

# **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 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 Potager bien entretenu.*

**A** MESURE que la saison s'adoucit, elle rend au Jardinier plus facile & plus agréable l'entretien de ses plantes; & de son côté le Jardin ranimé par la bienfaisance du soleil, répond avec plus de grace à la culture du Jardinier, délivré pour l'ordinaire, des obstacles que le cruel hiver oppoisoit à sa bonne volonté, il végete avec une vivacité qui réjouit, seconde utilement la croissance de tout ce que les mois précédents peuvent lui avoir transmis.

Les laitues de différentes especes abondent, & sont remarquables par leur beauté, quand on a su les préserver du froid jusqu'à présent; 1. 2. 3.

Les fournitures, qui non seulement augmentent les salades, mais qui rendent leur goût plus agréable, & le varient, sont les mêmes qu'au mois précédent: elles sont cependant plus vives & de meilleure qualité; 1. 2. 3.

Les endives qui regnent encore, non seulement fournissent aux salades, mais

elles sont utiles, étant apprêtées de différentes façons.

On a les mêmes racines pour l'usage, soit celles qu'on peut avoir gardées dans la serre, ou qu'on a laissées dans le Potager, comme échervis, scorfonere, falsifis, panais, &c. Ces derniers, qui ont joui de toute leur liberté, servent & sont même plus tendres, jusqu'à ce que la seve, tirée de son engourdissement par un nouvel état de la saison, les altere;

1. 2. 3.

Les carottes semées dans l'été, ou dès le commencement de l'automne, entrent en usage à la cessation des anciennes, ou concourent; elles l'emportent même en délicatesse, & ne leur cedent qu'en taille qui n'a pas eu le temps de se renforcer; 3.

Les poirées à cardes, étant ravivées par un bon labour qu'on leur donne, & fortifiées par quelque peu de colombine, poussent des côtes d'un bon usage entre les mains d'un Cuisinier entendu, qui fait en diversifier l'apprêt; 1. 2. 3.

La poirée ou bette-blonde, si l'on lui donne le même soin qu'à l'autre espece, sert aussi aux besoins de la cuisine, 1. 2. 3.

Epinards: ils ont, pour l'ordinaire, en ce temps assez d'embonpoint pour donner leurs feuilles comme dans les autres saisons, & leurs culs pour être mis en friture, 1. 2. 3.

AVRIL.  
Chap. III.  
Produit  
d'un Pota-  
ger bien  
entretenu.

AVRIL. Les asperges viennent sans que l'artifice s'en mêle, & fournissent des entrecuis généralemens estimés, 1. 2. 3.

Chap. III. Produit d'un Potager bien entretenu. Oseilles : toutes les especes sont en état de servir, & sont à présent plus tendres que dans le reste de l'année; elles n'ont point encore ces nervures désagréables qui déplaisent dans quelques especes, durant la chaleur; 1. 2. 3.

Les radis & les raiforts paroissent sur nos tables en abondance, ils y portent une tendreté qui n'est due qu'à la nature, & un goût meilleur que celui qu'ils peuvent tirer du fumier des couches, 1. 2. 3.

Porreaux : on en ménage pour cette arriere-saison, en les semant plus tard, & en détournant l'action de la seve, lorsqu'elle voudroit commencer à se trop élever; on les couche alors de nouveau : avec ces soins, les porreaux tardifs durent tout le mois en bonté, sont plus tendres & meilleurs, par conséquent de mise à la cuisine, 1. 2. 3.

Le fenouil de Florence ou d'Italie, peut encore servir, s'il n'a pas déjà monté, 1. 2.

Cardons : quand on en a pour fournir jusqu'à présent, l'on peut s'en servir encore. L'action de la seve qui veut végéter, ne sert qu'à les rendre plus tendres, pourvu qu'on n'en attende pas l'entiere explosion, 1. 2. 3.