## **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

DU POTAGER. MARS. ircule ntes, CHAPITRE PREMIER. effet, CONDUITE DU POTAGER. e la ain, Des Laitues. rbe En ce mois on seme plus abondamment, & on continuera dans les mois on suivants à semer les especes de laitues les d'été; elles sont ordinairement en état ans d'être replantées à la fin d'Avril & au er, commencement de Mai : telles sont la romaine, les chicons verds, le gris, le blond ou d'Espagne, le rouge ou d'Alle-CE magne, l'alphange, la silésie-chicon, te-& autres especes gagnées qui ne montent pas li ailément. On peut cependant semer encore des 1laitues pommées, & en particulier, il comme en leur vraie saison, la paresseuse, la perpignane, la bellegarde, les TS genes-blondes, la capucine, la laitue d'Aubervilliers, les laitues d'Italie, la 1-[danoise blonde & rouge, la roulette S blonde & verte, l'impériale & la pomme de Berlin. S La coquillée, ou laitue à coquille ne doit pas être semée plus tard, non plus que celles de passion; car elles I 111

MARS. feme alors.

Conduire Ces especes de laitues aiment les du Potaterres fraîches; elles y croissent trèsper.

bien, pourvu que les pluies ne soient point trop fréquentes: ce qui seroit capable de les faire monter ou pourrir.

#### Laitue romaine.

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

## Laitue, Chicon verd.

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

Ou POTAGER.

199

fon sommet est applati ou camus, ainlique le disent certaines gens du métier.

Quoique le moins tendre & le moins Chap. I.

Quoique le moins tendre & le moins délicat, sa facilité à pousser, sa grosseur du Pota
& l'avantage de venir en un temps où ger.

l'on mange quelquesois d'autres laitues,
le font priser. Sa graine est noire.

#### Chicon gris.

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

## Chicon d'Espagne.

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

on les

t les

très-

noit

rric,

Ι,

ne

18

ANNE'E CHAMPETRE. ce qui dépend un peu des années seches MARS. ou humides. Sa graine est blanche. Conduite

du Pota- Chicon d' Allemagne.

ger.

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

Laitue alphange.

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

DU POTAGER. & fort délicat, mais pourrit & monte assent: c'est pour qui il faut en re- MARS. semer à reprises. Sa graine est blanche. Conduite

Chicon panaché.

ine ef

exté.

é; il

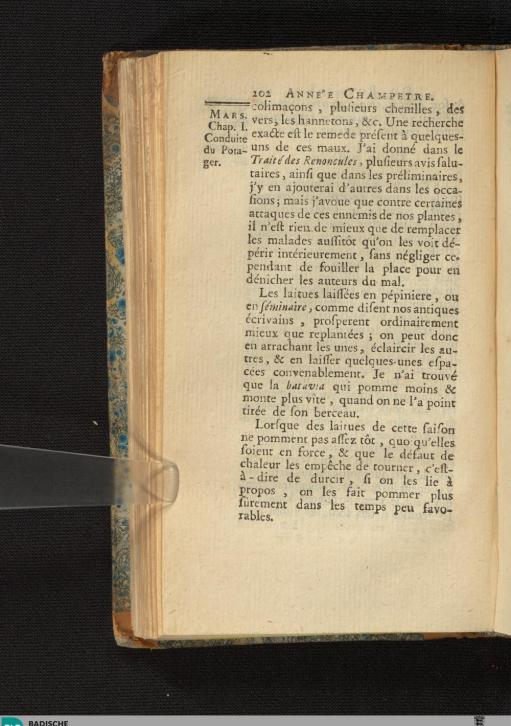
OUL

. Il

mer

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK ger.

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



#### Des Porreaux.

Chap. I. Conduite

MARS.

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

### Des Porreaux pour graine.

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

## Oignons d'été.

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

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

IVE

iques-

ires.

OCC2-

ites,

dé-

en

04

11-

1. é

204 ANNE'E CHAMPETRE. d'être mis en place; on en fait usage MARS. conformément à ce qui est conseillé. Conduite du Pota- Terrein & Engrais convenables aux

ger.

Oignons.

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

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

DU POTAGER. 205 plus belles pommes, & il se garde plus long-temps, sur-tout s'il est arrosé rarement.

ulane

is and

t pro-

110

lear

des

gout

ons,

leu-

MARS. Chap. I. Conduite du Potager.

### Oignons d'automne.

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

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

## Ciboule à replanter.

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

ANNE'E CHAMPETRE. = fortifient mieux, étant ainsi replantées MARS, en fillons, & espacées de fix pouces. Il Chap. I. est infolis, & espacees de ax pouces, il Conduite est à propos de les arroser quelquesois du Pota- pendant les étés extraordinairement lecs; à cela près, les arrosements ne lui ger. sont pas nécessaires, dit la Quintinie. M. Dargenville veut au contraire qu'on donne souvent de l'eau aux choules. Je crois que le milieu entre ces deux leçons est le plus sûr, & je le suis; je les fais arroser quand elles me disent, par leur air, qu'elles souhaitent du secours, Quand on le leur fait trop attendre, leur verdure durcit. Au reste M. Dargenville qui figure dans l'Encyclopédie, pour les articles du Jardinage, n'y paroit pas extrêmement versé, comme nous aurons occasion de le remarquer encore, & comme il le prouve ici, plaçant la civette pour une troisieme espece de ciboules, malgré la dissemblance qu'il y a entr'elles, dissemblance sensible à tous les yeux. De la Civette, Cepa scchilis, juncifolia perennis. Morison. DALECHAMP qui a donné une figure fort exacte de la cive ou civette, l'appelle porrere ; mais elle est plus convenablement dite par Morison, cepa sectilis, juncifolia perennis. C'est un assem-

DU POTAGER. 207 blage de petites bulbes qui poussent chacune des feuilles longues, fort me- MARS. nues, cylindriques & fiftuleuses, comme Chap. I. celles de l'oignon. Elle en a l'odeur & du Porale goût, avec quelque petite différence ger. cependant : ce qui lui donne place dans les fournitures des salades qu'elle anime; elle les orne beaucoup austi en certain temps par les têtes fleuries qu'on y mêle, & qui sont bonnes à manger. Les feuilles servent encore à faire des omelettes de bon goût. On la multiplie en séparant les petites bulbes, non tous les ans, comme dit Sauslay, dans ion Traité des Jardins; on ne doit pas non plus suivre le Jardinier François, quand il dit qu'on pourra laisser les civettes en leur planche tant d'années que l'on voudra : je me suis bien trouvé jusqu'ici de les faire un peu voyager de deux en deux ans, & de leur donner un nouveau domicile bien préparé.

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

1'08

Je

215

ur

rs.

e,

Conduite cette différence affez remarquable pour du Pota- en faire cepa alpina, palufiris, tenuifolia? ger.

Ou pourquoi ne reconnoîtrions-nous pas dans les champs ces ancêtres de notre cive des Jardins? La culture peut l'avoir policée avec le temps, comme elle a policé tant d'autres plantes.

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

suffit pour qu'elle réussisse.

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

## De l'Échalote.

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

DU POTAGER. même paquet de racines fibreuses, qui naissent autour du pied; ses seuilles sont Chap. I. comme celles de la civette, mais beau- Conduite coup plus grosses, creuses, longues; du Potaelles ont le même goût que l'oignon ger. qui les porte; ce goût tient de l'ail & de l'oignon : ce qui lui donne un goût particulier, moins fort & plus agréable, qui ne laisse pas, comme les autres plantes, d'impression à l'haleine quand on en a mangé: ce qui lui est une prérogative particuliere. D'Alechamp dit qu'on la nomme appétit, parce qu'elle l'excite : nom qui lui convient mieux qu'à la civette, à qui il est donné dans l'Encyclopédie. Je ne lui ai jamais vu, non plus que M. de Combe, ni tige, ni fleur, ni par conséquent les semences que lui attribue M. Dargenville, qui en cela

paroît n'avoir pas cultivé l'échalote. mais avoir, de son cabinet, parlé d'après Lemeri que M. de Combe releve. On le peut relever lui-même en ce qu'il appelle rocambole les tubercules d'une échalote qu'il nomme échalote d'Espagne. Puisqu'il paroît avoir lu Lemeri, il devoit, comme lui, dire qu'on appelloit échalote d'Espagne les fruits des aulx cultivés dans ce royaume, & non pas faire de la rocambole

une espece d'échalote.

**BADISCHE** 

LANDESBIBLIOTHEK

ies &

e pour

-11003

es de

peut

mme

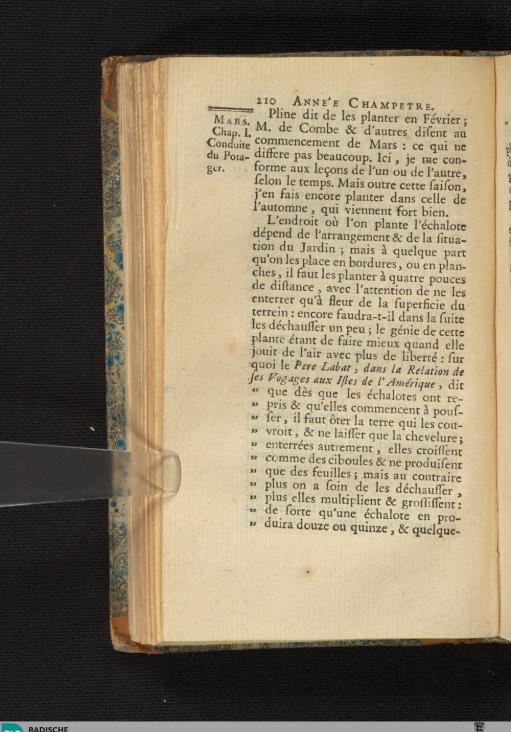
oins

re-

ità

8

ine



DU POTAGER. 211

" fois vingt dans une seule tousse ".

L'utilité de cette plante qui est employée fréquemment dans les cuisines, Chap. I.

doit la faire multiplier dans les Potadure gers; on ne le peut que par le moyen ger.

des caïeux qu'on désunit, & qu'on plante comme il a été observé.

Le terrein qui leur convient le plus est un fonds léger, sablonneux & bon,

éviie:

lent a

qui it

ae con.

l'autre, l'ailon, lle de

en.

alore

itua-

part

plan-

ouces e les

e du

elle fur

de

dic

11-

U-

lans fumier récent.

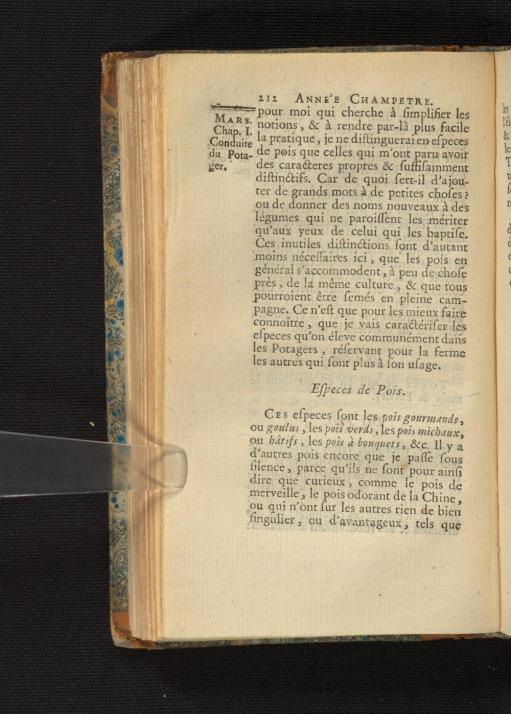
Quelques auteurs cependant disent,
& l'expérience confirme que cette plante
semble varier en goût, & ne pas se plaire
constamment des mêmes mets: c'est
pourquoi un Jardinier attentif la changera quelquesois de place, & éprouvera
celle qui lui convient le mieux.

#### De l'Ail.

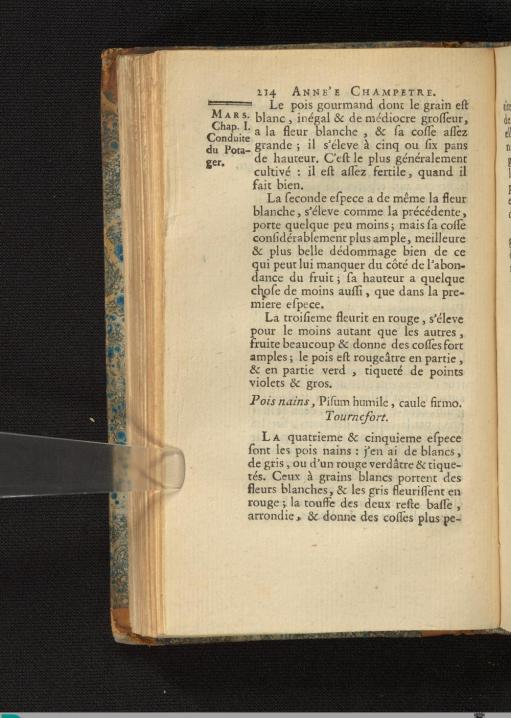
Voyez ce qui en est dit dans le mois de Février.

#### Des Pois.

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



DU POTAGER. 213 les pois à couronne & d'autres dont l'éloge des marchands m'avoit imposé, MARS. is fach & que j'ai fait venir de Hollande, pour Chap. I. elpeca les oublier quand je les ai mieux connus. du Pota-DI avoi Tout particulier qui ne se pique pas de ger. ummen d'ajor. tout posséder, peut, sanstrop de sobriété, se borner aux especes de pois que je mentionneral. x à de J'en fais d'abord deux classes : l'une des pois sans parchemin, c'est-à-dire ptile, dont la cosse est bonne à manger, étant utant encore verte; & l'autre de pois à paris en chemin, ou dont la cosse, telle en effet que du parchemin, est dure, coriace tous & ne peut être mangée. camfaire Pois gourmands, ou goulus, Pisum FIES cortice eduli. Tournefort. Les pois de la premiere classe, appellés aussi pois gourmands, sur-tout en ce pays, different entr'eux par la hauteur de leur tige : les uns s'élevent, les autres restent nains; par la couleur du grain, ceux-ci font blancs, ceux-là sont gris; par la couleur des fleurs, sur les ux, uns elles sont blanches, & rouges sur les autres; la largeur de la cosse forme de même une différence qui sert à les distinguer encore : de sorte que ces variétés établissent sous mes yeux cinq e, elpeces, pour m'énoncer lelon le langage ordinaire des Jardiniers.



DU POTAGER. 275 tites que les trois premieres : l'avantage de celles-ci n'est point la frivolité, car MARS. elles chargent peu; mais les plantes te-Chap. 1. nant moins de place sont plus aisées à du Potagarantir de l'intempérie des saisons, par ger. la bassesse de leur taille : ce qui les rend préférables pour certaines expositions; elles font aussi moins sensibles aux froidures. Tous ces pois sont bons à manger au gras & au maigre, avec l'attention d'en ôter exactement les filets; on les fert non seulement avec leur cosse, (ou, comme l'on dit, en plateau) mais encore en grains verds; quand ils sont

d'une grosseur plus avancée, & secs après leur maturité : ce qui est propre aux cinq especes, mais inégalement; car les deux dernieres des pois nains, dont la cosse est bonne à manger tant qu'ils restent francs, dégénerent quelquefois, ii on n'a pas ioin d'en renouveller les iemences: en ce cas leur cosse durcit, & alors il les faut égrainer ou écosser, pour n'en lervir que les grains, ou cueillir les plateaux encore bien tendres.

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

rosseur, se asseur

lemen

and ]

a fleur

ente

coffe

eure

e ce

bon-

lque

pre-

leve

res,

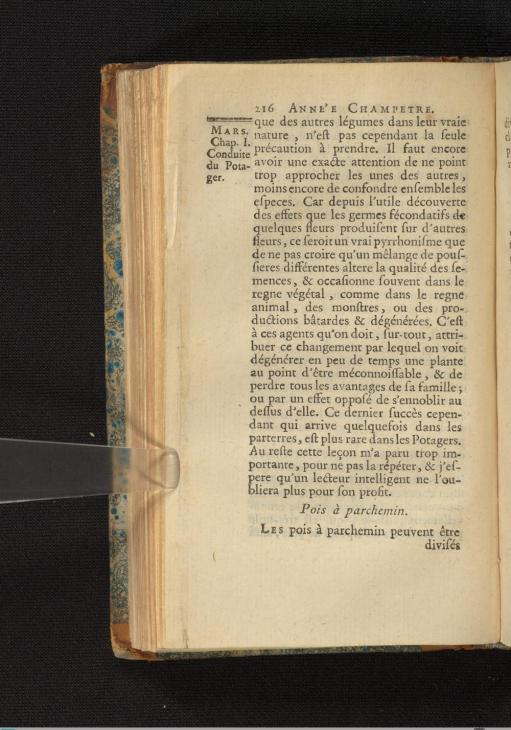
ie,

its

ce

5,

S



DU POTAGER. 217 divisés comme ceux de la premiere classe, en pois verds & en pois blancs; MARS. parmi les premiers, je compte les pois Conduite normands & les pois d'Angleterre.

CECUI e poin.

autres. blek

uvent tifsee

autres

e que

oul-

es le-

ns le

egné

pro-C'est

ttti-

VOIL

inte

de

au

11les

la

du Potager.

#### Pois normand.

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

## Pois d'Angleterre.

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

Il s'accommode d'une terre un peuforte,

MARS. & vient en diverses saisons.

Chap. I. Conduite du Potager.

Pois verds.

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

#### Pois michau.

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

DU POTAGER. 219 qu'elles nouent. Ce pois est blanc, rond, uni, assez gros, fort tendre & sucre, Chap. Is quand il est mangé en verd.

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

#### Pois baron.

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

K ij

lom,

par-

bien

ême

en

ips,

de me

ce ive

2015

pe-

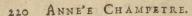
une

· le

nau

dis olle

uriè.



MARS. Chap. I. Conduite du Potager.

#### Pois à cul noir.

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

#### Pois de tous les mois.

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

DU POTAGER. 22 I c'est un moyen de faire durer la récolte, pourvu qu'on n'endommage pas les MARS. tiges. On ne mange en verd que le grain Conduite qui est petit, rond & blanc.

du Pota-

#### Pois goulus.

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

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

regarde leur culture.

#### Culture des Pois.

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

K 111

, It t en

am-

on om-

on-

tif,

ide

m,

ette

eme

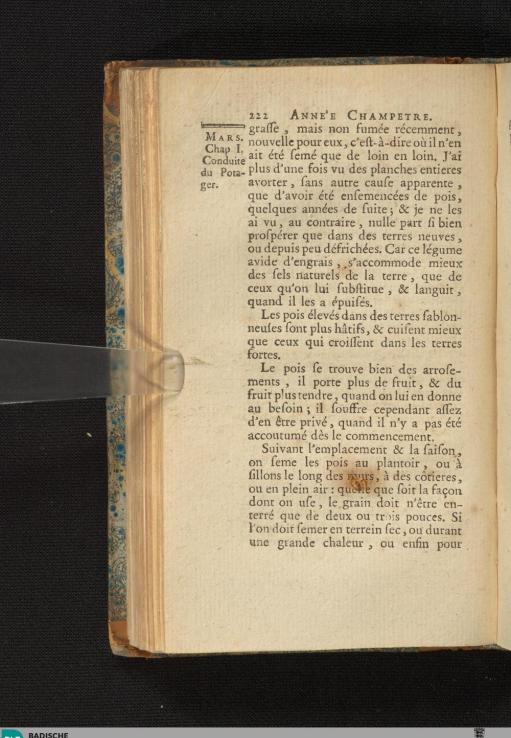
rà

, & oid

de-

nent

tat,



DU POTAGER. 223 gagner du temps, on peut mettre tremper dans l'eau pure, ou dans quelque MARS. liqueur préparée, les pois pendant deux Chap. I. jours, & les tenir ensuite trois ou quatre du Poraen lieu chaud pour en accélérer la ger-ger. nte, mination. Quant à l'arrangement des pois, grains enti'eux, on y procede encore de e la plufieurs manieres. Lorsque les pois sont bien petits, on les seme à touffe, trochet, ves, ou bouquet, c'est-à-dire quatre ou cinq ıme ensemble, parce que leur force réunie leur sert à percer mieux la terre qui les couvre, & on espace ces toustes à-peum, près de douze pouces. Lorsque les grains iont gros, on les feme seulement deux à deux, espacés de huit pouces, ou seuls à seuls, de quatre pouces. Pour donner la préférence à l'une de ces façons de

> On peut encore oblerver en général d'elpacer chaque espece, eu égard au terrein qu'elle occupe; ainsi le gourmand commun, le cul noir, le pois normand, demandent d'être semés un peu dru, parce qu'ils ne font qu'un seul montant: ceux qui fourchent beaucoup, doivent être mis plus au large. On le réglera K iv

leurs recherches.

lemer, je dirai que la premiere est plus favorable à la sortie des grains, & que les autres les mettent plus en sûreté contre les animaux qui veulent les enlever, en ce qu'ils échappent mieux à

224 Anne's Champetre.

Mars. fur ce que l'expérience & la force du
Chap. I. terrein auront fait connoître là-dessus.

Conduite du Potager.

## Arrosement.

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

## Pois à remplacer.

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

## Des Pois en général.

CES réflexions sur la culture des pois peuvent servir de regle avec des égards,

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

Des Feves.

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

Des Chervis.

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

Des Raiforts.

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

211

on

eu

la

226 ANNE'E CHAMPETRE.

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

Qualité de la terre convenable au Raifort.

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

Dès que le temps paroîtra fûr, on

DU POTAGER. 227 pourra replanter en lieu convenable les raiforts gardés en serre pour grainer. MARS. Si l'on n'en avoit que des nouveaux. Chap. I. Si l'on n'en avoit que des nouveaux, Conduite ou de l'année, on renvoie leur planta- du Potation au mois prochain, où l'on expli-ger. quera le soin qu'on en doit prendre. Petit Radis noir.

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

## Petit Radis gris.

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

### Radis pour grainer.

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

K VI

a fin nes à

u'on

res

ΠĈ

en

MARS. & donnent de meilleure graine, ainsi gardées. Quant aux autres radis d'été, on Conduite du Pota ainsi qu'il est dit des raisorts, puisque ger. les radis sont des raisorts eux-mêmes, ou du moins de la même famille.

## Épinards.

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

Perfil, Apium hortense, seu Petroselinum vulgò.

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

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

DU POTAGER. 229 regretter, on en semeroit sur couche, pour le hâter davantage; mais cela arrive MARS. rarement, y ayant peu de plantes qui Chap. I. aient plus de bonne volonté que le perfil, du Pota-& qui soient si peu casuelles.

De la Poirée, Beta alba, vel pallescens.

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

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

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

(3) Pradium Rusticum, page 75.

ger.

de même ici. J'admets pourtant dans la Mars. seconde espece, ou cardes à poirée, Chap. L'une différence de couleurs, y en ayant d'extrêmement blondes & des à demiger.

d'extrêmement blondes & des à demiger.

d'extrêmement blondes & des à demiger.

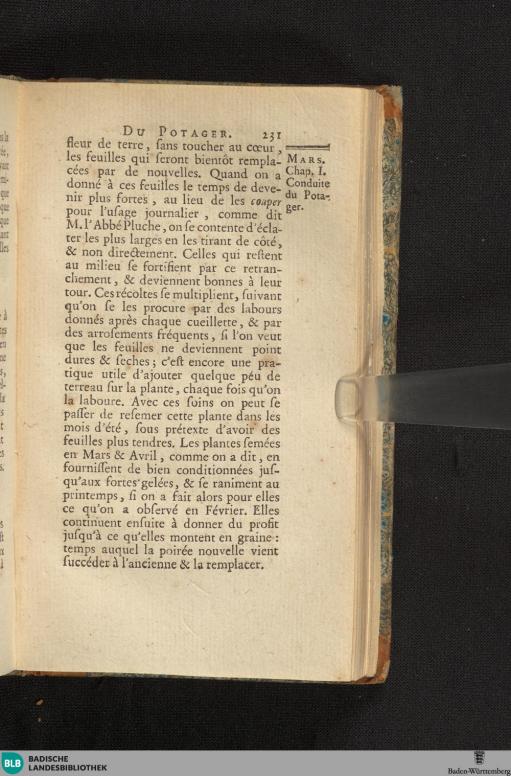
les blondes sont plus délicates & que leurs côtes sont plus larges, au lieu que les demi-vertes, moins parfaites quant à leurs qualités, ont cependant celles de mieux résister aux gelées.

#### Culture des Poirées.

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

## Comment cueillies.

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



232 ANNE'E CHAMPETRE. J'ai de même reconnu l'inutilité d'en MARS. semer en Août ou Septembre, pour tirer

Chap. I. de cette pépiniere du plan hâtif pour Conduite de renouveau : c'est à pure perte qu'on du Pota-le renouveau : cest à pure perte qu'on le sauve de l'hiver, car on n'en tire pas un produit plus prompt que des vieux pieds; ces jeunes plantes montent en graines tout ausli-tôt, & on n'est pas plus avancé de semer sur couche. Qu'on soigne exactement les vieilles plantes, elles fourniront affez, & affez constamment.

## Poirées pour grainer.

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

Poirées à cardes, Beta lato caule.

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

DU POTAGER. côtes avoient sx pouces de large, un quart de pouce d'épaisseur, & qui étoient Chap. I. longues d'un pan & demi.

Conduite du Pota-

Poirées à transplanter.

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

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

ANNE'E CHAMPETRE. 234 = le milieu un coton blanc & épais, & ce MARS. coton est la véritable carde qui sert aux Conduite potages & aux entremets; on les cultive du Pota- comme les artichauts. Je n'ai jamais vu de ce coton; mais M. Dargenville, auteur de cet article, en a-t-il jamais vu lui-même? ou s'est-il pourvu de lunettes que d'autres n'ont pas? De la Betterave, Beta rubra, radice rapæ. LA betrerave, italienne d'origine, dont les Botanistes ne font qu'une famille avec la poirée, a avec elle quelque ressemblance & des différences très-réelles. La ressemblance se trouve dans la forme des feuilles, quoique les unes soient blondes, & les autres d'un rouge-violet plombé, plus encore dans les tiges & la graine dont le discernement n'est pas aisé; la graine de la betterave est néanmoins un peu plus grife. La différence essentielle naît des racines. On mange les feuilles de la poirée & l'on en rejette la racine; & la racine de la betterave est seule d'usage, à l'exclusion des feuilles. Quand cette racine, qui est formée en navet, fait bien, elle a quelquefois de cinq à six pouces de diametre, sur plus d'un pan de longueur; elle est d'un beau rouge par dedans &

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

DU POTAGER. grisatre par dehors. La différence de couleur constitue les deux especes de MARS. betteraves que je connois, & que je Conduite fais cultiver.

Chap. I. du Potager.

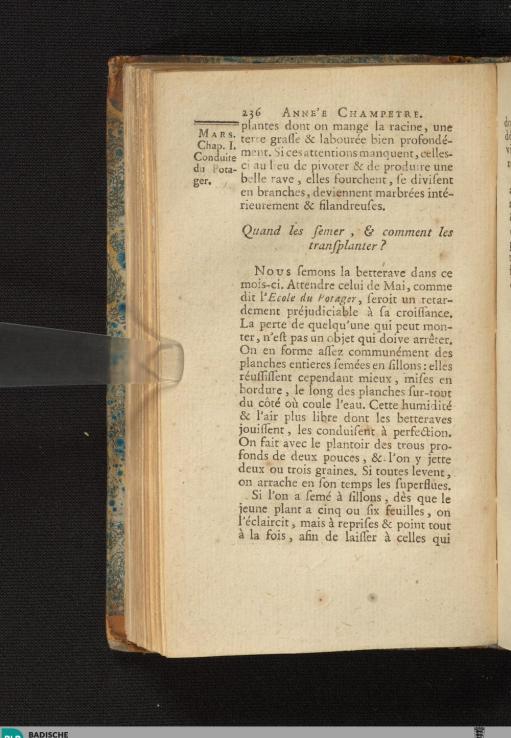
### Especes de Betteraves.

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

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

Terre qu'elles demandent.

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

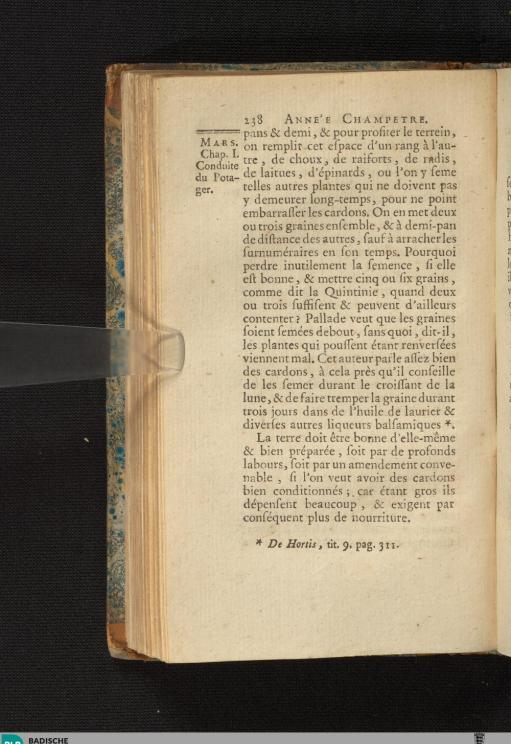


DU POTAGER. doivent ne rien valoir, le temps de se déclarer. La derniere fois qu'on y re- MARS. vient, il faut laisser entre chaque plante Chap. I. restante, à peu-près un pan de distance. du Pota-

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

#### Des Cardons.

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



#### Des Haricots.

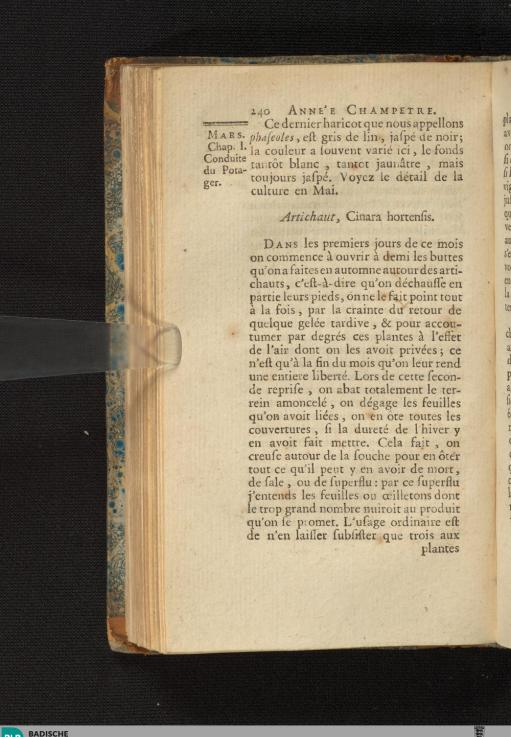
On peut dans ce mois aventurer le Conduite femis des haricots, pour en avoir de ger. bonne heure en fruit. Les especes les plus propres à cette hâtiveté, font le petit haricot blanc, hâtif, & le rouge hâtif: ils ont tous les deux à-peu-près la même célérité de progrès; ils réullissent lorsque le froid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

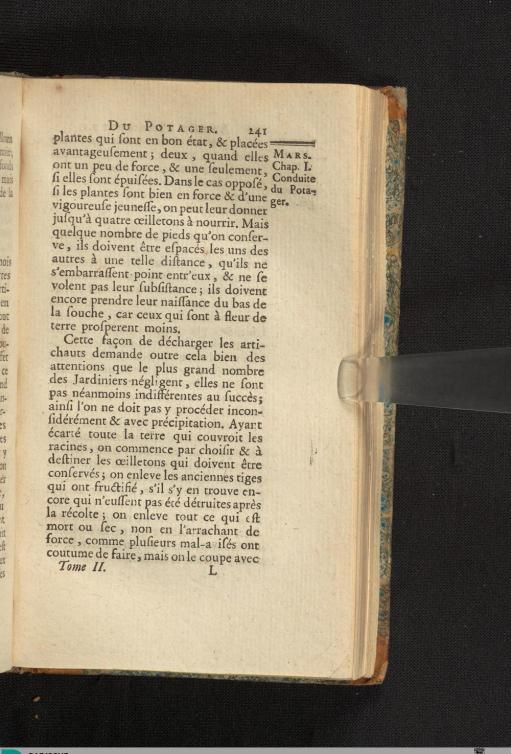
Ces deux haricots hâtifs que nous avons ici, donnent du fruit des l'entrée de Juin. La cosse est bonne à manger, lorsqu'elle est encore tendre. Il y en a une troisieme espece qu'on appelle haricots quarantains, qui se sement de bonne heure aussi, & qui ne sont mangeables avec leur cosse que dans leur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

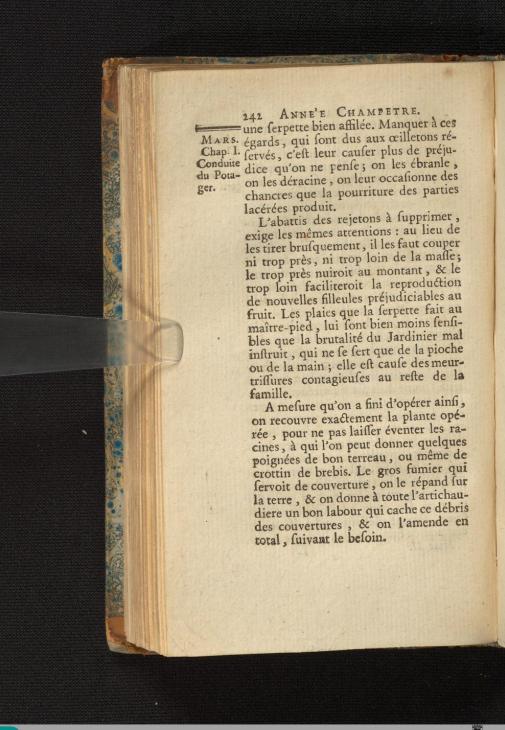
le seul grain qui soit d'usage.

MARS Chap. I.

e







DU POTAGER. Les ceilletons ou filleules qu'on retranche, me sont point à rejetter sans MARS. triage, on y choisit les mieux condi-Chap. Is tionnés en taille & en racines, pour de du Potanouvelles plantations, ou pour regarnir ger. les endroits vuides, ainsi qu'il sera dit fur la façon de planter. er, Les plantes moyennes, pour vu qu'elles aient au moins quelques filets de racines, per servent à former des pépinieres utiles de plus d'une façon. Elles fourniront au le besoin des plançons tout grandis, dont les uns sont destinés à regarnir les places on vuides, & les autres à donner du fruit all hors des temps ordinaires. Comme la nlireprise de tout ce petit peuple n'est pas mal généralement assurée, on le plante à che rigoles, ou raies dans une place bien IIIpréparée, laissant l'espace d'un pied, d'un œilleton à l'autre, & l'on en met deux ensemble, sauf d'arracher la moinsi, dre après une reprile sûre. Pour les aider à reprendre, on les arrose, & on les soigne exactement jusqu'en Juin où il Tajues sera parlé de leur usage. Le restant du triage, le fretin, ou e de rejetons mal conditionnés, est porté à la qui garenne pour les lapins, ou aux vaches. lur lau-Artichauts à semer. ebris Si au lieu de multiplier les artichauts e en de plant, quelque raison oblige de le

ANNE'E CHAMPETRE. = faire par semence, on peut consulter MARS. le mois d'Avril.

Chap I. du Potager.

Conduite O seille, comment multipliée? Acetosa.

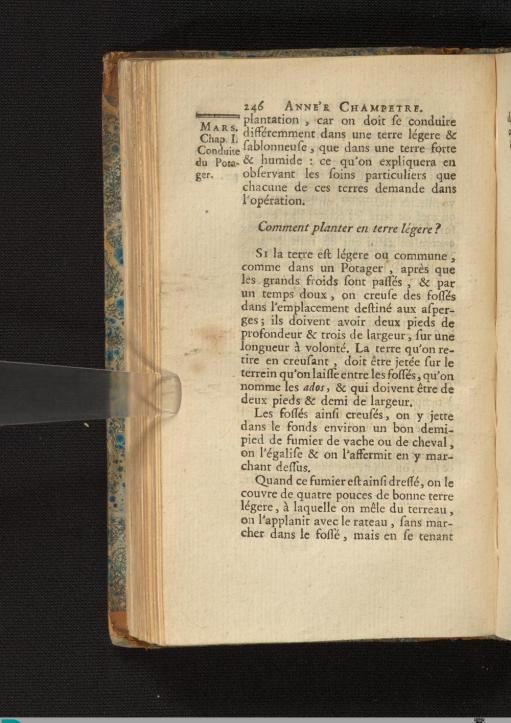
L'OSEILLE se multiplie de semence, & en partageant les vieux pieds, qu'on veut reproduire, en éclats ou pieces qui deviennent autant de nouvelles plantes. Tout ce mois est un temps propre pour la plantation; mais pour le semis, il ne doit se faire que vers la fin, & depuis lors jusqu'au mois de Septembre.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

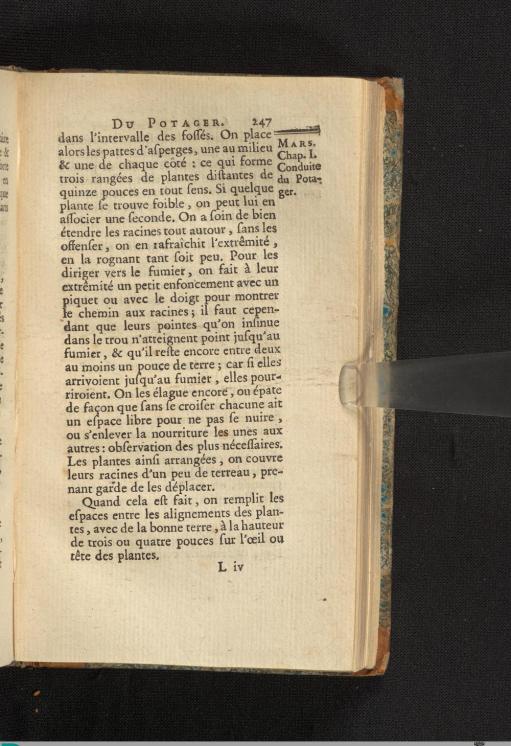
Comme multiplier & renouveller l'oseille par éclats, est une façon plus prompte, c'est la nôtre ici; il peut cependant arriver qu'on en veuille semer, on peut alors voir dans le mois prochain la façon de s'y conduire.

#### De la Patience.

Lorsqu'on veut élever la plante appelle patience, lapathum hortense lati-

DU POTAGER. folium, C. B. Pin. 115. lapathum majus, five rhabarbarum monachorum, J. B. ne Chap. I. MARS. l'ayant point encore, on peut commen- Conduite cer en ce mois à la semer, & continuer du Potadans les suivants durant tout l'été; mais ger. si l'on a déjà des plantes, & qu'on veuille les multiplier, on les divile, & es, on met en terre les éclats; ils viennent UE fort bien en tout terrein, mais mieux ne encore en celui qui est frais & gras. 1S Voyez en Août les caracteres & les 0 qualités de la patience. La Quintinie dit que la patience est, n à proprement parler, une espece de fort grande oseille. La maniere de l'élever est entiérement semblable à celle de l'oseille. Asperges à semer. ut SI quelqu'obstacle n'a pas permis de semer plutôt des alperges, on est encore à temps de le faire pendant ce mois. Mais si au lieu de cette voie, qui est tardive & coûteuse à la patience du e. Cultivateur & du Maître; fi, dis-je, on veut en employer une plus abrégée & fûre, on plante des pattes ou racines, & l'on y procede comme l'on va dire. Façon de planter des Asperges. D'ABORD cette façon dépend de la nature du fonds destiné à cette L 111





ANNE'E CHAMPETRE.

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

C'est cette maniere de planter les

asperges que nous suivons.

# Comment planter en terre forte?

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

DU POTAGER. Il arrive delà que remettant une pareille= quantité de terre sur les plantes, le MARS. remplacement est supérieur à la super- Conduite ficie du terrein d'alentour; ainsi l'eau du Potas'écoule par les côtés, & ne s'amasse ger. point contre les asperges. Je rapporte une autre façon plus particuliere pour un fonds plus humide.

Comment planter en terre humide?

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

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

Baden-Württemberg

er,

250 ANNE'E CHAMPETRE.

MARS. asperges excellentes, qui avoient un Conduite du Pota- dit-il, comme on se les étoit procurées. ger.

Autre façon de planter.

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

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

conformer.

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

(1) Journal Economique, Août 1763. p. 345. (2) Traité des Jardins, chap. 42.

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

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

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

MARS. de terre qu'on a plantée en asperges, Conduite du Potadu Potacer, &c., &c.

### Labour des Asperges.

Dans ce mois on laboure les planches des asperges, & on enterre le fumier qu'on avoit répandu à leur

fuperficie.

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

C'en est encore une bien essentielle,

\* Théatre d'Agriculture du Sieur du Pradel, Livre VI. chapitre 8. de donner ce labour avant que les asperges commencent à pousser, pour n'en MARS. gâter aucune.

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

### Basilic, Ocymum.

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

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

ger.

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

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

d'autres usages de cuifine.

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

\* Io n'ho veduto più di quaranta spezie notabilmente distinte...... Clarici , pag. 265.

DU POTAGER. seme dans des pots qu'on place en sureté, lorsqu'on redoute les mauvais tours d'un MARS. hiver parefleux & malin.

Multiplication du Coq.

Chap. I. Conduite du Pota-

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

## Capucine, Cardaminum.

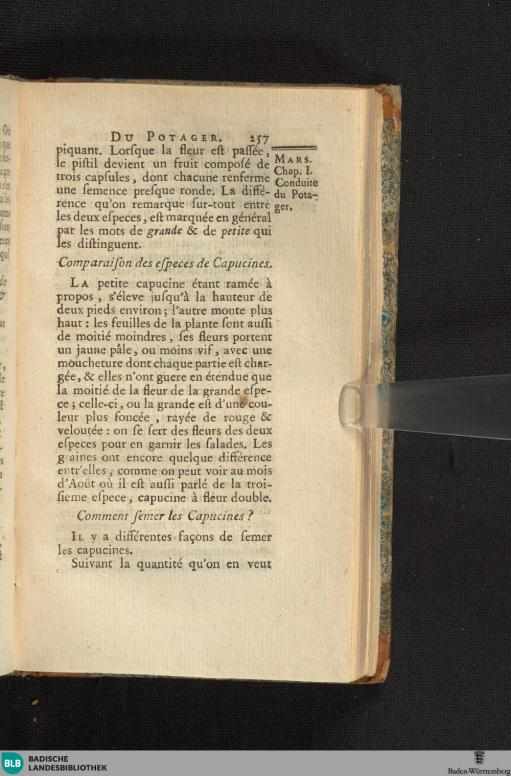
CETTE plante que le célebre Médecin Espagnol, Nicolas Monardes apporta du Pérou dans le sixieme siecle, & dont il parle en traitant de las drogas de las Indias, a dans son goût quelque chose de celui du cresson : elle est à cause de cela appellée cresson des Indes, ou cresson du Pérou, nasturtium indicum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

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

256 ANNE'E CHAMPETRE. donne encore le nom de capucine. On MARS. l'appelle aussi capre-capucine, parce que Chap. I. l'appette aum tapre-tapacine, parce que Conduite les boutons de sa fleur étant encore ferdu Pota- més, on les prépare dans le vinaigre comme les capres ordinaires, & on s'en ger. sert dans les salades d'hiver : ce qui les rend fort agréables. Voilà les noms qu'on donne à cette plante. Ils font tous rapportés ici, pour que les lecteurs choisissent, & qu'ils entendent ceux qui en emploieront d'autres. On en cultive trois especes: la grande capucine, cardaminum ampliore folio & majori flore .... Pit. Tournefort. La petite capucine, cardaminum minus & vulgare. Et la capucine à fleur double. La tige de la capucine est longue, déliée, ronde, rameuse, & si foible qu'elle demande nécessairement d'être soutenue pour s'élever; si elle ne l'est pas, elle rampe à terre sans honneur. Ses feuilles sont à-peu-près rondes, & quelquefois anguleuses, d'un verd blanchâtre, unies en dessus & un peu velues en dessous; elles sont portées par un long pédicule; les fleurs, qui sont évasées, se forment d'un calice qui est d'une seule piece, découpée en cinq parties ou feuilles, & qui se termine en bas par une longue queue. L'odeur, quoique forte, en est assez agréable, & le goût en est

Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK



218 ANNE'E CHAMPETRE. avoir, on en fait des planches dans un MARS, endroit du Potager copieusement fumé Conduite & bien à l'abri. On les seme de facon du Pota- qu'elles puissent remplir les sillons, laissant d'un sillon à l'autre un espace suffiger. fant pour pouvoir cueillir les fleurs, fans nuire aux plantes : bien entendu qu'on n'oubliera point de les ramer tout aussitôt qu'elles paroîtront en avoir besoin. Quelques Jardiniers, pour avoir plus de liberté de cueillir & moins de peine à fournir des rames, sement leurs capucines au pied d'un mur garni de treillage, auquel elles s'accrochent d'elles-mêmes, au moyen des feuilles qui les embrassent en se repliant. On les seme à huit ou neuf pouces de distance l'une de l'autre. Quand on veut hâter leur crue, ou croissance sans les replanter, comme on le peut, soit qu'on ait à semer sur couche, ou dans des pots, on fait une petite tranchée près d'un mur, large d'un pied, & d'autant de profondeur, on la remplit de fumier bien consumé, qu'on couvre de trois ou quatre pouces de terreau, & on y seme la graine de capucine à trois ou quatre doigts de distance l'une de l'autre, fauf à en arracher, s'il en leve trop. On arrose les semailles au besoin, & on se souvient que la capucine rapporte d'autant plus. qu'elle est souvent arrosée, Moyennant,

DU POTAGER. 259 outre cela, les soins ordinaires, ces plantes se fout ennent fort bien, jus- MARS. qu'aux gelées qui les font périr, si elles Conduite n'en sont point garanties.

du Potas ger.

#### Temps de semer les Capucines.

La faison la plus convenable pour femer les premieres capucines en pleme terre, est le mois de Mars finissant; ( car sur couche, on peut semer des

l'entrée de Février.)

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

#### De la Bourrache.

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

明明明

M.

lus

ne

1-

s,

re.

e

es

ANNE'E CHAMPETRE. 260 = presqu'en tout temps, ce mois est pour-MARS. tant celui auquel on le fair avec le Chap. I. plus de convenance. du Potager.

Des Carottes.

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

Différentes especes de Carottes.

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

Daucus sativus radice lutea, pastinaca

DU POTAGER. fativa, five carotalutea, J.B. 3. part. 2.64. Daucus sativus radice alba, pastinaca MARS. Sativa, sive carota alba, J.B. 3. part. 2.64. Conduite Daucus sativus radice atro-rubente, pasti- du Potanaca, sive carota rubra, J. B. 3. part. 2. 64. ger. Ces trois especes sont à-peu-près les mêmes pour la taille: la racine est droite, longue d'un pied, unie. Sa grosseur \*, qui dépend de la bonté du terrein, & des façons qu'on lui donne, diminue intentiblement depuis la tête jusqu'à la lapointe. La fane de toutes les especes se ė, ressemble assez; elle est agréablement er divisée en un nombre infini de petites ut parties, dont chacune forme une espece de feuille. L'espece blanche est par dehors & intérieurement d'un blanc roussâtre, La jaune tant en dehors qu'en dedans porte une couleur qui varie beaucoup; il y a 11 une infinité de nuances depuis celle de l'orange jusqu'à la couleur de paille la plus pâle. Et la troisieme est d'un rouge 10mbre tirant sur le violet. Cette couleur \* M. Duhamel parle des carottes semées à la charrue, qui avoient depuis deux jusqu'à quatre pouces de diametre, & vingt-cinq pouces de longueur : il y en avoit qui pesoient jusqu'à trente-cinq onces... Eléments d'Agriculture, Tom. II. Liv. X. Chap. I. pag. 185. Quelqu'un m'a dit en avoir eu de plus grosses encore.

MARS. est plus apparente dans la circonférence Chap. I. Conduite du Pota-certaines; elle est en d'autres unie partout.

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

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

DU POTAGER. 263 crois pour moi, qu'afin de ne pas méconnoître la carotte, on lui en doit con- MARS. server le nom, & à elle seule.

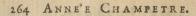
La carotte rouge-obscur, est celle Conduite du Potadont on fait plus de cas en Angleterre. ger. La blanche est la plus cultivée en Italie. Et en France on cultive beaucoup l'orangée qui est plus tendre, gracieuse à voir, plus délicate & plus douce; je l'ai tirée de Hollande.

### Soins des Carottes semées en été.

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

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

Chap. I.



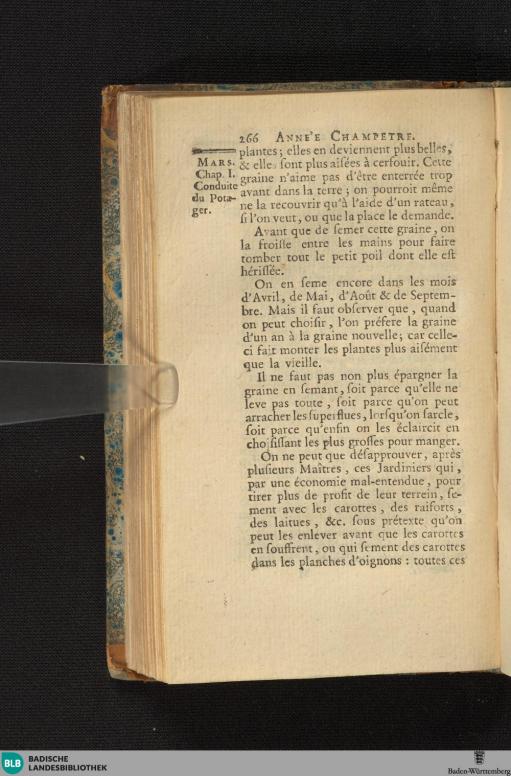
MARS. Chap. I. Conduite du Potager.

Terre que demandent les Carottes.

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

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

DU POTAGER. 268 donc pour les carottes & pour toutes les racines, est de donner au terrein un pro- MARS. fond labour, de le défoncer pour le Chap. Is moins de quinze ou seize pouces. Je die Conduite moins de quinze ou seize pouces. Je dis du Potas au moins, car si on pouvoit le creuser ger. jusqu'à dix-huit ou vingt pouces, il n'en feroit que mieux; & il feroit mieux encore, si ce travail avoit été fait dès la fin de l'automne. On conseille aussi pour le même usage que, dans le cas où le fumier seroit nécessaire, on n'en emploie point de trop infect, comme la poudrette, ou tel autre; mais qu'on emploie celui de cheval ou d'âne, bien consumé, & au défaut de ceux-là, le fumier de vache, de mouton, &c. Ce qui est dit ici pour les carottes, doit se pratiquer pour toutes les autres racines. Temps & façon de semer les Carottes. La terre étant ainsi bien disposée, on seme ou à la volée, c'est-à-dire sans faire des rayons dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par-tout, ou on la seme par rayons : les carottes viennent bien des deux façons. La premiere est cependant la plus usitée, il faut seulement éclaircir le plant lorsqu'il a levé trop épais, de sorte qu'il y ait quarre ou cinq pouces de vuide entre les Tome II. M



DU POTAGER. 267
pratiques sont plus nuisibles qu'utiles, :
& ne doivent point passer en regle.

#### Des Panais.

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

### Culture de la Scorsonere.

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

M 11

MARS. Chap. I. Conduite du Potager.

is

e

e.

r.

Ç.

III

ttes



MARS. Chap. I. Conduite du Potager.

### Scorsonere à semer.

On peut sur la fin du mois semer la scorsonere : il est cependant mieux d'attendre les mois suivants qu'on peut consulter.

## Salsisis à semer.

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

### Labour à donner au Salsiss.

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

#### Celeri à semer.

Non seulement pour réparer les accidents que peut avoir essuyé le céleri semé dans le mois précédent, mais pour DU POTAGER. 269
avoir du plant qui lui succede, on en doit semer encore, toujours à claire Chap. I. Conduite est sujette à tomber plus dru qu'il ne du Potafaudroit. Elle est près d'un mois à lever. ger.

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

#### Celeri pour graine.

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

M iij

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

270 ANNE'E CHAMPETRE.

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

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

manquer.

## Cerfeuil musqué.

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

#### Cerfeuil commun.

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

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

Chicorée sauvage, Chicorium silvestre, du Potafive officinarum. Pit. Tournefort.

MARS. Chap. I. Conduite ger.

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

# Chicorée à semer.

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

Miv

ANNE'E CHAMPETRE. assez, sans y admettre la chicorée sau-MARS. vage: au furplus n'en a-t-on pas en ré-Chap. I. vage : au lurpius n'en a-t-on pas en re-Conduite ferve, si l'on fait ce qui sera marqué du Pota- dans son lieu. Nous dirons donc que pour la provision de chicorée, on la seme suivant la nature du terrein, à la mi-Mars, s'il est léger, & en Avril, si c'est de la terre forte. On la seme à la volée, ou par rayons : cette derniere façon est cependant préférable, par la facilité qu'elle donne de cerfouir les plantes & de les tenir netres. Corne de Cerf à semer. Tournefort qui reconnoît plusieurs cornes de cerf, appelle coronopus

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

Pimprenelle à semer.

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

### Pourpier, Portulaca.

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

Il y en a de trois especes, qui sont

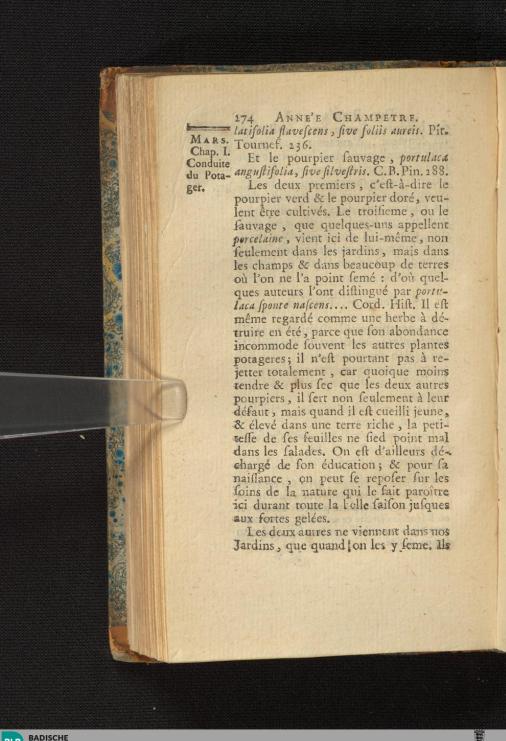
bonnes à manger.

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

Le pourpier doré, portulaca sativa,

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

My



DU POTAGER. sont d'un naturel différent l'un de l'autre. Le pourpier doré redoute la MARS. froidure beaucoup plus que le verd; Conduite ce dernier peut se semer ici des l'entrée du Potade ce mois : ce que l'on continue tous ger. les fuivants. Le pourpier de toutes les especes est trop généralement connu, pour qu'il soit nécessaire de le décrire. Un Jardinier, qui a donné un grand titre à un petit volume, au lieu de trois especes que nous reconnoissons pour usuelles, en mentionne quatre : savoir, le verd, le blanc, le doré, naguere apporté des Isles de St. Christophe, & la porcelaine \*; mais il ne les décrit point. Raiponces destinées à grainer. DANS le mois de Février, dans celui-ci & dans celui d'Avril, la raiponce des champs est d'usage pour la salade; mais si l'on en a de semées dans le Jardin, en arrachant ce qu'on veut pour l'usage, on doit laisser en terre les plantes qui doivent donner de la graine; car replantées, elles reprennent difficidement. Si cependant on est obligé de \* Le grand Potager, ou la Maniere de semes & de planter, par le Sieur Fiacre André, &c.

276 ANNE'E CHAMPETRE. es changer de place, il faut observer MARS, de le faire sur le champ, dès qu'on les Chap. I. de le faire fur le champ, des qu'on les Conduite a tirées, évitant de les laver; il condu Pota- vient même d'en replanter plutôt plus que moins, à cause de l'incertitude où l'on est de la reprise de ce qu'on plante. Vovez Juin. Doucette. Tournefort, dans la quatrieme herborisation aux environs de Paris, parle de deux autres especes de campanulles qu'on mange, dit-il, dans les talades du printemps. Il appelle l'une campanulla arvensis erecta, & l'autre campanulla arvensis procumbens. On ne les retire que de la campagne, & l'on ne les éleve point dans les Jardins; ainsi je n'en marquerai pas la culture, je dirai seulement que la premiere, qui vient au milieu des bleds, est fort commune dans les champs, porte une fleur bleue qui vient en quantité fur ses branches, de forte que quand elle est montée, elle est agréable à voir : ce qui la fait appeller viola pentagonia, par Tabernamontanus. Elle s'éleve environ un pied sur terre, & j'ai vu des plantes qui, ayant crû en bon fonds & au large, avoient plus d'un pied de diametre dans le temps de leur fleurison.

DU POTAGER. 277

Creffon à semer en pleine terre.

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

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

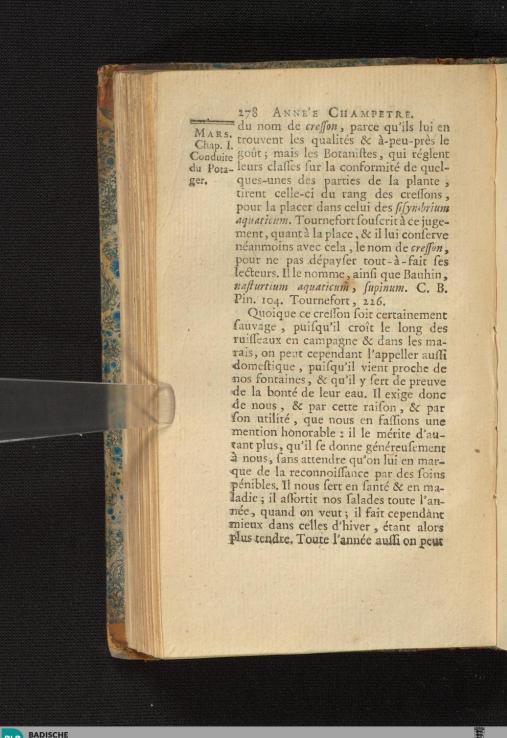
subsister pour graine.

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

Cresson d'eau, Nasturtium aquaticum.

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

MARS.



DU POTAGER. le mettre à mille usages en cuisine : je n'en dis rien, non plus que des pro-MARS. priétés multipliées qu'il a en Médecine. Conduite Le Dictionnaire d'Histoire naturelle , du Potacopiste éternel & sidele de l'Agronome, ger. sur le chapitre des plantes, dit avec lui que le cresson aquatique ressemble assez au oresson alenois; il suffiroit de confronter ensemble les deux plantes, pour convenir qu'elles se ressemblent moins, que les auteurs cités ne ressemblent à des docteurs peu véridiques. Quand un homme n'a rien à dire de nouveau, que ne se tait il? Qu'a-t-on à faire de ces doubles emplois, dirois-je à ces copistes, de la part de l'Auteur des Lettres Persanes \*, & de la mienne : il faut savoir ce qu'on veut enleigner aux autres. Je ne vois pas à quoi seroit réduit ce futile Dictionnaire, si l'auteur avoit été docile à ces deux avis. Je suivrai l'usage, & avec la permission que je demande à la Botanique, j'appellerai ici le sisymbrium, cresson d'eau. Description du Cresson d'eau. CETTE plante qui se nourrit dans l'eau, & se répand sur sa superfice, Lettres Perlanes, Tome I. Lettre LXIV.

280 ANNE'E CHAMPETRE.

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

# Estragon à multiplier.

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

DU POTAGER. auquel l'estragon commence à faire paroître hors de terre ses nouveaux jets; MARS. il reprend alors plus aisément qu'en un Conduite autre temps. C'est donc en Février & du Potaen Mars qu'il faut la faire. Voyez ce qui est dit de cette plante

en Ayril & Mai.

#### Perce-pierre à semer,

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

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

Tournefort a rangé cette plante parmi les impératoires, lous

ANNE'E CHAMPETRE. 282 le nom de imperatoria sativa, 317. Elle a été ainsi appellée à cause des Chap. I. Conduire qualités qu'on lui attribue, & mérite du Pota- d'être placée dans les Jardins, non seulement parce que ceux qui aiment les salades d'un certain goût, y font entrer ses jeunes & tendres feuilles, mais encore parce qu'on fait de ses tiges & de la semence une confiture agréable par son odeur. Cette plante a les feuilles assez grandes, rangées sur une côte branchue, terminée par une seule feuille; chacune est encore divisée en trois parties dentelées, de couleur tirant sur le jaune; il s'éleve d'entr'elles des tiges qui montent à la hauteur de deux ou trois pieds, se divisent en ailes, & portent en leur sommité des ombelles de fleurs qui sont disposées enrose; elles sont remplacées dans la fuite par de petits fruits composés chacun de deux graines applaties, presqu'ovales, rayées légérement sur le dos, blanchâtres, d'un goût un peu âcre. Toute la plante a une odeur & un goût aromatiques, tirant sur le muse. Angélique à multiplier. L'ANGÉLIQUE ne se multiplie que par sa graine qui se seme au mois de Mars, & qui ne leve que rarement, étant gardée plus d'une année.

DU POTAGER. Le Dictionnaire universel d'Agriculeure , ne distinguant point comme il Chap. I. faut les dissérentes especes d'angélique ? Conduite dit en genéral que c'est une plante qui du Potadure plusieurs années sans être renouvellée: ger. ce que je n'ai point vu arriver à notre angélique des Jardins, qui meurt dès qu'elle a porté sa graine. Il est encore dit que la racine de l'angélique, est la partie la plus excellente : ce qui de même ne convient point à l'espece dont nous parlons, dont la racine est totalement inurile. A quels yeux encore les tiges de l'angélique reffemblent-elles à celles des cardons? L'angélique des Jardins se seme en

Courgier à semer.

terre bonne, & ordinairement humide,

ou fraîche.

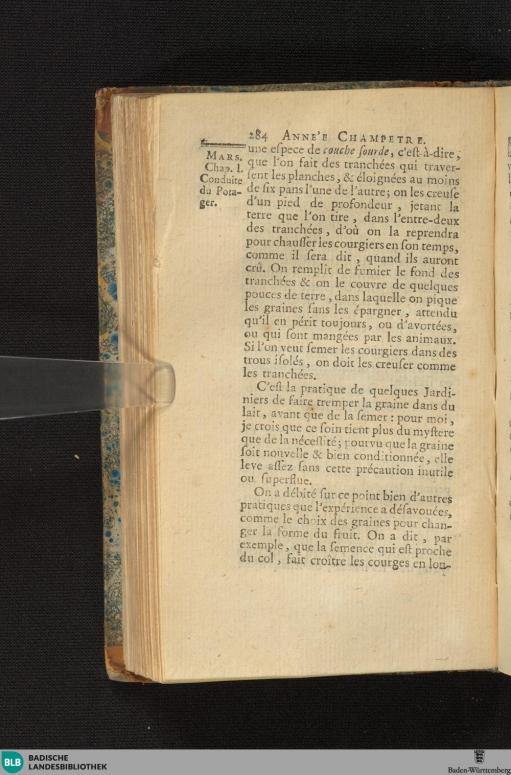
COMME il importe beauco ip aux courges de bien mûrir, pour qu'elles soient de bonne garde, il faut en semer la graine tout aussi-tôt que la saison le permet. Ici c'est en Mars, & des son commencement, si l'on a des couches, ou après le milieu, si c'est en pleine terre; car cette plante ne travaille bien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

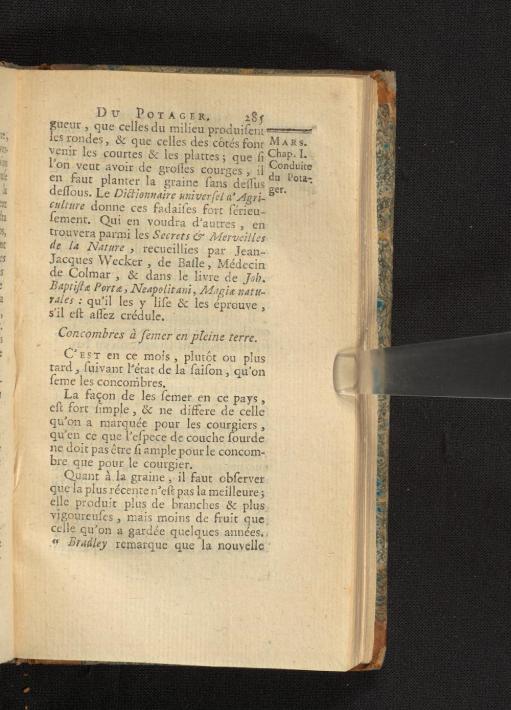
MARS.

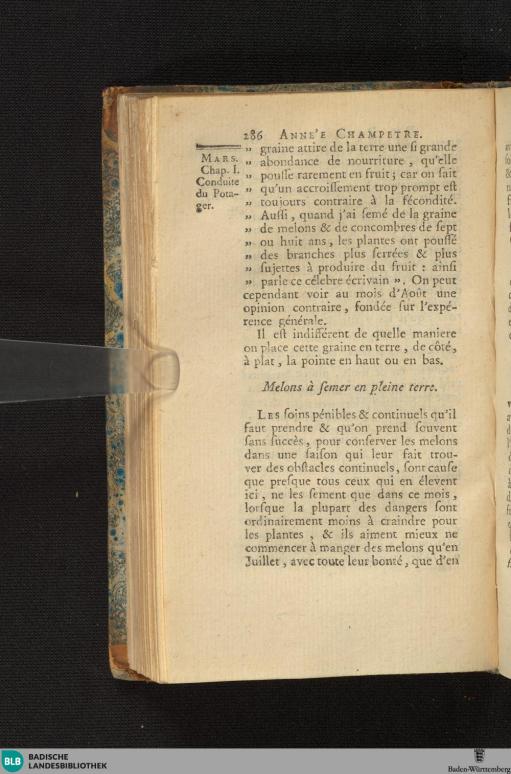
.

le

ts







DU POTAGER. 287 avoir de plus précoces, achetés par des soins pénibles, long-temps continués, MARS. & bien souvent inutiles; & sur-tout de Chap I. n'être payés de ces peines que par un Conduite fruit presque toujours imparfait, quand du Potale Jardinier en a voulu devancer la sai-ger. son, & n'a pas agi de concert avec elle. C'est pour toutes ces raisons que le grand nombre de melonnieres ne se forment qu'à présent. On les seme ainsi qu'il a été dit des concombres, on peut y recourir; on peut aussi voir ce qui en est dit en Février : on observera sur-tout exactement de ne pas mêler les graines, ou de confondre les especes. Melonniere à dresser. Pour disposer une terre dont on veut faire une melonniere, il faut lui avoir donné un bon labour d'un pied de profondeur au moins, à l'entrée de l'hiver, & lui en donner un semblable dans ce mois : temps auquel on ouvre des trous, comme ceux des concombres, à cinq pieds de distance l'un de l'autre, disposés en quinconce; on les garnit de fumier de cheval, à demi-pourri, & qui ait jeté son feu; mais au lieu de semer la graine dans ce sumier, comme dit l'Agronome, & la recouvrir avec du fumier & du terreau pardessus, ce que

ne

ANNE'E CHAMPETRE. 288 n'a pas manqué de copier le Dictionnaire MARS. d'Histoire naturelle, qui sur les plantes Chap. I. ne fait rien dire de lui-même, il faut Conduite du Pota-femer la graine dans le terreau dont on couvre le fumier, à la hauteur ger. de cinq ou six pouces. L'un & l'autre Dictionnaire ont cru véridique M. Goyon de la Plombanie, qui l'avoit dit avant eux dans le Journal Economique, Février 1747. On sent pourtant assez ce que cette pratique a de vicieux; le nombre de ceux qui l'adoptent n'est pas garant des inconvénients, & ne confole pas qui s'y trompe. Qualité de la terre propre aux Melonnieres. QUOIQUE les melons tirent leur nourriture presqu'entiérement du fumier & du terreau, dont on fournit, pour ainsi dire, leur table & leur lit, il n'est point indifférent de quelle nature que soit la terre que l'on destine à une melonniere, parce que les melons y participent toujours de quelque chose, & quoique, en général, on soit assuré que les melons peuvent venir dans presque toutes les terres de cette Province, leur fruit n'est pas par-tout d'une égale bonté. Cette bonté dépend beaucoup, outre les soins du Jardinier,

DU POTAGER. 189 de l'exposition de la melonniere, & de la qualité du terrein. Pour l'exposition, elle ne sauroit être Chap. I. trop avantageuse, eu égard à la bien- du Potafaisance du soleil pour les plantes.

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

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

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

Tome II.

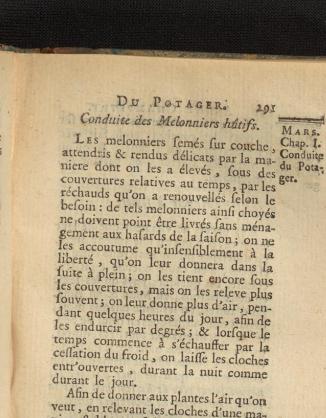
N

MARS

au-

mi-

190 ANNE'E CHAMPETRE. Tci nos melonnistes, après avoir place MARS. le fumier, le recouvrent de terreau, Chap. I. quand ils en ont; mais pour l'ordinaire du Pota- ils le couvrent de la même terre qu'ils ont sortie en creusant le trou. Fumier pour les Melonniers. LES melonniers ont leur portion particuliere d'engrais où ils sont logés; on ne fera point mal cependant de fumer toute la melonniere, soit afin d'en bonisier le fonds, pour les années suivantes, soit pour le bon état & la prospérité de ce qu'on élevera entre les melonniers; car, pour profiter le terrein, on plante & seme de l'hortolage qui puisse faire son cours, avant que de gêner l'accroissement des melonniers, & empêcher les utiles visites du Cultivateur. Quand on conserve chaque fumier féparément, on peut employer pour les melons & pour les melonnieres, celui de cheval, & à son défaut celui de mouton : celui de bœuf vient après; mais on réprouvera, nous dit-on, celui de porc, la poudrette, la fiente même de la volaille. Chez moi, où l'on mêle à dessein tous les fumiers pour les raison; dites ailleurs, on emploie ce mêlange, & l'on y ajoute, dans des occasions particulieres, de la colombine.



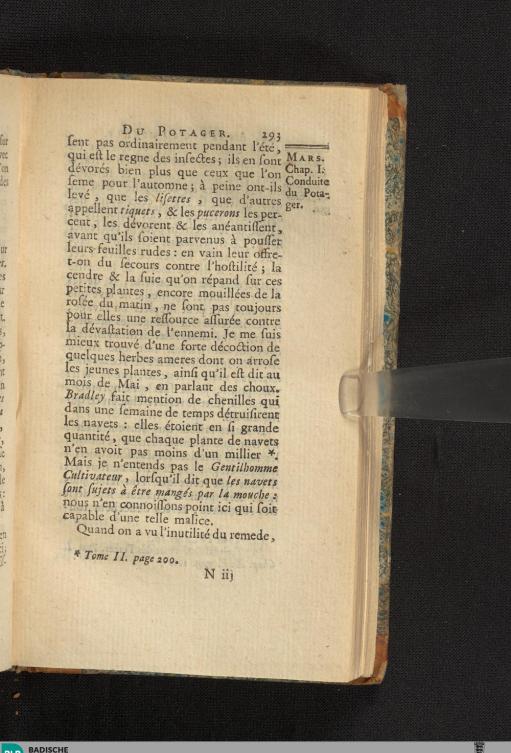
veut, en relevant les cloches d'une maniere stable, on fiche auprès de ces cloches, un peu avant en terre, pour l'établir solidement, un petit morceau de bois, le long duquel on a fait différentes entailles, sur quoi la cloche s'appuie, & reste ainsi élevée plus ou moins à volonté.

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

Ni

MARS.

ANNE'E CHAMPETRE qui soit en état d'être mis en place sur MARS. de nouvelles couches, on le fait avec Chap. I. les précautions qu'il faut, & qu'on Conduite a marquées ailleurs, en parlant des du Potaconcombres. Navets à semer. Les navets ne viennent que de leur semence, & n'ont qu'une année à durer. La différence qu'on remarque entre les especes, n'en cause aucune dans leur culture. En quelques pays on les seme en deux faisons, en Mars & en Août. En d'autres, on les seme chaque mois, depuis celui-ci jusques en celui de Septembre, pour en avoir tout l'été, dit-on, qu'on mange deux mois après qu'ils ont été semés. Chomel affirme meme dans son Dictionnaire, qu'il ne faut pas que les navets soient plus de six semaines dans la terre, autrement ils deviennent verreux, se dessechent & sont désagréables à manger, étant pleins de filets. Le semeur qui se promet une telle célérité de production, est sans doute supposé avoir droit de commander à la végétation des navets: je n'en promets pas une si prompte à nos Jardiniers. Cette pratique même de semer en Mars, utile ailleurs, ne l'est pas ici; car les navets de cette saison ne réussif-



ANNE'E CHAMPETRE. = il faut céder au mal, & resemer de MARS nouveau. L'on y est réduit en certains Chap. I. lieux plus qu'en d'autres, & fur-tout du Pota en des années de sécheresse : c'est fur quoi doivent se régler ceux à qui des épreuves réitérées ont fait connoître la nature de leur terrein pour ne pas semer fi-tôt. Le Gentilhomme Cultivateur propose un autre moyen de parer à cet accident : il dit de mêler de la vieille graine avec de la nouvelle, & de les femer ensemble. La vieille ne leve que plus tard, & peut suppléer au ravage, fi des infectes ont mangé les premieres (1). M. Duhamel l'avoit dit avant (2); & celui-ci n'avoit fait que suivre M. Tull. Je le disauffi d'après ces grands auteurs; mais je les cite, par là je ne vole point, je ne fais qu'emprunter, & rout de suite je rends à chacun ce qui lai est dû. D'autres raisons qui doivent arrêter un trop grand empressement, c'est que les navets premiers semés, sont sujets à monter en graine, & qu'ils ne font pas h bons que ceux que l'on seme plus tard. Les grandes chaleurs leur sont très contraires, & les dessechent tou-(1) Tome IV. page 39. (2) Traité de la Culture des Terres, Tom. L. Chap. XIV. pag. 16t.

Baden-Württemberg

DU POTAGER. 295 jours un peu, quelqu'eau qu'on leur donne : ce qui les rend coriaces & MARS. tarés. Chap. I. Ce qu'on vient de dire des navets, du Potadoit sur-tout avoir lieu pour les raves : ger. elles réussissent rarement, quand on les seme avant le mois d'Août. Mon usage est de commencer à semer les navets en Juin, en Juillet & en Août. Voyez ces mois. Terres convenables aux Rayes & aux Navets. En général ces racines aiment les terres légeres & sablonneuses, pourvu qu'elles aient beaucoup de fond, & que ce fond ait été bien remué : nous avons, dit M. Duhamel, parlant des navets, « nous avons fait effondrer de trois » pieds de profondeur toute la terre » d'un assez grand Potager. Toutes les » plantes potageres y sont venues très-» belles; mais les racines sur-tout y » étoient d'une longueur & d'une grof-» seur surprenantes. Il suit delà qu'il

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

" navets \* "

» faut labourer très-bien & le plus » profondément qu'il est possible, les » terres qu'on destine à mettre en

N iv

296 ANNE'E CHAMPETRE. Les raves ou rabes, comme les appelle MARS. le même auteur \*, s'accommodent ce-Chap. I. Conduite pendant assez des terres fortes, bien du Potas amendées de longue main, afin qu'elles ger. deviennent fort groffes : ce qui est un de leurs mérites dans la Ferme, comme c'en est un aux navets d'être petits. Il faut, ainsi qu'on vient de le dire, que l'amendement soit fait à l'avance; car si l'on ne mettoit le fumier qu'en semant les raves ou les navets, il attireroit des infectes qui, s'attachant aux racines, les feroient périr, ou tout au moins les endommageroient beaucoup. Quand il s'agit des navets en particulier, on ne fume du tout point leur place, pourvu que la terre soit naturellement bonne, le fumier pouvant en altérer le goût, & leur donner une croissance qui diminueroit l'estime que l'on fait de leur petite taille & de leur délicatesse; mais supposé que la planche, où l'on veut semer les navets, ait besoin de fumier pour être améliorée, on y emploie celui de vache, ou de cheval par préférence. Ils ne sont pas toutefois insensibles à la préparation de la terre, on doit lui avoir donné avant l'hiver un profond labour; lors duquel on ne brife point \* Tome I. Chapitre XIII. page 155.

DU POTAGER. les mottes; on laisse aux gelées le soin de le faire, & de les atténuer. On MARS. donne une seconde façon après qu'elles Chap. Lont cessé. La rerre érant rassimé. Conduite ont cessé. La terre étant ressuyée, on du Potaz seme, observant de ne pas recouvrir la ger. graine de plus d'un pouce de terre. On trouvera au mois de Juin d'autres observations à faire sur ce sujet. De l'Épicerie, Nigella Cretica. Tournefort 258. CETTE espece de nielle ne devroit pas porter le nom de nigella, qui a été donné aux autres especes de sa famille, parce qu'elles ont la graine noire. Nigella quasi nigrella à nigredine seminis, dit Lemeri, celle-ci l'ayant de couleur noisette; aussi a-t-elle dans Mathiole & Dalechamp, Livre VII. Chap. II, le nom de nielle citrine; mais si ce dernier est exact pour le nom, il ne l'est pas pour la figure, qui représente mal notre plante. Sa fleur n'est pas double comme elle est représentée, mais simple, ainsi que l'a remarqué, d'après P. Ulpin, Bauhin dans le Pinex, p. 146, où elle est sous le nom de nielle de Candie, nigella Cretica. Dalechamp lui donne le nom de poivrette, à cause du goût de sa semence qui tout à la fois a quelque chose de celui de la muscade, du girosse, de la cannelle & du poivre. NV

ANNE'E CHAMPETRE. C'est pourquoi l'Ecole du Potager lui MARS. donne le nom d'épicerie : nom qui lui est Chap. I. véritablement propre, & qu'elle porte du Pota- en Italie. Aussi est-ce en ce pays qu'on l'appelle nigella semine aromatico. Les ger. Botanistes reconnoissent beaucoup d'especes de nielles : nous en avons ici dans les champs de blanches, de bleues & de pâles, mais qui sont simples; & les parterres en ont de doubles de différente couleur, qui y tiennent fort bien leur place durant l'été. Nous en parlerons, quand il s'agira des fleurs & des usages que l'on en fait, selon Clarici. Il n'est à présent question que de l'épicerie qui, nous dit-on, lert en Italie à relever le goût du pain, & tient lieu d'épicerie, étant employée ou seule, ou avec les autres. On en use chez moi, sans y être réduit par la rareté des autres épices, comme Clarici le dit des Italiens \*, qui s'en fervent sur-tout en pareil cas. De la Pomme de terre, Solanum tuberolum, esculentum. CETTE plante qu'une Société d'Agricu'ture, qui devient célebre par ses \* Nel tempo che il vera scarsezza d'Aromati fi servian del seme della nigella orientale citrina , per dar gusto alle focaccie e alle vivande. Parte terza, libro fecundo, cap. 7.

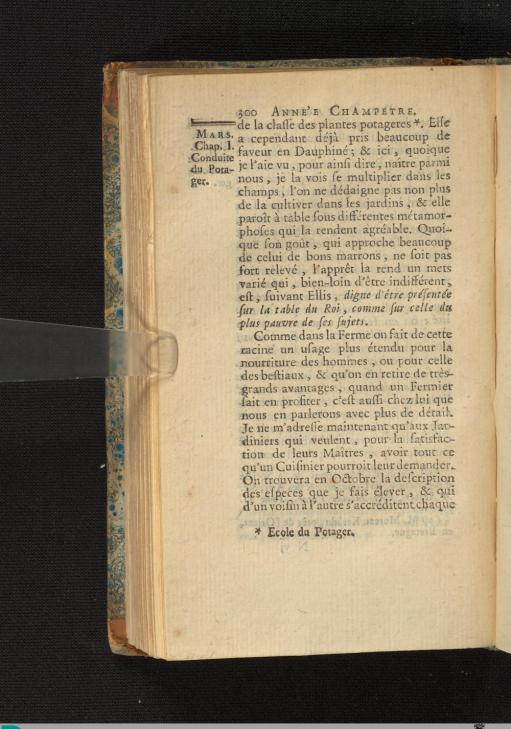
DU POTAGER. recherches, appelle encore patate ou trusse rouge (1), est venue en Europe, MARS. vers le commencement du dix-septieme Conduite siecle, du Chili; les Amériquains natu-du Potarels l'appellent papas, la préferent au ger. pain, & s'en nourrissent. L'Irlande fut d'abord le premier lieu où l'on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

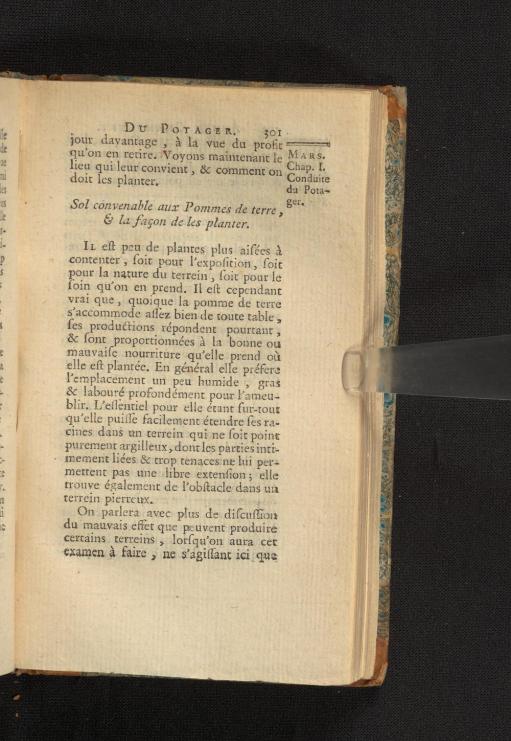
d'Agriculture, du Commerce & des Arts, &c. A Rennes, chez Jacques Vatar, Tome 11.

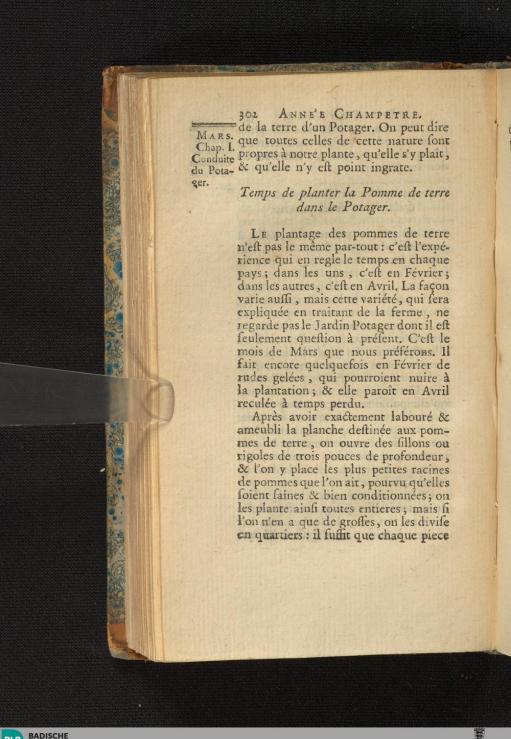
(2) M. Moreau Kerlidu, près de l'Orient;

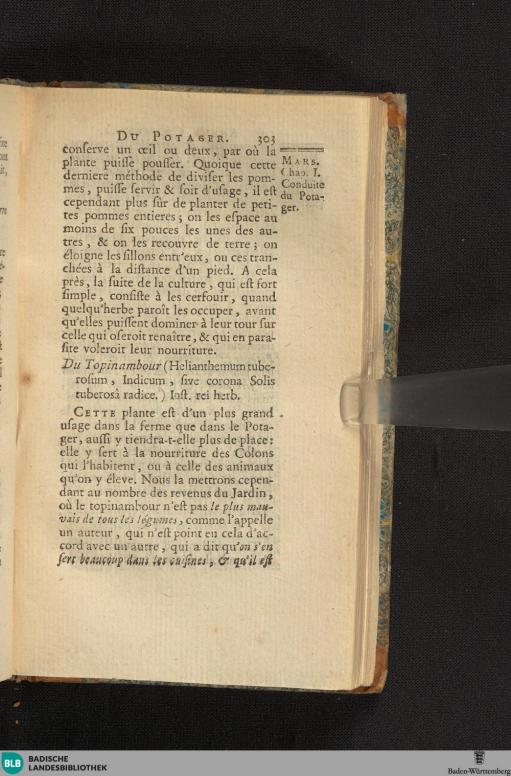
en Bretagne.

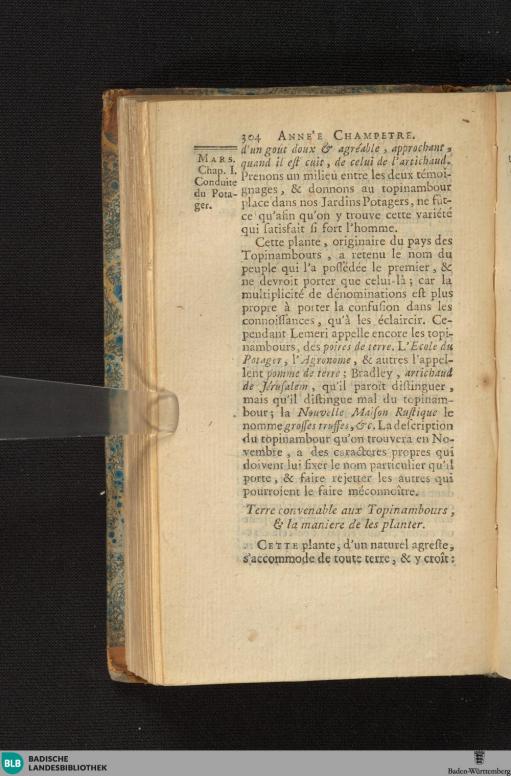
N vi

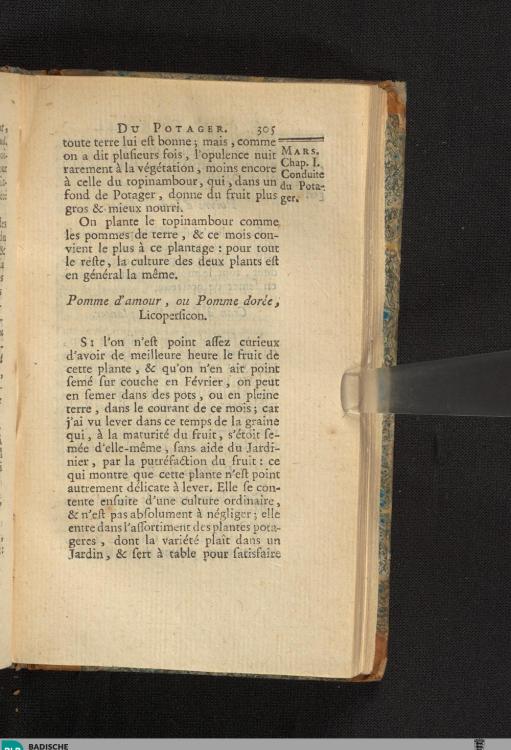












306 Anne's Champetre.

Mars. rien de particulier. On peut voir ce Chap. I. qui en est encore dit en Avril, en Mai du Pota. & en Octobre.

ger.

### Poivre d'Inde à semer.

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

# Cran à semer & à planter.

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

# Bordures du Potager.

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

DU POTAGER. auronne, hysope, &c. On détale aussi = les pieds de menthe, d'estragon, de MARS. perce-pierre, &c. En un mot, c'est la Conduite faison la plus convenable pour replan- du Porater & renouveller toutes les plantes ger. vivaces. Choux.

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

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

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

