

# **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.

*Des Laitues à replanter.*

ON replante les laitues qui ont été semées en Février & Mars ; elles sont environ deux mois à prendre assez de force. Celles qu'on replante à présent, si elles sont soignées & favorisées de la saison, doivent commencer à être bonnes vers la St. Jean & tout le reste de l'été. On a lieu de l'attendre des laitues de Gênes, de la rouge, de la blonde, de la verte, de la paresseuse, de la roulette, &c. La romaine verte & quelques chicons ont la même propriété.

*Des Laitues à faire blanchir.*

SI dans ce mois on a des chicons en état de blanchir, vous les lierez par un beau temps, non pluvieux, la rosée du matin essuyée, plaçant deux ou trois liens par étages, suivant la grosseur des laitues. On y emploie le jonc, l'osier, l'auffe, la paille, ce qu'on a de plus commode.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Façon de les lier.*

ON met d'abord dans le bas, suivant leur force, un ou deux liens, & quelques jours après, dans le haut, un troisième, qu'on serre davantage contre l'humidité des pluies ou des rosées. Il faut observer de n'en lier qu'à proportion du besoin; car les laitues liées pourrissent bientôt après qu'elles sont blanchies, ou elles montent en graine. Il faut lier de huit en huit jours ce qu'on peut consumer.

Si pour quelque occasion, on desiroit de les faire plutôt blanchir, on couvrirait les chicons ainsi liés, d'un vase de terre, ou cloche, & on ajouteroit par-dessus du fumier chaud. Cette pratique doit avoir lieu pour tous les autres mois.

En les liant, on observe que le plus haut lien de la laitue, la serre de façon que l'eau ne s'y puisse introduire, car elle les feroit pourrir. Plus la laitue est délicate, moins il lui faut de temps pour blanchir: quatre ou cinq jours suffisent à la royale, au chicon rouge; il faut huit ou dix jours à des especes plus fermes.

Dès que les laitues sont liées, elles ne demandent plus d'eau, excepté dans le cas d'une forte sécheresse.

On ne lie pas seulement les chicons ;  
 les laitues pommées, fortes en feuillage,  
 & qui s'épanouissent trop sans se ferrer,  
 doivent être liées, pour les obliger à  
 faire leur pomme, comme il a été dit  
 en Janvier.

M A I.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

*Laitues à semer.*

ON sème fort à propos, vers la fin  
 de ce mois, les laitues romaines, les  
 chicons, la génoise en particulier, la  
 laitue brune ou de Hollande, qui pousse  
 & résiste très-bien aux chaleurs de l'été,  
 mieux que beaucoup d'autres; elle est  
 d'une belle grosseur; ses feuilles exté-  
 rieures sont d'un verd mat, fort lissées  
 & très-unies sur les bords; son cœur  
 est jaune & plein.

La petite crêpe-blonde, semée vers  
 le commencement de ce mois, a le plus  
 souvent monté en graine.

Laitues de Berlin, semées le 11, re-  
 plantées le 15 Juin.

Le 29, semée laitue gene-verte, re-  
 plantée le 10 Juillet, bonne à être  
 mangée à la fin d'Août; à propos.

*Des Porreaux.*

Si on a semé les porreaux de bonne  
 heure en Janvier, que le temps ait servi,

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

& qu'on ait de plus accéléré leur accroissement, en leur donnant à propos quelque peu de colombine, on en a de jeunes à replanter; ils doivent avoir acquis au moins la grosseur d'une plume à écrire, mais non celle du doigt que demande Pallade (1).

Semés le 4, levés le 24, en état d'être plantés à l'entrée d'Août; replantés le 11 Septembre, couchés le 27 Avril, à propos pour ce pays.

*Comment plantés?*

LA façon de planter les porreaux n'est pas chez tous la même. La Quintinie (2) dit que ce doit être au plantoir, dans des trous creux d'environ quatre pouces, & espacés de demi-pied, sans prescrire la distance d'un alignement à l'autre. L'auteur de la *Nouvelle Maison Rustique* (3) veut le creux de six pouces de profondeur seulement, quatre ou cinq pouces de distance entre les alignements, & celle de quatre à cinq pouces, d'une plante à l'autre. Bradley (4)

(1) *Cum digiti crassitudinem habuerit. De re rustica, mense Februario, page 292.*

(2) Tome II, part. VI, page 195.

(3) Tome II, part. III, liv. II, ch. II, page 127.

(4) Tome II, Sect. X, page 235.  
conseille

conseille tout simplement de planter par rangées, à cinq pouces de distance. M. de Combe (1) éloigne les rangs de six pouces, & les pieds de quatre.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Je borne là ces citations, dont la diversité ne marque pas dans leurs Auteurs, une expérience réelle & fixe, & dont je trouve la pratique inférieure à la nôtre, comme on en pourra juger sur ce que je dirai au mois d'Août de son utilité. Voici donc notre façon de planter les porreaux.

La planche du Potager, étant bien profondément bêchée, & sur-tout bien amendée (2), le Jardinier y creuse un fillon ou raie, à la profondeur d'un demi-pied, il y arrange le plant prés-à-prés, c'est-à-dire, l'un à trois doigts de l'autre. Il comble ensuite ce fillon, de la terre qu'il tire d'un second fillon, semblable & parallèle au premier, dont il est éloigné au moins d'un pied, continuant de même jusqu'au bout de la planche. Dans l'entre-deux des rangées de porreaux, on place quelques laitues, ou l'on jette à la volée de graine de raiforts : ce qui fait un produit, sans nuire. Il ne faut point oublier,

(1) Tome II, chap. LXII, page 400.

(2) *Aquâ juvetur & stercore*, Pallade, pag. 292.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

ce que je manquois de dire, & en quoi tous s'accordent, qu'avant que de planter les porreaux, il faut couper la moitié des feuilles dont la longueur empêcheroit, en se flétrissant, le tronc de se relever, & rogner le chevelu assez près de la tête; car ce ne sont pas ces menues racines qui doivent désormais travailler à la nourriture de la plante, ce soin regarde de nouvelles racines qui pullulent pour la reprise.

Quand elle est assurée, cette reprise, au moyen d'un ample arrosement donné d'abord après la plantation, & qu'on réitère au besoin, si l'on veut satisfaire le porreau, il n'exige que des soins ordinaires qui consistent à le serfouir de temps en temps, & à ne pas souffrir que les mauvaises herbes partagent sa nourriture\*. Quant au précepte de l'*Ecole du Potager*, de rogner les feuilles du porreau deux ou trois fois pendant l'été, ce qui contribue beaucoup à faire grossir le pied, je ne l'ai jamais vu faire, & je n'en sens pas l'utilité; je l'essaierai cependant, sur la foi de cet Auteur, afin d'en rendre compte après l'expérience. Je ne promets pas le même essai du conseil que Pallade donne pour faire croître le

\* *Sarculo frequentandus est, & herbis liberandus...* Pallade, pag. 292.

porreau , de soulever la plante pour l'obliger à remplir , en s'alongeant , le vuide qu'on a fait en la remuant. Je ne fais si quelque Jardinier voudra fatiguer ainsi ses porreaux & éventer leurs racines (1). Quelle ne seroit pas la prolixité de celui qui voudroit relever toutes les fadaïses , ou pratiques erronées qu'on trouve dans ces écrivains nos aînés , mais dont l'âge semble tenir si souvent de la crédulité de l'enfance !

Ce qui me surprend , c'est que l'Auteur d'un Dictionnaire assez récent , cite , sans la décrier , une de ces radoteries. " Les anciens , dit-il , avoient  
 " des porreaux dont la tête étoit plus  
 " grosse que celle des nôtres. On pré-  
 " tend que pour en avoir de même ,  
 " il n'est question que de faire une  
 " incision au bout des feuilles , au  
 " devant du cœur de la plante , en lui  
 " émondant la tête & les premières  
 " pelures , de la replanter ensuite , &  
 " de mettre un morceau de brique sur  
 " cette tête (2) " .

(1) *Cum radices ager modicè comprehendendus & allevandus est sarculo ut suspensus à terra quod spatii vacuum subter invenerit , capitis vastitate cogatur implere... pag. 292.*

(2) Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle , contenant , &c. Paris , chez Bauche , 1763. 2 vol.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Porreaux à grainer.*

LORSQUE les porreaux montent pour grainer, il arrive assez souvent que la longueur & la foiblesse de la tige, jointe à la pesanteur de leur tête, les fait verser, ne pouvant résister aux secousses d'un vent tant soit peu fougueux; la nature détournée alors dans les opérations, ne donne qu'une graine imparfaite, qui quelquefois même avorte. Pour prévenir ces défâstres potagers, on réunira plusieurs de ces têtes avec un même lien, ou l'on donnera à chaque tige des appuis convenables, pour servir de tuteurs à ces tiges trop foibles par elles-mêmes.

*Des Oignons à planter.*

LES oignons semés en Février, sont ordinairement en état d'être plantés en ce mois; on les met en place, s'ils ont acquis la grosseur d'une plume. On ne les laisse en pépinière, que quand ils sont destinés à des usages particuliers, & qu'on ne demande pas à ces derniers de devenir gros comme quand ils sont replantés.

*Des Oignons qui montent.*

A mesure que les oignons commencent à monter, il faut les soulager, en

appuyant leurs tiges foibles & creuses avec des échalas ou des lattes traversières pour éviter que les vents cassent ces tiges, ou les renversent.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Quand ils auront leurs têtes formées de hauteur, & appesanties par la graine, il en faudra lier plusieurs ensemble avec des liens convenables, qui ne les puissent pas couper, ou séparément contre les appuis qu'on leur a donnés dès le commencement. On ne leur épargne pas les arrosements nécessaires, ils contribuent beaucoup tant à l'abondance qu'à la nourriture de la graine; & l'on a soin que l'herbe ne regne pas avec les plantes.

*Ennemis des Oignons à détruire.*

LES ennemis capitaux de l'oignon, sont les vers & la courtillière. Les premiers s'insinuent dans le col des plantes qu'ils sucent d'abord, & rongent ensuite. Le signe du mal se remarque aux feuilles qui se recoquillent & perdent, avec l'accroissement, la vivacité de leur verdure. Dès qu'on s'en aperçoit, il faut arracher les oignons attaqués, & si la contagion a gagné toute une planche, faute de l'avoir observée à temps, il faut envoyer le tout au marché, avant qu'il dépérisse davantage; car en différant, on perdrait le total.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*La Courtilliere.*

CONTRE la courtilliere, il faut recourir au remede que j'ai conseillé dans le *Traité des Renoncules*, & que je rappellerai ici pour ceux à qui ce livre pourroit manquer, tout Jardinier n'étant pas Fleuriste.

Cette bestiole a non seulement quatre pieds pour marcher, mais encore deux especes de bras placés tout auprès de la tête, & armés de pointes en forme de scie, à l'aide desquels elle se fraie mille routes dans la terre. Qu'un curieux observateur se plaise à considérer avec quelle adresse & quelle célérité cet animal agite ses bras, & en écarte ce qui l'empêche d'ouvrir la terre pour s'y cacher. Un Jardinier plus occupé de son intérêt que de l'Histoire Naturelle, ne voit point cette bestiole sans dépit, parce que souvent en moins d'une journée, elle lui bouleversera tout un carreau de semailles, y coupant toutes les plantes qu'elle rencontre. Comme les terres nouvellement labourées lui laissent plus de facilité à tracer, c'est aussi là qu'elle se plaît davantage : rien n'échappe au tranchant de ses fortes scies. Les oignons en particulier sont un mets si fort à son goût, que cette prédilection lui a fait

donner par nos Provençaux le nom de *de taille-cebe*, c'est-à-dire *coupant les oignons*, parce qu'en effet la courtilliere ruine quelquefois des planches entières d'oignons qu'elle ronge entre deux terres.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Comment détruire la Courtilliere?*

LA courtilliere, appelée encore *taupe-grillon*, mérite donc d'être détruite & dans les parterres & dans les Potagers. Il n'y a rien de plus aisé que le moyen d'y parvenir.

Ce n'est pas au seul dégât qu'on connoît où la courtilliere fréquente, on le connoît encore au bouleversement des terres, & on la cherche dans celles qui paroissent nouvellement remuées. On y fait une ouverture qui puisse communiquer dans ces routes ténébreuses; on y répand environ le quart d'une cuillerée d'huile, & tout de suite assez d'eau pour inonder la petite mine, observant que le trou ne se comble point par aucun éboulement. Cette eau ainsi versée avec attention, parcourt tout le chemin de la courtilliere, & va lui porter la fatale liqueur qui doit la faire périr. Elle essaie en vain de l'éviter, en quittant son manoir: le grand air qu'elle vient chercher, ne fait qu'assurer sa mort.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Pour plus d'exactitude, il convient de remarquer qu'on peut employer les huiles d'olive, de noix, de lin, & surtout de térébenthine; que plus ces huiles sont fortes, mieux elles operent; que cette opération est plus prompte, lorsque la courtilliere se trouve au fond d'un trou creusé perpendiculairement, que quand elle s'est écartée dans des sinuosités horizontales; qu'on ne peut pas réussir, quand les sinuosités sont plus élevées que l'entrée où l'on a versé l'huile, ou que cette huile se perd avant que d'y atteindre, ainsi qu'il arrive dans un sol léger & entr'ouvert. C'est donc ordinairement en vain qu'on attaque la courtilliere dans des couches, à cause de la facilité que l'huile trouve à s'échapper; au lieu qu'il est rare de les manquer dans des terres fortes.

*La Nielle, ou Nielle.*

LA nielle est encore un des grands obstacles à la réussite de l'oignon. Quand il en est attaqué, les feuilles perdent leur élévation, ne poussent que peu, sans vigueur & sans régularité; elles se couvrent comme d'une farine, & cessent de bien faire. Prévenez le délabrement entier de vos planches; arrachez, & faites porter au marché. Il n'y a point

de rétablissement à attendre, ni de remède à opposer au mal : je n'y fais que celui de planter des oignons en différents endroits & en plusieurs temps.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Échalotes.*

EN donnant un labour aux échalotes, pour les dégager des mauvaises herbes, on les déchausse de façon que les caïeux & toute la touffe paroissent au moins la moitié hors de terre : ce qui les fait grossir, comme il a été observé en Mars.

*Des Choux ; leur arrosément.*

LES arroséments deviennent plus nécessaires, à mesure que le soleil devient plus actif, & la sécheresse plus continue, il ne faut pas les épargner à la famille des choux ; mais les aînés en doivent être mieux partagés ; il faut, en les leur donnant, observer, si on arrose à la main, de verser l'eau par la pomme de l'arrosoir, & non par le gouleau nud ; & si on emploie l'eau courante, il faut avec quelque cuiller ou semblable outil, en asperger toute la plante des choux, afin que les feuilles profitent de ce rafraichissement, de même que le tronc & les racines. Un autre avantage pour les feuilles, c'est que si elles ont été affectées

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

de quelque mauvaïse qualité de l'air, cette eau les purifie, & empêche d'éclorre les œufs des insectes qui y sont déposés. *Le tiquet*, que d'autres appellent la *lisette*, & la chenille qui attaquent nos choux & les détruisent, sont eux-mêmes attaqués & fatigués par ces aspersions un peu fréquentes; mais pour la chenille en particulier, son vrai supplice est de l'écraser. Voyez les préliminaires.

On plante les choux en état d'être plantés.

*Aider les Choux.*

ON visite les choux, comme il a été dit en Mars & en Avril; & si l'on en trouve qui pomment imparfaitement, on vient à leur secours, on leur donne des arroséments plus amples; & afin qu'ils s'y arrêtent mieux, on fait un petit bassin autour du chou, laissant une butte de terre contre le pied: par ce moyen, il s'y arrête plus d'eau.

Les choux-fleurs & les choux-cabus demandent cette attention par préférence.

*Choux de Milan & Choux-fleurs.*

ON sème encore le chou de Milan, qui sera en état d'être replanté en Juillet, de même que les choux-fleurs tardifs & les choux de Siam, ou choux-raves.

*Comment cueillir les Pois ?*

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

SI on a des pois en état d'être cueillis, l'on doit le faire sans tirailler les plantes, pour ne point les endommager, afin que le fruit qui reste, profite. Lorsqu'on apperçoit sur la tige des rejetons dont on ne doit plus attendre de cosses, on les coupera ; outre que le retranchement de ces branches inutiles fortifie le pied, les extrémités de ces rejetons que l'on pince, peuvent servir à la cuisine, elles donnent à la soupe un petit goût de pois, agréable.

*Pois à semer.*

OUTRE les especes de pois qu'on sème, pour que leur fruit se succede, c'est le vrai temps de semer les pois à cul noir qui, comme on l'a dit en Mars, ne réussissent bien, que quand on les sème depuis le milieu d'Avril jusqu'au milieu de Juin.

*Épinards.*

POUR avoir des épinards d'usage, il faut en semer à l'entrée & au milieu de ce mois, les tenir nets, & les mouiller souvent.

Semés le cinq, montés en graine à la fin de Juin.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Perfil.*

LE perfil, ainsi qu'il a été observé, ne donne pas sa graine la première année, mais à la seconde, il fait sa tige, & c'est en ce mois ordinairement qu'elle commence à s'élever, quand on lui en laisse la liberté. Si au contraire on est mal fourni de ces plantes, & qu'on veuille prolonger le service de celles qu'on a, le moyen n'est pas difficile: il faut couper le montant dès qu'il se montre, & à sa place il renaît par les côtés, des drageons qui fournissent de nouvelles récoltes en feuilles, inférieures cependant aux précédentes. Il est encore mieux, pour prévenir la difette, de semer en différents mois; l'expédient proposé n'est que pour le besoin, & n'est pas de longue durée; car ces rejets montent eux-mêmes en graine, & les plantes ne figurent ici que le temps que l'expérience a fait connoître, dût-on suivre les instructions du Sieur du Pradel, qui dit que *le perfil semé en décours se maintient au Jardin, sans faire tige, trois ou quatre ans, ... & ne veut être cueilli, dit-il encore, qu'en tondant, à ce que rejetant, prairie fournisse toujours nouvelle & tendre viande.* On peut ajouter qu'on doit couper les feuilles raiz

terre, & ne pas toucher à celles dont on veut laisser grossir la racine, pour en faire usage; mais non en *salade*, comme dit la *Maison Rustique*. Il convient aussi d'avertir que le persil dont la racine doit servir, ne doit être ni replanté, ni coupé.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Chomel*, dans son *Dictionnaire*, est ici plus propre à égayer qu'à conduire; il a copié sans critique ce que d'autres ont dit de défectueux, comme de semer des oignons par-dessus le persil, &c.

#### *Radis.*

ON sème les radis marqués au mois précédent.

#### *Raiforts.*

DEPUIS qu'on a abandonné les couches, les raiforts qu'on sème sont l'espece commune; ceux du commencement de ce mois seront bons à être mangés en Juin. La saison qui hâte leur avènement, diminue leur bonté; ils deviennent piquants: ce qui exige, pour en diminuer la force, des arrosesments souvent réitérés & abondants.

On peut semer de même le gros raifort, pour succéder au raifort hâtif; & qui mieux que lui satisfera le Semeur, s'il est arrosé sans avarice?

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Fèves.*

LES plantes de fèves qui sont en fleur en ce temps, doivent être arrêtées, c'est-à-dire, qu'on pince l'extrémité de leur tige; les fleurs en nouent plus sûrement, les gouffes en prennent plus de nourriture, & le puceron, ennemi capital de ce légume, s'attachant par préférence à ce qu'il y a de plus tendre, sera moins tenté de l'attaquer. S'il avoit été plus diligent, il faut enlever des tiges tout ce que cette vermine auroit déjà gagné, avec l'attention de jeter au loin ces rognures, ou de les enterrer.

Ce que l'on sème dans ce mois & les suivants, n'est point aussi sûr que ce qui a été semé dans les trois derniers mois; mais la satisfaction d'avoir des fèves, quand elles manquent ailleurs, peut bien engager d'en semer en ce mois & les deux suivants, au hasard d'un succès moindre ou manqué; car dans les grandes chaleurs la plante donne peu de tige en montant, les fleurs coulent très-aisément, & par conséquent elles fruitent peu; leurs ennemis les attaquent avec plus d'acharnement, & toute la plante se rouille: ce qui la fait dessécher.

*Seconde récolte des Fèves.*

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

JE me suis quelquefois bien trouvé, en faisant cueillir les premiers fruits encore verts, de faire couper les tiges bien vives à fleur de terre, de leur faire donner tout de suite un bon labour & une ample mouillure. Les plantes ainsi rognées, & que je faisois couvrir d'un peu de terreau pour les garantir du hâle, ces plantes, dis-je, ont repoussé du pied plusieurs nouvelles tiges qui ont donné du fruit en Août & Septembre, étant soignées convenablement; mais jamais je n'ai fait cet abattis avant le fruit, comme Bradley le propose\*. Où seroit l'avantageux de cette pratique? Outre que les planches, dont on couperoit les rangées alternatives, auroient un vilain air de dégradation, ce ne seroit jamais qu'une seule récolte qu'on retireroit, au lieu de deux que j'en promets de la même plante, si l'on est exact dans la pratique.

*Fèves à sécher.*

Si l'on veut garder des fèves qui suppléent aux vertes, on peut consulter le mois prochain.

\* Nouvelle Observation sur le Jardinage, Tome II, pag. 264.

*Des Cardons d'Espagne.*

M A I.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

IL faut serfouir les cardons premiers semés qui en ont besoin, les dégager de tout ce qui pourroit gêner leur accroissement, & arracher les plantes trop en nombre, pour donner à celles qu'on laisse, l'espace au moins d'un pied, de chaque côté. Apparemment la Quintinie entend que cette opération doit se faire à plusieurs reprises, lorsqu'il dit de laisser *deux ou trois plantes en place*, en quoi il a été suivi des Copistes serviles. Il n'en faut laisser qu'une, la seconde préjudicieroit à la première, à plus forte raison une troisième; celle qui reste seule revaudra les trois. On peut employer le plant qu'on arrache, à garnir les places vuides, s'il y en a; car quelquefois les insectes en font périr plusieurs; ou pour en faire de nouvelles planches. Les cardons semés de trop bonne heure sont sujets à monter sans se fortifier; ce n'est point sur ceux-là que la bonne graine se forme, il faut les arracher, & ne conserver que les anciens pieds pour cet usage; & l'on remplace ceux qu'on arrache.

*Haricots.*

IL y a peu de gens qui ne connoissent les haricots, tant leur utilité les a

DU POTAGER. 425

rendu communs dans les Fermes, comme dans les Potagers, & tous s'accoutument de leur goût par la variété des apprêts qu'on leur donne. D'ailleurs, ce goût varie lui-même par la diversité des especes qu'on en connoît & qui augmentent encore tous les jours par les semis qu'on en fait, soit dans ce pays, soit chez l'Etranger qui nous les fournit : de sorte que j'en ai un nombre considérable, originaire d'Espagne, d'Allemagne, du Levant, d'Afrique, des Isles de l'Amérique, &c. très-distincts en forme & en couleur ; les uns sont ronds, les autres longs, plats, alongés, plus carrés, &c. J'en ai de rouges, de jaunes, de verts, de gris, de couleur d'olive, de noirs, de bariolés de différents blancs, &c. mais comme toutes ces diversités n'en apportent pas une bien particuliere à leur culture, je n'établirai qu'une conduite générale de ce légume, réservant de marquer dans l'occasion ce que demande de propre l'espece ou la variété, quand il s'agira de le noter.

Au reste, je donne, avec tous les Jardiniers, le nom d'espece à des plantes que je ne qualifierois que de variétés, si je parlois à des Botanistes : cette explication est supposée par-tout.

On a vu en Mars les especes de haricots

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

qui peuvent être semés alors, quoique au hasard de perdre sa peine; on a vu encore en Avril, que c'étoit la saison la plus approuvée pour semer, vers sa fin, les haricots ordinaires, soit pour manger en verdure, soit pour les laisser mûrir. Je dis maintenant, en général, que dès le milieu de ce mois & dans la suite, on peut librement semer toutes les especes de haricots qu'on veut élever, non seulement les haricots blancs communs, mais les haricots ronds blancs, les haricots nains de Turquie, & celui du Caire; ces deux especes ne different extérieurement que par leur taille, mais le second, qui est moindre en volume, est plus fin, & sert en gras & en maigre; le haricot jaune, qui est très-bon: sa cosse est sans parchemin, jusqu'à maturité; les haricots d'Afrique fort petits & marbrés, utiles en assortiments de ragoûts; le haricot verd, qui n'a pas plus de grosseur qu'une lentille, & qui est très-fin; les haricots de Suisse, le blanc & le gris, &c. Les autres especes qui ne varient qu'en couleur, comme j'ai déjà dit, se sement à l'ordinaire.

Je ne puis rien dire de la qualité, non plus que de l'éducation de deux especes de haricots dont les gousses ou filiques que j'ai reçus, avoient un pouce & quart de largeur, & environ un pied

de longueur : ils ne leverent pas. Il y a d'autres especes simplement curieuses, dont je ne parle pas.

Haricots d'Espagne semés le 16, récoltés en Octobre.

Petits haricots verts semés le 19, levés le 26, mûrs au commencement de Septembre.

Haricots blancs, communs, semés le 3, bons à être mangés à l'entrée d'Août.

*Terre & Culture des Haricots.*

CETTE plante, quoique commune, ne laisse pas d'être fort délicate ; elle demande une place bien préparée & d'une bonne qualité. On n'entre point dans l'examen de cette qualité, comme l'on fera en parlant de la Ferme où ce légume mérite un article détaillé. On dit seulement ici que le haricot se plaît en terre médiocrement amendée, & qu'il craint un fonds trop gras ; une humidité considérable lui nuit, encore plus, elle le fait avorter en naissant, ou le grain pourrit en mort-né ; la plante qui croît dans un terrain trop gras & fumé récemment, y languit, pousse des tiges qui n'ont point leur couleur naturelle, sont comme opilées par l'abondance des sucres mal digérés, & portent fort peu de fruit : aussi voit-on les haricots réussir sur un terrain qu'ils ont déjà

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

occupé l'année précédente, pourvu que ce terrain ne soit pas épuisé d'ailleurs. On sème les haricots par sillons, à l'ordinaire : on a soin seulement que ces sillons soient un peu écartés l'un de l'autre, afin que les plantes jouissent d'un air libre, comme on l'a recommandé, en parlant des autres légumes; on met dans ces sillons les grains deux à deux, plus ou moins éloignés, suivant l'espece, ou de quatre pouces. Cette façon de semer est la plus ordinaire dans les Potagers; aux champs, on sème à la charrue, les especes communes, ou en touffes disposées en échiquiers, distants de deux pieds. Si c'est la grosse espece de haricots nains de Turquie, qui sont d'un blanc-grisâtre avec l'œil noir, on les appelle dans ce pays, *fayos-banets*; mais il n'est pas ici question à présent des cultures que le Fermier donne aux haricots.

Au bout de quinze jours, la semence doit lever; mais si dans cet intervalle de temps il survient des pluies d'orages qui battent la terre, le grain, qui ne sauroit percer la croûte formée au dessus, sur-tout quand il succede quelques journées de chaleur, a besoin d'être secouru; & il faut, avec quelque léger instrument, rompre cette croûte, pour lui donner la facilité de sortir :

DU POTAGER. 429

fans quoi il périt entre deux terres.

Si l'on a des haricots assez avancés, & d'espece qui ne se soutienne pas d'elle-même, on les serfouit, on les délivre des plantes étrangères, & on y pique des rames, proportionnées à l'accroissement qu'ils doivent prendre.

On a, par ce moyen, beaucoup plus de fruit, & il est mieux conservé, que quand les plantes s'avachissent & rampent sur la terre, contre laquelle beaucoup de haricots pourrissent à la suite des arrosements, des pluies continuées, ou par le défaut d'air.

Pour prévenir même dans les planches de haricots, qui sont remuées, l'inconvénient que cause la diminution de liberté à l'air, on penche les rames de deux en deux sillons ou rangées, comme il a été dit en parlant des pois, & on arrête les plantes qui ont atteint le bout des rames, tant pour éviter que leur renversement ne cause de la confusion, qu'afin de ne pas laisser consumer inutilement beaucoup de seve, dont le bas profiteroit, & qui par son reflux accéléreroit dans la suite la maturité du grain.

*De l'Arroche, Atriplex.*

QUOIQUE l'on eût pu semer cette plante dès le mois d'Avril, & même

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potage.

sur la fin de Mars, la nature nous apprend que le mois de Mai est le plus convenable; car c'est dans ce temps que leve mieux la graine semée par le secours du vent qui la disperse avec facilité lorsqu'elle est mûre. Cette plante est annuelle, & connue sous plusieurs noms qu'elle porte suivant le pays; elle est appelée *belle-dame*, *bonne-dame*, *follette*, & en Provençal, *armoux*. J'en fais cultiver deux especes, la blonde & la rouge: l'une & l'autre viennent également bien; toutes deux s'élevent de cinq à six pieds de hauteur; elles sont fort rameuses; leur accroissement est assez rapide, mais l'usage en est de courte durée; la follette monte aussi brusquement qu'elle croît. On peut dire cette plante véritablement *potagere*, car au défaut de poirée, ou avec elle & les autres herbes, elle sert fort bien à faire du potage, elle lui donne bon goût, & une couleur jaune qui semble le dorer.

On peut faire le même usage de l'arroche rouge, que de la blonde, mais avec plus de réserve; car elle communique sa couleur au bouillon: ce qui le rend désagréable.

La culture de ces deux especes est semblable, & fort simple: on sème l'une & l'autre dans quelque bout de planche, où la hauteur de sa tige ne puisse point,

D U P O T A G E R. 431

dans la suite, déplaire à la vue; on jette la graine à la volée, elle leve dans peu de jours; on l'éclaircit, pour lui donner du jour; car on ne la replante pas ordinairement, si ce n'est quelques pieds pour graine; on la mouille quand elle en a besoin, & on coupe les feuilles quand elles peuvent être utiles.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Artichauts.*

L'ARTICHAUT, en Latin, *cinara hortensis*, porte, en Provençal, le nom de *carchouffier*, & en Italien, celui de *carciofo*. Ce nom est commun à la plante & au fruit: c'est dans ce mois qu'il va récompenser les soins du Jardinier; il commence à montrer sa pomme, au milieu des feuilles, sur une tige qui s'allonge assez vite, pourvu qu'aucun soin ne lui manque; elle s'élève à la hauteur d'environ deux pieds, est cannelée, cotonneuse, moëlleuse en dedans; elle se divise en plusieurs branches qui produisent chacune au sommet une tête écailleuse & épineuse. C'est cette tête qu'on appelle plus communément *artichaut*; on mange une partie des écailles, ou feuilles, & la base ou fond de calice; chaque tête porte un grand nombre de fleurons purpurins, qui tous ensemble présentent une espece de

bouquet. Lorsque les fleurs ont passé, il leur succede des graines oblongues, qui sont garnies d'une aigrette; mais on n'attend point que le fruit ait passé par tous ces états, pour s'en servir en aliment; on ne laisse croître ainsi, que les pommes dont on veut tirer de la graine; on cueille les autres encore tendres, & dans un certain degré de grosseur, suivant l'usage auquel on les destine.

On en a de propres à couper vers le milieu ou la fin du mois, sans qu'on ait pris en ce pays des soins bien particuliers, pour hâter cette production; mais veut-on que les artichauts acquièrent une grosseur qu'ils n'auroient pas naturellement, & qui n'en diminuera pas la bonté?

*Moyen de faire grossir les Artichauts.*

IL faut, avec la serpette, percer & fendre la tige au dessous du fruit, & l'on alonge cette fente d'environ trois pouces; on fait encore une seconde fente, semblable à la première, qui la croise à angles droits; on insinue quelques brins de feuilles, ou autre chose pareille, pour tenir les fentes entr'ouvertes: après quoi l'on couvre le fruit, en repliant par dessus les feuilles de la plante,

DU POTAGER. 433

plante, afin de garantir du soleil les plaies qu'on a faites. Cette opération, toute simple qu'elle est, fait doubler & tripler le volume de l'artichaut, & le rend presque méconnoissable, ju'qu'à le croire d'une autre espece, quand on ignore cette pratique.

On peut dire que la monstruosité du fruit est occasionnée par l'ouverture ou incision, à l'occasion de laquelle des sucres nourriciers se seront portés en plus grande abondance dans les vaisseaux qui ont été ouverts, & qui, par la même cause, se sont dilatés de plus en plus, & ayant donné plus de facilité au mouvement des sucres, auront produit un plus grand accroissement en tous sens.

*Du retranchement des feuilles.*

JE ne suis point de l'avis de ceux qui conseillent de retrancher tous les petits artichauts qui naissent sur les branches collatérales, & de ne laisser qu'une pomme à chaque montant. Il me semble qu'on doit donner à la nature la liberté de montrer comme elle veut, toute sa reconnaissance, d'autant mieux que le fruit aîné ne gagne pas infiniment à la suppression de ses cadets. Il n'en est pas tout-à-fait de lui comme de ces belles fleurs dont on prise la grandeur, & qui

*Tome II.*

T

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

l'acquierent en possédant leur revenu  
sans partage.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Je ne fais si l'on fera plus docile au conseil de *rogner l'extrémité de toutes les feuilles, d'un tiers environ*, parce, dit-on, que *la seve se porte mieux dans le fruit, & le fait grossir*: ce seroit dégrader l'artichaudiere à l'avance, & la rendre désagréable à la vue; mais je dis, outre cela, que ce seroit, ce me semble, nuire au fruit, plutôt que de lui profiter.

Il y a tout lieu de croire que les feuilles n'ont pas été formées avec tant de soin, pour n'être qu'un simple ornement des plantes, & qu'elles ne bornent pas là leur usage; elles ont sans doute une utilité encore plus essentielle. Aussi tous les Physiciens qui les ont examinées, ont jugé qu'elles servoient à l'économie végétale, & s'ils ne se sont pas tous accordés sur les usages qu'ils leur ont attribué relativement à ce but, ils n'en ont pas moins convenu tous, qu'elles étoient essentielles aux plantes; qu'elles sont comme des especes de racines qui ramassent, par leur surface étendue, les vapeurs & les exhalaisons qui vaguent dans l'air, & qu'elles en alimentent la plante; qu'elles sont encore les organes les plus ordinaires de la transpiration. Il est très-probable que l'air

contenu dans la plante, s'y introduit par les pores des feuilles, conjointement avec l'humidité des rosées. Ceux qui en douteroient, peuvent lire les savantes discussions que M. Duhamel a faites là-dessus; les curieuses expériences, multipliées par M. Hales, dans la *Statique des Végétaux*; les *Recherches sur l'usage des Feuilles dans les Plantes*, &c. par M. Charles Bonnet, in-4°. imprimées à Leyde, en 1754; & ce que le même Bonnet dit judicieusement & avec grace dans la *Contemplation de la Nature*, in-8°. deux volumes imprimés à Amsterdam, en 1764, Part. III. & VI. du premier volume, &c. Notre plan ne nous conduit point à creuser un sujet qui semble avoir épuisé la sagacité de ces illustres Physiciens: d'ailleurs ce n'en est pas ici la place la plus convenable.

Ceux que ces lectures instructives ne pourront que convaincre de l'utilité des feuilles, & combien elles sont essentielles à la végétation, ceux-là, dis-je, voudront-ils en retrancher aux artichauts, dans l'idée de travailler à l'avantage du fruit?

Ce fruit, mieux connu de nos jours, a aussi été plus estimé qu'il ne l'étoit anciennement, & même du temps de Pline, qui faisoit quelque honte à ses Contemporains de se nourrir d'un

MA I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

aliment que les bêtes mêmes, disoit-il, ne vouloient pas : au lieu qu'aujourd'hui l'artichaut paroît sur nos tables comme un mets qui fournit beaucoup, & que l'apprêt rend assez délicat ; aussi en multiplie-t-on les plantes dans nos Jardins : ce qui a fait dire à *Balthasar Pisanelli*, dans son *Traité Italien, della natura de cibi... gia non nascevano se non in Sicilia, ma ora sono copiosi per tutto*. Je dirai cependant que *Pisanelli* n'avoit pas tout vu ; car le *Chanoine Morison* rapporte, dans son *Voyage au Mont Sinai*, page 223, que dans la plaine d'Efdrelon ou de Magedo, il trouva en beaucoup d'endroits nombre d'artichauts venus naturellement, qui étoient aussi beaux & aussi gros que ceux que nous cultivons. Il n'est pas surprenant d'avoir ainsi reconnu le pays natal des artichauts ; car toutes les plantes sont sauvages, dans le fond, comme je l'ai observé déjà sur quelques-unes, & celles que nous cultivons dans nos Jardins ou dans les parcs, naissent & viennent, pour ainsi dire, d'elles-mêmes ; en quelques endroits, elles croissent & se maintiennent sans le secours de notre industrie. L'art peut bien perfectionner leurs qualités, & diversifier leurs especes dans le sein de la nature, par le moyen des semences ;

mais il ne sauroit créer ce qui n'est pas.

Aussi-tôt que les pommes commencent à paroître, il faut donner un labour à l'artichaudiere; & comme il n'est que pour détruire les mauvaises herbes, il ne faut point enfoncer la pioche trop avant, ni trop approcher des plantes, crainte de couper les racines: ce qui retarderoit de beaucoup la sève, & nuïroit au fruit. Ce labour sert aussi à chauffer les tiges, en applanissant la terre contre.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Cseille; comment la cueillir.*

ON rappelle ici, pour qu'on ne l'oublie pas, qu'il est plus utile, quand on cueille l'oseille, de détacher de la plante les feuilles avec leur queue, que de la couper; mais si on la coupe, il faut la couper tout près de terre: elle reproduit, sans discontinuer, jusqu'aux gelées, même celles qui sont un peu fortes.

En ce mois, la plupart des especes commencent à pousser leurs tiges; il faut les couper, si l'on n'a pas besoin de la graine, & on réitere ce retranchement, chaque fois que la plante monte: ce qui fait connoître combien est préférable l'espece qui ne monte pas. On peut voir en Septembre le

caractere distinctif de ces especes les plus usuelles.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Asperges ; leurs especes.*

IL y a plusieurs fortes d'asperges qu'on peut diviser en cultivées & en sauvages : chacune de ses classes a ses subdivisions.

Parmi les cultivées, on compte celles de Pologne & de Hollande, qui sont très-grosses, à ce que dit le *Dictionnaire Encyclopédique*, & qui sont à rechercher, selon l'*Ecole du Potager*, mais qui dégènerent en certains terrains, au bout de trois ou quatre ans de rapport. Nous n'avons point cette espece, ainsi je n'en dirai rien : je ne parlerai que de la commune, que l'on connoît généralement, & qui porte, dans les auteurs, différents noms, dont les plus communs sont *asparagus sativus*, ou *sativa*, *asparagus hortensis*, *asparagus domesticus*. Cette plante doit son origine primitive aux soins de la nature : c'est elle qui la fait naître en particulier dans des prés de différentes Provinces, comme on peut voir dans *Gaspard Baubin* : ce qui lui a fait donner par *J. Baubin*, 3, . . 325, la qualification de *pratensis*. Le premier de ces Savants nous dit que les asperges de nos Jardins ne different de l'asperge

champêtre que par la culture qui en a perfectionné le goût. Je me souviens, sur cela, d'avoir lu dans une relation de Voyages de quelqu'un, dont j'ai oublié le nom, qu'il en avoit trouvé dans une vallée d'aussi belles qu'elles étoient bonnes. *Monconys* rapporte aussi qu'étant dans le Pays-Bas, il mangea à Anvers des asperges blanches, & que les vertes n'y sont pas estimées\*.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

L'Auteur du *Dictionnaire universel d'Agriculture* ne convient pas de ce qu'on vient d'établir. " On croyoit, " dit-il, que l'asperge sauvage & l'asperge du bord de la mer étoient de " simples variétés de l'asperge cultivée; " mais leur culture a fait voir qu'elles " étoient des especes différentes, qui " ne dégénerent jamais l'une dans " l'autre ".

Cet Auteur, pour démentir ainsi les deux Bauhins, devoit bien citer en garantie l'endroit où il avoit puisé ce qu'il dit; peut-être verrions-nous que l'Ecrivain, qu'on ne nomme pas, parle de quelqu'espece différente, qui n'est pas celle dont l'asperge commune est venue, & que les célèbres Bauhins avoient en vue.

Mais, comme un plus long détail des

\* Tome second de ses Voyages, pag. 103.

asperges qui viennent d'elles-mêmes dans les champs, peut bien faire l'objet des recherches d'un Botaniste, mais peseroit peut-être trop à la plupart des Jardiniers, je ne parlerai que de l'asperge commune, dont on est en pleine récolte dans ce mois; & je ne dirai plus rien de la sauvage.

Un carreau planté d'asperges, s'il est entretenu comme il faut, peut durer, disent les Auteurs, quinze & vingt ans sans être renouvelé. Pour moi, je dirai, car j'aime fort à parler d'après mon expérience, que j'ai une *aspergerie* \* que je fis planter il y a bien environ quarante-cinq ans, elle dépérit, à la vérité, depuis sept à huit ans pour la plupart des plantes, mais il y en reste plusieurs d'usage. Dans un autre endroit les asperges plantées depuis une vingtaine d'années, sont encore en très-bon état, & ne paroissent pas disposées à vouloir céder la place si-tôt. Pline cependant lui dispute un si long âge, puisqu'il l'appelle déjà vieilli, après neuf ans. Mais que veut-il dire, lorsqu'il conseille

\* Le Sieur du Pradel s'est servi de ce mot dans le *Théâtre d'Agriculture*, je m'en sers aussi, parce qu'il me paroît utile. Quoiqu'il ait vieilli, ne dirai-je pas avec Horace: *Multa renascentur quæ jam cecidère vocabula.*

d'y mettre le feu , comme il le prescrit dans le même chapitre \* :

L'asperge, au goût de tout le monde, n'a point de mauvaise qualité; sa durée est fort longue, comme on vient de le voir, & le temps de sa récolte est prolongé jusqu'à deux & trois mois: d'ailleurs, elle n'exige pas annuellement de grands soins; tout le reproche qu'on peut lui faire, c'est que montant en graine, elle dépare en quelque sorte le Potager: aussi lui destine-t-on pour emplacement les carreaux le moins exposés à la vue; car ses tiges, qui s'élevont à la hauteur de trois ou quatre pieds, & se subdivisent en plusieurs rameaux ou branches, dérobent aux yeux les plantes d'alentour.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

#### *Graine d'Asperges.*

Si l'on a besoin de graine, on destine à présent quelques-unes des plantes les plus belles, pour en donner ce qui est nécessaire. La graine produite par une plante vigoureuse, en est mieux nourrie, & participe à toute la force de la mere-plante: ce qui contredit avec raison l'usage assez général où l'on est

\* *Post annos novem, cum jam vetus sit... fertilitate in denos annos durante, Plin. Lib. XIX, Cap. VIII.*

de cueillir toutes les grosses asperges, & de laisser aux petites le soin de grainer.

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

*Terre convenable aux Asperges.*

TOUTE asperge n'est pas également bonne par-tout, parce que tout terrain n'y convient pas: dans les fonds ingrats, elle vient presque blanche, rougissant un peu vers la pointe; au lieu de se parer d'une verdure éclatante, elle en a une presque blanche, & par cette couleur, elle annonce sa mauvaise qualité. Peut-être est-ce par cette raison que Monconys trouva que les asperges de Lorette étoient ameres\*.

De ce qu'on trouve dans des Isles du Rhône & de la Loire des asperges qui y croissent naturellement, on doit conclure que cette plante aime par préférence les terrains légers & sablonneux.

*Animaux nuisibles aux Asperges.*

AINSI que d'autres plantes, les asperges ont leurs ennemis: en temps pluvieux & dans les terres humides, ce sont les limaçons; dans les années sèches & fort chaudes, le puceron les investit; & en toute qualité de temps, c'est la

\* Tome second de ses Voyages, pag. 434.

petite chenille verdâtre qui mange leurs tiges, lorsqu'elles montent en graine; elle en rongé l'écorce, & en les desséchant, elle les fait avorter. On détruit ces animaux, ou l'on obvie à leur mauvaise volonté de différentes façons; il faut épier les limaçons, & s'y prendre comme je l'ai marqué en plusieurs endroits. Quoique la Quintinie ait dit que de son temps on n'avoit point encore trouvé de remede pour garantir les asperges des pucerons, on peut les détacher des plantes avec une plume, & on les écrase, ou on les enleve avec la tige dont ils se sont emparés; il vaut mieux se priver de quelques asperges, que de laisser ces maraudeurs picorer plus long-temps sur les autres. On abat les chenilles en secouant sur un linge les plantes que ces insectes dévastent, & on leur fait porter la peine que leur dégât mérite.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Du Basilic.*

C'EST le temps de repiquer le jeune plant de basilic qu'on a semé de bonne heure, s'il a déjà six feuilles ou environ: on le plantera ensuite en motte, après qu'il aura pris assez de force pour être mis en place, soit dans des pots, soit au Potager. Ils font plaisir sur nos fenêtres, d'où ils répandent leur suave odeur,

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

pour peu qu'on les touche, ou qu'ils soient agités du vent. On en fait aussi des carreaux au Jardin, on les y plante en quinconce, à neuf ou dix pouces d'éloignement les uns des autres.

C'est delà qu'on tire au besoin le basilic frais, & celui qu'on fait sécher pour la provision d'usage en cuisine.

Quand il est planté, on doit le garantir, durant quelque temps, du soleil, & l'arroser fréquemment. Etant une fois repris, il aime assez d'être regardé du bel astre, sur-tout en son lever; & s'il en est privé, ou tenu au nord, il n'y vient point bien.

Le basilic prend sous le ciseau la forme qu'on veut lui donner, en le taillant; on prolonge même sa durée, lorsqu'on coupe les fleurs dès qu'elles paroissent: ce qui est dit en particulier pour les pots dont on orne les fenêtres. A la différence des autres plantes, on peut l'arroser dans le gros du jour, suivant Plin<sup>\*</sup>, qui lui attribue de redouter les incisions faites avec le fer.

*Des Carottes.*

Si quelques circonstances ont empêché de semer des carottes autant

*\* Hora rigandi matutina atque vespertina, ne infervescat aqua sole. Ocymo tantum est meridiana... Plin. Lib. XIX, Cap. XII.*

qu'on en vouloit, on est à temps d'en semer encore, comme il a été dit en Mars.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Carottes à sarcler & à replanter.*

Si les carottes semées en Mars, sont déjà un peu fortes, & qu'elles aient trois ou quatre feuilles, on les débarraffe des mauvaises herbes & des plantes même qui se gênent par leur proximité; on choisit pour ce travail un temps auquel la terre soit bien humectée, ou, pour la mettre en cet état, on l'arrose, afin qu'on puisse arracher les plantes sans les rompre. Ayant ainsi ôté ce qu'il y avoit de superflu, on choisit parmi les plantes arrachées, celles qui sont venues sans se casser, & qui n'ont qu'un pivot, & on les replante avec attention, c'est-à-dire qu'on fait avec le plantoir des trous proportionnés, afin que la racine pivotante ait une extension directe dans toute sa longueur, sans se replier en aucune façon. On aligne ces petites plantes en sillons espacés de cinq ou six pouces. Ainsi émancipées, & soignées ensuite avec les soins convenables, elles oublient & ne regrettent point leur premier domicile; elles ne songent au contraire qu'à prospérer. Le plant inutile de quelque façon que ce soit en

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

l'arrachant , ou qui a fait des branches , est à rejeter. On doit arroser ces carottes ainsi plantées , jusqu'à une parfaite reprise. On les arrose toutes généralement pendant leur jeunesse ; car , quand elles ont pris un certain accroissement , elles ne se trouvent pas mal d'être un peu négligées de ce côté-là.

Je fais que tous ne conviennent point qu'on travaille utilement en replantant les carottes : quelques Auteurs disent même que *c'est la plus mauvaise méthode du monde* ; mais ils ne s'appuient que sur des objections que j'ai prévenues en prescrivant le choix des plantes , & les précautions à prendre en les plantant.

#### *Culture des Panais.*

Si la main du Semeur s'est un peu relâchée , & que les panais aient levé trop dru , il les faut éclaircir , afin que ceux qui restent , soient mieux nourris , & deviennent plus beaux.

#### *Scorfonere à semer.*

Si la terre où l'on veut semer la scorfonere , est forte de sa nature , il faut attendre que le soleil l'ait un peu échauffée , pour faciliter la germination en ce mois ; l'on doit même ameublir

la planche avec beaucoup de terreau, indépendamment des soins qu'on a conseillés au mois précédent; car, sans eux & dans les terres fortes, la scorfonere est sujette à venir fourchue, véreuse, sans force, sans bonté, & même à ne pas lever.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

Les jeunes scorfoneres ayant pris une certaine force, il faut les éclaircir de façon qu'elles aient deux pouces d'intervalle de l'une à l'autre, après quoi on les arrose, pour réunir la terre contre les racines; elles ne demandent dans la suite que d'être déchargées des herbes étrangères, & qu'on les arrose quand elles paroissent en avoir besoin; car quoiqu'elles supportent assez patiemment, si on ne leur donne pas de fréquentes mouillures, comme l'on nous dit qu'en Espagne, en Allemagne & en Boheme, elles viennent d'elles-mêmes dans des endroits humides, la nature nous apprend par-là que cette plante ne s'accommode pas de la sécheresse, & qu'elle prospere mieux, si l'on ne la lui fait pas supporter contre son génie.

*Description du Salsifis.*

Le salsifis differe de la scorfonere par sa racine, qui est blanche & plus grosse, aménuiée jusqu'à son extrémité, &

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Poia-  
ger.

moins sujette à fourcher; ses feuilles étroites, lisses, formées en gouttière, longues de douze à quinze pouces, ressemblent en quelque façon à celles du porreau; sa fleur est d'une couleur purpurine, tirant sur le noir; le calice qui la soutient, est assez long, mais simple & fendu en plusieurs parties vers la base, & n'est point recouvert par des écailles: caractère particulier que Tournefort a observé sur la scorfonere, en la distinguant du salsifis. Ce bouton & cette fleur sont d'ailleurs plus amples; la graine de même est le double en grosseur, un peu plus longue aussi, & sa couleur est grisé ou cendrée, au lieu que l'autre est blanche.

Le salsifis est annuel, & la scorfonere vivace, &c.

#### *Culture du Salsifis.*

CETTE racine ne demande aucun soin qui lui soit particulier; elle veut seulement, comme les autres, être élaguée, tenue nette d'herbes, & arrosée au besoin.

#### *Du Chervis.*

CETTE plante, différente de bien d'autres, ne produit point une racine

anique, mais elle en pousse plusieurs en forme de navets, tendres, aisées à rompre, attachées au même collet, ou maniere de tête; ces racines sont plus ou moins grosses & longues, suivant le bon état de la plante; mais ordinairement elles ont la grosseur du doigt, & la longueur de quatre à huit pouces; de ce collet, il part quantité de petits filaments, qui sont les principaux pourvoyeurs du ménage. Ces navets sont très-blancs en dedans, & roussâtres en dehors; la feuille est divisée en trois ou cinq follioles portées sur la même queue; elle est de forme oblongue & pointue, dentelée sur les bords, d'un verd-clair, & assez lisse, approchant de celles du panais; mais plus petite, & d'une odeur à-peu-près semblable. Il ne faut pas au reste confondre le chervis avec le *carvis*, comme *Chomel* qui, dans son *Dictionnaire*, des deux ne fait qu'une plante.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Celeri à replanter.*

ON a vu en Février, comme l'on sème ici le céleri: on va dire comme on le plante.

Le plant étant assez fort pour changer de gîte, & la place lui étant soigneusement préparée aussi, c'est-à-dire

labourée profondément, bien amendée, meuble, & de nature point seche, on plante le céleri à sept ou huit pouces de distance l'un de l'autre : on en fait un fillon, puis un autre dans lequel on sème des chicorées ou des laitues, ou des raiforts, ou des choux, ou enfin de quelque chose qui, occupant le terrain, sans nuire au céleri, puisse être levé, avant qu'il faille butter le céleri. On continue à planter ainsi jusqu'au bout de la planche, toujours à fillons alternatifs.

Quand tout est planté, il faut arroser, pour aider la reprise ; & dans la suite, il ne faut pas épargner les arrosesments, si l'on veut que le céleri profite, & soit tendre. Ces fréquents arrosesments sont ici d'une nécessité essentielle à sa qualité.

*Céleri à semer.*

ON peut encore, sur la fin de ce mois, ou au commencement de Juin, semer du céleri dans les pays où l'on n'en veut que pour l'hiver ; mais ce n'est point l'usage du nôtre. Les plantes de cette date n'auroient pas le temps d'y devenir telles que nous les voyons, ni pour le temps auquel nous en faisons usage.

*Cerfeuil.*M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

L'UTILITÉ de cette fourniture de salade fait qu'on ne néglige pas d'en semer, pour remplacer celui qui monte.

*Chicorée, ou Endive, Endivia.*

LES chicorées que nous cultivons pour la table, ne different entr'elles que par leurs feuilles; c'est aussi par les feuilles que les Jardiniers les distinguent, & suivant qu'elles sont plus ou moins grandes, plus ou moins frisées, ils en établissent plus ou moins d'especes; quelques-uns en comptent jusqu'à dix ou douze; d'autres six; & Lemeris les range toutes sous trois especes, qui different véritablement l'une de l'autre: savoir, la chicorée à feuilles grandes & unies, semblables à celle de la laitue; la chicorée crépée ou frisée; la chicorée dont les feuilles sont plus étroites & découpées.

Tournefort appelle la premiere, *chicorium latifolium, sive endivia vulgaris.*

La seconde, *chicorium crispum.*

Et la troisieme, *chicorium angustifolium, sive endivia angustifolia.*

Pour moi, j'en ai ici quatre especes, qu'on distingue aisément l'une de

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

l'autre : la *scariole*, dont les feuilles sont longues, larges, couchées à terre, crenelées en leur bord; la *grante frisée*; l'*endive frisée*, qui pomme sans être liée; & la *chicorée à la régence*, qui est si découpée, que ses feuilles n'ont presque point de côtes.

Ces especes, je l'avoue, produiront quelquefois de légères différences en semant, mais qui, ce me semble, ne méritent pas, à juste titre, d'en établir de nouvelles classes : d'autant moins que ces especes d'endives ne demandent pas une culture particuliere à chacune.

Je serois bien, au surplus, tenté de demander à mes lecteurs, si l'usage commun & général avoit moins de force, & qu'il n'eût pas prescrit en quelque sorte; je demanderois, dis-je, qu'on nommât *chicorée*, celle qui vient dans les champs, connue de Tournefort, sous le nom de *chicorée*; & que celle des Jardins fût appelée constamment *endive*: mon but en cela seroit de simplifier les choses, & de les rendre ainsi moins confuses.

Cette plante est annuelle, & ne se multiplie que de graine, qui, dans toutes les especes, est à-peu-près semblable, anguleuse, en forme de coin, menue & languette.

*Endive frisée ; grande espece.*

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

C'EST l'endive la plus connue ici des Jardiniers, celle qui vient le plus aisément, & dure plus long-temps; ils ne connoissent, pour ainsi dire, que celle-là. On peut la semer dès ce mois; mais il faut s'attendre d'en voir monter quelques-unes, quand on en veut hâter ainsi dans les Jardins.

*Endive Scariole.*

CETTE espece d'endive a beaucoup de partisans; elle est douce & tendre, soit crue, soit cuite; elle a le défaut de monter aisément pendant l'été, & de se moucheter, quand les pluies sont trop continuées. On peut la destiner pour l'automne & l'hiver, la semant à présent, & la préservant de l'accident que lui cause la pluie.

L'on ne mentionne ici, que pour la réprover, une sorte de scariole dégénérée, dont les feuilles sont longues, étroites, & découpées en scie.

*Endive frisée, qui pomme.*

CETTE espece ne s'éleve pas comme la grande, mais elle ramasse ses feuilles

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

à fleur de terre, & forme une touffe qu'on n'a pas besoin de lier; car elle blanchit, pour peu qu'on l'aide, en la couvrant d'une thuille ou de grande litiere. Elle est douce ici, assez hâtive, & point d'une fort petite espece, comme dit le *Jardinier François*. Elle est au moins moyenne: on peut la semer en ce mois; & pourvu qu'on l'arrose bien, elle montera moins que la grande espece.

*Endive à la Régence.*

CETTE chicorée, dont les feuilles sont extrêmement fines & déliées, jusqu'à n'avoir presque point de côtes, est non seulement gracieuse à voir, mais elle est encore très-propre à fournir des salades douces & tendres, une partie de l'année, sur-tout au renouveau; & quand les autres ont fini, on en a, jusques dans ce mois, de celles qu'on a semées dans la précédente année, car elle résiste fort bien au froid, quoi qu'en disent quelques Auteurs. Il faut seulement ne pas attendre qu'elle monte, car c'est ce qui arrive quelquefois; il est vrai que, par sa petitesse, elle ne tourne pas au profit des Jardiniers qui vendent; mais ce n'est pas pour eux seuls qu'est fait cet ouvrage. Ainsi je conseille cette endive, avec quelque

préférence, pour les Jardins des Maîtres de bon goût.

On peut semer cette espece dès-à-présent ; elle demande une terre légère & de fréquents arrosemens.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Endive de Meaux.*

CETTE espece d'endive que je n'ai que depuis cette année, & que je n'ai point encore vu en érat, est, dit-on, la chicorée que les Jardiniers cultivent le plus du côté de Paris, & qui n'y est connue que depuis peu d'années ; elle s'accommode assez de toute sorte de terre, quand elle est bien préparée, & réussit en toute saison, pourvu que les années soient un peu sèches ; car les pluies abondantes lui sont très-contraires, & la font monter aisément. Elle ne veut presque pas être arrosée ; il lui suffit de la serfouir souvent, elle vient extraordinairement grosse & touffue ; elle est douce & tendre, très-frisée, & blanchit bien ; elle se mouchete rarement, elle résiste aux petites gelées de l'automne, & se conserve long-temps sur pied, comme dans la serre ; elle mérite enfin, par toutes ses bonnes qualités, la préférence que tout le monde lui donne présentement. On ne commence communément à la semer qu'au

mois de Mai, & on continue jusqu'à la fin d'Aout; cette dernière semée sert pour l'hiver: il y a pourtant des Marchers qui la cultivent pour la primeur; elle n'est pas si hâtive que la régence, mais elle dédommage par la grosseur; elle dégénere un peu, c'est son défaut. On doit tâcher d'avoir de l'espece bien franche: c'est là ce qu'en dit l'*Ecole du Potager*.

*Endives à semer.*

DANS ce pays les endives semées plutôt que de ce mois, sont sujettes à monter pour la plupart; mais à présent on peut essayer de toutes les especes, & en semer tous les mois suivants: on sème en particulier la *Meaux*.

*Corne de Cerf.*

CETTE plante semée au mois de Mars, doit être en état de servir en celui-ci; on peut en couper & en mêler parmi les fournitures de salade. Son goût est assez agréable, quoiqu'un peu astringent: c'est pourquoi l'on néglige assez de s'en servir. A mesure qu'on coupe ses feuilles, la plante en repousse de nouvelles; il faut la sarcler & l'arroser dans sa jeunesse.

*Graine*

*Graine de Mâche.*

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Si l'on a des plantes dont la graine soit mûre, on la cueille comme il sera dit en Juin.

*Pourpier à semer.*

LA saison qui augmente en chaleur, diminue les soins à prendre en semant les pourpiers, soit le verd, soit le doré. On peut être moins attentif pour leur sûreté; car quant à la façon de les semer, elle doit toujours être la même, lorsqu'on en fait des planches particulières.

*Pourpier à grainer.*

QUOIQUE la graine de pourpier s'échappe aisément de la plante, & qu'elle se reproduise ici d'elle-même, la prudence veut qu'on ne s'en rapporte pas à cette reproduction aventurière; & qu'un Jardinier soigneux recueille de cette graine autant qu'il peut en avoir besoin pour soi, ou pour les autres. Dans cette vue, il choisira les plus belles plantes parmi les premières semées, & les arrachant en motte, il les placera dans quelque lieu convenable,

Tome II.

V

espacées au moins à un pied de distance l'une de l'autre ; & pour qu'elles craignent moins la transplantation , il les arrosera aussi-tôt : arrosements dont il ne les laissera point manquer au besoin , jusqu'à la grainéson. Mais je crois plus nuisible que profitable, de *pincer l'extrémité du montant* , pour faire brancher les plantes ; elles le font assez d'elles-mêmes, quand elles sont bien soignées , sans qu'on les y contraigne par cette mutilation que conseille le *Dictionnaire universel d'Agriculture & du Jardinage* : elle ne peut qu'éventer la seve sans profit. On peut aussi recueillir de la graine sur les plantes laissées en place.

*Cresson à semer.*

On a dit en Mars , qu'on peut semer le cresson durant toute l'année : ainsi l'on continue d'en faire , de quinze en quinze jours , des semailles proportionnées à la consommation , & l'on détruit les anciennes , à mesure que les nouvelles sont en état de servir. Il n'y a que la planche semée en Mars , qu'on laisse subsister pour grainer , & qu'on éclaircit , comme il a été dit ; car les plantes qui peuvent s'étendre au large autant qu'il le faut , rapportent plus , & de meilleure graine.

*Cresson d'eau à multiplier.*


---

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

QUOIQUE ce cresson puisse se multiplier de semence, comme l'on n'en recueille point ordinairement, on emploie bien plutôt pour cet usage, les plantes qui se sont semées d'elles-mêmes autour de leur mere, ou des branches de la mere même, qui reprennent avec facilité, mises dans l'eau: le propre de cette plante étant de jeter en quantité de petites racines blanches & fort déliées, de tous les endroits des tiges qui touchent l'eau.

Pour le soin que cette plante demande, il se borne à la protéger contre les mauvaises herbes qui pourroient l'opprimer, & à la défendre, pour que les bestiaux ne la piétinent point dans les places que la nature lui a données.

Les qualités multipliées de ce cresson doivent engager ceux qui en ont chez eux, ou dans le voisinage, de veiller à sa conservation; mais il mérite encore que ceux qui se trouvent dans des lieux secs & arides, éloignés de tout ruisseau & des fontaines où cette plante puisse se plaire, elle mérite, dis-je, qu'on lui procure un séjour artificiel: c'est pour-quoi je rapporterai le moyen que propose l'*Ecole du Potager*.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

*Moyen artificiel d'élever le Cresson  
d'eau.*

« ON fait faire un ou plusieurs  
» baquets de deux pieds environ de  
» diamètre, sur cinq à six pouces de  
» hauteur, qui soient percés dans le  
» bas, à fleur du fond, sur un des côtés;  
» on les remplit à moitié de terre, &  
» on y plante deux ou trois pieds de  
» cresson, qu'on envoie arracher dans  
» l'endroit le plus voisin : aussi-tôt  
» planté, on l'inonde d'eau, de ma-  
» niere qu'elle excède d'un bon pouce  
» la superficie de la terre, & on le  
» laisse en cet état ; il reprend racine  
» & pousse comme dans une fontaine,  
» si l'on observe deux choses : 1°. d'en-  
» tretenir toujours un pouce d'eau sur  
» la superficie ; 2°. de changer l'eau  
» de temps en temps, qui se corromp-  
» proit dans les chaleurs par un trop  
» long séjour ; on n'a qu'à déboucher  
» le trou, elle s'écoule ; & quand elle  
» est écoulée, on remet la cheville : on  
» verse ensuite de la nouvelle eau. Aux  
» approches des gelées, on enferme ces  
» baquets, & on leur donne de l'air,  
» autant que le temps le permet ».  
Ce moyen est à-peu-près semblable  
à celui que *Bradley* propose pour élever

les plantes aquatiques, Tome II, Chapitre IX, page 328.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Estragon*, *Dracunculus hortensis*.

Ce que dans les Jardins nous appelons estragon, *dracunculus hortensis*. C. B. Pin. 98. est une espece d'auroonne chez Tournefort. *Abrotanum mas linifolio, acriori, odorato*, 459. Il en a effectivement tout le port extérieur; il pousse plusieurs tiges ou verges à la hauteur de deux à trois pieds, grêles, dures, un peu anguleuses, rameuses, portant beaucoup de feuilles longues & étroites, comme celles du lin, odorantes, de couleur d'un verd chargé, luisantes, d'un goût piquant & aromatique; agréable cependant. Ses fleurs naissent aux sommités des branches, comme sur l'auroonne ordinaire; mais elles sont si petites, qu'à peine peut-on les voir; elles sont composées de fleurons évasés en étoile, & ramassés presqu'en rond, formant ensemble de petits bouquets. Lorsque les fleurs sont passées, il paroit de petits fruits arrondis & écailleux, qui renferment chacun une semence. Elle peut servir à semer: son usage néanmoins n'est pas ordinaire. Voyez Février & Mars.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

*Perce-pierre à replanter.*

QUAND la perce-pierre, qu'on a semée en Mars, a déjà grandi assez pour être replantée, on lui choisit une place la plus chaude que l'on peut, comme au pied d'un mur au midi, ou au levant; car le principal soin de cette fourniture de salade, & presque le seul qu'elle demande, c'est de la faire jouir de toute la chaleur dont cette Province est favorisée.

*Observation sur les Fleurs des  
Concombres.*

COMME dans ce mois on a des concombres en fleur, suivant le temps auquel on les a semés, je crois nécessaire de donner un avis très-utile, ignoré avant notre siècle, & même encore à présent du commun des Jardiniers: c'est que ces fleurs sont de deux espèces. Celles qui n'ont que des étamines, sont appelées stériles; les autres ont un pistil, qui est le germe de leur fertilité. Les Jardiniers peu instruits, & moins encore curieux des secrets ou des démarches mystérieuses de la nature, ont coutume d'abattre ces fleurs stériles, ou fausses fleurs qui, disent-ils, affoibli-

roient le fruit, consumant à pure perte le revenu de la plante ; & ils détruissent ainsi leur espérance , en voulant se l'assurer. Qu'ils sachent, leur dirai-je, avec le savant Linnæus\*, qu'ils se trompent véritablement ; car en retranchant ces fleurs qu'ils croyoient inutiles à la formation du fruit , ils ont dérangé l'ordre de la nature , & la fécondité que ces fleurs retranchées devoient communiquer aux autres fleurs destinées à donner du fruit. Bradley, qui est de ce sentiment , le confirme par ce fait , qui a lieu pour toutes les plantes de la même classe, courgiers, melons & concombres.

“ J'ai vu, dit-il , une couche de  
 “ melons, qu'un célèbre Jardinier avoit  
 “ taillés & arrangés , disoit-il, avec  
 “ beaucoup de dextérité : comme il n'y  
 “ avoit point laissé de fausses fleurs,  
 “ de temps en temps ils avoient fait  
 “ voir quantité de fleurs à fruit , &  
 “ cependant n'en avoient pas produit  
 “ un seul , pour avoir été souvent

\* *Ut sollicitè decerpantur flores steriles, suadent Hortulani, ne nimium nutrimenti plantæ absorbeant, sed certò certius falluntur..... Ratio enim cur fructus decideret, quærenda est in defectu generationis, non autem nutrimenti, ut opinatur vulgus..... Caroli Linnæi Amœnitates Academicæ, &c. Tom. I. Sponsalia Plantarum, pag. 369.*

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

» maniés & dérangés ; tandis que d'un  
» autre côté , deux autres plants de  
» melons qu'on avoit semés un mois  
» au moins plus tard , & qu'on avoit  
» négligés , lui causerent beaucoup de  
» surprise , en lui faisant voir plusieurs  
» fruits dans le temps qu'il ne s'atten-  
» doit pas de les trouver en fleurs. Il  
» en est de même des concombres avan-  
» cés , quand les fruits naissans n'ont  
» pas été précédés par de fausses fleurs  
» pour les féconder ».

Linnaeus lui-même , pour confirmer sa leçon , dit qu'en 1723 , dans un Jardin où l'on coupoit exactement ces fausses fleurs , ou fleurs stériles , croyant de procurer plus de nourriture aux vraies fleurs , aucune de celles-ci ne produisit de fruit , *ne unicus quidem fructus postea apparuit*.

C'est une autre maniere de s'opposer aux vues de la nature , & d'en déranger le mécanisme , que de soulever trop fréquemment la plante de terre , pour en examiner le progrès , ou pour d'autres raisons ; on fait par-là perdre sans fruit cette utile poussière mâle qui féconde les germes , quand elle est répandue à propos , dans son état de perfection , & qu'elle passe dans les ovaires que la nature a destinés à la recevoir.

*Concombres à semer.*


---

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Sur la fin de ce mois, on peut semer encore des concombres, pour prolonger la durée de leur fruit, & le faire succéder aux premiers semés. On peut même pousser ce semis jusqu'au milieu de Juin. Les plantes ont le temps de fructifier dans les années ordinaires, & si des froids hâtifs préviennent l'espérance qu'on a, ils ne la détruisent pas totalement; car si le froid a des préludes, on peut couper le fruit & le garder quelques jours: au surplus on ne hafarde pas beaucoup, & l'on est toujours payé de sa peine par la récolte des cornichons, que ces plantes fournissent pour confire au vinaigre, ainsi qu'il est dit en son lieu. L'espece la plus propre à fournir ces cornichons, est celle des concombres verts.

Si l'on veut cependant garantir les concombres de l'attaque des premiers froids, on a recours aux couvertures, &c.

*De la Taille des Melonniers.*

A mesure qu'il paroît du fruit sur les melonniers, & qu'on les croit prêts à nouer, on doit tailler les branches un œil au dessus du fruit, n'en réserver,

qu'un sur la même branche, lorsqu'il est bien sûr; car la seve, ou nourriture, étant partagée en plusieurs productions, ne donne à aucune le même degré de perfection: il vaut beaucoup mieux avoir moins de melons, & les avoir meilleurs.

Quoique la taille des melonniers soit un ouvrage qu'il convient de faire en plusieurs mois, on a réuni dans celui d'Avril ce qu'il y avoit à en dire d'essentiel, soit pour ne point répéter trop souvent la même chose, soit parce que les observations convenables qui s'y trouvent, paroissent plus intelligibles & plus aisées à retenir, étant ainsi présentées sous le même point de vue. On peut donc recourir à ce mois, toutes les fois qu'il sera question de taille.

*Arrosemment des Melonniers.*

Dès que les melons sont parvenus à la grosseur qu'ils doivent prendre, on doit retrancher l'arrosemment des melonniers, & ne leur en plus donner que dans le grand besoin, & par une forte sécheresse, si l'on veut avoir des melons de meilleur goût, & les avoir plutôt; car les arrosemments délayant toujours de nouveaux sucs, tiennent la seve dans un continuel mouvement, & ne feroient qu'entretenir aussi dans les melons une

substance aqueuse qui les empêcheroit de mûrir, & affadiroit leur goût. On fait que la maturité des fruits vient de ce que l'arbre ou la plante ne leur fournit plus de nouveaux suc, ou leur en fournit en moindre quantité; les particules aqueuses, agitées par la chaleur, s'évaporent, & les particules nitreuses, sulfureuses se développent, se mêlent & se répandent par une espèce de fermentation, de sorte que ce qui est âcre & verd s'émousse, se dissipe, ou prend une disposition plus parfaite, selon l'espèce du fruit. Il faut donc supprimer aux melonniers les fréquents arrosements, dès que leur fruit a pris son accroissement. La rosée du ciel & les vapeurs souterraines suffisent pour achever de conduire les melons à leur parfaite maturité, & ils n'en seront que meilleurs par la diminution des arrosements.

Une preuve incontestable que les melons ne demandent que le sec, & que leur goût est altéré par le trop d'humidité, c'est que dans les années pluvieuses les melons perdent considérablement de leurs bonnes qualités.

Certains curieux qui en sont persuadés, & plus zélés que le commun des Jardiniers, couvrent chaque melon avec des pots, lorsque le temps est à la pluie,

V vj

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

& les tiennent ainsi couverts jusqu'au retour du temps serain.

Si cependant l'été étoit fort chaud & sec, on fera bien en ce cas d'arroser les melonniers, de façon que l'eau pénétre jusqu'aux racines, & n'aille pas plus avant : encore seroit-il bon de ne donner ces arrosemens que de quinze en quinze jours, afin que la terre humectée facilite aux vapeurs intérieures la liberté de s'élever, & attire une rosée qui, tombant sur les feuilles, les mette en état de contribuer à la circulation & à la perfection des suc.

On doit encore observer, en arrosant, qu'il est avantageux que l'eau sustente les pieds des melonniers sans les noyer ; car comme l'eau affoiblit le mérite du fruit, elle préjudicie encore aux racines, lorsqu'elle y séjourne : elle leur est plus salutaire, si elle ne leur parvient qu'en se filtrant entre deux terres.

*Maniere, & Temps d'arroser les  
Melonniers.*

COMME l'effet des arrosemens est de coopérer à la nourriture des plantes, il faut les leur donner de telle sorte, qu'ils parviennent à l'extrémité des fibres des racines par où les suc alimentaire s'introduisent, & vont de la terre au

corps de la plante. Il est donc à propos de verser l'eau, ou de la faire aller non au pied seulement des plantes, comme l'on fait d'ordinaire, mais de la laisser répandre, afin qu'elle porte du secours où il doit être utile, & peut remplir l'objet qu'on se propose en arrosant. Cette règle est générale, & par conséquent doit s'appliquer aux concombres, aux courgiers, &c.

Le temps du jour le plus propre pour arroser, dépend de la saison: quand elle n'est point avancée, on arrose le matin; mais hors delà, c'est le soir, lorsque le soleil décline, & jamais durant son élévation sur nos têtes. Suivant les saisons aussi, il est bon que l'eau ait été dégourdie au soleil.

*Qualité de l'Eau pour arroser.*

LA qualité des eaux contribue encore infiniment à la qualité du fruit: les eaux dures & crues de leur nature, y sont extrêmement contraires, & jamais le fruit qui en est nourri, n'est bon; il faut des eaux douces, & c'est une attention importante de ne pas employer des eaux croupies ou prises dans des lieux corrompus. Elles ne doivent pas non plus être trop froides, car leur fraîcheur engourdit alors la sève de la plante.

M A L.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Ce qu'on vient de dire des arrosements, est principalement pour les melonniers de ce pays, mis en pleine terre. Pour ceux qui sont sur couche, où ils ne reçoivent ni pluie ni rosée, tant qu'ils sont sous des cloches, & qui, par l'effet de ces cloches, reçoivent les rayons du soleil d'une manière différente, ils s'alterent bien plutôt, & ont besoin par conséquent d'être secourus de quelques légers arrosements, mais avec beaucoup de précaution & de retenue, observant sur tout ce qu'on a dit, qu'il n'y a point d'inconvénients à mouiller les melonniers dans leur premier âge & pendant leur adolescence, pourvu qu'on le fasse à propos: on dispose même par-là le fruit à s'arrêter; mais une fois qu'ils ont pris certaine grosseur, il faut être extrêmement réservé pour que la plante ne reçoive pas trop d'impression de l'eau, & pour préserver le fruit de son mauvais effet.

Mais dans le temps qu'il convient d'arroser les jeunes plantes de melon, il faut le faire copieusement, de façon que tout le fumier du trou se trouve humecté, & même la terre de l'environ; car si on ne les arrosoit que légèrement, l'eau n'allant pas jusqu'aux racines, rafraîchiroit tout au plus les plantes, & ne délayeroit point les suc végétaux.

que les racines doivent pomper, & faire passer aux plantes.

Comme on a rassemblé tout ce qui regarde la taille des melonniers, par ces mêmes raisons, on a réuni ici ce qu'il faut observer dans leurs arrosements. Voyez encore dans ce mois les arrosements, leur utilité & leur usage.

*Boutures des Melonniers.*

QUAND on a manqué de semer des melons tardifs, ou qu'ils ont péri par quelque accident, on peut corriger sa négligence, ou remplacer sa perte, si l'on met en terre, en forme de boutures, les branches qu'on retranche pour décharger les plantes. On les met peu avant dans le terreau, & on les tient couvertes pendant quelques jours; en un mot, on les soigne comme on soigne les boutures: il ne faut pas en semer encore, comme le conseille un Auteur Italien\*. Il est vrai qu'il en périt; mais il en échappe, & elles fruitent dans l'arrière-saison.

*Pomme d'amour, ou Pomme dorée,*  
Licopersicon.

PARTI divers noms que plusieurs Auteurs ont donnés à cette plante,

\* *L'Agricoltura di Cosimo Trinci Pistojese, &c. prima edizione, in Lucca, 1759, pag. 453.*

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Tournefort lui attache spécialement celui de *licopersicon*, en Latin, dans ses *Institutiones rei herbaria*: nom qu'elle ne partage avec aucun autre, & qu'il rend par *pomme dorée*, dans l'édition françoise. Il seroit à souhaiter que chaque plante n'eût aussi qu'un seul nom, & qu'elle le portât exclusivement: ce seroit le moyen d'éviter beaucoup de confusion dans l'*Histoire des Plantes*; mais si cela n'est point possible aujourd'hui, le mal étant déjà fait, & trop répandu, il faudroit du moins, pour ne pas l'augmenter, s'en tenir désormais au nom le plus convenable, s'en servir, & ne pas en inventer de nouveaux, qui, comme autant de masques, cachent toujours plus la plante, au lieu de la faire connoître.

Tous ces différents noms, qui ont été donnés ainsi à notre plante, ont fait douter à *Léonard Fuchs*, qu'elle ait été connue des Anciens. Je craindrois d'ennuyer, si je rapportois cette multiplicité de sentiments des Auteurs: je dirai seulement qu'il est singulier que tandis que les François l'appellent *pomme d'amour*, comme un fruit digne d'être aimé, les Napolitains la traitent de *mala insana*, comme fait *Cæsalpin*; & tandis qu'on la trouve bonne à manger en France & en Italie, on l'ait rangée

en d'autres pays, selon le témoignage de *Baubin*, parmi les *solanum* qui rendent furieux, & qu'on lui attribue les pernicieuses qualités de la *mandragore*.

Il n'y a pas jusqu'au Médecin *Chomel*, qui, dans son *Histoire des Plantes usuelles*, convenant que son usage intérieur est moins dangereux que celui de la *mandragore*, n'ajoute que *c'est un assez mauvais aliment*. On pourra le croire, si, comme il dit, on mange son fruit confit au vinaigre, au sel & au poivre: il ne devoit pas parler de son usage en cuisine, le sachant si mal. Dans ce canton que l'éloignement de la mer prive du poisson durant les grandes chaleurs, pour y suppléer, on se donne tout ce qu'un Jardin peut rapporter, & on cherche à varier ses productions, parmi lesquelles la pomme d'amour tient son rang, si ce n'est pas dans les premières places, ce n'est pas aussi dans les dernières. Pour faciliter sa connoissance à ceux qui ne l'ont pas, & en fixer l'idée, on en trouvera la description au mois d'Août: temps auquel la pomme d'amour est dans sa saison de fruit.

*Pomme d'amour à replanter.*

ON doit avoir des plantes déjà fortifiées: en ce cas, on les met en

M. A. I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

place, distantes d'un grand pied l'une de l'autre; on en soigne la reprise avec les précautions usitées dans ces circonstances; on soutient la foiblesse des plantes, lorsqu'ayant grandi, elles se couchent à terre, sans honneur; on leur donne de bonne heure des appuis convenables. A cela près, la pomme d'amour n'exige qu'une culture bannale. On en a semé le 24 de ce mois, & replanté le 4 Juillet, pour prolonger la durée du fruit.

*Poivre d'Inde à replanter.*

CETTE plante n'est pas délicate, d'une certaine façon, pourvu qu'on la garantisse du froid dans son enfance & sa vieillesse; elle vient fort aisément en ce pays, & ne demande pas des soins privilégiés. Si le plant n'a pas eu des inconvénients, & qu'on ait semé à propos, il est temps de mettre cette jeunesse au large, & en voie de bien faire. On en met les plantes à la distance d'un pied l'une de l'autre, dans une situation qui ne soit point trop exposée à la forte ardeur du soleil; le poivre d'Inde en craint l'excès, il demande au contraire une terre un peu humide, & qui soit bonne. Sa culture d'ailleurs est fort simple & commune.

*Diversité de Sentiments sur le Poivre  
d'Inde.*


---

 M A I.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

CE n'est pas toujours dans ce qu'on trouve écrit, qu'on peut acquérir une connoissance exacte des plantes : plusieurs Auteurs en éloignent, parce que la plupart ne parlent que d'après autrui, sans avoir vu, & expérimenté eux-mêmes. Cela se vérifie au sujet du poivre d'Inde: on a vu que, suivant un Auteur, l'on en fait tres-peu d'usage pour la vie, & la Nouvelle Maison Rustique le dit fort agréable à la vue, & fort utile pour la cuisine & pour la santé; mais il y est qualifié d'arbusse, ce qui n'est pas son caractère, ou quantité d'herbes sont aussi des arbusstes. Le Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle le range parmi les vrais poivres, & ne l'en sépare pas, sans faire attention qu'il n'est nommé poivre qu'à cause de son goût extrêmement piquant, & qui n'a d'ailleurs aucune ressemblance avec le véritable poivre.

*Description du Poivre d'Inde.*

LE poivre d'Inde s'éleve sur terre environ à la hauteur de deux pieds; pour cela, il pousse une tige anguleuse,

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Poia-  
ger.

légèrement velue, nouveuse, qui se divise en branches garnies de feuilles longues, pointues, lisses, assez charnues, d'un beau verd lustré, attachées aux tiges par des queues; les fleurs paroissent par petits bouquets, & sortent des aisselles des feuilles; elles sont formées en rosettes, à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenues par un pédicule rougeâtre; dans le fond des fleurs, il y a un trou par où elles reçoivent un pistil qui sort du milieu du calice; lorsque la fleur est passée, ce pistil devient un fruit qui contient la semence; ces fruits, selon les especes, varient extrêmement; car j'en ai, qui ne sont pas plus gros qu'un bon pois, & d'autres qui égalent la grosseur du poing: j'en ai eu de ronds, de pointus, d'autres qui ressemblent aux olives par la forme & la grosseur, d'autres ont la figure d'une toupie; plusieurs sont étroits & longs: de ceux-là, les uns conservent leur pointe droite, les autres la recourbent semblable aux petites cornes des chamois, &c. C'est cette variété de figure & l'éclat de la couleur rouge & brillante que le poivre d'Inde prend en mûrissant, qui en fait planter dans des pots, qu'on mêle parmi ceux des fleurs pour en relever la décoration. Mais ce n'est point ici le lieu ni le temps de

détailler ces diversités, je n'ai en vue que deux especes que nous cultivons dans nos Potagers : laissant aux Partéristes de traiter des especes qui leur plaisent, & à ceux qui ont le goût assez aguerri pour ne pas redouter la violence, ou, pour ainsi dire, le feu brûlant que certaines especes portent sur la langue, ne fissent-elles que la toucher, qui semblent avoir, & qui ont même plus d'action que l'exiguité de leur volume ne semble en devoir faire redouter.

En écrivant de la Ferme & des Parterres, j'entrerais dans plus de détails : je ne veux maintenant remplir que ma tâche, & ne parler que du Potager.

On ne cultive, par préférence, dans le nôtre, que deux especes de poivre d'Inde ; ils ont en longueur à-peu-près environ deux pouces, ce qui est le double de la largeur ; leur extrémité n'est point pointue, mais comme repliée en dedans par différentes sinuosités. Ces deux especes different entr'elles en ce que dans l'une le fruit s'éleve en-haut, & dans l'autre, il pend en-bas. Ce fruit, avant sa maturité, a la peau un peu charnue, unie, luisante, polie, verte au commencement ; elle jaunit peu-à-peu, dans la suite, &, par sa maturité, devient enfin d'un rouge éclatant ou purpurin, semblable à celui du corail : ce qui lui a

MA I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

M A I.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

fait donner le nom de *corail des jardins*, par ceux qui aiment d'être les parrains de ce qu'ils possèdent. Dans le fruit, qui est intérieurement divisé en deux ou trois loges, sont renfermées de nombreuses semences plates & faites, pour la plupart, comme un petit rein. Je n'ai point vérifié le temps que ces graines durent en état de germer, mais on nous assure qu'elles se conservent bonnes, plusieurs années.

*Cran*, *Raphanus rusticanus*.

CETTE plante que Tournefort a rangée parmi les herbes *aux cuillers*, & appelle *cochlearia folio cubitali*, porte différents noms, dans d'autres Auteurs; mais la plupart lui donnent celui de *raphanus sylvestris*, parce qu'en certains pays elle croit d'elle-même en campagne, & que son goût est piquant comme celui du raifort. Les François ont cependant assez généralement adopté le nom de *cran* que lui ont donné les Allemands, chez qui le *raphanus rusticanus*, ou raifort rustique, est d'un grand usage: aussi l'appelle-t-on *moutarde des Allemands*, parce que sa racine étant rapée fraîchement, son goût est presque le même que celui de la moutarde. Ceux qui aiment ce goût piquant, le substituent

dans certaine saison pendant laquelle la vraie moutarde trop gardée est sujette à tourner, ou quand ils en manquent. C'est pour eux qu'il en est question ici : écrivant pour le Public, on est redevable à tous, & l'on ne doit pas écouter son goût particulier. Le mien, par exemple, n'est nullement décidé en faveur du cran : j'attribuois d'abord ce dégoût au défaut de préparation que je croyois ignorer ; mais étant chez un Seigneur du voisinage, dont le Cuisinier étoit Allemand, je lui demandai de nous préparer du cran comme dans son pays : il le fit en deux ou trois façons, je les goûtai toutes, & m'en tins là, résolu de ne plus faire de nouveaux essais ; mais, je viens de le dire, il faut parler pour tous : peut-être que tandis que le cran n'a de place chez moi que parmi les plantes médicinales, ailleurs d'autres voudront l'associer aux plantes potageres.

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Description du Cran.*

LE cran a des feuilles longues de quinze à dix-huit pouces, & quelquefois plus, larges de sept ou huit, terminées en pointe, d'un verd-clair & lustré, un peu cloquetées & dentelées sur le bord. Sa tige, quand elle en

MAI.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

pouffe, ce qui n'arrive pas toujours, est haute d'un pied & demi à deux pieds, droite, ferme, cannelée, creuse; elle se charge de petites fleurs blanches à quatre pétales, disposés en croix; le pistil qui paroît au milieu du calice, devient, après que la fleur est passée, un fruit presque rond & enflé. Ce fruit est composé de deux coques ou panneaux presque demi-sphériques, & séparés par une cloison qui divise ce fruit en deux loges, remplies de quelques semences arrondies. Sa racine, qui est la seule dont on fait usage pour la table, est longue, grosse & blanche; elle trace entre deux terres; son goût est fort âcre, & pour ainsi dire, brûlant pour nous, quoiqu'il paroisse agréable au palais des Flamands & à celui de leurs voisins; ils en font souvent leur déjeuner; ils ratissent, pour cela, la racine fraîche, & en mêlent avec le beurre, sur les tartines ou tranches de pain.

*Culture du Cran.*

LA nature faisant végéter le cran dans les prairies humides & auprès des eaux, donne à connoître par son génie, que ceux qui veulent en élever, doivent le placer dans l'endroit le plus frais de leur Jardin, & en situation un peu ombragée,

ombragée, car elle lui plaît : observant que cette racine est plus ou moins piquante, suivant que la qualité de la terre est plus ou moins grasse; elle vient cependant presque par-tout, & je ne lui ai assigné de place que parmi les plantes de Médecine, avec lesquelles on lui donne des arrosements communs.

On le multiplie ou de graine, ou de rejetons séparés de la fouche, qui ont tracé sous terre, ou enfin des portions qu'on fait de la racine de la plante; car *M. Marchand*, pour prouver qu'une même plante contient beaucoup de germes dans sa substance, ainsi que les graines, a observé, dans l'*Académie des Sciences*, que si l'on coupe des rouelles de la racine du *raphanus rusticanus*, nouvellement tirée de terre, à l'épaisseur d'environ deux ou trois lignes, pendant qu'elle est dans sa vigueur, & la seve en action, si l'on met, dit-il, ces rouelles tout de suite en terre, chacune produira sa plante.

Dès que cette racine est d'une grosseur qu'elle acquiert la seconde année, ses amateurs en usent. Passé cet âge, la plante ne meurt point, car elle est vivace; mais la racine durcit, se corde, & devient par conséquent moins propre aux usages de la table.

**M A I.**  
**Chap. I.**  
**Conduite**  
**du Potager.**

*Navets gris.*

LES navets gris semés le 4, bons à être mangés à l'entrée de Juillet : voyez ce qui en est dit au mois suivant.

*Écume printanière.*

VOYEZ ce qui est dit de l'écume printanière, au mois précédent.

