

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 II.
Des Accompagnements du Potager

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

CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

De la Taille des Arbres.

Sur la taille des arbres & sur le choix des greffes, on doit lire ce qui en est dit dans les préliminaires, Chap. XII & XIII, & au mois précédent, afin de faire dans celui-ci ce que le temps pourroit n'avoir pas permis de faire dans l'autre. Ainsi, quoique l'on ait assigné des temps plus propres les uns que les autres, suivant les sujets à tailler, lorsque les autres travaux permettent cette distinction, quelquefois aussi il arrive qu'on taille quand on peut, & qu'on est obligé de s'y prendre de meilleure heure, pour n'être pas tout à la fois surchargé de travail.

On peut aussi planter des arbres dans ce mois, quand quelques raisons ont empêché de le faire plutôt.

C'est donc un usage assez suivi de tailler en ce mois non seulement les espaliers, mais les buissons & les contre-espaliers, commençant toujours par les arbres qui poussent peu de bois & qui

ont le moins de vigueur; dans la vue de conserver à ces arbres foibles tout la sève que l'on peut, les déchargeant au plutôt du bois inutile, dans lequel se porteroit sans profit ce suc nourricier qui circule déjà, malgré les efforts de l'hiver, puisqu'on voit qu'en ce temps les yeux des branches & les boutons à fruit ne laissent pas d'augmenter en volume.

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

Arbres qui ne fruitent pas.

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

H vj

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

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

racines; ou sans couper ces racines, on les dépouillera de telle portion de leur écorce qu'il conviendra. Cette opération est cependant plus convenable dans le mois de Novembre & de Décembre, comme l'on a dit en Janvier.

Palissage, ou Palissement des Arbres.

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

Grofeiller, Grossularia.

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

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

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

rondes, vertes, dentelées autour; ses fleurs sont disposées en petites grappes dont les pédicules sortent des aisselles des feuilles; chacune de ces fleurs est composée de plusieurs feuilles en rose & attachées aux parois du calice: quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des baies grosses environ comme celles de genievre, rondes, luisantes, claires, molles, remplies d'un suc rouge, aigret, fort agréable au goût; ces baies ou grains renferment plusieurs semences.

L'arbrisseau croît dans les forêts des Pyrénées; dans ce pays on le cultive communément dans les Jardins.

Il y a une autre groseille rouge, parfaitement semblable à la précédente, à cela près que ses grappes sont fort dégarnies, & que le goût du fruit est non aigre, mais douceâtre. J'ai trouvé cette espece au pied d'un rocher, appelé de *Gach*, tout proche d'ici, dans la Terre de St. Martin. Garidel croit que cette espece est la *grossularia distinctis baccis de C. B.* En effet elle n'a que trois ou quatre baies ou fruits ensemble, disposés le long des tiges; & il dit qu'on la trouve dans divers endroits du terroir de Colmar.

Une troisieme espece, *grossularia horrensis fructu margaritis simili*, C. B. groseille blanche, ou groseille perlée differe

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

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

de deux autres en ce que les baies ou groseilles sont d'un blanc qui tire un peu sur la couleur de chair & ressemblant à des perles. Ces groseilles ne sont pas si communes que les rouges, mais elles ont la même vertu & le même goût; on les emploie ordinairement pour la confiture, comme le premier fruit dont on a parlé.

Il y a deux groseillers épineux: l'un est sauvage, & l'autre est cultivé; le dernier est le seul dont nous parlons: Tournefort & Bauhin lui donnent le nom de *grossularia spinosa sativa*. Cet arbrisseau croît ici à-peu-près de la hauteur de trois à quatre pieds; il pousse des tiges en nombre & rameuses; elles sont garnies d'épines fortes & aiguës; son écorce est purpurine dans les vieilles branches, blanchâtre dans les jeunes; ses feuilles, de la grandeur d'un liard, sont presque rondes, un peu découpées, vertes, velues, & portées sur de courtes queues; les fleurs sont petites, agréables & d'une bonne odeur; elles naissent plusieurs ensemble, composées chacune de cinq feuilles disposées en rond, & attachées au parois de leur calice, qui est découpé en cinq parties. Il succède à ces fleurs des fruits ou baies rondes, ou ovales, séparées, charnues, pleines de suc, de la grosseur

d'un grain de raifin , rayées depuis le pédicule jufqu'au nombril , vertes d'a-
bord & acides au goût , jaunâtres étant mûres , d'une faveur douce & vineufe , renfermant plufieurs petites graines blanchâtres. Ces baies étant encore vertes font employées dans les ragoûts , au lieu de verjus , fur-tout dans la fauffe du maquereau frais : ce qui lui a fait donner le nom de grofeille à maquereau. L'on mange celles qui font mûres , comme on les a cueillies. Je ne dis rien des compotes qu'on en fait , & qui font eftimées fut-tout par leur primeur.

J'ai encore aflez long-temps cultivé une autre efpece de grofeiller à fruit noir , appellé *cassis* , ou *cashier* , qu'on dit être commun en Flandres ; j'en fais mention , non pas que le fruit foit bon à manger , car , quoique mûr , il refte acide & d'un fort mauvais goût , mais parce qu'on en fait un ratafia qui paffe pour être bon contre les indigestions. Ses fleurs font de la même ftructure que celles du grofeiller ordinaire , mais elles ont une odeur forte , ainfi que fes feuilles qui font afsez femblables à celles de la vigne , quant à la figure dans fa petiteffe.

Jean Struys rapporte dans fes *Voyages*, Tom. I. pag. 306. qu'auprès de Pitfiora , premier village de Mofcovie , il trouva

FÉVRIER.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potager.

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

dans un grand bois quantité de gro-
seilles bleues plus délicieuses à son goût
que les meilleures de Hollande ; un au-
teur de ce pays en mentionne encore
de jaunâtres & d'autres d'un bleu pour-
pré *. Voilà certainement un fruit des
plus variés en couleurs, & qui donne
plus de liberté pour choisir.

Le groseiller est très-aisé à élever ;
il se contente de toute terre du Potager,
où il figure fort bien, planté en rang &
entre des buissons. Si les allées sont bor-
dées de contre-espaliers, & ne laissent
point de place pour les groseillers, en
ce cas on peut leur en assigner d'autres,
comme dans des encoignures, ou faire
des quarrés plantés en quinconce.

Le naturel de cet arbrisseau est de ne
pas craindre l'ombre & d'aimer la fraî-
cheur. Le groseiller épineux aime moins
d'être à couvert : toutes les especes de
groseiller sont en général faciles à éle-
ver ; on les plante de boutures ou de
plants enracinés. Il y a deux manieres
de faire les boutures : on plante simple-
ment des branches nouvelles, ou d'un
an, qui aient un pied de longueur ; si
ces plançons sont destinés à figurer entre
les buissons, on coupera les boutons
dans toute la partie qui doit être en

* Les Agréments de la Campagne, pag. 159.

terre , afin qu'il ne fasse point de jets de fouche , & on les aiguifera par le bout.

Mais je me trouve mieux de coucher les branches après avoir tordu le bas , & de les enterrer dans une tranchée creusée d'un pied. Si l'on desire que les petits plançons soient enracinés , vers la fin de Février ou au commencement de Mars , on couche plusieurs tiges sans les couper , & on met de bonne terre dessus , ne laissant sortir que l'extrémité des branches couchées : chacune poussée ainsi des racines pendant l'été ; & au bout de l'année ce sont autant de sujets en état d'être plantés. Mais , afin que l'opération soit plus sûre , il faut ne point laisser croître de branches sur l'endroit découvert ; s'il en paroît entre la fouche & la partie enterrée , car ces jets absorberoient la seve qui doit nourrir les provins.

Tout le soin que cette plante demande pendant le reste de l'année , consiste à retrancher tout le bois mort. Elle participe aux labours & aux arrosements du Potager , & elle s'en contente.

J'avertis encore d'un inconvenient assez ordinaire au groseiller épineux : c'est que , comme il étale des premiers sa verdure , elle est souvent dévorée par

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

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

de petites chenilles vertes ; elles y accourent en foule , & dévorent totale- ment cette verdure , sans néanmoins toucher au fruit ; mais mis à nu , pour ainsi dire , ce fruit qui est exposé au soleil , sans que rien lui en tempère les ardeurs , sèche en partie , pour la plu- part. J'ai essayé de faire brûler du soufre pour venger l'arbrisseau de l'indécente nudité où le réduit la voracité de ces insectes , sans que la fumée du soufre ait produit l'effet que je m'en promettois sur la foi des livres. Je n'ai pas mieux réussi avec l'eau de savon , que le bon Jardinier rapporte comme un *secret im- primé à l'Imprimerie Royale.*

Les groseillers viennent le mieux dans des fonds sablonneux & bien fumés , ils absorbent considérablement la graisse de la terre.

Bradley dit qu'il ne finiroit pas , s'il vouloit rapporter toutes les especes de groseilles qu'il a vues , & que les graines en produisent tous les ans de nouvelles variétés ; mais que les regles pour la culture d'une espece sont les mêmes pour toutes les autres.

Le même auteur veut qu'on plante les boutures en Septembre ou Octobre ; ces plantes , ajoute-t-il , demandent une terre forte & compacte , & peu-

vent être transplantées plus sûrement en
Octobre que dans le printemps *.

On ne doit laisser sur les branches
aucunes tiges, s'il est possible, qui aient
plus de trois ans; car le plus gros fruit
se trouve toujours sur les branches plus
jeunes.

FÉVRIER.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pot-
ager.

Des Framboisiers.

COMME les framboisiers sont dili-
gents à pousser dans la terre les rejets
qui y tracent, il faut être diligents aussi
à les piocher. On le fait donc en ce
mois, pour ne pas détruire ces rejets:
ce qui arriveroit, si l'on différoit davan-
tage; on les sarcle des branches mortes,
&c.

Chomel dans son *Dictionnaire* veut
" qu'on les pioche en Janvier, & dit
" que si l'on attend l'autre lune, il
" sera trop tard; mais il est plus exact
" quand il ajoute, c'est le temps alors
" de tailler les framboisiers non à de-
" meurant, c'est-à-dire qu'on ne les
" taille point pour la dernière fois,
" mais seulement pour faire l'espalier
" & pour le piocher; & après, le vingt-
" sept de la lune de Février étant ve-

* Observations sur le Jardinage, Tom. II.
Chap. IV.

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

» nu, on les taille à demeurant »
 Qu'un lecteur en juge, & qu'il en juge
 sur les beaux *espaliers* faits de cet arbrif-
 seau, s'il en a vu. Qu'il en juge encore sur
 la réalité de ce système lunatique dont
 l'auteur est si fort esclave, qu'il veut
 l'introduire par-tout, par exemple, le
 vingt-septieme de la lune de ce mois
 précisément, autant qu'on peut, il faut,
 selon lui, couper les greffes & les garder
 jusqu'aux dix, onze & douze de la
 lune de Mars; sur le même jour vingt-
 septieme, il dit que « pour avoir des
 » framboises en Octobre, au lieu de
 » les tailler, il les faut couper abso-
 » lument au pied, par la raison que
 » ce qui poussera au printemps se
 » trouvera tendre dans le temps que les
 » branches qu'on n'a pas coupées par le
 » pied porteront leur fruit, & qu'elles
 » porteront le leur dans le temps que
 » les autres sécheront sur la terre ».
 Voilà sans doute des leçons bien utiles
 pour former un bel *espalier*, & bien
 énoncées.

Description des Framboisiers.

CET arbrisseau est une espece de
 ronce, aussi est-il appellé par Bauhin,
 pag. 478. & par Tournefort, 614. *rubus*
idaus spinosus; il est surnommé *idaus*,

parce que c'est une espece de ronce qui croissoit autrefois abondamment sur *Ida* & aux environs. Son fruit s'appelle *fram-beesia*, & en François *framboise*. L'arbrisseau qui le porte croît, quand il est dans une terre à souhait, jusqu'à la hauteur de quatre ou cinq pieds environ; les tiges sont tendres, vertes, moëlleuses, garnies de petites épines qui ne sont guere piquantes; les feuilles sont semblables à celles de la ronce ordinaire, avec cette différence, qu'elles sont plus molles, vertes-brunes en dessus, & blanchâtres en dessous; les fleurs sont à cinq pétales disposés en roses, & soutenus par un calice découpé à cinq feuilles, au milieu desquelles se trouve un pistil entouré de plusieurs étamines. Lorsque la fleur a passé, ce pistil devient un fruit composé de plusieurs baies pleines de suc jointes ensemble, & qui renferment toutes une semence chacune; étant mûres, elles se détachent facilement de leur queue, laquelle étant séparée laisse une petite cavité dans le fruit. Quand les framboises sont trop mûres, il s'y engendre d'abord un petit ver; elles sont aussi fort sujettes à se moisir, & perdent par-là tout leur goût.

La couleur de ce fruit est ordinairement rouge, mais il y en a une seconde espece dont le fruit est blanc, *rubus*

FÉVRIER.
Chap. II.
Des Accompan-
nements
du Potager.

ideus fructu albo, Bauhin & Tournefort.
 FÉVRIER. Le fruit n'est pas tout-à-fait si gros que
 Chap II. le rouge, & la plante rampe beaucoup
 Des Ac- plus que l'autre & se relève aussi beau-
 compa- coup moins.

gnements Il croît ici dans certaines terres, le
 du Pota- *rubus repens fructu caësis*, que J. Bauhin
 ger. appelle *rubus minor fructu caeruleo*. 2. 59.
 Ce fruit, quoique bon, n'est guere
 mangé que par les gens de campagne.
 Sur la culture des framboisiers, voyez
 le mois de Mars.

Garidel, quoiqu'historien des plantes
 de cette province, n'a pas connu que
 la framboise en fut originaire.

