

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Année Champêtre

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

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

Chapitre premier.
Conduite du Potager

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

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues à semer.

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

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

Laitue paresseuse.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Laitue cocasse.

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

Laitue de Versailles.

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

Laitue d'Autriche.

FÉVRIER.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

Laitue brune de Hollande.

LA laitue brune ou laitue de Hollande,

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

porte une pomme de belle grosseur, basse & assez serrée, elle se soutient dans les chaleurs. J'en ai eu de remarquables en Juin & Juillet, ses feuilles extérieures sont d'un verd mat, fort lissés & unies dans leurs bords, son cœur jaunît; quoiqu'elle subsiste quelque temps en état, elle monte cependant plutôt que la grosse allemande & la bapaume ses contemporaines.

Outre ces laitues pommées dont on hâte la saison, on peut encore devancer celle des chicons, dont il sera parlé au mois suivant, sans se dégoûter quand quelque espece ne répondra point à nos desirs. Le but de ces tentatives doit être de s'assurer en chaque Jardin de l'espece qui y fera le mieux, par rapport au terrein & aux différentes saisons, car les laitues que la Quintinie appelle *la manne la plus utile de nos Potagers*, (Part. VI. pag. 186.) ont chacune leurs temps privilégiés. Celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent bien au printemps, ne viennent pas bien en été; celles qui réussissent l'automne & l'hiver, ne réussissent ni l'été ni le printemps. C'est à des épreuves répétées qu'un Jardinier expert doit s'en rapporter pour ce qui le regarde en son propre. Ainsi l'on fait mention de

plusieurs especes de laitues, pour que
chaque Jardinier vérifie par des tenta-
tives réitérées, & connoisse celles qui
lui réussiront le mieux par rapport au
terrein & aux différentes saisons de se-
mer, car le climat apporte beaucoup
de diversités dans l'exécution des con-
seils donnés en général.

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

Laitues à replanter.

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

FÉVRIER.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

Fournitures de Salades.

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

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

Des Porreaux.

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

Des Oignons d'automne.

Dès l'entrée de ce mois, on sème ici les oignons tardifs ou d'automne. Ils

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.

Chap. I.

Conduite
du Potager.

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

Comment semés.

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

faison n'est pas sèche pour l'ordinaire, on néglige de dire que la terre doit avoir assez d'humidité pour faire germer les graines, ou qu'on l'arrose dans le haut du jour, si elle en manquoit.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Ces oignons semés ainsi & soignés avec attention, donnent du plant bon à mettre en place, vers le milieu de Mai; mais ils demandent d'être surveillés au besoin contre la rigueur du froid.

Oignons d'été à semer.

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

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

Oignons longs.

ON plante de même les oignons longs ou de colle-longue semés en Août, où

ils sont décrits. La terre doit être bien amendée & labourée profondément. On enterre le plant un peu plus que celui des autres especes, parce qu'à cause de sa longueur il se jetteroit trop hors de terre. Les raies ou fillons doivent être un peu larges, ou distants entr'eux d'un pan ou un pan & demi.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oignons pour grainer.

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

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

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

Charles Etienne dit dans son *Prædium Rusticum*, page 92. imprimé en 1554. qu'on les appelloit communément des *oignonnetes*.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

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

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

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

elles en ont besoin. Conduite avec attention, la ciboule ne manque guere de prospérer. Si elle ne le fait pas par quelqu'accident, on en resème d'autres.

De la Ciboule vivace.

CETTE espece de ciboule differe de l'autre en ce qu'elle ne porte point de graine, & qu'elle dure jusqu'à dix ans entiers, étant soignée comme il faut. On ne la multiplie que des rejets qu'on détache du pied. On peut les replanter au printemps & en autømne.

Sa durée, la facilité avec laquelle la ciboule vivace résiste à toutes les intempéries des saisons, enfin sa constance à reconnoître durant toute l'année les soins de ceux qui les veulent prendre pour elle, ces avantages rendent la ciboule vivace préférable à l'autre. On lui reproche cependant d'être un peu plus dure. Sa culture est en tout semblable à celle qu'exige la ciboule annuelle.

Ce sont les seules especes que j'ai eu dans mon Jardin. M. de Combe fait cependant mention de deux autres étrangères.

Voyez en Mars ce qui est dit de la vevette.

Voyez aussi ce qui y est dit de l'échalote.

De

De l'Ail.

FÉVRIER.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

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

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

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

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

Tome II.

E

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

qui ont chacune des enveloppes particulières. Leur saveur est fort âcre & l'odeur est très-forte; le volume de la bulbe est ce qui fait diviser l'ail en gros & en petit.

En Février, ou en Mars, quand Février n'a pas été favorable, on divise les gouffes qui composent la tête de l'ail; on les plante en planche, ou en bordure, selon leur quantité, à quatre pouces de distance les unes des autres, & en sillons ordinaires; tel est du moins l'usage du pays, ne suivant point en cela M. de Combe qui dit de les planter à quatre pouces de distance en tout sens.

En quoi je diffère encore, c'est que je fais faire la principale plantation de l'ail en Novembre. Voyez ce mois.

La culture & conduite de cette plante n'a rien de particulier, toute terre en général lui convient; la sablonneuse & légère lui est cependant plus propre que celle qui seroit trop forte & argilleuse.

De l'Ail d'Espagne, & Rocambole,
Allium sativum, alterum, sive Allioprasum caulibus summo circumvoluto. C. B.
Pin.

CETTE espèce d'ail est très-différente de la commune. La bulbe est bien disposée de même; mais les gouffes ou

tubercules sont ordinairement plus petites. La différence la plus remarquable consiste dans la tige.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

De l'Ail du Levant, Allium sphaerico capite, folio latiore, sive scorodoprasum alterum. C. B. Pin.

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

FÉVRIER.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

bulbe ne forme qu'une tête arrondie, comme l'oignon, & de la grosseur d'un œuf de poule; mais plus communément il croît des gouffes autour de celle qu'on a mise en terre: ce qui forme une tête presque de la grosseur du poing. Son goût est plus piquant que celui des autres especes d'ail. Celle-ci pousse une tige de quat é ou cinq pans, droite & forte, terminée par un amas de fleurs ramassées en forme de houpe. Ces fleurs qu'on peut mêler aux fournitures des salades, pour en relever le goût, ne sont point suivies de semence, du moins n'y en ai-je jamais apperçu. L'on peut donc dire de cet ail qu'il fait tous les frais de la grainelson, sans en avoir le succès: aussi ne le multiplie-t-on que par des caïeux, & non autrement, quand on veut lui changer de place; je dis *quand on veut*, car il garde fort bien la même sans rien craindre des saisons: j'en ai des touffes fort amples qui séjournent au même emplacement depuis neuf ou dix années, & qui y multiplient.

Des Choux à semer.

L'ON sème plus hardiment en ce mois qu'au précédent les especes de choux-fleurs printaniers, quelques choux-raves

DU POTAGER. 101

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Choux à planter.

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

Chou-fleur, Brassica cauliflora.

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

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

germes de fleurs, qui jusques-là n'ont aucune forme distincte, mais qui dans la suite se développent tout de même que la fleur des autres choux, quand on laisse monter le pied en graine. Tous ces groupes sont réunis en masse & ne semblent former qu'un corps seul arrondi, dur, grenu & presque uni dans sa superficie. Son principal mérite est d'avoir son grain fin, dur & blanc, & de devenir gros.

Qui croiroit avec cela que le chou-fleur, si délicat sur nos tables, & qui y paroît avec distinction, ne peut en Egypte se manger à cause de son amertume, comme dit Lauremberg, cherchant la cause pourquoi les plantes changent de qualité ou de nature en changeant de domicile. Ce chapitre treizieme du premier livre de son *Horticulture* mérite d'être lu; mais il ne faut pas prendre si à la lettre ce qu'il dit de l'inconstance du chou-fleur: *semen ibi satum ubi provenit nunquam dabit similem brassicam*. Il dégénere à la vérité après quelques années, quand c'est de la graine qu'on a recueillie ici; mais cela ne s'appelle pas toujours.

Chou Broccoli.

Le véritable chou broccoli fait une pomme comme le chou-fleur, mais

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

violette & d'un grain qui n'est pas, à beaucoup près, si fin ni si ferré; quelquefois même il ne se forme point de pomme bien décidée dans le milieu, c'est-à-dire que tous les côtés s'ouvrent & s'écartent, au lieu de demeurer réunis; de leurs aisselles naissent des rejets plus abondants, mieux nourris, & terminés par un bouquet de graine de même nature & de même bonté que la pomme; sa tige s'élève assez ordinairement de deux à trois pans; les feuilles sont découpées profondément du côté de la queue, arrondies à leurs extrémités, & un peu frisées; le verd en est assez foncé. On donne encore le nom de broccoli à tous les rejets des choux dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver, après en avoir coupé les pommes, & qui repoussent au printemps; mais ce n'est point là le vrai broccoli dont nous parlons. Celui-ci formant une espèce bien distincte, il a sur le chou-fleur l'avantage de se perfectionner plus généralement, de demander moins de soins, de résister mieux au froid, & de partager au gré de bien des personnes toutes les bonnes qualités du chou-fleur.

Ceux cependant qui manqueront de vrais broccolis, peuvent faire usage de ces rejets en les préparant comme la

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

LE chou *pommé cabus*, ou *capus*, pour mériter à plein la qualification de franc & bon, doit sur une tige grosse, basse & peu garnie de feuilles, porter une pomme aplatie, dure & large, naée de quelques ombres rouges à la superficie. Les feuilles sont lissés, simples & arrondies, d'un verd tirant sur le bleuâtre, légèrement découpées, sinueuses, attachées à des queues courtes entrecoupées de nerfs ; au surplus les côtes sont fortes & blanchâtres ; tel est le chou-cabus dans la perfection de son espece ; mais il varie extérieurement, sans perdre cependant de sa réputation.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

choux qui lui ressemblent assez & pomment comme lui. Tels sont le chou blanc, le blond, celui d'Aubervilliers, ou de St. Denis, de Savoie, le chou à large côte, &c. Toutes ces especes qui ne different point essentiellement, ne doivent pas constituer des classes particulieres, par la seule raison qu'ils varient en volume de leurs pommes, qui sont plus ou moins grosses, de forme ronde, aplatie ou pointue, en feuilles plus ou moins lissés, en verdure tantôt claire, tantôt sombre; ces petites différences équivoques viennent souvent des qualités du terrain, de la bonté des saisons, de l'âge des graines, de la culture, &c.

Chou de Strasbourg.

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

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

il ne laisse pas de grossir plus que les autres, de s'attirer l'attention des curieux, & de mériter les soins du Jardinier, quand on est pourvu de graine bien franche & récoltée avec choix.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

Chou de Montagne.

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

Chou de Milan.

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

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

chou de Milan , & de les subdiviser encore , tandis qu'on avoue que ce ne sont que des variétés dégénérées ; qu'au surplus toutes se contentent d'une même éducation ou culture : disons donc plus simplement que le chou de Milan porte encore le nom de frisé & de crépé , parce qu'en effet ses feuilles le sont beaucoup en général , quoiqu'inégalement ; sa couleur est d'un gros verd ; pour l'ordinaire sa pomme est ronde , ferme & jaune , étant coupée ; sa tige fort basse ; il pomme quelquefois presque à fleur de terre ; en total il est petit , mais ce qui manque à sa taille est abondamment compensé par sa bonté. Sa durée est de plus d'une saison ; on en a dès l'été , on continue en automne , en hiver , & presque au printemps , car il résiste au froid , même laissé en place. Il n'en est pas moins bon pour avoir essuyé la gelée , il mérite la préférence sur bien d'autres & ceux qui aiment les bonnes choses , doivent s'en fournir abondamment , car il est d'un goût délicat , vient avec facilité , & orne agréablement la planche qu'il occupe.

Chou verd , Brassica alba , vel viridis.

ON lui donne cette qualification , parce qu'en effet ses feuilles sont d'un

verd qui lui est propre, & qu'il conserve
 même dans l'extérieur de sa pomme :
 elle blanchit néanmoins fort bien inté-
 rieurement, & se ferre, quand elle
 réussit. Ce chou est le plus abondant
 chez nous; il croît heureusement dans
 les Jardins champêtres, comme dans
 les mieux soignés. Son usage est le plus
 commun, & par-là le plus utile. Sa
 vraie saison est l'automne, & l'hiver sur-
 tout, étant meilleur quand le froid & la
 gelée même ont donné dessus. On remar-
 que quelque variété dans son port : il
 s'éleve & reste bas de tige; ses feuilles
 ordinairement cloquetées, sont quel-
 quefois lissés : on en voit de plus ou
 moins frisées; mais toutes ces apparen-
 ces diversifiées ne le sont point assez,
 ni assez constamment, pour constituer
 des especes réellement distinctes. Lors-
 qu'il dégénere, il manque de faire sa
 pomme; mais quand il se soutient dans
 son caractere, & qu'il la donne, elle
 est le plus souvent blanche dans le cœur,
 jaune dans son tour, & verte au dehors.
 J'en ai eu de relevés par des veines
 d'un violet gracieux, d'autres sentant
 la violette, tous cependant venus de la
 graine de choux verts très-francs. Des
 Ecrivains ont même avancé que l'on
 voit le chou dégénérer jusqu'à ne donner

FÉVRIER.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

110 ANNE'E CHAMPETRE.

FÉVRIER. que des raves ou des navets au lieu
de véritables choux *.

Chap. I.

Conduite

du Potager. *Chou de Siam, ou Chou-rave, Brassica
gongilodes. Tournesfort.*

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

* Nouvelle Maison Rustique, d'après Pline.

Choux-nayets, Brassica radice napiformi.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

Chou rouge, Brassica capitata rubra.

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

* Le Jardinier François.

=====

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

invite pas par sa couleur, du moins en ce pays; mais il sert en ragoût, & a des qualités essentielles à titre de remède. On doit toujours en avoir une certaine provision.

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

Chou de Hesse.

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

Des Choux bruns d'Allemagne.

JE n'ai point trouvé que les éloges

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

que ce chou avoit acquis auprès des Allemands, dussent être confirmés ici. On me les a donnés pour excellents, pour exquis, pour bons à servir sur la meilleure table. L'essai que j'en ai fait n'a pas répondu à l'attente, & me les a fait négliger.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Ces choux sont très-frisés; leurs plus grandes feuilles sont en effet d'un verd brun, les intérieures jusqu'au cœur qui ne pomme point du tout, sont de toutes les nuances différentes qui de ce gros verd peuvent conduire insensiblement au violet le plus clair.

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

Choux pour grainer.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

pleine terre, leur choisissant une place favorable, c'est-à-dire à l'abri, & où il ne se trouve d'humidité que celle qu'on voudra leur donner en son temps & au besoin. On ôte de ces choux les feuilles élançées & inutiles, ensuite on les plante si avant en terre que la tige soit entièrement couverte; on butte encore la pomme même avec un rebord de terre, de façon qu'il n'en paroisse que le sommet, d'où les tiges à fleur doivent s'échapper: ce qui arrivera dans le mois d'Avril. S'il survenoit quelque retour de saison, on couvrirait ces têtes chenues, & l'on soignera les montants comme il sera marqué. Si les pommes par leur dureté étoient un obstacle à l'échappement des tiges, ou montants à graine, il faudroit ouvrir ces pommes, incisant en croix les feuilles qui embarrassent.

On a sur-tout soin de séparer d'une certaine distance les especes de choux par la crainte que le mélange des poussieres ne les fasse dégénérer; sur quoi *Linneus* qui le recommande expressément dans ses *Aménités Académiques*, rapporte, d'après *Ray*, qu'un Jardinier, qui n'avoit pas eu la précaution recommandée, vendit, de bonne foi à plusieurs Jardiniers des fauxbourgs de Londres, la graine de choux-fleurs qu'il

avoit lui-même recueillie ; mais cette graine ne produisit que des choux de nulle valeur ; sur quoi *Baal Rich*, vendeur mis en cause, fut condamné à restituer non seulement le prix de l'achat, mais encore à payer le dommage que les acheteurs avoient souffert. Il est constant qu'une inattention, semblable à celle de Baal, produit quelquefois des variations utiles & agréables ; mais le plus souvent, pour ne pas dire presque toujours, ces variations sont inutiles, & pour l'ordinaire vont de mal en pis. Mais il ne faut pas prendre à la lettre ce que Pline dit, que la graine de chou a produit des raves & des navets ; une pareille transmutation est, je crois, encore à arriver dans le Potager. On trouve des variétés dans les especes, mais non pas dans les genres. Comme une laitue ne produira point des porreaux ni des oignons, &c. un chou ne donnera point la naissance à des raves & à des navets ; il faut donc seulement croire que Pline a voulu parler non des vraies raves & des vrais navets, mais de nos choux qui ont quelqu'affinité avec ces racines, tels que ceux dont il a été fait mention.

Pareilles variations m'ont donné des choux dont la feuille verte avoit de grandes plaques d'un blanc de neige ;

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

d'autres étoient panachés de blanc, de rouge & de jaune, si curieux à voir que je les fis transplanter dans des vases pour en parer l'Autel un Jeudi-Saint; mais ces singularités n'ont jamais été profitables.

Des Épinards, Spinacia.

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

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

Des Pois, Pisum.

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

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Comment semés.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

à rayon ouvert, on couvrie le fond de ce rayon du meilleur terreau dont on couvre encore les pois distribués un à un, ou par touffe. Ce qui est expliqué plus amplement dans le mois de Mars; on peut y recourir pour l'éducation générale de ce légume & la description de ses especes.

Quant aux soins que la saison exige pour garantir les pois de son âpreté, ils leur sont communs avec toutes les autres plantes délicates. Je n'en vois de particuliers pour les plantes situées le long des murs, couvertes de paillassons ou autrement, qu'on ne peut point encore ramer, & qui s'élevent cependant; je ne vois, dis-je, d'attention particulière que ces plantes exigent, que celle d'entrelasser au milieu des tiges un peu de paille courte pour les assujettir droites & afin qu'elles ne se renversent pas. Il faut encore être soigneux à les découvrir un peu, quand il arrive quelque beau jour de soleil, pourvu que les plantes ne soient pas gelées; car en ce cas il faut attendre un dégel naturel. Trop long-temps étouffés sous les couvertures, ils jaunissent & fondent. Quand ces pois ont été bien conduits, & que la saison n'a point été violente, on peut jouir du fruit de son travail en Avril ou en Mai. Le terme ordinaire étant

de cueillir le fruit au bout de trois mois. On contribue à son avancement, si on arrête les tiges après les premières fleurs qu'on nomme *loquettes*. Cette opération fait beaucoup avancer les cosses. Ceux-là peuvent en user, qui préféreront l'hâtiveté à l'abondance.

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

Du Chervis, Sifarum.

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

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

Le chervis se multiplie de semence & par boutures. La première façon

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

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

Pour l'une & pour l'autre de ces mul-
tiplications, le fonds sec & pierreux ne
convient pas , les racines n'y croissent
guere , & sont au surplus dures , four-
chues , & souvent cordées.

Quand semer le Chervis.

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

semence dans les rayons ; la culture en est plus facile, & la plante y devient tout autrement belle. Le même auteur borna cette culture aux arrosements & au sarclage. Je trouve que des labours donnés à propos font merveille, quand, sur-tout, ils sont secondés de l'eau que le chervis aime beaucoup. J'ai essayé les deux façons ; semé à plein champ, & ne faisant que le dégager des herbes étrangères ; je n'ai eu, malgré les arrosements accoutumés, que des racines de la grosseur du petit doigt, & assez courtes ; au lieu qu'en sillons & serfoui, les racines étoient plus longues & grosses comme le pouce.

FEVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager. 298

Semence des Chervis.

Dès la première année le chervis semé monte en graine, mais elle n'est point bien conditionnée pour la semer, à ce que dit M. de Combe : j'en avertis après lui, sans en avoir fait l'expérience ; car ayant toujours des mères plantes de l'année précédente, ce sont celles qui grainent pour les amis. Je m'en tiens à la multiplication par boutures.

Cette graine mûrit en Septembre ; on coupe alors les montans qui la portent, on les expose au soleil quelques jours, puis on les bat ; on vanne la graine, &

on l'enferme en lieu sec : elle dure en
 FÉVRIER. valeur au moins trois ans.
 Chap. I. Si l'on ne laisse point monter les
 Conduite plantes en graine, les racines ne s'étant
 du Potager. point épuisées croîtront davantage.

Si quelques raisons l'exigent, comme
 si l'on craint que la terre ne gele pro-
 fondément, & qu'on veuille transporter
 ailleurs de ces racines pour en user
 pendant le fort de l'hiver, on peut dans
 ces cas arracher la quantité de chervis
 qu'on voudra, & les couvrir de terre
 en lieu sur contre le froid.

Fenouil, Feniculum.

PALLADE dit de le semer en ce
 mois : c'est d'après lui que je le conseille,
 sans néanmoins l'avoir éprouvé. Il seroit
 agréable de connoître au vrai le temps
 de semer en ce pays le fenouil d'Italie,
 qui nous manque si souvent : peut-être
 que cet auteur, qui a écrit sur les lieux,
 nous le découvre. Voyez Avril.

Pomme de terre & Topinambour.

ON peut planter l'une & l'autre de
 ces racines, dont il est parlé plus ample-
 ment en Mars.

De la Poirée, Beta.

LES fortes gelées devenant plus trai-
 tables, on découvre les planches de

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

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

Des Raiforts, Raphanus.

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

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

de bois, forme des lignes droites, pour régler les trous. On les fait avec le doigt ou avec le plantoir dont on a parlé. Pour ménager le terrain, on sème des laitues un peu claires entre les rayons des raiforts. Les laitues seront en état d'être transplantées avant que de nuire. On couvre la couche avec des paillassons, ou de la grande litiere, jusqu'à ce que la graine commence à lever; pour lors on retire la couverture, & on bâtit un treillage, portant sur les bords de la couche & de quatre pouces d'élevation, sur lequel on pose des paillassons pendant les nuits & les jours de mauvais temps; on les charge encore de litiere seche, si le froid est vigoureux, en bouchant les côtés avec une bonne épaisseur de litiere.

Lorsque, malgré toutes ces précautions, la gelée a pénétré, & que le raifort est attaqué, on doit bien se garder de découvrir la couche pendant le soleil; on la perdroit. Il faut le laisser dégeler peu-à-peu sous la couverture, en retirant simplement la litiere qui fermoit les côtés, afin que l'air puiffé y passer; mais si le temps est adouci, sans que le soleil paroisse, il faut tout mettre à l'air.

Le raifort de cette semence est ordinairement bon à la fin de Mars, ou au

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

commencement d'Avril, & c'est le meilleur qui se mange; car ceux qui ont précédé, ayant beaucoup souffert, n'ont pas, à beaucoup près, la même tendreté, ni le même goût, & ceux qui suivent, commencent à devenir trop forts.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Petit Radis blanc de tous les mois.

DANS ce mois on sème le petit radis blanc avec les mêmes soins que le raifort hâtif, sur couche, ou en terre bien terreautee.

Petit Radis blanc & long.

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

Radis d'Italie.

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

FÉVRIER.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

.129

la source, il l'emporte de préférence sur les autres especes. Il est long communément de six à huit pouces; sa grosseur est d'un bon pouce, son extérieur est d'un blanc éclatant & quelquefois rougi légèrement du côté de sa tête; sa chair semble transparente, extrêmement douce, tendre & cassante; avec beaucoup d'eau; il demande une terre bien meuble, bien terreauté, & d'amples arrosements. On le sème depuis ce mois jusqu'en automne; il réussit même dans les mois de chaleur, soigné convenablement aux saisons.

Du Persil, Apium.

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

Racines à semer.

ON peut semer les racines potageres, comme betteraves rouges & blanches, carottes, salsifis, scorfonere, &c. dès le commencement du mois, quand on veut en avoir des printanieres; elles sont cependant sujettes à monter ainsi semées à l'avance; c'est pourquoi l'on attend la fin du mois, ou le milieu de l'autre pour en semer la quantité qu'on veut pour la provision. Cet avis est donné en général.

Des Fèves, Faba.

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

Fournitures de Salade.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

129

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

Cardons d'Espagne & de Tours,

Des Cardons

OUTRE les cardes de poirée, ou poirées à cardes, & les cardons d'artichauts dont il sera parlé, il y a une plante potagere qui est appelée proprement *carde* ou *cardon*. On en distingue deux especes; toutes deux ressemblent assez à l'artichaut par leur figure & par la couleur de leur feuille d'un verd d'eau. Ce qui distingue ces especes entre elles, c'est que l'une qui est dite *cardon d'Espagne*, n'a point d'épines. L'autre venue originaiement de Tours, en a retenu le surnom, & est armée d'aiguillons très-pointus, dans l'extrémité de tous les angles. L'une & l'autre especé

se multiplie de graine, & se cultive de la même maniere.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Haricots, Phascolus.

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

des foins auxquels le haricot ne doit point s'attendre.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Oseille, Acerosa.

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

Comment cueillir l'Oseille.

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

Asperge, Asparagus.

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

Il y a deux moyens de se procurer des asperges: le premier est d'en semer la graine; le second est d'avoir des

racines ou pâtes venues de graine qu'on a semée, ou des anciennes racines qui ont multiplié & qu'on divise, n'en déplaie à la *Nouvelle Maison Rustique* qui affirme que les asperges ne se multiplient que de graine. Il est vrai que c'est la façon ordinaire & la meilleure; mais quelquefois le besoin fait recourir à l'autre, car une pâte fait bien souvent des filleules bonnes à replanter.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Semence des Asperges.

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

Asperges de semence.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager. 132

cement dont on puisse se passer pour d'autres usages; & où le jeune plant puisse croître sans obstacle & sans gêne.

On donne un bon labour à la terre, avec laquelle on mêle du terreau, ou du fumier fin. On sème là-dessus la graine qui doit être bien nourrie & bien mûre; on la sème à la volée, c'est-à-dire, on en remplit toute la planche, ou l'on sème par rayons: ce qui est le mieux; mais alors les rayons ne doivent être distants l'un de l'autre que de cinq à six pouces, & l'on recouvre la graine d'un pouce de terreau, ou terre bien meuble, à laquelle on a mêlé quelque peu de crottin: cela se fait en béchotant la terre, ou comblant les rayons, suivant la manière dont on a semé. Si la terre étoit sèche, on lui donne une légère mouillure, après avoir semé. Avec ces soins, la graine leve dans un mois.

Si elle leve trop dru, on éclaircit un peu le plant. Les soins postérieurs que demande cette pépinière, c'est d'être sarclée, quand il y vient de l'herbe étrangère, & d'être arrosée au besoin. Au mois de Novembre suivant, on retranche le feuillage des plantes, à un pouce près de terre, & on couvre toute la pépinière d'un fumier qui puisse la garantir du mauvais traitement de l'hiver. Voilà tout ce que ce plant demande.

Quand cette pépinière est ainsi gouvernée attentivement, il s'y trouve quelquefois des fujets qu'on peut replanter au bout d'un an; mais il est plus ordinaire, & toujours mieux de laisser fortifier le jeune plant pendant deux années, au bout desquelles on le transpose, comme l'on peut voir en Mars. Le plant de deux ans est le meilleur: plus jeune ou plus vieux, il réussit moins.

Comme il est plus ordinaire de tirer ce plant des Jardiniers qui le vendent, que de le semer, car on gagne par-là l'avance de deux ans, on doit le prendre nouvellement arraché, observant que les racines soient blanches, longues, déliées, & qu'elles n'aient pas été gardées dans l'eau, car l'eau gâte ces racines, & nuit à leur reprise. Si la pépinière est chez soi, il faut se servir d'une fourche de fer pour arracher le plant; la beche ou la pioche seroit moins propre pour cet usage: en s'en servant, on risqueroit de blesser ou de couper les petites plantes.

Asperges semées à demeure.

Les particuliers qui, quoiqu'amateurs des asperges, trouvent difficile & coûteuse la façon de les planter comme il est dit au mois de Mars, prennent

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

en celui-ci, le parti d'en semer à demeure, c'est-à-dire, pour ne pas les replanter : ce qui leur évite une partie du travail, & ménage davantage le terrain. Voici leur pratique.

Au lieu de creuser des fossés, ils bechent le terrain jusqu'à la profondeur d'un pied & demi, ils le fument copieusement, ensuite l'ayant bien aplani, ils tendent un cordeau pour aligner les plantes auxquelles ils marquent leur domicile, à la distance de quinze ou seize pouces les unes des autres. Ils font après cela aux endroits marqués un petit trou, avec la main, de trois pouces de profondeur, dans lequel ils mettent une bonne poignée de terreau, & y sement trois ou quatre graines d'asperges, un peu écartées les unes des autres. Si ces graines levent toutes, ils arrachent les moindres & n'en laissent qu'une en place. La distance qu'on a dit de laisser entre les graines, empêche qu'on ébranle la plante qui subsiste, lorsqu'on arrache les autres. Cette première ligne étant semée, ils en sement une seconde & une troisième de la même manière, & à la même distance en tout sens, de sorte que les plantes se trouvent disposées en échiquier.

Après ces rangs, ils laissent vuide le terrain, de la largeur de deux pieds &

de mi, pour servir de sentier d'où l'on cueille les asperges dans la suite.

Outre la diminution du travail pour planter, on évite encore celui des années suivantes pour recombler les fossés; on ménage mieux le terrain, n'ayant pas besoin de si larges ados pour y déposer la terre. On ne gagne pas au reste guere plus de temps à planter qu'à semer ainsi; car le jeune plant n'étant point fatigué par la transplantation, fait son chemin tout de suite, & se met en rapport presqu'aussi-tôt que les pâtes mises dans des fossés. Ceux qui suivent cette méthode disent encore qu'elle est plus conforme à la conduite de la nature, qui jamais n'enfonce les graines aussi avant dans la terre, qu'on y met les pâtes. La vérité est que de ces plantes aventurieres venues d'elles-mêmes sans soin du Jardinier, il en est qui donnent cependant de fort belles asperges. Je n'ajoute point ce qu'on dit de plus pour soutenir cet usage, que le plant semé de cette façon vient plus franc, qu'il dure dix ans de plus, & que le fruit en est plus beau *. On peut essayer cette façon qui n'a point d'inconvénient sensible, & qui est moins dispendieuse.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

* L'Ecole du Potager, Tom. I. pag. 224.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Du Basilic , Ocymum.

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

Des Carottes , Daucus.

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

* *Nihil ocymo secundius: cum maledictis ac probris serendum præcipiunt, ut celerius proveniat.* Plin. Lib. XIX. cap. I.

on les place à quelqu'endroit bien à l'abri, & lorsqu'elles levent trop dru, on a soin de les éclaircir. Voyez en Mars la façon générale de les semer, & en Mai celle de les éclaircir.

FÉVRIER, Chap. I. Conduite du Potager.

Carottes pour graine.

VERS la fin de ce mois, on destine pour grainer les carottes dont on peut avoir besoin. Il vaut mieux en avoir de reste que d'en manquer, par quelque accident qui surviendrait à ces plantes. Si elles sont encore en pleine terre, ce qui est le mieux, on se contente de marquer les plus belles de chaque espèce; si elles ont été arrachées, & qu'on les ait en main, on choisit les mieux conditionnées, soit pour le germe qui doit être entier, bien vis & animé, soit pour la racine, prenant garde qu'elle ne soit point divisée en branches, & on les plante à un pied de distance les unes des autres, en lieu de sûreté contre l'attaque des mulots qui en sont très-friands.

Il n'est pas d'ailleurs nécessaire de choisir leur logement dans le meilleur terrain, le médiocre suffit pour avoir de bonne graine; car dans un terrain trop gras la carotte qui y pousse une grande quantité de tiges, ne produit pas la meilleure graine.

FEVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potage.
179

unb Panais à semer, Pastinaca.

Sur la fin de ce mois, on sème des panais en pleine terre; on en fait des planches entières qu'on sème à la volée; l'on en fait encore des bordures.

Comme la graine est un certain temps à lever, on la sème ainsi de bonne heure pour devancer l'usage de ces racines; mais il faut prendre garde que la terre qui est encore froide pour seconder la germination, ne soit point aussi trop fraîche ou trop humide: ce qui pourroit la graine. Alors, au lieu d'avancer, on se trouveroit reculé; c'est pourquoi si des pluies trop long-temps continues faisoient soupçonner cet accident, on le répare au plutôt, en semant une seconde fois, trois semaines après la première.

Ce n'est pas, ce me semble, la saison de suivre le conseil de Saussay, qui dit de battre bien les planches semées, avec le dos de la beche pour bien faire souder ensemble la terre & la graine, moyennant quoi les graines levent plus promptement, & elles viennent bien mieux*. Je croirois au contraire que ce seroit former un obstacle à la sortie de ces graines, leur

* Traité des Jardins, chap. 46. pag. 92.

opposant ainsi une espece de mortier qui durciroit, si la terre étoit fort humide : barriere que la plupart de ces graines ne pourroient percer, ou ne perceroyent qu'avec perte.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Panais sauvage, ou seconde espece.

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

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

Panais.

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

FÉVRIER,
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

méprises essentielles en Botanique, qu'on semble cependant vouloir encore augmenter par les nouvelles dénominations que plusieurs écrivains donnent chaque jour aux plantes : variété plus capable d'induire quelquefois en erreur, que d'éclairer les doutes. Pour éviter cet écueil, nous n'avons point voulu donner à la *carotte* le nom de *pastenade*, sans explication, & nous le donnons à la racine connue des Provençaux sous le nom de *gérouille*, exclusivement à d'autres; nous suivons en cela Dioscoride, d'Alechamp & nos Jardinistes modernes.

Nous l'appellons donc, en François, *panais* ou *pastenade*, & en Latin, *pastinaca sativa*, *latifolia*, avec les Bauhins & Tournefort. Nous les diviserons encore avec Dioscoride, au Livre III, chapitre LII, en deux especes : l'une cultivée, & l'autre sauvage. D'Alechamp a donné de la premiere une figure assez ressemblante.

Les panais du Jardin, dont on ne mange que la racine, different entre eux en couleur & en forme. J'en connois ainsi trois especes : la racine de l'une est assez longue & presqu'également grosse dans toute sa longueur, elle se divise en quelques branches moindres; sa couleur est blanche & en dedans & par dehors; sa forme est inégale & raboteuse.

L'autre espece, à-peu-près semblable à la premiere, en differe néanmoins en ce que sa racine est moins longue, que sa chair plus unie tire un peu sur le jaune. J'en ai reçu la graine de Paris, avec d'autres graines: seroit-ce le *panais de Siam*, dont parle M. de Combe, & qu'on préfere comme plus tendre & plus moëlleux?

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

Ces différences de formes & de couleur n'en apportent point cependant à la culture de toutes les trois especes, & elles servent également à la cuisine, où l'on en fait plus de différens usages que n'en admet l'habile Jardiniste que je viens de citer. Il estime le *panais* un peu moins qu'il ne mérite; il avertit avec raison qu'il a dans son cœur une espece de nerf qu'on doit en retirer avant que de le manger.

Des Salsifs à semer, *Trapopogon*.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

point figurer aussi long-temps que la scorfonere, il faut donc l'exposer plutôt sur le théâtre.

On le sème, comme on a dit, qu'on devoit semer la scorfonere. On peut le voir au mois d'Avril; on y renvoie pour ne pas répéter si souvent la même chose.

Du Chervis, ou Cheryi, Sifarum Germanorum. C. B. 255. Pit. Tournefort. 309.

CETTE racine est une des plus délicates entre celles qui servent à la cuisine; elle est fort tendre, étant cuite, d'un goût comme sucré: on en mange en plusieurs temps de l'année, car elle est vivace. Pour ne point trop charger le même mois, on ne parlera dans celui-ci que de ce qui regarde la manière de semer les chervis, & l'on réserve pour le mois de Mai ce qui fait mieux connoître cette plante.

Chervis à semer.

IL demande plus que tout autre un fonds humide, & meuble en même temps: dans les terrains secs ou pierreux, il vient ordinairement fourchu, dur, cordé, sans grosseur. Bien des maîtres disent de le semer à la volée;

pour moi, je me suis toujours mieux
trouvé de le semer à rayons.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Du Céleri, *Apium dulce*, *Celeri Itolorum*.

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

Les Botanistes, & nos Horticulteurs
ne conviennent pas unanimement de
cette origine marécageuse, & M. de
Combe fournit de bonnes raisons pour
la combattre. Quoi qu'il en soit, les
premiers ne reconnoissent que deux es-
peces d'ache, sous le nom d'*apium pa-
lustre*, *apium officinarum*, C. B. Tour-
nefort, vulgairement connue sous le
nom d'*api-fer* par nos Provençaux, &
l'*apium dulce*, *celeri Itolorum*, qui est le
celeri des Jardins.

FÉVRIER.
Chap. II
Conduite
du Potager.

Pour nous, nous ne ferons point de articles distincts de l'ache & du céleri; nous commencerons même par l'ache à qui son ancienneté, qu'on ne lui conteste pas, donne un rang légitime de préséance, & nous tracerons les principaux caractères de son portrait.

De l'Ache, Apium palustre.

L'ACHE, nommée encore *céleri de la petite espece*, fait une racine assez grosse, blanche, garnie de beaucoup de fibres & de plusieurs têtes, de saveur douce & d'odeur agréable; les feuilles qui sortent de la racine se renversent sur terre, elles sont nombreuses, cannelées, creuses, vertes, luisantes, quelquefois un peu rougeâtres sur la côte, remplies de suc d'une odeur assez forte & désagréable quand on les écrase, elles ont alors un goût âcre & ingrat, elles sont découpées profondément. Cette plante pousse plusieurs tiges rameuses, qui s'élevent à deux pieds ou environ, cannelées, creuses, noueuses, garnies & entourées de loin en loin de feuilles. Ses rameaux sont terminés par des bouquets de fleurs disposées en parasol, petites, blanches, formées en rose, à cinq pétales, portées sur un calice qui se change en un fruit renfermant deux petites graines plates d'un

d'un côté, & convexes de l'autre, grisâtres, odorantes, plus petites de moitié que celle du persil, dans la classe duquel Tournefort range l'ache & le céleri; mais cela ne donne pas droit à l'auteur du *Dictionnaire universel d'Agriculture*, de dire, comme il fait, que le céleri est une espece de persil: il est désavoué de tous les Jardiniers.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Céleri long.

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

Céleri plein.

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

On lui reproche d'être dur, de dégé-

Tome II.

G

146 ANNE'E CHAMPETRE.
FÉVRIER. néner facilement, sur-tout en terre
Chap. I. forte, & de réussir moins quand il a
Conduite grainé dans le même fonds où il a crû.
du Potager. Cette espece est la plus hâtive : on en
mange dès l'été.

Céleri fourchu.

LE céleri fourchu est une espece que je n'ai point encore vue en état ; je ne l'ai reçu que cette année, & je viens de le faire semer ; je ne puis donc en rien dire d'expérience : je rapporte seulement, sur la parole d'autrui, ce qu'on en dit. Il est moins haut & deux fois plus gros que le précédent ; il se charge de quantité de têtes, semblables, à-peu-près, au pied de l'artichaut ; avant qu'on l'ocilletonne, il produit des tiges, mais moins grosses. D'ailleurs, il ne differe des autres céleris ni en fleur ni en graine. Il a, dit-on, des qualités plus marquées en Italie qu'ailleurs. Sa prédilection pour ce pays-là fait bien espérer pour celui-ci, & nous promet des avantages qui le rendent estimable : c'est d'avoir un goût fin & distingué qui l'emporte sur les autres especes, & de se conserver tout l'hiver en bon état.

Variété des Especes.

Quoi qu'il en soit, la Quintinie, dont la probité peu commune paroît

dans tous ses ouvrages, avoue qu'il ne connoît qu'une espece de céleri. Nous devons sans doute les autres au semis multiplié qu'en ont fait depuis les Jardiniers; & peut-être arrivera-t-il que par ce moyen on gagnera encore dans la suite des nouveautés en ce genre. De mon côté, j'en avois gagné une espece très-agréable à la vue, mais à qui il n'a pas plu de rester long-temps avec moi.

Dans une planche de céleris, deux plantes se panacherent d'un blanc de neige qui rendoit les feuilles éclatantes & agréables à voir: je les laissai grainer toutes deux, elles le firent fort heureusement; mais ce qui en provint reprit l'uniforme de la famille, sans qu'il y parût la moindre chamarrure.

Ces especes mentionnées & celles qu'on peut encore voir dans l'*Ecole du Potager*, demandent une culture à-peu-près pareille. On comprendra donc celle des autres dans ce que je dirai de la culture du céleri long, qui est le seul que les Jardiniers ordinaires élevent; & l'on trouvera distribué par mois les soins qu'on doit en prendre.

Céleri à semer.

ON seme encore le céleri sur couche, comme on l'a dit en Janvier; mais on

===== commence aussi à le semer en pleine
 FÉVRIER. terre, pourvu qu'elle soit bien à l'abri,
 Chap. I. très-meuble & abondamment secourue
 Conduite de fumier consumé, & de terreau. On
 du Potager. le sème fort clair; on entretient la terre
 fraîche, & l'on garantit l'emplacement
 des gelées par le moyen des couvertures
 à leur épreuve. Quand la graine a levé,
 on découvre le plant au soleil, si cet
 astre est disposé à le regarder amicale-
 ment, & on a soin de le préserver de
 toute maligne influence. Ce sont là les
 premiers soins qu'on leur donne ici, &
 avec lesquels le céleri vient assez bien.

C'est d'après nos pratiques que je
 parle, & non sur les leçons de Chomel,
 qui dit qu'il faut semer le céleri au com-
 mencement d'Avril; mais, ajoute-t-il,
 ce premier semé étant bien souvent sujet à
 monter en graine, on a coutume d'en semer
 pour la seconde fois à la fin de Mai, ou
 au commencement de Juin.

Je ne loue pas plus le Dictionnaire
 d'Histoire naturelle qui copiant l'Agro-
 nome, donne cette belle & claire leçon:
 on sème le céleri sur couche à plein champ,
 dès le mois d'Avril; au mois de Juin on
 le leve, & on le replante en pleine terre.

L'auteur de la Nouvelle Maison Rusti-
 que ne me paroît guere plus au fait du
 céleri qu'il dit n'être bon qu'à la fin de
 l'automne & pendant l'hiver; car, selon

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Ache à planter.

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

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

FÉVRIER. ans ; après quoi , ou on leur en donne
 Chap. I. une nouvelle , ou on change la terre
 Conduite de cette premiere habitation.
 du Potager.

Cerfeuil musqué, Myrrhis major , vel
 Cicutaria odorata , C. B. 260. Pit.
 Tournef. 325.

EN ce mois il est sous terre & ne paroît point en tout climat ; ainsi les personnes qui en desirent , peuvent en hâter l'apparition par des réchauffements. Ce qui est dit pour les pays plus tardifs que le nôtre , où dès la mi-Février ce cerfeuil commence à servir.

Sur la fin de ce mois , ou quand cette espece de cerfeuil commence à pointer , on en détache des rejets pour le multiplier , quoique certains auteurs aient cru que cette multiplication ne se pouvoit faire que par la semence. Suivant les années , le mois de Mars est quelquefois plus propre à ce travail que celui de Février. Voyez en Octobre le caractere des deux especes de cerfeuil , & en Juin leur semence.

Cerfeuil commun à semer.

COMME sous notre ciel le mois de Février est quelquefois traitable , on peut semer en pleine terre du cerfeuil :

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Endives à semer, Chicorium, sive Endivia.

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Mâches à semer, Valerianella.

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

Cardamine.

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

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

cultive pas dans les Jardins, je n'en
 ferai pas le détail ; je mentionnerai
 cependant la *cardamine* qui, quoique
 nommée *creffon des prés*, s'est ici volon-
 tairement jetée dans le Jardin ; son
 regne comprend les derniers mois de
 l'hiver & les premiers du printemps.
 Cette plante est jolie par ses feuilles, &
 singulière par ses siliques qui contiennent
 plusieurs graines presque rondes &
 très-menues. Ces siliques ont de plus cela
 de particulier, que leurs lames se reco-
 quillant par une espèce de ressort, se
 roulent en volute, & donnent lieu aux
 semences de s'élaner de part & d'autre
 avec une sorte d'élasticité. Cette plante
 est nombreuse, elle vient non seulement
 en pleine terre, mais dans des murailles,
 & sur-tout dans des gazons humides ;
 ainsi on n'a la peine que de la cueillir,
 & jamais celle de la semer ; elle prend
 elle-même le soin de renaître, par sa
 semence, dans les endroits où elle est
 habituée. La cardamine mérite cepen-
 dant, de la part de ceux qui ne l'ont
 pas, des soins pour l'acquérir ; son goût
 qui approche de celui du creffon,
 & la figure gracieuse de ses feuilles,
 font son éloge. Elle ne laisse à re-
 gretter que sa courte durée ; car à
 l'approche des chaleurs elle n'est plus
 bonne, & nous quitte.

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

FÉVRIER. *Cresson à semer sur couche*, Nasturtium.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

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

Estragon à multiplier.

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

Roquette à semer, Eruca.

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

feuilles nouvellement recrues ; car en été elles deviennent piquantes avec l'âge. Il y a cependant des personnes qui, malgré l'odeur forte & la saveur de la roquette, l'aiment au point qu'ils ne trouveroient bonne une salade, si la roquette n'y étoit point de la partie. Il y en a même qui, malgré l'âcreté & le goût, pour ainsi dire, brûlant de la roquette sauvage, en mangent avec plaisir. Le proverbe, qu'il ne faut point disputer des goûts, est applicable ici.

Au reste la roquette ne demande aucun soin particulier, toute terre lui est bonne, & on peut s'en rapporter à son adresse pour se conduire.

Toutes les caresses qu'on peut lui faire, c'est de lui donner à boire, quand la sécheresse l'altérera : elle en deviendra plus tendre pour ses amateurs. Voyez en Juillet.

Courcier.

QUAND on veut être entendu sans équivoque & sans méprise, il faut d'abord concevoir ce dont on traite sous des idées claires, & se bien expliquer, en le présentant sous un aspect & sous des noms qui ne puissent pas donner le change au lecteur ; sans proposer donc au Jardinier ce nombre considérable de

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

citrouilles & courges dont le Botaniste forme plusieurs genres : ce qui ne serviroit qu'à charger, sans fruit, sa mémoire. Je lui dirai d'une façon plus simple qui par-là peut mieux lui convenir & être plus utile, que dans ce pays on appelle *courges* les especes que l'on mange plus communément, & qui à certains égards ont quelque ressemblance entr'elles.

Ce qu'ailleurs on nomme *citrouille*, on l'appelle ici *courge-longue*, & on donne le nom de *calebasse* aux autres courges de différente figure ; ces trois portions formeront comme trois genres d'especes particulieres, & celles qui nes'y rapporteront pas, auront ce nom propre que leur donnent ceux qui en ont parlé. Je fais que je m'écarte des leçons de Botanique, pour parler le langage vulgaire admis ici ; mais n'importe-t-il pas davantage à mon projet que je sois entendu, & que ce que je dirai soit utile à plus de personnes ?

Courgier à semer sur couche.

QUAND on est bien aise d'avoir des courges à manger de bonne heure, on peut dès ce mois en semer sur couche ; mais il faut les préserver soigneusement du froid que le courgier redoute, on ne

peut davantage. Cette diligence à semer
 peut regarder en particulier les courges
 à bonnet de Prêtre & les petites courges
 ressemblantes à des oranges ou à des
 citrons dont on fait des beignets déli-
 cats dans leur primeur.

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

Dans ce pays les Jardiniers & les
 autres Cultivateurs qui ne font point
 de couche méthodique, & qui ont des
 tas de fumier, jettent par dessus quelque
 peu de terre & y sement sans beaucoup
 de façon leurs graines, & transportent
 le plant, lorsqu'il est en état, en lieu
 où il doit rester. Voyez en Mars la
 maniere de semer en pleine terre, &
 en Septembre la description des especes.

Concombres à semer sur couche ,
 Cucumis.

Si l'on a fait en Janvier des couches
 où l'on ait semé des concombres, on
 les soigne comme il convient, & l'on
 en fait encore de nouvelles; s'il faut
 arroser le plant levé, il faut que l'eau
 soit dégourdie au soleil, ou si le soleil
 n'a point assez de force, ou ne paroît
 pas, on peut, nous dit-on, mêler de
 l'eau bouillante à l'eau naturelle pour
 modérer sa froideur, & en arroser.
 Mais les inconvénients dans lesquels on
 peut tomber rendent préférable, ce me

semble, l'eau conservée dans la serre
 ou dans quelqu'autre lieu dont l'air
 soit tempéré.

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

Melons à semer sur couche, Melo.

QUELQUE desireux qu'on soit ici, comme ailleurs, de hâter les melons, quand on veut en semer sur couche, on le fait à présent plutôt qu'en Janvier, soit pour s'épargner la conduite laborieuse des couches pendant ce premier mois, soit pour attendre que le retour du soleil favorise davantage les soins du Jardinier; car la chaleur est le principal agent qui fait croître les melonniers, & qui leur est d'un secours indispensable. En quelque temps qu'on sème, la façon ordinaire est de répandre la graine à plein champ, de sorte que chaque graine soit à un pouce l'une de l'autre sur le terreau qui couvre la couche; on appuie ensuite le doigt sur chaque graine pour l'enfoncer légèrement, & on la recouvre en unissant ce terreau ou avec la main, ou avec une baguette.

On suppose qu'on est pourvu de graine bien conditionnée; mais si l'on veut savoir quelles sont ces conditions de bonté qu'elle doit avoir, on peut consulter le mois d'Août.

Plusieurs semeurs avant que de livrer cette graine à la terre, *la font tremper durant vingt-quatre heures dans de bon vin adouci par un peu de sucre*; ils esperent par-là l'imprégner d'une essence vineuse & sucrée qui doit passer au fruit (1). D'autres joignent l'ambre au vin & au sucre; certains veulent du vin muscat à la place du vin ordinaire, &c. L'on infuse les roses seches dans le lait; le benjoin dans l'hypocras; le sucre & la cannelle dans le vin cuit; le girofle dans le vin muscat; la noix muscade dans le miel; & semblables matieres (y ajoutant du musc, de l'ambre gris, de la civette, *si tant l'on veut dépendre,*) séparées ou mêlées, comme l'on veut (2).

Mais, leur dirai-je, si la qualité du bain qu'on fait prendre à la graine doit se communiquer au melon, ainsi qu'on se le promet vainement, pourquoi le *Jardinier François* veut-il qu'on fasse tremper cette graine deux fois vingt-quatre heures dans du vinaigre ou du lait de vache (3). Pourquoi l'*Agronome*, dit-il, d'après M. de la Plombanie (4), de la

(1) *Curiosités de la Nature*, Tom. II. pag. 131. 140.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, &c. par du Pradel.

(3) *Le Jardinier François*, page 185.

(4) *Journal Economique*, Février 1747.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER. faire tremper dix ou douze heures dans du
 Chap. I. fort vinaigre où l'on a délayé un peu de
 Conduite suite de cheminée ? Ne seroit-ce pas là
 du Pota- & corrompre le goût du melon ? Que
 ger. dire encore de ceux qui se servent du
 jus de fumier ?

Cette diversité de pratiques, opposées les unes aux autres, me les a toujours fait rejeter toutes. Et je crois, avec M. Pluche, qu'on ne les suivroit qu'à l'imitation de ceux que les Jardiniers ont dupés*. Vallemont, pour mieux autoriser ce qu'il conseille, ajoute qu'un autre avantage que la graine de melon tire de ce bain délicieux, c'est que le vin & le sucre sont de merveilleux agents pour hâter la végétation des plantes sur-tout dans les melons. J'oppose à ce sentiment, celui des célèbres Naturalistes & des Physiciens expérimentés, qui soutiennent que l'eau est le plus puissant apéritif & le plus capable de développer les principes de la végétation. D'où je conclus que, fallût-il faire tremper la graine, (préalable inutile selon moi & selon l'expérience que j'en ai) ce devrait être dans une eau pure, par préférence à toutes ces mixtions arbitraires. Et c'est la leçon

* Spectacle de la Nature, Tom. II. Entre-
 tien 10.

de l'Auteur des *Agréments de la Campagne* : il dit de " faire tremper cette
 " graine vingt-quatre heures dans de
 " l'eau de pluie ; ayant fait ensuite
 " couler l'eau, on la laisse sécher toute
 " ensemble, & alors on la met dans
 " une terre neuve passablement amen-
 " dée, mais non pas trop légère * "

FÉVRIER.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

La graine semée à propos & dans une couche bien disposée, leve en six ou sept jours. C'est alors qu'on a besoin de plus de précaution pour conserver ces plants nouveaux nés, & d'une exactitude plus mesurée; car une chaleur trop vive ou trop ralentie, le trop ou trop peu d'air, chacun de ces excès ou de ces défauts peut être funeste, & faire disparaître ces enfants, pour ainsi dire, encore au lait. La crainte de cet accident doit engager à semer de quinze en quinze jours, jusqu'à la fin de Mars, afin que les graines dernières puissent réparer la perte des premières, si elle arrive. Une autre raison qui autorise ces semis réitérés, c'est que par-là on s'assure une succession de plantes, & une durée de récolte plus étendue.

Soin des Couches de Melons.

LA disposition du temps règle la

* *Agréments de la Campagne, pag. 345.*

FEVRIER.
Chap. I.
Conduite
d. Poia-
gér.

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

on les change de temps en temps pour les faire sécher.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Temps de semer les Melons.

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

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

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

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

car toute la plante est d'une odeur de punaise, aussi insupportable que celle de la graine est agréable, quand elle est seche; elle a de plus un goût aromatique qui la fait employer confite dans des liqueurs délicieuses, lorsqu'on les boit, & salutaires par leur effet. La cuisine en fait de son côté divers usages avec le lait. Cette utilité mérite bien qu'on la place dans un Potager, où l'on veut rassembler ce qui peut servir à l'économie & aux délices de la table.

En Egypte même, quelque désagréable que soit l'odeur de la plante, on en mange les feuilles mêlées avec tous les aliments qu'on prépare*.

La coriandre qui vit au large, s'éleve à la hauteur de deux pieds; sa tige est ronde, grêle, remplie de moëlle, ramense, ses premières feuilles d'en-bas sont semblables à celles du gros persil, mais celles de la tige sont beaucoup plus profondément découpées, & à-peu-près semblables aux feuilles des pieds d'alouettes; ses fleurs disposées en parasol viennent au sommet des rameaux,

* *Cayri ubique in viridariis Coriandrum provenit copiosissimum, herbæque virentis usus in cibo est apud omnes Ægyptios familiarissimus, etenim ferculum non parant sine foliis Coriandri, quanquam ingrâtè oleat... P. Alpinus, de Plantis Ægyptiæ, Cap. XLIII. pag. 52.*

elles sont composées de cinq pétales inégaux, échancrées & formées en rose; leur couleur est blanche, purpurine : chaque calice qui les porte, se change en deux graines jointes ensemble, rondes, légères, & d'un jaune pâle; assez souvent il n'en mûrit qu'une, & elle ne vient pas en forme de grappe, comme le *Dictionnaire de Chomel* le répète après d'Alechamp.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cette plante qui, aux environs de Paris, est spontanée, & croit aisément dans la campagne, ne vient ici que dans les Jardins. On l'y sème en ce mois; elle ne demande aucun soin particulier, moins encore d'être semée sur couche, comme dit la *Nouvelle Maison Rustique*. Voyez pour la récolte le mois d'Août, & le mois d'Octobre pour le temps de la semer.

On peut, sur la foi de Pallade, semer la coriandre depuis ce mois de Février jusqu'à celui d'Octobre*.

Chenille, Scorpioides buplevri folio,
C. B. Pin. 287. Tournefort 402.

Sous ce nom d'un vil insecte, odieux aux campagnards, quelques

* *Ab hoc mense usque in Octobrem totum;*
Coriandrum feritur, pag. 304.

curieux cultivent une plante qui , sans
 FÉVRIER. être d'une utilité qui la fasse priser , sert
 Chap. I. quelquefois néanmoins de récréation à
 Conduite table ; car ses gouffes mêlées dans les
 du Pota- salades , peuvent surprendre ceux qui ,
 ger. ne la connoissant point , s'imaginent
 appercevoir de vraies chenilles qui se
 sont glissées dans la salade , par l'inat-
 tention du domestique qui ne l'a point
 soigneusement épluchée.

Cette plante qui n'est point grande ,
 pousse plusieurs tiges ou rameaux ten-
 dres , longs d'environ un pied , angu-
 leux , un peu velus , couchés sur la terre ,
 d'où ils s'élevent rarement , revêtus de
 quelques feuilles oblongues , d'un goût
 approchant de l'aigre ; ses fleurs atta-
 chées à d'assez longs pédicules sont pe-
 tites , légumineuses , jaunes ; après elles ,
 succedent des gouffes velues , ayant la
 figure d'une chenille roulée sur elle-
 même ; leur couleur est brune , lors de
 la maturité ; chacune de ces gouffes est
 composée de plusieurs pieces jointes
 bout à bout , elles contiennent toutes
 une semence ovale. Cette plante croît
 dans les pays chauds , aux lieux secs ,
 arides , montagneux du Languedoc.
 Garidel dit que la chenille est assez
 commune dans le terroir d'Aix ; ici , je
 l'ai semée , quand j'en ai voulu avoir.

Pour avoir en hiver de ces prétendues

chenilles, on peut, avant leur maturité, & quand elles sont encore vertes, les confire au vinaigre, ainsi que le pourpier & autres plantes.

Senevé à semer.

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

FEVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On dira cependant pour ceux qui veulent introduire chez eux le senevé, qu'ils peuvent le semer avant l'hiver ou après ; mais que la semaille de cette saison réussit le mieux, & qu'il devient plus haut, quand on le transplante.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Poivre d'Inde, Capficum.

OUTRE le nom de *poivre d'Inde*, sous lequel on connoît le plus ordinairement cette plante, *piper indicum vulgatissimum*, C. B. Pin. 102, on l'appelle encore *poivre de Guinée*, *poivre du Brésil*, *corail des Jardins*, *piments*, & en Provençal *pebron*. Voilà bien assez de noms, sans y joindre encore, comme fait un auteur, celui de *poivre long*, qui ne le caractérise nullement : il ne peut servir qu'à le confondre par le seul titre avec le vrai poivre long ou *macropiper*. On ne peut, ce me semble, ni trop, ni trop souvent s'élever contre ces dénominations arbitraires, & qui sont plus qu'inutiles. Le même auteur, si libéral en noms, ne l'est pas en désignant les espèces ; car il n'en admet que trois, tandis que Tournefort en reconnoît vingt-six. Il dit encore qu'on en fait très-peu d'usage en France pour la vie : il n'a pas été témoin des repas de nos campagnards, qui, sur-tout l'hiver, s'en servent pour aiguïser leur appétit, ou pour le satisfaire.

fatisfaire. On fait même place au poivre d'Inde dans quelques bonnes tables quand il a été cueilli à propos, & qu'il est préparé avec soin; car on ne le mange point dans son état de maturité, comme font les Espagnols, les Italiens & les Flamands. *J'avoue, avec le même auteur, que cela est capable d'étonner ceux qui connoissent le goût âcre & piquant de ce fruit, lorsqu'il est parfaitement mûr.*

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Temps de semer le Poivre d'Inde, & la Terre qui lui convient.

LE poivre d'Inde, ou *poivron*, comme on le nomme ici, par corruption, se sème dès l'entrée de Février, sur couche, si l'on veut le hâter, ou dans des pots, à la fin du mois, & même durant tout celui de Mars, si l'on est moins pressé d'en avoir.

En ce dernier terme, il faut le semer dans du bon terreau qui ne soit point épuisé; on l'anime encore, mettant du fumier non éteint, dans le fond du pot; on peut même placer le pot dans un tas de fumier, où l'on garantit des gelées le plant levé, si l'on ne veut pas avoir travaillé en vain.

*Des Meringeanes, Melongena, C. B.
Pin. 267. Tournefort, 252.*

SUIVANT le pays où l'on cultive cette plante potagere, elle reçoit diffé-

Tome II.

H

FEVRIER. rens noms * ; nous ne mentionnerons
 Chap. I. cependant que ceux qui paroissent né-
 Conduite cessaires pour éviter la confusion , &
 du Potager. constater à ce fruit une dénomination
 qui lui soit propre & particuliere. Plus-
 ieurs Botanistes lui ont donné le nom
 de *solanum* , mais Tournefort le tire de
 ce rang , parce que le fruit est solide ,
 charnu , & sans cavité : ce qu'on ne
 trouve pas de même dans le fruit de la
morelle & des autres *solanum* , qui tous
 sont mous & pleins de suc. D'autres
 l'ont appellé *mala in ara* , mais sans
 raison , puisque , étant mangé , loin de
 causer de mauvais effets tendants à la
 fureur , il est assez sain , & agréable au
 goût. On en a fait aussi mal-à-propos
 une espece de *mandragore* ; on l'a enfin
 confondu avec le *lycopersicon* , sous le
 nom de *pomme d'amour* que porte cette
 autre plante , &c.

Les noms les plus connus sous les-
 quels on entend spécialement la plante
 dont il s'agit , sont ceux de *mayenne* ,
 de *melongene* , d'*aubergine* ou *obergine* ;
 on la désigne encore autrement en
 Languedoc , &c. Ici nous l'appellons
meringeane.

Nous en cultivons dans le Potager
 deux especes désignées dans Tournefort ,

* Voyez d'Alechamp qui les rapporte.

l'une par *melongena fructu oblongo*, & l'autre *melongena fructu incurvo*. D'ALE-
 champ a donné de cette dernière espece
 une figure assez bonne, sous le nom de
meloutzena arabum. Ces deux especes
 different en forme; dans l'une, elle est
 ronde, ou ovoïde, ou allongée. La
 grosseur varie aussi dans cette espece,
 y ayant des meringeanes plus grosses &
 plus petites; mais je n'en connois point
 qui constamment n'aient que la grosseur
 des œufs, à moins que Lemeri, qui le
 dit, n'entende des œufs d'autruche.
 Leur fruit est de couleur grise ou cen-
 drée, violette, rouge, purpurine & jaune;
 mais ce qui les distingue, comme l'on
 a dit, est la forme du fruit dans la se-
 conde espece: il naît bossu, & de la
 figure d'un concombre, à-peu-près.

Quoique le goût de chacun des fruits
 de la première espece soit presque le
 même, quelques connoisseurs aiment
 mieux la meringeane violette: d'autres
 estiment davantage la jaune; mais tous
 en général s'accordent pour préférer la
 seconde espece à la première, ou l'espece
 du Languedoc.

On nous apprend dans l'*Ecole du
 Potager* que " ce fruit est d'une nature
 " qu'on ne doit ni trop louer, ni trop
 " mépriser; il est délicat, mais d'un
 " goût un peu sauvage & fade en même

H ij

FÉVRIER.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potage-
 ger.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

» temps ». Lemerî enchérit sur ce
ton de *reproche*: » quelques gourmands,
» dit-il, mangent dans les pays chauds
» de ce fruit en salade, mais ils paient
» souvent bien cher ce ragoût, car il
» leur excite des vents, des indigestions ». Cependant, malgré ces reproches, plusieurs personnes au nombre de qui je me range, trouvent que la meringeane mérite bien d'avoir place en de bonnes tables, sur-tout dans des endroits où l'éloignement de la mer ne permet pas d'avoir du poisson aux jours maigres, durant une saison qui est celle de la meringeane. D'ailleurs l'apprêt bien entendu & varié peut augmenter le prix de ce fruit, & ce n'est pas seulement l'*habitude qui accoutume à son goût*, comme il est encore dit dans l'*Ecole du Potager*.

Description de la Meringeane.

Après avoir parlé du fruit de cette plante & des différents noms qui lui ont été donnés, il convient pour achever de la caractériser pleinement, de décrire la plante elle-même.

Sa tige, haute environ de deux pieds, est ordinairement grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte

d'une espece de duvet qui s'en détache aisément ; ses feuilles sont d'un verd d'eau , elles paroissent avoir une sorte de poudre semblable à de la farine , & leur longueur est de sept à huit pouces , sur trois ou quatre de largeur ; elles sont plissées tout autour , sans aucune dentelure , portées sur des queues longues & grosses ; ses fleurs qui naissent par bouquets , sur le corps des branches , sont montées sur un petit pédicule ; leur couleur est blanche , ou purpurine : quoique formées d'une seule piece , elles sont découpées de maniere qu'elles représentent cinq ou six pétales de grandeur égale , pointus , plissés , disposés en rosettes ; dans le fond des fleurs il y a un trou par où s'insinue le pistil ; le calice , garni d'épines rouges & piquantes , est divisé en plusieurs parties terminées en pointe : on voit dans le centre de la fleur six étamines jaunes , réunies par l'extrémité , & adhérentes à la fleur ; après qu'elle est passée , ce pistil se change en un fruit dont la chair est blanche , molle , pleine , assez aqueuse , parsemée de beaucoup de graines blanchâtres , petites , rondes & plates , ayant pour la plupart la figure d'un rein. Le fruit , comme il a été dit , est de différente forme , mais toujours arrondi par le bout.

FÉVRIER.
Chap I.
Conduite
du Potager.

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Culture des Meringeanes.

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

Arroche, Atriplex.

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

l'appellent non seulement arroche, mais encore bonne-dame, belle-dame, follette; & Lemeris lui donne par opposition celui de *prude-femme*.

Des deux especes dont je veux parler, l'une est blanche, *atriplex hortensis alba*, sive *pallidè virens*. C. B. Tournefort.

L'autre est rouge, *atriplex hortensis rubra*. C. B.

Elles ne different qu'en couleur; les fleurs & les feuilles de la dernière espece sont d'un rouge terni ou sale par dessus, & d'un rouge assez clair par dessous. Toutes les deux sont potageres: mais on ne se sert que de la première, l'autre communiquant sa couleur aux apprêts qu'on en feroit. Je ne l'ai dans le Jardin que par curiosité; mais la première est agréable à manger, & très-utile pour les soupes qu'elle semble dorer. Elle sert encore à d'autres usages de cuisine, mêlée avec l'oseille. Ces herbes adoucissent ou relevent mutuellement le goût l'une de l'autre.

Cette plante est annuelle, & pousse avec rapidité: sa tige monte cinq à six pieds; elle est cylindrique par le bas; & anguleuse dans le haut, garnie de feuilles alternes, en quelque chose semblables avec celles de la poirée, mais plus petites & plus molles, poudrées d'une espece de farine, de couleur

FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

verte-pâle, blanchâtres, ou blondes, d'un goût fade. Les sommités des branches sont revêtues d'un grand nombre de petites fleurs à plusieurs étamines jaunâtres; il leur succede une seule semence, plate & ronde, en forme de lentille, jaunâtre, dans une capsule feuillée. Voyez en Juin l'attention que cette graine demande pour être récoltée.

Cette description faite, la plante devant les yeux, vérifie-t-elle ce que j'ai lu d'un auteur, qui dit : *il y a une petite espece de berte que l'on nomme arroche ou bonne-dame ? Elle veut la même culture que la berte-à-cardes, réservé qu'elle se plante plus près.* Ces faussetés, dont maints livres fourmillent en fait de Jardinage, m'ont cent fois dégoûté, au point de me faire désister du travail.

On peut semer l'arroche pendant toute la belle saison : on n'en sème cependant pour l'ordinaire qu'à l'entrée du printemps, pour suppléer à la poirée qui est plus lente à croître. Il arrive même souvent que les graines, répandues d'elles-mêmes, levent aussi d'elles-mêmes, & paroissent sans qu'on les appelle. Cette bonne volonté nous dispense au moins de la semer *sur couche & sous cloche*, comme la Quintinie conseille en Janvier, & plusieurs copistes après lui. Ce qu'on peut reprocher à l'arroche, c'est

fa courte durée; car elle a le défaut de monter fort vite.

Sa culture est fort simple & commune: on jette la grainé à la volée, ou par rayons assez clairs; elle vient bien sans être replantée, il lui suffit d'être sarclée & binée dans le besoin. Voyez Juin & Juillet; mais n'en croyez pas au *Dictionnaire Domestique*: il dit qu'en Janvier on replante la bonne-dame; cet auteur n'est pas autrement exact & véridique dans tout ce qu'il dit au mois de Janvier concernant le Jardin.

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



FÉVRIER.
Chap. I.
Conduite
du Potager.