

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 III.

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

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

CHAPITRE III.

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

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

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

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

Betteraves blanches, 1. 2. 3.

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

Scorfonere, 1. 2. 3.

Salifis, 1. 2. 3.

Carottes, 1. 2. 3.

Echervis, 1. 2. 3.

Panais, 1. 2. 3.

} laissés en terre.

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

Epinars d'automne, 1. 2. 3.

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

Céleris de différentes especes, 1. 2. 3.

Porreaux, 1. 2. 3.

Raves & navets, 1. 2. 3.

Radis semés à la fin d'Août, 1. 2.

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

Fenouil d'Italie, 1. 2. 3.

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

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

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

Endives, 1. 2. 3.

Les laitues de ce temps sont la petite

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

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

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

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

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

MARS.
Chap. III.
Produit

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

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

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

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

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

