

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 II.
Des Accompagnements du Potager

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

CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Seconde Taille des Pêchers.

CETTE petite taille qui doit être commencée au milieu de Mai, peut se continuer jusqu'au milieu du présent mois. Voyez ce qu'on en a dit en Mai.

Pincement des Arbres.

CETTE opération peut se faire dans le mois précédent, dans celui-ci, & même en Juillet, sur toute sorte de greffes faites en place, ainsi que sur les arbres qui sont fort vigoureux. On les pince, pour empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par conséquent inutiles à fructifier, ou trop longues: ce qui les exposeroit à se rompre par les grands vents.

On pince encore une branche, pour qu'il s'en fasse plusieurs, ou petites pour le fruit, ou assez grosses pour le bois.

Pour pincer à propos, il faut, lorsque la branche a déjà la longueur d'un pied ou un peu plus, & commence à

s'enfler, il faut la réduire à trois ou quatre yeux. Si cette branche pincée s'opiniâtre à repousser en grosseur, il faut s'opiniâtrer de même à la repincer chaque fois, & ne pincer jamais les pousses foibles.

JUIN.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Ébourgeonnement.

Il est à propos d'ôter aux poiriers, qui sont en espaliers, les branches de faux bois, qui viennent sur le devant, & aux buissons celles qui viennent dans le milieu; on conserve par-là aux arbres une sève qui se perdrait inutilement. Si néanmoins l'arbre, qui pousse sur le devant, étoit à demi-tige; si c'étoit un pêcher; s'il étoit vigoureux; s'il y avoit quelque vuide à remplir; dans tous ces cas, on épargne ces jets, en ébourgeonnant, pour les pincer ensuite, supposé qu'on ébourgeonnât de bonne heure; ou on les ravale à trois ou quatre pouces, afin d'en tirer de petites branches pour le remplissage, ou pour le fruit.

En toute sorte d'arbres fruitiers, qui se portent bien, il sort quelquefois d'un seul œil jusqu'à deux, trois, quatre branches; il faut prudemment décider quelles sont celles qu'on doit conserver, soit pour le bois, soit pour le fruit,

& retrancher les autres en ébourgeonnant. Celles qu'on conserve pour le bois doivent regarder les côtés vuides.

JUIN.
Chap II.
Des Accompagnements du Potager.
 Lorsque le Jardinier n'a pas été soigneux d'ébourgeonner les arbres en la saison, & que les jets sont trop durs, il doit se contenter de les couper à deux ou trois doigts de la branche, pour retenir la sève dans le corps de l'arbre; & attendre l'hiver suivant pour les retrancher à fond; car tandis que l'arbre est en sève, il ne faut jamais, si ce n'est par grande nécessité, lui couper aucune branche, ni lui faire la moindre incision pour ne point l'altérer.

Voyez ce qu'on a dit dans le mois précédent, des pêchers, des pruniers & des abricotiers.

Fruits à retrancher.

ON a dit en Mai que lors de l'ébourgeonnement, il falloit décharger les pêchers & les abricotiers des fruits qui se trouvoient au-delà des forces des arbres.

Lorsqu'on apperçoit quelques pêches jumelles, s'il y en a une plus petite que l'autre, comme c'est l'ordinaire, il faut adroitement abattre la moindre, sans ébranler l'autre; si elles sont toutes deux

égales, il faut en supprimer une, pour que l'autre vienne bien.

On dit de même en ce mois, & on dira en Juillet que ce mois & celui-ci sont le temps plus propre à faire une semblable opération aux autres arbres d'automne & d'hiver. On examine leur fruit le plus beau & le mieux formé, pour les conserver, & on retranche les autres en qui il paroît quelque tare, comme piquure de vers, difformité de figure; & il vaut mieux avoir moins de fruit, & l'avoir beau, que d'en avoir davantage, & l'avoir vicié. Il ne faut pas cependant être trop hardi à retrancher les fruits sur des arbres coutumiers à en perdre par des accidents ordinaires.

Fruits à découvrir.

UN Jardinier attentif & zélé, qui veut procurer à ses fruits toute la beauté que le coloris peut leur donner, cherche à s'aider du secours du soleil; & pour que rien ne mette obstacle à sa bien-faisance, il coupe avec des ciseaux les feuilles qui peuvent cacher ces fruits, & empêcher encore la rosée & la pluie de donner dessus. Au lieu de couper les feuilles, on peut les déchirer avec l'ongle, mais jamais les arracher de

Aa vj

—————
J U I N.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

JUIN.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

force : ce seroit alors gâter l'œil de la
branche où elles tiennent, & empêcher le
bouton à fruit de se former. Il seroit dan-
gereux aussi d'ôter tout à la fois ces feuil-
les qu'on veut supprimer, il faut le faire
à reprises, pour accoutumer ces fruits
à sentir immédiatement l'ardeur du
soleil. On découvre d'abord le fruit,
quand il commence à tourner, ou qu'il
blanchit un peu; on ôte quelques feuilles
d'un côté : trois ou quatre jours après,
on en ôte encore quelques-unes de
l'autre côté; enfin, après avoir laissé
passer peu de jours, on met tout le
fruit à découvert, de sorte qu'il ne
perde rien des rayons du soleil, qui
bientôt après le colorent & le font
mûrir.

Je lisois, il n'y a pas long-temps,
dans le *Traité des Jardins*, par *Saussay*,
Chapitre XXV, un moyen assez singu-
lier de rendre belles les poires de bon
chrétien d'hiver : je le cite comme il
l'a donné lui-même, apparemment qu'il
en avoit fait usage. Je m'en rapporte à
ses promesses, sans les garantir.

« Pour manger de belles poires de
» bon chrétien d'hiver, ayez soin,
» dans les premiers jours de Septembre,
» de les découvrir dans le plein soleil
» de midi; prenez un vase plein d'eau
» bien fraîche, dans laquelle vous

DU POTAGER. 565

» trempez un petit pinceau que vous
 » tirerez sur vos poires par petits traits,
 » de la tête à la queue, comme si vous
 » vouliez les peindre; le soleil rendra
 » tous les endroits où vous aurez mis
 » ainsi de l'eau, rouge comme du sang;
 » ce qui rendra vos poires très-belles;
 » vous pouvez en faire autant à la
 » virgouleuse, à la royale d'hiver, au
 » saint germain & à la louise-bonne;
 » mais le bon chrétien vaut mieux
 » pour cela ».

Certains curieux voulant encore ren-
 chérir, & suppléer aux pluies, quand
 elles manquoient, ont imaginé des
 feringues, ayant une pomme comme
 celle des arrosoirs, avec quoi ils font
 pleuvoir sur leur fruit, deux ou trois fois
 le jour, pendant la grande ardeur du
 soleil. Le *Jardinier Solitaire* remarque,
 avec justesse, que de tels arroséments
 réussissent bien pour donner de la cou-
 leur au fruit, & le farder, pour ainsi
 dire; mais que si par ce fréquent
 mouillage le fruit gagne en beauté, il
 ne manque pas de perdre du côté du
 goût, qui devient aqueux & moins re-
 levé, principalement s'il s'agit de pêches:
 c'est donc s'épargner beaucoup de peine,
 & une peine qui n'est que pour satisfaire
 les yeux, au préjudice réel des qualités
 essentielles du fruit, que de s'en tenir

JUIN.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Potag-
 ger.

JUIN.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

aux usages communs. C'est bien assez de la continuité des soins que le coupage des feuilles demande.

Par une autre raison, mais qu'ils appuient mal, les deux amis qui ont écrit sur la culture des arbres, veulent dissuader de cette coupe de feuilles : écoutons les.

« Il y en a qui coupent avec des
» ciseaux, les feuilles qui les couvrent
» (les fruits); mais les plus sensés &
» les plus curieux ne font que les dé-
» tourner, en les liant ensemble avec
» des joncs, & ne les coupent pas.
» Parce que la feuille doit être
» nourrie de *seve à feuille* : ainsi, si on
» les coupoit, cette seve de la feuille
» ne les trouvant plus, elle seroit obli-
» gée de se jeter dans les branches &
» dans les fruits qui n'ont que faire
» de seve à feuille, & qui rendroit
» leur goût moins bon * ».

Temps de découvrir les Fruits.

C'EST pour les abricots & pour les pêches, quinze jours avant leur maturité : le faire plutôt, ce seroit donner lieu au soleil de les frapper & de les

* Méthode pour cultiver les Arbres à fruit ;
Chap. XIX, pag. 235.

brûler jusqu'au noyau : ce qui seroit les gâter, & les rendre très-désagréables au goût.

On découvre *entièrement* les autres fruits *un mois* avant leur maturité ; ils seront toujours de meilleur goût, & d'une couleur plus vive que les autres qu'on ne découvre que *huit* ou *dix jours* avant que de les cueillir : le suc des premiers ayant été mieux digéré, & leur humidité superflue évaporée par le soleil.

De la Cloque.

C'EST ainsi que l'Auteur du *Traité de la Culture des Pêchers*, appelle une maladie dont ces arbres sont souvent attaqués, & qui leur est particulière : il est donc utile de mentionner ce mal, & de savoir ce qu'on peut faire.

La *cloque* est causée par un mauvais vent, qui fait recroqueviller les feuilles des pêchers : bientôt ces feuilles s'épaississent, & se colorent de jaune & de rouge : ce qui est très-pernicieux au fruit. Quand on s'appërçoit du désordre, il faut non seulement ôter toutes les feuilles viciées, mais encore couper jusqu'aux endroits sains ; l'extrémité des branches en est quelquefois atraquée, & y forme une espece d'étoupe qui déplaît. On donne ainsi le moyen à la seve de

JUIN.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

JUIN,
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
ger.

repousser au dessous de nouvelles bran-
ches, qui sont également bonnes l'année
suivante.

Il faut cependant observer que si
l'arbre est entièrement infecté, comme
cela arrive quelquefois, & qu'il ne reste
point de feuilles saines pour couvrir le
fruit, on doit en laisser quelques-unes
de mauvaises, pour lui servir d'abri;
pendant qu'il en renaît de bonnes, les
mauvaises sechent, & tombent d'elles-
mêmes. Si on néglige ce retranchement
de feuilles infectées, elles consomment la
seve, & l'empêchent de chercher d'au-
tres issues; & quand elles viennent à
tomber, le fruit encore tendre est frappé
du soleil, qui le surprend; le fané & le
fait tomber.

De la Gomme.

LES arbres dont le fruit est à noyau,
pêchers, pruniers, abricotiers, &c. sont
sujets à la gomme: c'est pour eux une
maladie qui fait mourir les uns & lan-
guir les autres. Elle est comme la gan-
grene, ou apostume qui procedé de la
corruption de la seve, & qui s'extra-
vase sur ces arbres par quelque ouver-
ture, sous une forme en quelque façon
solide, & fait mourir toutes les parties
voisines. Pour éviter qu'elle ne fasse de

DU POTAGER. 569

progrès, & s'étende davantage, il faut couper les branches gommées, environ à un ou deux pouces au dessous de l'endroit gommé, non pas *au dessus*, comme dit le *Jardinier d'Aburon* : on empêche ainsi les branches de périr tout-à-fait; il revient ordinairement, de la partie qu'on sauve, une ou deux branches inférieures, & le dommage est alors de peu de conséquence.

Si cependant les branches gommées méritent d'être conservées pour quelque raison, & qu'on n'ait que cette gomme à leur reprocher, on ôte cette gomme jusqu'au vif de l'arbre avec la serpette, & on met des cendres sèches, ou de l'argile en poudre sur la plaie : ce qui empêche la gomme de revenir. Cet appareil n'est ni difficile ni coûteux, & il n'a pas l'inconvénient que peut avoir le remède que *Bradley* propose, d'appliquer un fer chaud sur la plaie, après en avoir déniché la gomme.

Que si le ravage causé par la gomme s'étend sur toutes les parties de l'arbre, il faut l'arracher, & le remplacer par un autre, d'espece différente; car il n'y a plus alors d'autre remède qui puisse sauver le malade.

JUIN.
Chap. II.
Des Accompan-
gnements
du Potager.

