

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Année Champêtre

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

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

Chapitre premier.
Conduite du Potager

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

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

LA température dont on jouit dans ce mois, multiplie les travaux du Potager. Non seulement le Jardinier n'y laisse aucune planche qui ne soit labourée & prête à recevoir tout ce qu'on y peut planter ou semer, mais il plante & sème, suppléant à ce qui, le mois précédent, auroit pu rester en arriere, ou par la négligence, ou par les obstacles de la saison.

Laitues à semer & à replanter.

Si les laitues semées sur couche, ou semées de bonne heure dans le printemps, & soignées exactement, sont déjà assez fortes, on les replante, ou l'on replante de celles d'automne, si l'on en a encore. De ce nombre, la meilleure, la plus tendre & la plus délicate, est la petite crepe-blonde. On continue d'en semer; il lui faut une terre douce & légère. On sème aussi beaucoup d'autres especes, comme la royale, la petite rouge, la capucine,

AVRIL. l'autriche, la roulette verte, la laitue
 Chap I. de Versailles : j'en ai semé de plusieurs
 Conduite autres especes que j'ai gagnées, ou que
 du Potager. l'expérience m'a fait connoître mieux
 venir ici.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze en quinze jours un peu de laitues de Gènes, pour en avoir toujours de bonnes à replanter pendant tout l'été jusqu'à la mi-Septembre.

Semées le 29, laitues d'Italie, replantées à la fin de Mai.

Laitues pour grains.

P A R M I les laitues pommées qui ont passé l'hiver, telles que la coquille, la passion, la crepe-blonde, la rouge, la grosse blonde & autres dont on veut avoir la graine, on choisit les mieux conditionnées, & qui ont conservé plus exactement le caractère de leur famille, on les arrache en motte, & on les transplante non toutes ensemble & à un pied seulement l'une de l'autre, comme conseille la Quintinie, mais à une distance qui ne permette pas que la poussiere des pistils se communique entr'elles. La découverte du pouvoir de ces poussieres n'étoit point encore démontrée du temps de cet habile maître, comme elle l'est aujourd'hui; & je m'y suis moi-même

trompé, ayant dans le commencement fait garnir une fort grande planche des laitues que j'avois, dont les especes se trouverent confondues presque toutes ensemble, l'année d'après.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oignons à semer.

ON peut semer des oignons, pour en avoir en verdure durant l'été. Les especes les plus propres à cet usage, sont en ce pays les oignons longs de Collelongue, & pour ceux qui en ont, les oignons de Catalogne & ceux de Florence, dont parle l'*Ecole du Potager*. L'oignon de Catalogne ou d'Espagne, dit l'auteur, est blanc ou rouge, extrêmement gros, & relevé en pointe tant du côté de la racine que du côté de la tige. Celui de Florence est blanc, de la grosseur d'une noix, extrêmement doux, tendre, & se mange en verd: il ne laisse aucune impression désagréable, étant mangé. Ces trois especes d'oignons, quand on les destine à ces usages passagers, peuvent être semés en plusieurs temps, pour en avoir toujours de nouveaux; ils doivent encore être semés fort dru: ils ne demandent au surplus, de particulier pour leur culture, que d'être mouillés plus souvent, afin de conserver la douceur qui fait leur caractère.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Choux.

ON visite exactement les choux-fleurs & cabus déjà mis en place, pour en arracher ceux qui borgnent, ou qui montent, pour les remplacer tout de suite: avis qui, sans que je le répète, doit ne point être oublié dans la suite, de même que de les tenir nets de toutes les feuilles jaunes ou pourries, dans lesquelles les insectes naissent, ou se réfugient. Ce soin est pour toutes les autres especes de choux.

Vers la fin du mois, on sème des choux-fleurs, pour en avoir en automne & de plus tardifs.

Les choux de Milan, qui seront bons en Août.

Les choux-raves qu'on replantera après la St. Jean, ainsi que le chou-navet.

Les choux-broccolis; & on les soigne comme le chou-fleur, soit les hâtifs qui viennent en Juin & aux mois suivants, soit les automnaux & choux d'hiver; ils demandent d'être souvent & copieusement mouillés, pour ne pas avorter.

On plante les choux semés en Janvier; la façon est marquée au mois précédent: ce qu'on peut ajouter de particulier au plantage de ce mois & des autres d'été,

c'est, quand la chose est possible, de choisir un temps pluvieux, il favorise beaucoup la reprise & obvie à l'attaque des insectes qui s'y attachent volontiers, lorsque la fane vient à flétrir. On peut voir, dans le Chapitre VII des préliminaires; ce qui est dit de ces insectes.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Sarclage.

QUOIQUE cette opération soit de tous les mois pour un Jardinier jaloux de la propreté de son Jardin, & soigneux du bon état de ses plantes, on lui en rappelle le devoir dans ce mois-ci pour tous les autres; car c'est en Avril surtout que les herbes sauvages pullulent avec plus d'abondance: il faut donc les arracher aussi avec plus d'assiduité de tous les endroits où ces herbes seroient nuisibles ou désagréables.

Endives.

ON peut, au milieu de ce mois, semer utilement des endives fines à la régence, ou de celles qui pomment; mais il faut les semer claires, sans quoi, ayant levé un peu épais, elles s'étiolent & montent en graine. Les endives communes ne doivent être semées ici, qu'à la fin du mois, si l'on veut en tirer

quelque parti ; car trop hâtées , elles
 font sujettes à monter , comme l'on vient
 de dire. Les unes & les autres se font
 blanchir en place.

AVRIL.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Poirée.

ON replante de la poirée , & on choisit pour cela la plus blonde parmi celle qui est venue des dernières semences : elle est plus belle & meilleure que la verte.

Des Pois.

ON sème vers la fin de ce mois les pois à cul noir : voyez ce qui en est dit au mois de Mars. On sème encore les pois nains , les pois goulus , les pois michaux , &c. Les pois goulus , semés le quatre , ont été mûrs à la mi-Juillet.

Serfuir les Pois.

LORSQUE les plantes ont pris force , & que les herbes étrangères pourroient leur nuire , ou qu'il s'agit d'ouvrir la terre battue par les arrosesments , on serfuit les pois ; on choisit pour ce travail un temps beau & sec , afin que les mauvaises herbes périssent plus aisément. Si c'est en été , l'on attend quelque pluie , & que la terre se soit un peu ressuyée , & dès que les plantes y invitent en produisant des filets.

Ramer

Ramer ces Pois.

 AVRIL.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

ON rame les especes qui s'élevent, mais non les nains. Différer plus qu'il ne faut, causeroit un préjudice réel aux plantes; car se renversant, elles font ensuite moins bien à tous égards. La bonne façon de ramer ces pois, qui doivent l'être, c'est de ficher des branches d'arbre ou d'osier, d'une longueur proportionnée à l'espece, non à chaque raie, mais de deux en deux, observant de les pencher les unes vers les autres en forme de voûte. On procure ainsi les bons effets, de laisser plus de liberté au soleil pour animer les plantes, & au Jardinier la facilité d'en cueillir le fruit, au moyen du passage ménagé entre les doubles rangées.

Comme en ramant les pois, on cherche à ne pas suffoquer les plantes, il faut éviter aussi d'en ensemercer deux planches contiguës: ce qui les gêneroit trop, & leur nuiroit de plus d'une maniere. Sans cette précaution, les fleurs les plus basses avortent.

Pois à pincer.

SI l'on voit que les fleurs des pois semés en automne, s'élancent, & que

Tome II.

P

les fleurs coulent sans faire du fruit, on
 AVRIL. pince la plante, afin qu'elle pousse des
 Chap. I. bras & des fleurs qui sortent du nombril
 Conduite des nouvelles feuilles. Si ces fleurs cou-
 du Pota- lent encore, on décime de nouveau ces
 ger. bras au dessus des fleurs qui ont man-
 qué. On les oblige ainsi à en pousser
 qui deviennent fertiles, & de plus, on
 fortifie celles qui ont noué, en ne lais-
 sant pas épuiser inutilement la seve.

Ce que l'on tire est bon à mettre à
 la soupe avec les autres herbes, pour
 lui donner le goût des petits pois.

Aérer les Pois.

LES pois ont cela de commun avec
 presque toutes les plantes, qu'ils aiment
 à jouir des bienfaits de la nature, de
 la chaleur du soleil, de l'action libre
 de l'air, de l'humidité des pluies. Les
 rayons du soleil frappant sur un végé-
 tal, l'échauffent, & l'aident à se débar-
 rasser, par la transpiration, des suc
 pernicious dont il s'est imprégné pen-
 dant la nuit, & qui causeroient sa
 destruction, s'il ne les chassoit à l'aide
 du soleil qui par son action raréfie la
 seve & les autres suc, y produit une
 espece de fermentation qui les dépure.
 C'est en conséquence de ces principes,
 qu'on voit sur un même sol & dans un

DU POTAGER. 339

même climat, de grands arbres pousser avec force & s'étendre, tandis que d'autres de la même espece, mais plus bas, sont mouffeux, foibles & languissants. Cette bassesse les empêche de profiter des secours de l'air, du bénéfice des rosées & des graces du bel astre.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Épinards à semer.

Sur les épinards à semer, voyez ce qu'il en est dit en Mars. Il peut suffire, encore en ce mois, de semer des épinards une seule fois. Ceux qui ont été semés le quatre, ont servi à la mi-Mai.

Des Épinards à grainer.

Il faut pour le bon état des plantes qui doivent grainer, ne pas leur épargner l'eau nécessaire; & dès que les plantes stériles, appellées improprement *femelles*, comme au chanvre, se feront distinguer, il faut arracher ces pieds infructueux qui nuisent aux bons.

Du Persil à semer.

LA consommation qui se fait en cuisine du persil pour différents usages, demande qu'on en seme en plusieurs

temps de l'année : mais celui-ci est le plus convenable ; car semé à propos, & aidé par le temps & les soins, il leve en trois semaines, est bientôt formé, & dure en bon état toute une année.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des especes de Persil.

JE n'en distinguerai pas autant de sortes que l'*Ecole du Potager* qui en reconnoît six. Je me fonde sur ce que j'ai eu de la même graine : ce qui dans cette *Ecole* est appellé *persil commun*, *persil à grande feuille*, *persil à grosse racine*, & le *persil frisé*, a dégénéré en commun, & m'a donné une ou deux fois du *persil panaché*. Celui-ci dans la suite a déposé cette agréable bigarrure, pour reprendre l'uniforme. Enfin ce qui est qualifié de *persil de Macédoine*, n'est point un persil ; la graine qui m'est venue de Paris sous ce nom, m'a donné du *smyrnum*, plante originaiement sauvage, puisque je l'ai trouvée dans le champ d'Arles, quartier de l'Abbaye des Bénédictins, & en nos montagnes dans le terroir de *Curel*. Elle n'a trouvé d'accès dans les Potagers, où elle a été reçue, que pour augmenter dans la primeur les fournitures de salades. Quand ses feuilles sont encore tendres, ou blanchies comme la chicorée sauvage, on

l'emploie aussi avec les autres herbes potageres qu'on fait cuire. A tous ces caracteres, le *smyrnium* doit-il être compté parmi les persils ?

Je crois donc qu'on peut regarder les différences d'un persil à l'autre, comme de simples variétés, occasionnées par le plus ou le moins de nourriture du fonds, ou des secours du Cultivateur, ou comme des écarts, si l'on veut, de la nature, qui quelquefois se plaît à des nouveautés qu'elle retire ensuite.

On peut néanmoins la fixer en quelque sorte, si l'on a soin de ne laisser monter en graine que les plantes les mieux conditionnées de l'espece qu'on a gagnée, comme j'ai conservé le persil frisé, la grande espece, ou espece à grandes feuilles, &c.

La Quintinie ne connoissoit point par lui-même cette grande espece de persil, ce n'étoit que sur le rapport d'autrui; il y en a, dit-il, qui prétendent avoir d'une espece de persil plus grande qu'à l'ordinaire : pour moi, je n'en connois point. Il dit encore que, quand on veut en avoir qui ait de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé, soit dans la bordure. Il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs. Jean Bauhin dit qu'on l'appelloit *Apium*,

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

sive anglicanum quibusdam. 3 part. 2.
Charles Etienne reconnoît aussi l'erreur de ceux qui rangent le *smyrnum* parmi les persils *, quoiqu'il fasse lui-même une équivoque, en rangeant ensuite le *smyrnum* dans une autre classe.

Le véritable persil de Macédoine, du moins celui qui est connu sous ce nom en Médecine, ne passe point dans les cuisines, & je l'ai domicilié dans le Jardin des plantes usuelles. Il a tout un autre air que le persil dont il est question ici ; mais il a des caractères qui l'ont fait comprendre dans le nombre des persils. Jean Bauhin. 3 part. 102. Tournefort, &c.

On peut donc, ce me semble, s'en tenir au persil ordinaire, au persil frisé & au persil à grande feuille. Les autres viendront peut être sans qu'on les cherche, ou peut-être aussi en viendra-t-il de nouvelles especes par le soin qu'on aura de bien amender la place où l'on semera le persil, de donner aux plantes, en les éclaircissant quand elles auront levé, une distance profitable de ne leur point refuser l'arrosoir au besoin, & de ne pas trop couper les pieds destinés à grossir par la racine. Une situation ombragée ne leur déplaît pas non plus.

* *Prædium Rusticum*, pag. 76 & 77.

Façon de semer le Persil.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

QUEL que soit le persil, on le sème de la même façon. On en fait des bordures autour des quarrés; on le répand à la volée dans des planches, mieux encore, soit pour l'avantage des plantes, soit pour la facilité de les serfouir, soit pour les cueillir, on le sème par rayons, espacés environ d'un demi-pan l'un de l'autre. Il leve à-peu-près au bout de trois semaines, quand la terre & les soins y concourent. Lorsqu'on veut de belles & fortes plantes, on le tient sarclé, serfoui & arrosé; on lui donne même, par grace & par privilege, du fumier terreauté. On ne rend pas cette libéralité générale; car le persil est fort traitable, il s'accommode assez de toute terre, & dispense de soins fort recherchés, jusques-là qu'on le voit croître avec succès & sans ostentation dans les fentes des rochers & entre les pierres des murailles bâties avec de la terre, au lieu de chaux. Ce domicile paroît même lui plaire; j'y fais jeter de sa graine à la récolte; il s'y reproduit même sans le secours du Jardinier, il s'y présente mieux en temps de neige que sur la terre, & est plus aisé à couper, comme je l'ai dit ailleurs.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Smyrnum, ou Maceron.

POUR avoir exclus du rang des persils le *smyrnum*, ou maceron, qualifié faussement de *persil de Macédoine*, je ne prétends pas le rejeter hors des Jardins. On a déjà vu l'usage qu'on en peut faire, j'ajouterai sur son compte, qu'il demande d'être semé au printemps, assez au large, à cause de l'ampleur de son volume; qu'il a conservé de son origine, la force de son tempérament, par laquelle il se défend fort bien d'une sécheresse ordinaire, sans demander de grands arrosements. Il graine en Juillet: *qualicumque convalescit loco*, dit le *Pradium Rusticum* de Charles Etienne, page 109.

Fèves.

C'EST encore le temps de semer des fèves destinées à en faire la récolte. Celles qu'on semera dans la suite, seront plus casuelles: voyez au mois d'Octobre.

Raiforts à semer.

ON sème des raiforts, avec les observations marquées en Mars; on est cepen-

dant moins avare de la graine, & on
 en jette en différents endroits du Pota-
 ger, dans les plate-bandes des arbres
 fruitiers, & ailleurs, où le raifort ne
 peut nuire, pour le peu de temps qu'il
 occupe le terrain. Semés le 7, en état
 d'être mangés à la mi-Juin.

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

Raiforts à grainer.

ON peut se procurer de la graine de
 raifort, réservant en automne les pieds
 qui ont le mieux fait, ainsi qu'il est
 marqué en Mars; mais il est de même
 libre d'employer des plantes nouvelles,
 & c'est en ce mois qu'on en fait le choix.
 Parmi les raiforts venus de la semence
 de l'année, il faut prendre ceux qui ont
 le moins de feuilles: le navet le mieux
 conditionné & le collet rouge. Evitez
 de les rompre en les arrachant; replan-
 tez les en terre bien préparée, distants
 les uns des autres d'environ deux pieds,
 & s'il est possible, adossez les à quel-
 que mur; aidez leur reprise, après quoi
 ils s'éleveront à la hauteur de trois ou
 quatre pieds, pousseront des fleurs qui
 se changeront en cosses, ou siliques,
 courtes, inégalement grosses, ensées
 par leur base & pointues à leur extré-
 mité. C'est là que sont renfermées les
 graines qui mûrissent vers la fin de

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Juillet. En attendant cette maturité, l'on doit garantir les plantes de la sécheresse, & soutenir leur ample branchage avec des échalias pour chaque plante, ou avec des lattes pour chaque rang; & si les tiges trop allongées s'épuisent en fleurs nouvelles, après que les premières sont en graine, on peut en rogner les extrémités, afin que la seve ne serve qu'à féconder les premières *coffes*. Plus cette graine est aérée & frappée du soleil, meilleure elle est.

Radis.

ON sème les radis de cette saison, le petit blanc de tous les mois, le blanc & long, le petit radis noir, le petit radis gris, le radis d'Italie, le radis rouge qui est le meilleur pour l'été.

Des Cardons d'Espagne.

LES cardons d'Espagne se sement encore jusqu'à l'entrée de Mai, soit pour n'avoir pu les semer plutôt, soit pour en avoir de plus tardifs. Semés en Mars, ils restent d'ordinaire un mois à lever; ces derniers ne restent dans la terre qu'environ quinze jours, si le temps les favorise. Ils sont moins sujets

à monter follement sans profit, & ils servent dans l'arrière-saison. Dans le *Dictionnaire Encyclopédique*, M. Dargenville n'est pas plus habile maître, en parlant du cardon d'Espagne, qu'il l'est sur d'autres articles du Jardinage. Outre qu'il appelle improprement le cardon *un légume*, il dit qu'on le sème à la mi-Avril ou en Mai, *sur couche*, ou en pleine terre, &c.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Haricots.

QUOIQ'ON ait déjà semé certains haricots hâtifs de leur nature, c'est ici le vrai temps du semis qui doit produire la récolte ordinaire & la plus générale; car on en sème aussi dans le mois suivant, à différentes reprises; mais comme celle-ci est essentielle, on y apporte plus de précaution. La première est que le froid ait cessé sans apparence de retour; nos prédécesseurs ont introduit sur cela un proverbe, pour qu'on retînt mieux leur leçon, & ils ont dit en général des haricots, que le mois d'Avril ne les doit point voir lever, & que le mois de Mai ne les doit point voir semer: ce qui signifie qu'il faut semer l'abondance des haricots après le milieu d'Avril; car ils restent sous terre environ quinze jours, & quand ils paroissent,

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ils n'ont vraisemblablement plus à redouter l'effet du froid qu'ils craignent au premier degré.

Nonobstant ce qu'on a dit, les haricots ronds, couleur de café, dits de Malthe, les haricots d'Espagne, les haricots plats d'Allemagne, & les petits haricots velus, font une exception à la règle établie par nos antiques maîtres, & demandent d'être mis en terre dès la fin de Mars, ou au commencement de ce mois, si l'on veut que leur fruit mûrisse à propos pour la plus grande partie, sur-tout pour le rond, couleur de café, & celui d'Espagne. Ils fruitent pendant tout l'été jusqu'aux gelées, & s'élevent autant qu'on leur donne des rames, quelque hautes qu'elles soient.

Le haricot velu, ainsi nommé à cause du duvet qui couvre le grain, est assez lent à croître, ne monte pas beaucoup, pousse trois ou quatre cosses ensemble, qui naissent de l'aisselle des feuilles.

J'ai reçu une espèce de haricots, sous le nom de *haricot d'Inde*; le fruit est fort gros, sa couleur est violette, marquée de différents traits noirs; il a dans la plante & le grain, le port & la taille du haricot d'Espagne; il en diffère par sa fleur qui vient par bouquets, & est d'un rouge de si belle couleur, qu'elle lui fait quelquefois mériter une place

dans les bouquets. Cette variété est dégénérée du haricot d'Espagne, ainsi que je l'ai quelquefois éprouvé. Ce surnom de haricots d'Inde ne lui a donc été donné que par emphase, chez le marchand qui me l'a vendu.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

J'ai encore deux especes de haricots, venus de l'Amérique; ils sont comme des pois, pour la grosseur, gris, avec une crête blanche, & forment une gouffe à-peu-près semblable à celle des pois. La plante ressemble à celle des haricots ordinaires: ce qu'elle a de particulier, c'est qu'elle s'éleve beaucoup & fournit assez; on l'emploie à couvrir des berceaux dans son pays, & l'on en mange le grain. Ici, je n'ai pas eu la curiosité de le goûter. Il veut aussi qu'on le seme dès l'entrée du mois.

Toutes les autres especes peuvent être semées successivement, comme on le dira. Voyez en Mai, comment ils doivent être semés, & en Août, ce qu'il en est dit encore.

Haricots.

ON m'a envoyé nouvellement une espece de haricots de la nouvelle Orléans, & que l'on m'a qualifié d'une excellence au dessus des especes que nous avons déjà, étant mangés lorsqu'ils sont encore

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

verds; car étant mûrs, le grain n'est point bon. On m'a écrit qu'ils s'élevent beaucoup, & qu'il faut leur donner des appuis proportionnés, & même les abrier de quelques murailles pour les garantir des coups de vent: moyennant quoi ils produisent extraordinairement. Le grain est à-peu-près ovale, d'un blanc sale, avec des plaques qui varient en couleur, étant tantôt violettes, tantôt grises, tantôt d'un rouge-brun; quelques grains même n'ont point de ces plaques, qui paroissent sur le côté opposé à l'œil; cet œil que tous ont, est blanc, entouré d'un cercle rouge-brun, plus ou moins haut en couleur.

J'en ai semé, suivant les instructions ci-dessus; mais ils n'ont pas encore levé, dans le moment que j'écris.

De l'Alleluia, Oxys.

L'ALLELUIA est vivace, & aisée à connoître par son goût & par sa figure; son goût est aigrelet & agréable, approchant de celui de l'oseille, dont elle a les mêmes vertus, & qu'on emploieroit à sa place, si l'oseille étoit moins commune. Ses feuilles composées de trois parties ou follioles, dont chacune a la figure d'un cœur, sont plus larges que longues; leur verd est pâle & lisse; elle

tient beaucoup du trefle. Cette plante est originaire des bois : c'est delà que je l'ai tirée ; mais elle s'accomode fort bien de la culture : j'en ai de deux especes , qui ne different entr'elles que par la couleur des fleurs ; sur l'une elles sont jaunes , & blanches sur l'autre. Je n'en connois point de purpurines , comme dit Lemeris dans son *Traité des Drogues* ; & la fleur qu'il dit être rarement jaune , est ici la plus abondante. Ces fleurs d'une seule piece , sont formées en cloche , évalées , & divisées en cinq parties ; le pistil divisé aussi en cinq loges , contient des graines fort petites , en nombre , luisantes & roussâtres , qui , lorsqu'elles sont mûres , s'échappent de leur loge , s'élancent de côté & d'autre : ce qui la multiplie de telle sorte , qu'on n'en manque plus , quand on en est une fois pourvu. C'est à tort que la *Nouvelle Maison Rustique* assure que cette plante ne graine point : son génie est d'aimer assez à se domicilier dans les murailles , où elle s'entretient assez malgré la sécheresse des saisons ; elle vient cependant mieux , quand elle prend terre en lieu sablonneux & ombragé. Elle doit ce goût à sa première destination qui l'avoit placée dans les bois.

J'en ai de fort belles & abondantes , dans l'une & l'autre situation. Elle tapisse

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

agréablement certaines murailles de
 AVRIL. Potager.

Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

On comprend, par ce récit, que l'alleluia ne coûte pas à élever; elle se multiplie dans tous les temps de l'année qu'on veut; on emploie pour cela ou de la graine, ou des brins qu'on détache des vieux pieds. M. de Combe dit qu'elle demande nécessairement l'ombre: ici cependant elle vient fort bien, quoiqu'elle soit tous les jours à la vue du soleil & sans ombre.

L'usage de l'alleluia est très-gracieux en fournitures de salade; elle peut encore être employée en cuisine, & ce n'est point pour la Médecine seule qu'elle est cultivée, comme dit l'*Ecole du Potager*, qui lui reconnoît beaucoup de vertus particulières entre les mains des Esculapes. Afin d'avoir des feuilles plus tendres & par conséquent meilleures, on rajeunit la plante, en coupant ses feuilles de temps en temps: au moyen de quoi l'alleluia fournit toute l'année. Un peu d'arrosement dans les grandes chaleurs, & sur-tout dans les terres sablonneuses, lui est d'un grand secours. Voyez en Juillet ses arrosesments, & sa graine en Novembre.

L'alleluia dure au moins trois ou quatre ans, & on peut la renouveler en tout temps.

On a donné le nom d'alleluia à cette plante, dit encore Lemer, à cause qu'elle fleurit ordinairement vers le temps de Pâque, lorsqu'on chante par-tout *Alleluia*. Cette plante résiste à un froid ordinaire; un plus violent calcine ses feuilles, mais la racine subsiste & repousse au printemps, excepté dans des cas qui ne sont pas communs.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Anis, Apium, Anisum dictum.

M. de Combe ne s'entend point avec la Quintinie, sur l'utilité de l'anis. Le premier dit que *la graine de cette plante est la seule partie dont on fasse usage, & qu'on ne la cultive que pour cet objet*. Le second au contraire dit que *sa feuille sert dans les salades avec les autres fournitures*. C'est ce dernier usage qui lui fait trouver place ici; car il en auroit, sans cela, une plus convenable dans la Ferme, où l'on peut en élever une plus grande quantité, au lieu que dans le Potager, il ne convient d'en avoir que peu, n'ayant pas besoin de beaucoup. Il y occuperoit une place qu'on peut employer plus utilement.

On le sème au printemps, comme d'autres graines, en planches, mieux encore en bordures. La terre qu'il demande, doit être meuble, légère; &

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

pour qu'il leve aisément, la graine doit être un peu fraîche. Lorsqu'elle a poussé hors de terre, & que les plantes sont un peu grandies, on arrache celles qui sont de trop; on tient les autres nettes, & on a soin de les arroser, lorsque la sécheresse les altere.

De l'Arroche, Artirex.

ON peut semer, dès la fin de Mars ou au commencement de ce mois, l'arroche. Voyez au mois suivant.

Des Artichauts.

Si l'état du mois précédent n'a pas permis de faire pour les artichauts ce qui en est dit, on le pratique dans celui-ci. Sa température dans les années ordinaires est très-favorable pour le renouvellement de ces plantes, & ces plantes sont aussi trop utiles pour qu'on eût du regret à reprendre ce qui les regarde, comme la variété de ses pommes, ou fruits, & la façon de les cultiver.

On va voir comment ils doivent être plantés, & dans le mois de Juin, on parlera des espèces.

Artichauts; leur multiplication.

IL y a deux façons de multiplier les artichauts, par semence ou par cœlletons. Il est rare cependant que les Jardi-

DU POTAGER. 355

niers fassent venir des artichauts de graine ; ils négligent cette pratique , soit parce que les filleules ou œilletons ne leur manquent pas , lorsqu'ils sont obligés d'en séparer plusieurs des vieux pieds qui ont passé l'hiver ; soit parce que le fruit qu'elles donnent , ne dégènera pas , qu'il est meilleur , & qu'on n'est pas non plus si long temps à l'attendre , comme quand on n'a que semé. Cependant , comme l'on peut manquer de plant , qu'il périt , ou qu'on ne peut faire venir d'ailleurs les especes qu'on souhaite , que par le moyen des graines , on va parler des semences.

AVRIL.
Chap 1.
Conduite
du Potager.

Semer des Artichauts.

Si l'on veut en semer , on le fait vers la fin du mois de Mars , si la saison est belle , ou dans celui-ci jusqu'en Mai. La terre doit avoir reçu une bonne façon , comme il est dit en Octobre ; on marque les places pour les plantes qu'on souhaite élever , on y fait un petit creux , on le remplit d'une poignée de bon terreau , au milieu duquel on sème trois graines : elles levent facilement ; mais quand elles commencent à se fortifier , & pourroient se nuire , on en arrache & on n'en laisse qu'une , qui par ce moyen , jouissant seule de son héritage ,

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

réussit fort bien, & donne du fruit l'année d'après; car il ne faut pas compter si sûrement sur la promesse qu'on nous fait que ces nouveaux nés aient assez de bonne volonté ou de force pour donner du fruit dès l'automne suivante. Cela peut arriver, mais ne forme pas une règle de coutume.

La seconde maniere de multiplier les artichauts par le moyen des œilletons qu'on sevre de leur mere, est donc tout à la fois la plus sûre, la meilleure & la plus prompte.

On peut aussi, si l'on veut, semer les artichauts en pépinière, & on les replantera, quand ils seront en force.

Façon de planter les Artichauts.

QUELQUEFOIS on place les artichauts le long des allées du Potager, pour les déterminer; on en fait encore, & plus ordinairement, des planches d'une certaine étendue, qui forment l'*artichaudière*. Comme ces plantes occupent beaucoup de place, & qu'elles ont des vicissitudes de beauté, ce ne sont pas les planches les plus apparentes qu'on leur assigne; mais ce sont les fonds des Jardins, ou des pieces irrégulières, comme des angles, &c.

Quelque part qu'on veuille les domi-

ailier, il faut que la terre soit préparée dès l'automne, comme on vient de le dire, & lui donner encore un second labour, après quoi l'on plante les œilletons, dont on a rogné les feuilles, dans un petit creux qu'on remplit de terreau autour des racines; on met deux plantes à six pouces l'une de l'autre, pour plus de sûreté de reprise. Il faut observer de ne point les trop enterrer: ce qui feroit pourrir le cœur encore tendre; il faut observer aussi que les œilletons, s'ils sont gros, n'aient point de fruit dans le cœur; car alors ils ne réussiroient pas. On espace les plantes suivant la bonté de la terre; car si elle est sablonneuse & légère, il leur faut moins d'éloignement que si elle est forte & succulente. En général on les éloigne de trois pieds l'une de l'autre. Si ce temps de la plantation étoit tourné à la pluie, on peut en recevoir le bienfait, sans se le procurer d'ailleurs. Si au contraire il est sec & déjà chaud, on mouille les plantes tout de suite, & l'on continue de tenir la terre fraîche, jusqu'à ce que la reprise soit bien avérée pour que le trop de chaleur n'y forme point d'obstacle, on leur donne une couverture, qui, sans les étouffer, les cache au soleil.

Quand on voit que les deux plantes, mises ensemble de conserve, poussent

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

toutes les deux, & qu'on en est bien assuré, on supprime la plus foible.

Si l'on se promet que ces nouvelles plantes donnent du fruit en automne ou en hiver, on est diligent à les établir; on les plante dès le milieu de Mars, & on peut consulter pour leur conduite, ce qui en est dit en Juin. Si l'on n'a en vue que de se fournir des plantes à l'ordinaire, tout le mois est profitable pour cette plantation.

« On peut aussi, suivant le conseil du Sieur du Pradel, » planter les arti-
» chauts en d'autres temps, & même
» tous les mois de l'année, excepté
» ceux qui sont trop chauds & trop
» froids; & c'est le moyen d'avoir du
» fruit presqu'en toute saison ».

Oseille à semer.

Si l'on a reçu de la graine de quelque espece d'oseille qu'on n'avoit pas, on peut en semer dès la fin de ce mois, quand on ne craint plus pour le jeune plant, des gelées meurtrieres.

Quoique la culture de cette plante n'exige rien de particulier, & qu'elle vienne en toute sorte de terre potagere, il faut que cette terre soit bien préparée, nette & meuble, soit qu'on veuille faire des bordures d'oseille, soit qu'on en

veuille semer en planche. On creuse légèrement de petits sillons dans lesquels on répand la graine avec égalité, & on recomble ensuite le sillon creusé, d'un demi-pouce de terre mêlée avec du terreau, ou crottin de brebis, ou de quelque peu de colombine; & si le temps est au sec, on mouille souvent cette semence, qui leve ordinairement au bout de quinze jours.

Le soin qu'elle exige après cela, consiste à la sarcler dès qu'il y paroît de mauvaises herbes, & à retrancher même les plantes superflues, dont on peut se servir pour regarnir les places qui en manquent.

Temps de couper les Asperges.

SELON que l'asperge est bien ou mieux située, on a aussi plutôt ou plus tard des asperges à manger, qui sont venues en cet état naturellement. L'usage ordinaire & conseillé par les auteurs, est de ne couper leur montant qu'à la troisième ou quatrième année après qu'elles ont été plantées; mais un amateur du Jardinage dit de les cueillir dès la première année, au printemps. La raison qu'il en donne, est que par le retranchement de la tige, la racine profite toute seule des suc qu'elle auroit fournis au

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

montant, & que par-là elle s'étend, se fortifie & se met en état de donner aux années suivantes des pousses plus vigoureuses. Dans sa persuasion, il ajoute que ne pas convenir de ce fait, c'est ignorer, ou vouloir ignorer tous les principes de la végétation *.

Le Jardinier François n'est pas autrement d'accord avec cet auteur; car il veut qu'on soit quatre ou cinq ans sans couper les asperges, après lequel temps passé, il promet qu'on en recueillera *d'aussi grosses que de gros porreaux*.

Mon usage, après les plantations que j'ai fait faire, a été de me régler non sur la date, mais sur la force des asperges, faisant dès la seconde année couper celles qui avoient acquis une grosseur raisonnable, & j'ai épargné la troisième & même la quatrième année, les montants grêles & peu en embonpoint: je suis cependant réservé en général dans les coupes qu'on fait les premières années, n'exigeant pas des plantes même vigoureuses tout ce qu'elles pourroient donner.

Façon de couper les Asperges.

IL arrive assez souvent que les plantes qui sont vigoureuses, poussent plusieurs

* *Journal Economique*, 1751. pag. 118.

tiges

tiges à la fois, il faut donc pour ne couper que celles qu'on veut, plonger le couteau en terre perpendiculairement, la pointe en-bas, le long de l'asperge, & s'en servir ainsi; car s'en servir à plat, ce seroit sûrement couper plus qu'on ne veut, & gâter à perte les tiges naissantes encore cachées.

Cette attention est suffisante pour un particulier pour qui ce n'est pas la peine d'avoir un outil exprès à couper les asperges, tel que conseille l'*Ecole du Potager*: tout au plus cet outil, qui n'est pas même décrit d'une manière bien claire, seroit d'usage pour un Jardinier qui auroit une abondance d'asperges.

Il est encore un temps à choisir pour cette coupe des asperges, c'est celui où ces tiges naissantes ont six, ou huit, ou dix pouces de longueur, plus ou moins, suivant la force & la vigueur des plantes; c'est le point où elles doivent être prises pour être bonnes à manger, car elles durcissent en croissant davantage: elles parviennent à ce point ordinairement dans trois ou quatre jours, après leur sortie de terre.

Si l'on ne fait pas usage sur le champ des asperges coupées, on doit les mettre tremper dans un vase avec deux pouces d'eau seulement au fond; mais mieux

Tome II.

Q

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

encore, si l'on doit les garder quelques jours, on les lie en botte, & on les enfonce à moitié dans du sable frais, en lieu qui soit frais aussi : au moyen de quoi on les y conserve quelques jours; elles y perdent cependant un peu de leur qualité, étant toujours meilleures, quand elles sont récemment coupées, & qu'elles n'ont été mises ni dans l'eau ni dans la terre; & il vaut mieux les tenir simplement en lieu frais, lorsqu'on doit en faire usage dans les vingt-quatre heures.

Asperges à planter.

TOUT ce mois est encore propre à la plantation des asperges dans les endroits moins bien exposés, mais il faut qu'on ne l'ait pas pu faire, car il vaut encore mieux planter en Mars, ou en Février.

Du Basilic.

Sur la fin de ce mois, si l'on a du basilic en état, on le replantera. Ces premières plantes sont les meilleures pour donner de la graine telle qu'il faut.

On en sème encore, & la terre qui lui convient, est une terre meuble, légère, & avec cela bien amendée. Il est à propos d'en affermir la surface avec la main, dès qu'on a semé, sans quoi

la semence seroit exposée à se corrompre; Clarici dit encore, après Pallade, que l'arrofant avec de l'eau médiocrement chaude, aussi-tôt que la graine est semée, elle levera plutôt. Je ne l'ai point éprouvé: je cite l'auteur, qui ne l'a pas éprouvé lui-même, & qui s'exprime par ce mot, *dicitur* *.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Carottes.

SUIVANT que les circonstances l'exigent, on sème des carottes, & on en sème plus ou moins, à proportion que celles des mois précédents ont bien ou mal réussi. Cela dépend encore de la qualité de la terre; car en terre légère, on peut semer dès la mi-Mars; & dans les terres fortes, il faut attendre jusques vers la fin d'Avril.

De la Scorfonere, Scorzonera latifolia sinuata. C. B. Pin. 275. Pit. Tournefort, 476.

CETTE racine qui maintenant habite nos Jardins, ayant pris son nom chez les Catalans, peut bien être qualifiée d'*Espagne* par divers auteurs, mais non pas exclusivement; car si elle croît dans

* *Ciud nasci dicitur, si statim, cum severis, aqua calida profundas. Pallad. April. Tit. III.*

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ce Royaume, sans culture, aux lieux humides & dans les bois montagneux, elle croît aussi dans plus d'un autre pays, & même en plusieurs endroits de notre Province. On en trouve quantité dans les Devens de Vergons, à une lieue de St. André; au plus haut Devens de St. Auban, à son midi, à St. Jacques près de Barreme, au petit Devens, en descendant à la riviere, vis-à-vis de St. Lions, &c. A ces preuves certaines, la scorfonere ne doit point être regardée comme étrangere; elle a au contraire droit de bourgeoisie, puisqu'elle est de tout temps naturalisée dans notre climat. Elle peut bien aussi conserver le nom de *scorfonere*, qui l'a désignée primitivement; mais on ne doit point, ce me semble, lui donner le nom de *salsifis*, que les Botanistes exacts, comme Tournefort, rangent dans une classe différente. Il est bon que chacun occupe sa place, & ne prenne pas celle des autres. Pour qu'on ne confonde plus ces deux plantes, on trouvera ici les caracteres auxquels on peut les distinguer l'une de l'autre.

Description de la Scorfonere.

LA scorfonere a la racine noire au dehors, & blanche en dedans; elle est

de la grosseur du pouce ou environ dans un bon Jardin, égale dans toute sa longueur, qui est ordinairement d'un pied, droite & unie, mais quelquefois, suivant le terrain, elle fourche; elle est tendre, facile à rompre, charnue, succulente, laiteuse; les feuilles étroites dans leur commencement, s'élargissent vers le milieu, & delà se terminent en une pointe longue & étroite; elles embrassent la tige par leur base; quelques-unes sont un peu sinueuses & crépées, nerveuses, garnies dans leur bord de petites pointes en forme de dent de scie; leur couleur est d'un verd de pré, ou verd obscur; elles ont huit à neuf pouces de longueur.

La tige est ronde & déliée, légèrement cannelée, moëlleuse & divisée en plusieurs rameaux, garnie de quelques feuilles par intervalle, & haute de trois pieds environ.

Ses fleurs placées à l'extrémité des branches, sont jaunes & portées sur un calice un peu long, grêle, composé de feuilles en écailles: à ces fleurs succèdent des semences longues, déliées, blanches, garnies chacune d'une aigrette, & non pas menues & rondes, comme dit le *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, qui a copié de l'*Agronome* cette fautive grossière.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver dans un Jardin : elle est d'ailleurs très-utile en Médecine. La Quintinie l'appelle *une de nos principales racines, qui est admirable cuite, soit pour le plaisir du goût, soit pour la santé du corps.*

Scorfonere à semer.

ON sème la scorfonere dans les terres légères, en ce mois. Quand on la sème plutôt, elle est sujette à pourrir ; il lui faut quinze jours ou trois semaines pour lever.

Ainsi que les autres racines en général, elle demande un bon labour avant que de la semer, indépendamment de celui qu'on doit avoir donné en Novembre, comme il y est marqué.

La terre doit être meuble & préparée aussi-bien qu'il est possible, & sur-tout exempte de pierres ; de ces qualités du terrain, dépend celle de la racine ; elle s'enfonce plus aisément, vient droite & unie : ce qu'on souhaite d'elle, elle grossira toujours, & sera en tout temps prête à être mangée, quoiqu'elle monte tous les ans.

On sème cette graine en planche, par rayons distants de huit ou neuf perces, ou l'on en fait des bordures ; si la terre n'est point fraîche, on l'arrose dès

qu'on l'a semée, & l'on réitere ce mouillage autant qu'il est besoin, pour entretenir la terre toujours fraîche, jusqu'à ce que la graine ait bien levé; mais si les fréquents arrosesments forment une croûte qui s'opposeroit à la sortie des graines, pour la faciliter, on ouvre cette croûte adroitement avec un rateau, évitant, autant qu'on peut, de blesser les germes naissants.

Chomel, dans son *Dictionnaire*, propose une pratique assez différente, en ces termes: *aussi-tôt qu'elles seront semées, (les scorfoneres) donnez leur à boire; quand l'eau sera bue, prenez une grande douve, & frappez sur la planche jusqu'à ce que la terre soit bien dure.* Jen'ai jamais usé de cette méthode; mais elle me paroît bien fausse, & je crois qu'on peut la regarder comme les petites *guenilles* que cet auteur conseille de *mettre au bout des baguettes* pour empêcher que les oiseaux ne viennent manger les graines. Il faut avoir pratiqué avant que d'enseigner, si l'on veut le faire utilement.

Histoire de la Scorfonere.

AYANT dit que cette plante fut ainsi nommée par les Espagnols, peut-être lira-t-on avec plaisir les circonstances

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

de sa découverte. Mathiolo, qui en parle comme d'une plante nouvelle, dont personne avant lui n'avoit encore écrit, nous en a laissé l'histoire, page 326.

« Elle a premièrement esté trouvée
» en la Catalogne d'Espagne, par un
» Esclave Africain, qui avoit esté
» acheté d'un Gentilhomme, nommé
» *Cerveso Larifano*. Quand les viperes
» mordoient, aux champs, les moisson-
» niers, cet Esclave, qui avoit connu
» cette plante en Afrique, les guérissoit
» tous entièrement, leur baillant à
» boire du suc de la racine; mais il
» ne monstroit l'herbe à personne,
» craignant d'estre frustré de son gain.
» Il est depuis venu qu'aucuns plus
» fins que lui, le guettant, allant quérir
» la plante, ont reconnu le lieu, & y
» ont trouvé la plante par les restes
» d'icelle coupée toute fraîche, de
» laquelle arrachée hors de terre, ils
» ont fait l'essai, & l'ont divulgué
» par-tout, lui donnant le nom de
» *scurzoneria*, c'est-à-dire *viperine*. *Jean-*
» *Odoric Melchior*, de Trente, Médecin
» de la Reine des Romains, me l'a
» premièrement envoyée seche. Peu
» après je l'ai vue verte & vivante
» apportée d'Espagne, comme chose
» rare à l'Empereur *Ferdinand*. Non

» long-temps après on a sceu par la dili-
 » gence d'excellent Docteur *Ribera*, AVRIL.
 » Médecin dudit Empereur, qu'il en Chap. I.
 » croist grande quantité en Boheme, Conduite
 » en une certaine montagne pleine de du Pota-
 » forests, & humide, pas fort loin de ger.
 » Poggibrot, ledit Docteur suivant
 » l'Empereur à la chasse ».

Salsifis, *Tragopogon purpuro-cœru-*
leum porri folio quod artifi vulgò....
C. B. Pin. 224. Tournef. 477.

JE donne à cette racine le simple nom de *salsifis*, parce que n'y ayant qu'elle qui me paroisse devoir le porter, il n'y a pas de méprise à craindre. C'est par corruption qu'on l'appelle *serfifis*; je n'y joins pas au reste les surnoms de *blanc* & de *commun*: ils ne lui ont été donnés que pour le différencier des autres especes ainsi titrées. Ce seroit donc inutilement que je m'en servirois, puisqu'il ne me reconnois qu'une, qui est celle qui a rang dans nos Jardins: ces noms dispensés mal-à-propos, brouillent les idées de ceux qui étudient les plantes. Ainsi, si j'en suis cru, que la *scorsonerè* soit toujours *scorsonerè*, & que le *salsifis* soit toujours *salsifis*, sans partage. Le parallele des deux fait assez voir si c'est à propos que je les distingue, étant

si difsemblables à bien des égards : qu'on
en juge. Pour cela , voyez Mai.

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

Salsifis à semer.

SI l'on n'en avoit point encore semé,
par quelqu'obstacle , on peut le faire
encore au commencement de ce mois ;
mais on ne doit pas attendre plus tard ,
si l'on veut qu'il redoute moins l'été ,
& que la racine devienne plus grosse.

L'auteur de la *Nouvelle Maison Rusti-
que* , qui , comme bien d'autres , confond
ces deux racines ensemble , confond en-
core ce qu'il en rapporte. Qui le com-
prendroit , lorsqu'il dit qu'on ne sème le
salsifis qu'au printemps , & qu'on ne le laisse
en terre que jusqu'au Carême , si l'on ne
savait pas que la durée du salsifis est de
près de deux ans ? Et ne semera-t-on que
dans les Jardins qui ont au moins six pieds
de fond ? La Quintinie , moins difficile ,
se contente de deux.

Chervis à replanter.

LORSQUE dans ce mois on arrache
des chervis pour en manger , on peut
alors détacher les navets , & replanter
la tête qui en pousse de nouveaux ; ils
gagnent beaucoup de temps sur ceux
qu'on a semés. Ce n'est donc point par

une petite économie, comme dit l'École du Potager, qu'on agit ainsi : c'est pour une multiplication plus sûre, & abondante ; car les têtes divisées donnent quantité de filleules, qui viennent plutôt que la semence, & n'en valent pas moins, étant soignées, pour tous les usages qu'on en peut faire ; elles valent même mieux, au rapport de quelques Cultivateurs, au sentiment de qui je souscris.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Céleri à éclaircir.

QUELQUE soin qu'on prenne en semant, comme il peut arriver que le céleri leve trop épais, & qu'en cet état il est sujet à s'étioler, ce qui le rendroit inutile, quelques Jardiniers, pour qu'il se fortifie à l'écart, avant que de le replanter, font des pépinières des jeunes élèves, les plaçant à deux ou trois pouces distants les uns des autres, dans de petits trous faits avec le doigt seulement ; & si-tôt qu'ils se sont renforcés, ils les replantent à demeure. Quoique cette méthode soit bonne & pratiquée, elle me paroît avoir des inconvénients. Elle retarde l'accroissement des plantes, en suspendant leur végétation. Je voudrois donc qu'on n'en usât que comme on fait pour les arbres fruitiers pour

Q vj

AVRIL. un endroit où l'on met de jeunes plançons
 Chap. I. d'arbres dont on puisse se servir dans
 Conduite la suite pour remplacer ceux qui man-
 du Pota-quent. On pourroit de même lever en
 ger. motte des plantes de céleri de cette pépi-
 nière, pour regarnir en son temps les
 endroits vuides; mais en général il me
 paroît plus utile, à divers égards,
 d'éclaircir les semailles, & de rejeter
 les plantes qu'on arracheroit. On sent
 assez les avantages que j'ai en vue, sans
 que je les expose plus en détail.

Céleri à replanter.

CELUI qu'on a semé sur couche en
 Janvier, on le replante en ce mois, sup-
 posé qu'il ait été gouverné comme il
 faut. Il doit être assez fort & en état
 d'être mis au large.

Cerfeuil.

ON sème du cerfeuil, pour en avoir
 toujours de nouveau.

Chicorée à transplanter.

QUOIQUE la Nouvelle Maison Rusti-
 que dise qu'on ne transplante point la
 chicorée, elle n'en réussit pas moins

bien, quand on le fait. Il est vrai que comme elle est vivace, & qu'on trouve par conséquent beaucoup de facilité d'avoir les planches toujours garnies, on sème plus communément qu'on ne replante; mais on a quelquefois de vuides à remplacer, des lieux nouveaux à fournir, on veut en avoir plutôt; d'autres raisons encore font qu'on replante la chicorée, comme bien d'autres plantes. Ce mois est le temps propre pour cela: la façon n'exige que des attentions générales & communes pour faire réussir la plantation. Quand on réserve ces chicorées dans la serre, ne les transpose-t-on pas? Cet exemple devoit bien persuader l'auteur de la *Nouvelle Maison Rustique*, que la chicorée pouvoit être transplantée.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Multiplication de la Pimprenelle.

LORSQU'ON veut avoir de la pimprenelle plutôt qu'en la semant, on peut, pour la multiplier, éclater la touffe, & planter séparément chaque division, qui devient, à son tour, plante-mère, pourvu qu'en la détachant de la souche, elle en ait conservé quelques brins de racines. Cette façon de la multiplier est même convenable après environ trois ans de séjour en un même

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

lieu, ne fût-ce, en changeant de place, que pour assigner aux plantes un nouveau fonds de nourriture.

Pourpier à semer.

QUOIQ'ON ait dit en Janvier & en Mars, que le pourpier est fort sensible au froid, & qu'il fond à ses plus légères attaques, on peut commencer à le semer en pleine terre après les premiers jours de ce mois. Il est à présumer qu'il levera en sûreté. Si quelque froid inattendu oloit encore s'annoncer, quand le pourpier commencera à paroître, on aura soin de le couvrir, autant que sa sûreté le demandera. Il la trouvera plus aisément qu'ailleurs, si on le place le long de quelque mur exposé au midi. Il faut que la terre où l'on doit le semer, soit bien meuble & mêlée de beaucoup de terreau. Comme la graine est extrêmement menue, & que par cette raison il en échappe d'ordinaire plus qu'on ne veut, il faut apporter beaucoup d'attention pour ne le pas semer trop dru. Après l'avoir semé, on presse légèrement la terre avec le dos d'une pelle de bois, & on répand par dessus un demi-pouce de terreau; car, selon moi, ce seroit trop d'un pouce, comme quelqu'un le conseille. Au défaut

du terreau , ou de terre bien légère ,
 on peut bêchotter superficiellement le
 terrain semé , on le bat ensuite tant
 soit peu avec la pelle pour le bien appla-
 nir : si la terre n'étoit point assez fraîche ,
 ou que les vents de cette saison l'eussent
 trop hâlée , il faut de temps en temps
 la mouiller avec un arrosoir à pomme.

Ce qu'on vient de dire pour le pour-
 pier verd , peut s'appliquer au pourpier
 doré. Cependant , comme celui-ci est
 plus délicat , on peut en renvoyer le
 semis à la fin du mois.

Berle , Sium.

LA berle est une plante vivace , qui
 fournit beaucoup aux salades d'hiver ,
 & même des autres saisons ; son goût y
 convient assez , & elle est bonne pour
 la santé. J'en fais mention ici par les
 mêmes raisons que j'en ai faite du cresson
 d'eau , auquel elle ressemble , sinon par
 la figure , du moins par les qualités , &
 en ce qu'elle n'est pas moins que lui ,
 plante potagere ; car si elle doit sa nais-
 sance aux marais , & si elle vit dans l'eau
 des sources champêtres , elle n'en vaut
 que mieux , quand elle est habitante de
 l'eau pure des Jardins : elle y est aussi
 reconnoissante de l'accueil que lui font
 les Jardiniers en la recevant chez eux.

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

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Sa fane est composée de follioles rangées par paires sur une côte qui se termine par une folliole impaire; elle pousse des tiges quelquefois hautes de quatre ou cinq pieds, d'autres fois couchées, rondes, creuses, noueuses; il sort plusieurs racines de chacun de ses nœuds, quand ils touchent l'eau ou la terre; elle porte de petites fleurs blanchâtres en ombelle, auxquelles succèdent des graines menues, cannelées sur le dos, âpres & piquantes au goût. Ces graines servent à la multiplication, ainsi que les boutures qu'on peut faire des branches qui ont poussé des racines, tout comme on le peut faire du cresson d'eau, avec qui la berle a encore cette conformité, que toutes deux peuvent vivre hors de l'eau & dans la terre; mais elles témoignent alors qu'elles ne sont point dans leur véritable élément: elles restent plus petites & plus maigres, que quand elles boivent à leur volonté. Pour en manger, on coupe les feuilles les plus tendres, & il en renaît de nouvelles. Tout le soin que demande la berle, c'est de la placer au bord des rigoles qui portent l'eau dont on arrose, afin qu'elle y mouille ses pieds: avec quoi l'on en sera content, pourvu que la nature de l'eau lui convienne; car toutes les sources ne sont pas de son

gout, non plus que de celui du cresson.
 Elle est appelée *Sium*, sive *Apium*
palustre foliis oblongis. C. B. Pin. 154.
 Pit. Tournef. *Histoire des Plantes*, 302.

AVRIL.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Usage de l'Estragon.

L'ESTRAGON est une plante qu'on place dans les Jardins tant soit peu recherchés; il y sert à relever, par son odeur & par son goût, la fadeur de la laitue. On en fait, par l'infusion de ses feuilles, un fort bon vinaigre; on en mêle avec les cornichons qu'on prépare pour garder. Les omelettes où l'on fait entrer l'estragon haché bien menu avec l'alleluia, ont leur mérite, les jours maigres. Ainsi cette plante qui est à plusieurs usages, doit être cultivée. Voyez Mai.

Courcier à replanter.

Si les plants des courciers, des citrouilles & autres se trouvent sur la fin de ce mois déjà assez forts, & que la feuille soit large, ou ait acquis la grandeur de la main, on les enlève en motte pour les loger dans des places préparées, ainsi que celles où on les a semés, ou l'on se contente de les éclaircir, retranchant les plantes superflues:

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ce qui est le mieux, parce qu'on n'interrompt point alors leur végétation; mais si des raisons obligent de replanter, on met deux ou trois sujets dans une même place, éloignés d'un demi-pied l'un de l'autre, pour prévenir le dégât qu'en font quelquefois les grillons, la chenille grise, la courtille & d'autres insectes qui les coupent entre deux terres. Dès que les jeunes courgiers sont placés, on les arrose, & on les couvre pour les garantir du soleil, qui dans ces premiers moments leur seroit très-préjudiciable: l'on ôte cette couverture, dès que le courgier a repris avec certitude. Toute sorte de situation leur convient; mais par préférence les courgiers veulent être bien exposés: ils viennent plus vite, leur fruit, mûrissant aussi plutôt, se conserve mieux étant gardé.

Culture des Concombres.

Sur la fin de ce mois, si les pieds de concombres semés sur couche, commencent à faire leurs bras, & qu'ils aient déjà cinq ou six feuilles, il faut les arrêter au deuxième nœud, & couper les oreilles; quand les secondes branches montrent du fruit noué, il faut les pincer à un œil au dessus; mais en général ce retranchement ne doit pas toujours être

si absolu qu'aux melons; car nous voyons ici que des plantes livrées à leur génie, ne laissent pas de bien faire leur devoir, & se chargent de fruit.

On pince seulement par le bout les branches qui s'échappent dans la suite, & lorsqu'elles sont longues, on les réduit à quatre ou cinq nœuds.

Pendant que les plantes croissent, il faut avec soin nettoier les mauvaises herbes, & retourner légèrement la surface de la terre, sur laquelle les branches rampent. On peut voir en Mai pourquoi l'on conseille de ne pas déranger les plantes ni trop, ni trop souvent.

Mais on ne tient pas ici, ni, je crois, ailleurs, les *concombres couverts jusqu'à la fin de Mai*, ainsi qu'il est dit par plusieurs auteurs, échos les uns des autres.

Si parmi les concombres semés en Mars, on a des plants assez fortifiés sur la fin de ce mois, on le met en place au commencement de Mai.

On les tient couverts pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris, après quoi on leur laisse la liberté de jouir de l'air en plein.

Pour prolonger la durée des concombres, on en sème de temps à autre jusqu'au milieu de Juin.

Ceux qu'on sème à présent dans des

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

trous préparés, comme on a dit, viennent plus tard, à la vérité que les hâtifs; mais ce sont ceux sur qui l'on peut compter le plus pour l'abondance du fruit. Semés le deux de ce mois, bons à être mangés sur la fin de Juillet.

Conduite des Melonniers sur couche.

Si les melons semés sont fortifiés, on les replante sur de nouvelles couches, qui, par leur chaleur, puissent en hâter les progrès. Dès que ces plants ont bien repris, on leur donne la première taille, qui consiste à supprimer le montant & à arrêter les bras à deux yeux. La suite du traitement qu'exige cette plante, étant moins pour ce pays, que pour ceux où il lui faut des caresses particulières, on conseille de lire ce qu'en ont écrit avec plus de détail, les auteurs qu'on a cités. Au surplus, pour peu qu'on ait d'expérience au fait du Jardinage, on connoitra assez ce qu'on n'ajoute point ici: il est des ménagements qui dépendent plutôt de l'habileté du Jardinier & des réflexions que la pratique lui suggere, que des règles qu'on pourroit lui prescrire. D'ailleurs, il ne convient pas de tout dire, ou croyant instruire les novices, on ne fait qu'ennuyer les profès.

Des Melonniers semés en pleine terre,
 & de leur Taille.

AVRIL.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

LE temps auquel on a semé les melons, & le soin qu'on a pris des plantes, décident de la force des sujets : l'on ne fixe donc point le terme précis auquel on replantera ceux qui doivent l'être; mais quand on le fait, il faut y apporter les mêmes soins qu'on a conseillés pour les concombres. Quand ils seront bien repris, on les pince, ou taille, ainsi qu'on va le dire.

Première Taille des Melonniers en général.

LES recherches qu'on a faites sur la culture des melonniers, ont appris, par l'expérience & sur plusieurs raisons, que la taille étoit nécessaire pour devancer & fixer la production de leur fruit, pour le perfectionner même dans ses qualités; pourvu que cette taille se fasse à propos, pour le temps & pour les précautions.

Pour le temps, les auteurs prescrivent trois tailles différentes, relatives à l'état des plantes : ainsi l'on ne peut déterminer au juste le quart d'heure d'opération, on dira seulement qu'elle se fait pour la première fois, quand le melon-

—————
 AVRIL. nier a poussé cinq ou six feuilles. On
 Chap. I. coupe alors le montant ou jet du milieu,
 Conduite qui est ordinairement au dessus des trois
 du Potager. premieres feuilles, afin qu'il naisse par
 les côtés des branches, appellés bras,
 qui doivent ensemble former toute la
 plante; on les réduit encore dans la
 suite à deux yeux, à mesure qu'ils se
 forment: ce qui par-là les force à fructifier,

Seconde Taille.

CETTE taille plus abondante que la
 premiere, consiste à retrancher le bout
 de la branche sur laquelle le fruit a
 noué; on le rogne à deux feuilles, après
 ce fruit. Dans cette seconde taille, on
 peut supprimer les petites branches qui
 ne promettent rien; mais il ne faut les
 couper qu'à deux nœuds loin du fruit,
 crainte que leur suppression & le reflux de
 la sève ne produisissent quelque altéra-
 tion. S'il vient encore sur le même pied,
 mais en différentes branches, du nou-
 veau fruit qui s'annonce bien, on peut
 le conserver; car le même melonnier
 peut fort bien perfectionner trois ou
 quatre melons; mais on retranchera
 hardiment ceux qui viennent de plus,
 les avortons & les disgraciés, à moins
 que les premiers melons, qu'on avoit
 conservés, ne viennent à fondre: auquel

On cherche à tirer parti de ces derniers. On en trouvera le moyen expliqué en Mai.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On coupe aux plantes, qui croissent avec trop de vigueur, les branches surnuméraires & trop grosses, de même que celles qui sont trop minces & trop grêles; celles qui sont trop grosses, produisent rarement beaucoup, & celles qui sont trop grêles ne fournissent pas assez de sève pour produire de bon fruit: de sorte que les plantes, qui croissent modérément, sont, dans tous les cas, les meilleures. De ce nombre de branches infructueuses & à réprover, comme nuisibles, sont celles qui s'élancent, & ont les yeux fort écartés les uns des autres, au lieu que le bois à fruit, ou les branches fécondes ont les yeux rapprochés.

Il arrive aussi que quelques-uns de ces bras qu'on espéroit devoir tourner en bien, deviennent larges & épais de telle sorte, qu'on peut les regarder comme préjudiciables; leur avidité, attirant trop de sève pour eux, rend les autres branches misérables, au point que, faute de nourriture, elles ne peuvent en fournir au fruit qui languit & dessèche. Il faut donc se hâter de réduire ces branches gourmandes au second néed, pour empêcher cette usurpation

injuste, & procurer une égale réparti-
 AVRIE. tion de biens dans toute la plante.

Chap. I. On peut ôter quelques fausses fleurs
 Conduite surnuméraires, mais non pas toutes ;
 du Pota- car elles ne sont pas généralement inu-
 ger. tiles : ce qu'on a dit ailleurs, en parlant
 des concombres.

On a dit au même endroit ce qu'on
 doit observer à l'égard des feuilles ; l'on
 ajoute ici qu'il en paroît quelquefois
 qui semblent attirer à elles, par leur
 voracité, la nourriture destinée aux au-
 tres ; & au fruit, de telles feuilles sont
 à retrancher, mais avec discrétion : on
 les distingue aisément à leur vigueur par-
 ticulière, & à leur forme plus pointue.

Maniere de tailler.

LORSQU'ON fait les différens re-
 ranchemens qu'exigent les tailles, on
 ne doit point déchirer avec les doigts
 la partie inutile, quoique l'usage ait
 admis le terme de pincer ; il faut au
 contraire se servir d'une serpeute bien
 aillée, pour couper ce qu'on supprime,
 sans causer un tiraillement de fibres,
 comme l'on fait lorsque l'on pince avec
 les ongles, ou qu'on déchire avec un
 mauvais couteau : ce qui cause des cic-
 atrices difficiles à se refermer, d'où nais-
 sent des chancres, dont les plantes ont
 beaucoup

beaucoup à souffrir, & qui quelquefois, succédant à la coupe, passe de branche en branche jusqu'au pied, & le font périr. Pour éviter ce désordre causé par le déchirement & meurtrissure des parties, outre l'usage de la serpette, on jette sur la plaie un peu de terreau sec, en poudre fine : appareil qui n'est cependant nécessaire, que lorsque les coupures se font auprès du pied ; il est moins nécessaire, & seroit trop assujettissant de l'employer à toutes les branches qu'on incise.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Troisième Taille.

LA troisième taille se fait, lorsque les jeunes melons ont acquis les trois quarts de leur grosseur. On se conduit dans cette taille, comme l'on a fait aux précédentes ; & à moins que les plantes n'eussent pas conservé les premiers fruits qu'elles doivent perfectionner, on abat tous ceux qui paroissent comme un regain inutile en lui-même, & préjudiciable aux premiers nés. On peut cependant faire encore usage de ces avortons, & les confire comme les petits concombres : à cela près, on ne retranche plus rien, laissant la liberté aux branches de pousser comme elles veulent. Or il est avéré par des expériences

Tome II.

R

~~AVRIL.~~
 AVRIL.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

certaines, que les feuilles servent d'organe à toutes les plantes pour y faciliter la circulation de la sève, & pour façonner des suc destinés à entretenir & perfectionner l'ouvrage. On peut, tout au plus, retrancher encore les feuilles qui commencent à jaunir, comme ne remplissant plus dans cet état les fonctions auxquelles elles étoient destinées.

La Taille doit être prudente.

Ces mutilations si exactes sont cependant plus d'usage dans d'autres pays que dans celui-ci, & je connois un Ménager qui toutes les années a quantité de bons melons, sans que ses melonniers éprouvent jamais ces retranchements sévères: la main du Cultivateur les respecte, & ne les touche que légèrement. Il y a un milieu à prendre entre le trop & le trop peu de retranchement. C'est ce qu'on pratique ici: c'est aussi ce que je conseille aux autres.

Melonniers à replanter.

ON replante les melons, quand ils sont en force & en état d'être replantés; mais ils ne demandent point naturellement de l'être: ce n'est que par nécessité qu'on doit le faire, quand les

graines n'ont pas levé dans quelque trou, ou qu'elles ont été détruites par quelque animal; car laissées en place, les plantes viennent & mieux & plutôt.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pomme d'amour.

ON peut encore semer en ce mois des pommes d'amour, pour en prolonger la durée. Voyez ce qui en est dit dans le mois précédent. Cette plante, qui n'est nullement délicate, ne fait point la dédaigneuse; elle se contente des soins ordinaires du Jardinier, pour la sauver de l'oppression, & lui donner à boire quand elle a soif: elle ne veut d'ailleurs qu'une table commune. Semée le quinze, levée le quatre Mai, en fruit à la mi-Juillet. Elle leve souvent sans invitation, des graines répandues à la maturité du fruit.

Poivre d'Inde à semer.

ON dit ici, pour la consolation de ceux à qui quelqu'accident auroit fait perdre leur première semaille de poivre d'Inde, que tout ce mois est encore bon pour réparer leur perte, & qu'ils peuvent en semer, pourvu que par quelque soin ils cherchent à faire regagner le temps à ces puînés.

R ij

AVRIL. *Petite Joubarbe, ou Trique-madame,*
 Chap. I. Sedum minus luteum, folio acuto.
 Conduite C. B. P. 2, 83. Tournef. 262.
 du Potager.

CEUX qui aiment la variété plus que le choix, mêlent cette plante parmi les fournitures de salade. Son nom étoit autrefois *trique-madame*: c'est par corruption qu'on l'a changé en celui de *tripe-madame*. Elle a ses partisans, mais ce n'est pas le plus grand nombre, nous dit-on*.

Qu'on ne nous y comprenne pas; car quoique cette joubarbe croisse naturellement sur quelques murs du Potager, on ne l'a jamais cependant produite sur la table. Je dis même que si quelqu'un de ce pays l'y voyoit, sachant son origine & son habitation, peut-être en riroit-il, & attribueroit l'usage de cette plante à la pauvreté du Jardin. Il en est néanmoins fait mention ici, pour ceux qui ne jugent pas comme moi: j'en rapporterai même la description pour prévoir les équivoques qu'il seroit aisé de faire dans le grand nombre qu'il y a de joubarbes, ainsi qu'il est arrivé au Médecin *Chomel*, qui, dans l'*Abrégé de l'Histoire des Plantes usuelles*, imprimé

* Agréments de la Campagne, pag. 367.

à Paris en 1715, a pris pour la trique-
madame, le *Sedum minus creticolium*,
album, au lieu du *Sedum minus folio*
acuro, que nos Provençaux appellent
gros razine, & que Garidel dit être
l'espece des joubarbes la plus commune.

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

Veut-on savoir encore comment en
Hollande on connoît la tripe-madame ?
C'est, y dit-on, " une espece d'ail
" sauvage, qu'on multiplie de bou-
" ture ; il prend d'abord, & fait une
" grande plante, qui n'aime pas une
" exposition trop chaude ». L'usage
qu'on en fait, seroit-il aussi du goût
de bien des François ?

On confit la trique-madame dans du
vinaigre, " & aussi dans du vinaigre
" & de la moutarde, & en étant bien
" pénétrée, on s'en sert dans des sausses
" pour exciter l'appétit * ».

Pour que nos lecteurs ne tombent pas
dans de semblables méprises, ils trou-
veront ici une description qui pourra
les en garantir.

Description de la Trique-madame.

CETTE plante pousse plusieurs petites
tiges, grasses, charnues, tendres, ram-
pantes, revêtues de beaucoup de petites

* Ecole du Potager.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

feuilles épaisses , oblongues , grosses ,
pointues , d'un verd bleuâtre ou rou-
geâtre , remplies de suc ; ses fleurs sont
petites à plusieurs feuilles disposées en
rose , au sommet des branches ; leur
couleur est jaune , il leur succede une
capsule remplie de petites semences gri-
ses , languettes , d'ailleurs semblables
à-peu-près à la graine de persil. Elles
mûrissent en Juillet & en Août , plutô
ou plus tard , suivant la sécheresse du
domicile & de la saison.

Culture de la Trique-madame.

QUOIQUE cette plante ne soit point
rare , ni d'un régime difficile , puis-
qu'elle croît sur les vieux murs , &
qu'elle s'y nourrit presque de rien , ne
laissant pas de végéter assez bien dans
cette habitation ignoble & peu opulente,
ses partisans , qui veulent l'avoir plus
commodément sous la main , moins des-
sechée , & plus tendre , l'accueillent
dans le Potager , l'y placent en bordure ,
ou dans quelque coin hors d'œuvre : ils
l'élevent de graine , de bouture & de
rejetons. La graine se sème au prin-
temps ; mais ce n'est pas à la graine
qu'on a recours ordinairement , les au-
tres multiplications étant si aisées ; car
chaque pied fait plusieurs bras , qui ,

étant séparés & replantés, peuvent fournir autant de nouveaux pieds : des branches sans racine peuvent également servir, pourvu qu'on en ait le soin ordinaire qu'on prend des boutures.

La facilité qu'elle montre de prospérer dans des endroits les plus ingrats, fait connoître qu'elle n'est point délicate en aliments; il faut cependant lui donner souvent de l'eau, pour qu'elle soit plus tendre : elle ne l'est même qu'au printemps, après lequel il ne faut en mettre que peu dans les salades, parce qu'elle est trop dure en été.

Meringeanes.

On peut encore, dans le commencement de ce mois, semer des meringeanes: elles seront en état d'être replantées à la fin de Juin. Il est bon d'en semer ainsi quelques plantes de tardives, pour prolonger la durée de ce fruit.

Navets.

J'AI fait semer des navets au milieu du mois, qui ont été bons à être mangés à l'entrée de Juillet.

Épicerie.

L'ÉPICERIE semée le quinze, & récoltée le quatorze de Septembre.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Écume printanière.

EN cette saison, on voit quelquefois au Potager, comme dans les prés, certaines écumes blanches, on en trouve sur les fraisiers en particulier; ces sortes d'écumes n'ont pas été bien connues par quelques Jardiniers, non plus que l'insecte qui les produit, & en conséquence ils ont donné à l'habitant & à l'habitation, des noms à leur mode: j'en ai parlé suffisamment dans le *Traité des Olliers*, page 349, on peut y recourir, ou lire les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1705, page 124. Il suffira donc ici d'avertir le Jardinier que cet insecte est nuisible à la plante sur laquelle il s'attache, & qu'il est à propos de l'en dénicher: ce qui n'est pas difficile en détruisant cet amas d'écume qui forme la forteresse où il se croit en sûreté, & pouvoir se nourrir jusqu'à son adolescence.

Fenouil d'Italie.

CETTE plante, qui vient si bien, & qui a tant de mérite dans le pays dont elle porte le nom, n'a point dans le nôtre une faveur aussi douce & aussi agréable: peut-être ne connoissons-nous

pas le vrai temps de la semer. C'est pourquoi je répete ce que les Auteurs m'apprennent là-dessus, afin que les essais réussissent entre les mains de quelque Jardinier. Je dis donc, d'après *Trinchin*, que le *finocchio dolce* se sème en Avril *. On en a parlé en Février.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Greffes.

COMMUNÉMENT les Jardiniers greffent avant ce mois. Mais comme j'ai promis de rendre compte de mon expérience, je dirai que l'usage qui m'a réussi le mieux, est celui de ne cueillir les greffes que lorsque la seve commence à remuer légèrement dans l'arbre, d'où je les tire; que je les soigne en terre, de sorte qu'elles souffrent tant soit peu, & que j'attends de m'en servir, que le coignassier ou sauvageon soit en pleine seve, c'est-à-dire que ses feuilles commencent à s'épanouir. Il est rare que des greffes ainsi faites manquent de réussir, quand d'ailleurs on y apporte tous les soins convenables. Veut-on des raisons qui autorisent ma pratique? Je les donne.

La seve des greffes ayant commencé

* *L' Agricoltore sperimentato, che insegna cio che deve farsi mese per mese di più importante nella campagna, &c. Cap. IV. pag. 450.*

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potae-
er.

à se mouvoir, elle les rend très-suscep-
tibles du secours que leur donne à
propos le sauvageon, & l'instant qu'elles
ont souffert, sert à les rendre plus em-
pressées, &, pour ainsi dire, affamées
de le recevoir. Le sauvageon de son
côté, étant tout disposé à fournir au
besoin de la greffe, cet accord de dispo-
sitions, concilie bientôt, & sûrement,
les deux êtres, pour n'en faire qu'un
déformais. Au lieu qu'en greffant en
Février ou en Mars, tandis que les deux
sujets sont dans l'inaction, la greffe a
le temps de sécher par son inanition,
faute d'une nourriture suffisante à son
entretien, & elle ne peut le retirer de
ses propres chairs, ni recevoir du se-
cours du sauvageon, dont la seve est
encore engourdie.

Je me suis toujours bien trouvé de
ce choix des circonstances: on s'en trou-
vera bien de même, si l'on s'y conforme,
sans rien outrer.

