois, soit pour le fruit,

& retrancher les autres en ébourgeonnant. Celles qu'on conserve pour le bois doivent regarder les côtés vuides.

JUIN.
Chap II.
Des Accompagnements du Potager.
 Lorsque le Jardinier n'a pas été soigneux d'ébourgeonner les arbres en la saison, & que les jets sont trop durs, il doit se contenter de les couper à deux ou trois doigts de la branche, pour retenir la sève dans le corps de l'arbre; & attendre l'hiver suivant pour les retrancher à fond; car tandis que l'arbre est en sève, il ne faut jamais, si ce n'est par grande nécessité, lui couper aucune branche, ni lui faire la moindre incision pour ne point l'altérer.

Voyez ce qu'on a dit dans le mois précédent, des pêchers, des pruniers & des abricotiers.

Fruits à retrancher.

ON a dit en Mai que lors de l'ébourgeonnement, il falloit décharger les pêchers & les abricotiers des fruits qui se trouvoient au-delà des forces des arbres.

Lorsqu'on apperçoit quelques pêches jumelles, s'il y en a une plus petite que l'autre, comme c'est l'ordinaire, il faut adroitement abattre la moindre, sans ébranler l'autre; si elles sont toutes deux

égales, il faut en supprimer une, pour que l'autre vienne bien.

On dit de même en ce mois, & on dira en Juillet que ce mois & celui-ci sont le temps plus propre à faire une semblable opération aux autres arbres d'automne & d'hiver. On examine leur fruit le plus beau & le mieux formé, pour les conserver, & on retranche les autres en qui il paroît quelque tare, comme piquure de vers, difformité de figure; & il vaut mieux avoir moins de fruit, & l'avoir beau, que d'en avoir davantage, & l'avoir vicié. Il ne faut pas cependant être trop hardi à retrancher les fruits sur des arbres coutumiers à en perdre par des accidents ordinaires.

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

Fruits à découvrir.

UN Jardinier attentif & zélé, qui veut procurer à ses fruits toute la beauté que le coloris peut leur donner, cherche à s'aider du secours du soleil; & pour que rien ne mette obstacle à sa bienfaillance, il coupe avec des ciseaux les feuilles qui peuvent cacher ces fruits, & empêcher encore la rosée & la pluie de donner dessus. Au lieu de couper les feuilles, on peut les déchirer avec l'ongle, mais jamais les arracher de

Aa vj

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

force : ce seroit alors gâter l'œil de la
branche où elles tiennent, & empêcher le
bouton à fruit de se former. Il seroit dan-
gereux aussi d'ôter tout à la fois ces feuil-
les qu'on veut supprimer, il faut le faire
à reprises, pour accoutumer ces fruits
à sentir immédiatement l'ardeur du
soleil. On découvre d'abord le fruit,
quand il commence à tourner, ou qu'il
blanchit un peu; on ôte quelques feuilles
d'un côté : trois ou quatre jours après,
on en ôte encore quelques-unes de
l'autre côté; enfin, après avoir laissé
passer peu de jours, on met tout le
fruit à découvert, de sorte qu'il ne
perde rien des rayons du soleil, qui
bientôt après le colorent & le font
mûrir.

Je lisois, il n'y a pas long-temps,
dans le *Traité des Jardins*, par *Saussay*,
Chapitre XXV, un moyen assez singu-
lier de rendre belles les poires de bon
chrétien d'hiver : je le cite comme il
l'a donné lui-même, apparemment qu'il
en avoit fait usage. Je m'en rapporte à
ses promesses, sans les garantir.

« Pour manger de belles poires de
» bon chrétien d'hiver, ayez soin,
» dans les premiers jours de Septembre,
» de les découvrir dans le plein soleil
» de midi; prenez un vase plein d'eau
» bien fraîche, dans laquelle vous

DU POTAGER. 565

» trempez un petit pinceau que vous
 » tirerez sur vos poires par petits traits,
 » de la tête à la queue, comme si vous
 » vouliez les peindre; le soleil rendra
 » tous les endroits où vous aurez mis
 » ainsi de l'eau, rouge comme du sang;
 » ce qui rendra vos poires très-belles;
 » vous pouvez en faire autant à la
 » virgouleuse, à la royale d'hiver, au
 » saint germain & à la louise-bonne;
 » mais le bon chrétien vaut mieux
 » pour cela ».

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

Certains curieux voulant encore ren-
 chérir, & suppléer aux pluies, quand
 elles manquoient, ont imaginé des
 feringues, ayant une pomme comme
 celle des arrosoirs, avec quoi ils font
 pleuvoir sur leur fruit, deux ou trois fois
 le jour, pendant la grande ardeur du
 soleil. Le *Jardinier Solitaire* remarque,
 avec justesse, que de tels arroséments
 réussissent bien pour donner de la cou-
 leur au fruit, & le farder, pour ainsi
 dire; mais que si par ce fréquent
 mouillage le fruit gagne en beauté, il
 ne manque pas de perdre du côté du
 goût, qui devient aqueux & moins re-
 levé, principalement s'il s'agit de pêches:
 c'est donc s'épargner beaucoup de peine,
 & une peine qui n'est que pour satisfaire
 les yeux, au préjudice réel des qualités
 essentielles du fruit, que de s'en tenir

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

aux usages communs. C'est bien assez de la continuité des soins que le coupage des feuilles demande.

Par une autre raison, mais qu'ils appuient mal, les deux amis qui ont écrit sur la culture des arbres, veulent dissuader de cette coupe de feuilles : écoutons les.

« Il y en a qui coupent avec des
» ciseaux, les feuilles qui les couvrent
» (les fruits); mais les plus sensés &
» les plus curieux ne font que les dé-
» tourner, en les liant ensemble avec
» des joncs, & ne les coupent pas.
» Parce que la feuille doit être
» nourrie de *seve à feuille* : ainsi, si on
» les coupoit, cette seve de la feuille
» ne les trouvant plus, elle seroit obli-
» gée de se jeter dans les branches &
» dans les fruits qui n'ont que faire
» de seve à feuille, & qui rendroit
» leur goût moins bon * ».

Temps de découvrir les Fruits.

C'EST pour les abricots & pour les pêches, quinze jours avant leur maturité : le faire plutôt, ce seroit donner lieu au soleil de les frapper & de les

* Méthode pour cultiver les Arbres à fruit ;
Chap. XIX, pag. 235.

brûler jusqu'au noyau : ce qui seroit les gâter, & les rendre très-désagréables au goût.

On découvre *entièrement* les autres fruits *un mois* avant leur maturité ; ils seront toujours de meilleur goût, & d'une couleur plus vive que les autres qu'on ne découvre que *huit* ou *dix jours* avant que de les cueillir : le suc des premiers ayant été mieux digéré, & leur humidité superflue évaporée par le soleil.

De la Cloque.

C'EST ainsi que l'Auteur du *Traité de la Culture des Pêchers*, appelle une maladie dont ces arbres sont souvent attaqués, & qui leur est particulière : il est donc utile de mentionner ce mal, & de savoir ce qu'on peut faire.

La *cloque* est causée par un mauvais vent, qui fait recroqueviller les feuilles des pêchers : bientôt ces feuilles s'épaississent, & se colorent de jaune & de rouge : ce qui est très-pernicieux au fruit. Quand on s'appërçoit du désordre, il faut non seulement ôter toutes les feuilles viciées, mais encore couper jusqu'aux endroits sains ; l'extrémité des branches en est quelquefois atraquée, & y forme une espece d'étoupe qui déplaît. On donne ainsi le moyen à la seve de

JUIN.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

JUIN,
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

repousser au dessous de nouvelles bran-
ches, qui sont également bonnes l'année
suivante.

Il faut cependant observer que si
l'arbre est entièrement infecté, comme
cela arrive quelquefois, & qu'il ne reste
point de feuilles saines pour couvrir le
fruit, on doit en laisser quelques-unes
de mauvaises, pour lui servir d'abri;
pendant qu'il en renaît de bonnes, les
mauvaises sechent, & tombent d'elles-
mêmes. Si on néglige ce retranchement
de feuilles infectées, elles consomment la
seve, & l'empêchent de chercher d'au-
tres issues; & quand elles viennent à
tomber, le fruit encore tendre est frappé
du soleil, qui le surprend; le fané & le
fait tomber.

De la Gomme.

LES arbres dont le fruit est à noyau,
pêchers, pruniers, abricotiers, &c. sont
sujets à la gomme: c'est pour eux une
maladie qui fait mourir les uns & lan-
guir les autres. Elle est comme la gan-
grene, ou apostume qui procede de la
corruption de la seve, & qui s'extra-
vase sur ces arbres par quelque ouver-
ture, sous une forme en quelque façon
solide, & fait mourir toutes les parties
voisines. Pour éviter qu'elle ne fasse de

DU POTAGER. 569

progrès, & s'étende davantage, il faut couper les branches gommées, environ à un ou deux pouces au dessous de l'endroit gommé, non pas *au dessus*, comme dit le *Jardinier d'Aburon* : on empêche ainsi les branches de périr tout-à-fait; il revient ordinairement, de la partie qu'on sauve, une ou deux branches inférieures, & le dommage est alors de peu de conséquence.

Si cependant les branches gommées méritent d'être conservées pour quelque raison, & qu'on n'ait que cette gomme à leur reprocher, on ôte cette gomme jusqu'au vif de l'arbre avec la serpette, & on met des cendres sèches, ou de l'argile en poudre sur la plaie : ce qui empêche la gomme de revenir. Cet appareil n'est ni difficile ni coûteux, & il n'a pas l'inconvénient que peut avoir le remède que *Bradley* propose, d'appliquer un fer chaud sur la plaie, après en avoir déniché la gomme.

Que si le ravage causé par la gomme s'étend sur toutes les parties de l'arbre, il faut l'arracher, & le remplacer par un autre, d'espece différente; car il n'y a plus alors d'autre remède qui puisse sauver le malade.

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



CHAPITRE III.

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

CE mois, par l'effet de la chaleur & des arrosements convenables, fait trouver en abondance dans le Potager tout ce que notre climat lui permet de produire, & qu'on peut se promettre des soins assidus d'un vigilant Jardinier.

Les asperges sont, à la vérité, sur la fin de leur durée; mais on en cueille encore des rejets sur les plantes qui, coupées des premières, en repoussent de nouveau; 1. 2.

Les artichauts fruitent tout le mois en regain.

Les pois & les fèves donnent abondamment; 1. 2. 3.

Les haricots, si l'on a été diligent à les semer, commencent à prendre dans le Potager une place qu'ils doivent longtemps occuper en fruit; 2. 3.

Pourpier: le verd & le doré donnent à plein; c'est si fort leur temps propre, que la porcelaine abonde dans nos champs, y étant semée des mains de la seule nature; 1. 2. 3.

Les raiforts & les radis occupent leur place, & ne manquent pas; mais leur bonté dépend des arrosements foigneux & multipliés, si l'on veut qu'ils ne soient point trop piquants & tarés; 1. 2. 3.

Les deux especes de poirée durent encore, & peuvent servir; mais les nouvelles déjà grandies, font qu'on regrette moins le déclin des anciennes. Ainsi, entre toutes, elles n'abandonnent point la place; 1. 2. 3.

Oseille: c'est maintenant sur-tout, & pendant la durée des chaleurs, que l'élite des especes n'est point indifférente pour l'usage. L'on a déjà, dans le mois d'Avril, accordé la préférence au mérite, & à l'espece qui de sa nature n'est point en habitude de monter; on l'a étendue à celle qui rampe, dont la feuille est ronde, aux grandes especes, &c. 1. 2. 3.

Les épinards semés successivement, tiennent leur coin; & employés dans leur jeunesse, quand ils sont encore tendres, ils servent à plusieurs usages; 1. 2. 3.

Les laitues abondent dans le Potager, le meublent, & en font les honneurs; quelques-unes d'hiver finissent leur rôle, comme la coquille, la laitue de passion, &c. Il en est cependant qui durent encore, & d'autres qui les remplacent, telles que la grande & la petite crêpe,

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

JUIN.
Chap. III.
Produit
d'un Potar
ger bien
entretenu.

l'allemande, la laitue d'Autriche, celle d'Italie, celle de Gènes, les roulettes, la verte pommée, quelques grosses blondes, &c. Mais c'est sur-tout le regne des chicons de différentes qualités : c'est en conséquence vers eux qu'il faut se tourner, comme étant moins délicats que les laitues pommées, & plus capables de résister aux touches violentes de l'été; 1. 2. 3.

Fournitures de salades : on y fait entrer le cerfeuil semé par reprise, ainsi que les cressons semés de même, & la roquette, pour ceux qui aiment leur goût piquant; il faut, en ce cas, choisir les feuilles ou jets les plus tendres & les plus nouveaux; mais tant que l'été dure, il est plus naturel de se servir des herbes aquatiques, comme de la berle, du becabunga, de l'ache, du cresson d'eau; l'on y emploie sur-tout les différents pourpiers, l'alleluya, & les plus tendres feuilles d'oseille : observant, dans cette saison de chaleur, d'employer en petite quantité, & très-jeunes, les plantes d'une saveur relevée, comme l'estragon, les ciboules, &c. On peut orner de fleurs les salades de ce temps; 1. 2. 3.

Endives : celles qu'on a semées à propos, commencent de paroître sur le théâtre du Jardin, & y siégeront

alternativement, pour delà passer à l'office. Ailleurs, l'endive peut paroître plutôt sur les rangs, eu égard soit au pays, soit au secours des couches; 1. 2. 3.

Carottes : celles qu'on doit avoir semées vers la fin de l'été, ou dans le commencement de l'automne, sont à présent de bon usage, & doivent servir tant qu'elles dureront. Si même on n'en avoit point semé alors, mais seulement à l'entrée du mois de Mars dernier, pourvu qu'elles aient été jetées en terre un peu clair, que les planches soient bien situées, & qu'on en ait pris soin, ces carottes récentes peuvent être en état de servir dès l'entrée de ce mois : elles sont tendres & fort délicates; 1. 2. 3.

Graines à récolter.

ON fait dans ce mois une ample moisson de graines; on récolte en particulier celles des plantes suivantes :

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Scorfonere. | Epinards. |
| Salifis. | Pois, Feves. |
| Coriandre. | Roquette. |
| Choux, Cressons. | Raisorts, Raves, |
| Mâches de toutes les especes. | Navets. |
| Cerfeuil musqué. | Bonne-dame, |
| Cerfeuil commun. | Bourrache. |
| Alleluya. | Buglose. |
| | Pimprenelle. |

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

JUIN.
Chap. III.

Produit
d'un Potager bien
entretenu.

Fruits du Potager.

CE mois est, avec raison, appelé le mois des fruits rouges; car, quoiqu'on ait des fraises en différents temps, ainsi qu'il est observé dans le cours de l'ouvrage, c'est maintenant leur récolte ordinaire; elles donnent encore largement: les groseilles & les framboises viennent après. C'est, outre cela, l'abondance des fruits rouges à noyau, tels que les cerises, les bigarreaux & les griottes, &c. Sur la fin de ce mois, paroît aussi sur nos arbres une prune qui, à la vérité, n'est point fort grosse, & agréable au goût; sa couleur extérieure est celle qu'a la cire d'Espagne; sa chair a celle de l'ambre jaune, sa figure est ronde, & sa queue est très-déliée: je l'appelle ici damas, ou satin rouge.

On a aussi, sur la fin du mois, quelques petites poires & quelques pommes.

Des Greffes.

ON greffe en écusson, dans ce mois, plutôt ou plus tard, selon que les sujets sont en seve. Consultez le Chapitre XII des Préliminaires.

Arrosements.

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

COMME dans la vie la succession des âges cause à l'homme un enchaînement d'occupations différentes, ainsi la contrariété des saisons qui se remplacent, diversifie les travaux du Jardinier. Dans l'hiver, il cherche à protéger son Jardin contre la malignité du froid; & dans l'été, il doit s'appliquer à prévenir les mauvais effets de la chaleur. Contre les attaques du froid, il cherche la sûreté des retraites, & lui oppose des couvertures qui servent de rempart aux plantes: contre l'ardeur trop active du soleil, il en modere la vivacité par des arrosements convenables qu'il donne avec soin aux plantes qui le lui demandent par leur air mortifié & suppliant. Il veille sur-tout avec exactitude sur le besoin de celles qui sont nouvellement établies, observant, quant à la maniere d'arroser, ce qui a été prescrit ailleurs, & n'oubliant point que ce qu'il laisse trop altérer, ne remplira jamais bien toute son attente.

Fin du second Volume.

