

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

Août.

Ce mois a trente & un jours

[urn:nbn:de:bsz:31-333503](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333503)



A O Û T.

Ce mois a trente & un jours.

J. du Mois.	Point du Jour.	Lever du Soleil.	Durée du Jour.	Couc. du Soleil.	Nuit close.	Durée de la Nuit.	
	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	H.M.	
1	2	42 4	46	14 28	7 14	9 18	32
8	2	55 4	54	14 12	7 6	9 5	48
15	3	8 5	3	13 55	6 57	8 52	0 5
23	3	24 5	13	13 34	6 47	8 36	10 26

L'ANNÉE n'étoit autrefois divisée qu'en hiver & en été, par les deux équinoxes. On prenoit pour été, depuis l'équinoxe de Mars, jusqu'à l'équinoxe de Septembre: & l'hiver, depuis l'équinoxe de Septembre jusqu'à l'équinoxe de Mars.

Mais, depuis que les Astronomes ont partagé l'année en quatre parties égales, ou en quatre saisons, Août est compté dans l'été, & c'est au milieu de ce mois, que pour l'ordinaire nous ressentons la plus grande chaleur. La

AOUT.

longueur des jours, & la briéveté des nuits en est la cause; car la chaleur que le soleil a communiquée à la terre pendant le jour, subsiste encore en partie au commencement du jour suivant, & augmente d'autant celle que le soleil répand de nouveau. La chaleur ainsi additionnée durant plusieurs jours, forme vers le milieu de l'été, la plus grande chaleur de l'année, à moins qu'elle ne soit tempérée par des vents, ou par la pluie, à laquelle on doit suppléer par des arrosements, & plus copieux & plus fréquents, si l'on veut sauver ses plantes.



... Mais, ...
 ont parage l'...
 éales, on en dit...
 compe dans l'été, & c'est au milieu
 de ce mois, que pour l'ordinaire nous
 retirons la plus grande chaleur.

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Laitues à semer.

DES le commencement de ce mois on sème les laitues, petites crepe blonde, ou comme d'autres l'appellent *petite noire*, à cause de la couleur de sa graine: si elle est soignée & replantée à propos, on la pourra manger dans l'avent.

Semez des laitues grosses blondes, graines de cinq ans, le 14; replantez le 17 Septembre.

On sème encore des chicons romains & verts, jusques en Octobre; ils passeront l'hiver pourvu qu'on les soigne, & serviront en Avril.

Vers la fin du mois on sème toutes les laitues d'hiver, spécifiées au mois prochain; elles seront en état d'être replantées en Octobre & en Novembre. La laitue brune de Hollande, semée en ce temps, est bonne en Janvier.

Graines de Laitues.

QUOIQUE dans les mois précédents

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

il ait été question de la maturité des graines de laitues, parce qu'en effet on en recueille quelquefois alors, comme le mois d'Août est la saison la plus abondante, je crois devoir revenir sur cet article pour avertir que comme souvent bien des plantes avortent, soit par l'effet des saisons, soit par le dégât des animaux, il ne faut jamais compter sur la récolte d'une seule année; mais avoir la provision des deux précédentes. On destine à grainer des laitues plantées à un mois d'intervalle les unes des autres, pour que le produit d'une plantation remplace la perte de l'autre. Cette graine se conserve bonne pendant trois ans, & germe même encore assez bien à la quatrième, lorsqu'elle a été bien aoûtée, ils n'est pas sûr d'y compter après ce temps. La meilleure à semer est celle qu'on a gardée au moins un an, la plus récente est sujette à monter. La graine la mieux conditionnée & la préférable, est celle qu'on retire la première des plantes exposées, comme il a été dit au mois de Juillet; car, après avoir secoué ou froissé les plantes, si on les remet au soleil on en retirera encore de la graine d'une qualité cependant inférieure, mais qui peut servir au besoin, & dont on se sert pour couper.

Des Porreaux.

A O U T.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

Si l'on a semé dans la vraie saison, & qu'on ait bien soigné la pépinière, on doit avoir en ce mois des Porreaux assez forts pour les faire blanchir; c'est en y procédant qu'on connoitra l'avantage que notre culture a sur les autres: car si les rangs des porreaux ont été plantés à quatre ou six pouces de distance seulement, on ne peut les enfouir suffisamment faite d'espace, ou il faut les enterrer ailleurs, ce qui, tout au moins en retarde le progrès, quand on n'en perd pas une partie, au lieu que nos Jardiniers pour faire blanchir leurs Porreaux sans les arracher, les déchaussent ou décharment jusqu'aux racines, du côté seulement vers lequel ils penchent, commençant par le rang le premier planté, ils abaissent ensuite les plantes dans le creux, & les recouvrent de la terre qu'ils meuvent en creusant la seconde rangée, & ainsi successivement, de sorte qu'il ne paroît au dehors que le verd de la plante dont toute la tige blanchit & s'allonge de telle sorte, que quand elle fait bien on la couche de même encore une seconde fois. Cette opération, comme l'on voit, differe beaucoup des autres;

mais aussi differe-t-elle plus encore en
 AOUT. succès, & tandis que *Liger*, dans son
 Chap. I. *Théâtre d'Agriculture*, * décrit le por-
 Conduite reau, ayant la partie blanche, longue
 du Potager. de quatre ou cinq doigts, nous pour-
 rions en montrer dont la tige blanchie
 comme je viens de dire, a bien pour
 l'ordinaire, en bon terrain, un pan &
 même un pan & demi de longueur.

Quelquefois on s'y prend même en
 ce pays d'une autre façon, pour faire
 blanchir les porreaux par des raisons
 particulières, comme quand une plan-
 che est mal fournie de plantes qui ont
 péri, ou qu'on a besoin de la planche
 pour y placer autre chose; en ces cas,
 & d'autres rapportés en Novembre,
 on arrache les porreaux pour les trans-
 planter dans de profonds sillons, peu
 distants entr'eux, où les plantes se tou-
 chent & sont cachées, jusqu'au bout
 de leur tige.

Graine de Porreau.

LE porreau pour grainer pousse des
 tiges de trois pieds ou environ, de hau-
 teur, portant à leur extrémité une espee
 de globe ou de houpe assez grosse,
 garnie dans toute sa circonférence,

* Liv. 4, Chap. 8, pag. 439.

D U P O T A G E R. 91

de fleurs purpurines, ouvertes en clochettes, & soutenues chacune par un pédicule distinct. A ces fleurs succede une coque triangulaire, qui soutient trois graines noires. Quand un certain nombre de ces coques paroît ouvert, on coupe les têtes qui les portent, on les amoncele en tas, un jour ou deux, pour qu'elles fermentent un peu, ce qui acheve de mûrir les graines, & les fait détacher; puis on froisse les têtes entre les mains: la graine qui tombe avec facilité est la meilleure; on bat celle qui reste, on vanne le tout, pour en séparer la bête, & on garde le produit en lieu sec, moyennant quoi, cette graine est bonne deux & même trois ans; si on la gardoit dans sa coque elle dureroit davantage en valeur.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Oignons & de leurs especes.

CETTE plante si commune dans les Potagers, d'un usage si fréquent dans la cuisine, d'une utilité expérimentée en médecine, si connue de tout le monde, se diversifie dans ses especes; mais pour ne pas les multiplier au-delà du besoin, ni jeter dans l'esprit des Jardiniers une variété d'idées inutiles pour eux, dont il faut laisser le détail exact aux Botanistes, je mentionne

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

plement ici, les oignons d'été ou d'automne, & je les subdivise dans chacune de ces deux classes, en oignons blancs ou rouges, ronds ou longs; car la couleur plus ou moins chargée n'est pas, dans ma façon de penser, une distinction capitale ni constamment invariable, elle est encore moins essentielle pour leur culture ou pour leur qualité, qu'ils tirent d'ailleurs; j'en dis de même de la figure.

La durée de l'oignon est de deux ans: au premier il forme sa bulbe ou tête, qui est sa partie plus utile, & au second cette bulbe se consume à nourrir la graine qui doit en soutenir ou perpétuer l'espece.

Oignons d'été.

LES oignons que j'appelle d'été, parce qu'ils mûrissent, & sont récoltés durant son cours, sont ronds ou longs, & dans chacune de ces deux divisions il y a des oignons blancs & des rouges; la couleur mitoyenne ou pâle ne me paroît pas une distinction classique, venant de toute autre cause que d'une qualité originaire; ou si cette légèreté de nuance devoit passer pour caractéristique, il faudroit passer reconnoître de même, une variété spécifique dans la

forme, plus ou moins arrondie, renflée ou plate, ce qui jetteroit dans des détails peu nécessaires, & toujours plus variables que constants.

L'oignon d'été est à peu-près rond, ou il est long, & dans chacune de ces deux classes il y en a de blancs & de rouges, la rondeur n'est point exacte; il s'en trouve d'applatiss, de hauts, de renflés par le milieu; mais ces légères diversités ne les tirent point de la classe ronde. La couleur seule y mérite une distinction notable; il y en a donc de blancs comme de rouges, & en général, les premiers sont moins piquants pour le goût, il faut cependant observer que ce goût relevé & fort, dépend souvent pour l'une & l'autre couleur, de la qualité du terrain, de sa forte exposition, & du peu d'arrosement; car quelquefois l'oignon acquiert de la douceur par les mouillures fréquentes, & il prend de la force par leur retranchement; mais aussi se conserve-t-il plus sans germer, quand il a été moins arrosé. Voilà pour les oignons arrondis, ou de la première classe. Ceux de la seconde, ou les longs sont aussi blancs ou rouges; mais la différence de couleur n'en donne point à la forme qui est singulière; elle imite assez ordinairement celle du battant

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

des cloches. Sa grosseur par ses deux bouts, est à peu-près égal ; mais le milieu est un tiers plus renflé : j'en ai eu de dix pouces de longueur, de trois d'épaisseur dans le milieu, & d'un seulement par chaque bout. Leur qualité particulière est d'être pour l'ordinaire plus doux que les autres, sur-tout le blanc ; & leur défaut est de dégénérer, c'est-à-dire de devenir piquants & de changer de figure. Ils dégèrent ailleurs que dans le quartier d'un village auprès d'Aix, où ils réussissent avec solidité ; c'est-là que j'ai soin de me pourvoir d'oignons faits, que je mets grainer ensuite ici, ce que je renouvelle de temps en temps pour ne pas manquer de cette espece d'oignons, préférable crud à tous les autres, comme il leur cede en valeur pour bien des usages où il faut les faire cuire.

Oignons d'Egypte.

SANS s'écarter de la regle suivant laquelle je ramene toujours mon sujet au plus simple, on pouroit bien cependant faire une classe encore des oignons d'Egypte. Surpris des regrets singuliers que les Israélites témoignent étant privés de ces oignons, je m'en faisois une peinture séduisante à laquelle

succédoit l'envie de connoître & d'avoir cette plante si prisée. Après bien des soins j'ai reçu des oignons, & même de la graine. Il y en a de blancs & de rouges comme chez nous; la grosseur de ces Egyptiens étoit celle du poing, leur forme plus haute que large, aminuiffée par les deux extrémités, c'est-à-dire qu'en général la taille des premiers venus étoit un peu renflée dans son milieu; leur particularité consiste à se beaucoup garder, à être plus dur que les nôtres, d'exiger par conséquent une plus longue cuisson; j'en voulus goûter de cruds: ce n'étoit assurément ni poire ni pomme, mais bien de vrais oignons pour la vivacité du goût piquant. J'en conclus que ces bons Israélites ennuyés de la manne, avoient sans doute leur palais aussi dur que leurs têtes. J'ai cependant conservé & planté de ces oignons Egyptiens qui viennent bien, moins beaux cependant que ceux du pays; mais de meilleure garde, ce qui revaut le plus de feu que demande leur préparation.

Oignons d'été à semer.

LES oignons d'été se sement depuis le milieu d'Août jusqu'au milieu de Septembre, voilà leur vraie saison pour

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

ce pays, on peut la pousser jusqu'à la fin de Septembre, si l'on y est contraint par quelque raison; mais en ce cas on ne peut replanter ces derniers oignons en automne, comme les premiers qu'on met en place durant l'Avent. Ce n'est pas pour ce pays que le *Dictionnaire d'Agriculture* recommande d'en semer peu dans ce mois, parce qu'ils montent. Ils ne montent que quand la graine n'est pas bonne, ou quand elle est semée avant le temps.

La façon de les semer est ici moins mystérieuse que dans l'*Ecole du Potager*, & nous jettons plus de graine dans un même emplacement, parce que suivant ses leçons on sème à demeure, & que nous semons pour replanter. Différence dans laquelle l'expérience fait connoître que les oignons replantés deviennent plus grands. D'ailleurs on ne doit point épargner la graine de crainte qu'il n'en manque une partie, ce qui arrive souvent quand on n'est pas bien assuré de sa bonté; il vaut mieux que le plant vienne trop épais, ce qui est aisé à corriger, en le sarclant, au lieu que s'il étoit trop clair, on ne peut réparer ce défaut. On est moins timide aussi sur les engrais & sur le remuement de la terre; car dans le voisinage on sème l'oignon sur les cheneviers qui ont

ont été fumées amplement lors de leur semis, & on les beche pour leur donner du fond, ce qui contrarie les leçons de l'Ecole du Potager, où il est dit qu'on doit bien se garder de fumer la terre la même année, & que l'oignon à semer ne demande pas la terre si fraîchement remuée. L'habile maître a parlé pour la Picardie, & j'écris en Provence où l'usage autorise de donner un profond labour dans les potagers, aux planches destinées pour l'oignon, & d'y répandre du fumier suivant le besoin. On cache encore la semence par un léger labour qui l'approfondit d'environ un pouce, si c'est en planches unies, ou on l'enterre en faisant des raies ou sillons, à la façon ordinaire des potagers. Une observation essentielle est que la planche ait été abreuvée à fond, & qu'on l'ait laissée se ressuyer un peu, après quoi on lui donne une légère façon avant que de semer, & afin que la fraîcheur de l'arrosement ne se dissipe pas si vite, on couvre le terrain semé avec des branches d'arbre, des paillassons ou d'herbage, sur quoi l'on continue de jeter le rafraîchissement nécessaire jusqu'à la levée des graines, c'est-à-dire environ trois semaines. Dès qu'elles paroissent pointiller, on enlève de dessus tout ce qu'on y avoit mis pour

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

garantir du soleil, & on continue à ces pépinières les soins qu'elles peuvent demander, tels que de les arroser & les sarcler jusqu'à ce que le petit plant ait atteint la force dont il a besoin pour être transplanté.

Petits Oignons.

SI le Jardinier, outre les oignons destinés à prendre toute leur croissance, veut en récolter de bien petits pour divers usages de la cuisine, il faut qu'il en sème d'un peu plus clairs qu'on vient de le dire pour les pépinières ordinaires, & que les plants se trouvent entr'eux à peu-près distants d'un pouce; on les laisse en place sans les arroser, ni leur donner d'autres soins que de les tenir nets. Ces oignons ainsi épais & négligés ne grossissent guère que comme une noisette, ou des noix. On attend qu'ils se fanent de maturité, après quoi on les ramasse pour les garder & s'en servir. La simplicité de cette pratique me paroît préférable à celle de l'*Ecole du Jardin Potager*, qui destine au même usage les petits oignons rejettés de la pépinière pour l'éclaircir, & qui les livre à l'ardeur du soleil d'été, & à toutes les intempéries de l'air.

Une autre utilité qu'on peut retirer de ces petits nains, c'est en les remettant en terre à la fin d'Août, ou en Septembre, & les soignant convenablement, de se procurer par ce moyen, dès l'automne, des oignons en verdure, & d'une durée qui continue jusqu'à ce que le printemps les sollicite de monter en graine, ce qu'on peut encore reculer en coupant le tuyau dès qu'il se déclare.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Graine des Oignons.

C E mois, qui, comme on vient de voir, est celui de la semaille des oignons, est aussi celui de la récolte de leur graine. Sa maturité s'annonce par l'ouverture des petites enveloppes qui couvroient cette graine. Dès qu'il en paroît une partie, il faut couper les têtes contre lesquelles on laisse quelque peu de la tige, afin de pouvoir les lier ensemble par paquets. On les suspend au plancher ou contre un mur, les têtes en haut, afin que la graine en séchant ne tombe pas; mais préalablement il faut les laisser au soleil pendant quelques jours étendues sur un drap. La graine qui se détache naturellement est la meilleure, & comme telle doit être mise à part. Pour le surplus, si

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

elle n'est pas nécessaire toute à la fois, il faut la laisser ainsi dans sa bourre jusqu'au besoin ; car la graine s'y conservera bien mieux , & jusqu'à quatre ans ; au lieu que vannée à la récolte , elle ne passe guere la seconde année. Au surplus il est prudent d'en avoir de réserve ; car elle ne réussit pas toujours , & manque fort souvent par l'effet des nielles qui s'attachent à la tige , la font avorter ; d'ailleurs elle est meilleure à semer la seconde année que la première ; leve plutôt , & l'oignon se forme mieux que quand il vient d'une graine si nouvelle. La bonne graine bien conditionnée est la plus noire , ce qui montre sa parfaite maturité ; la plus pesante , ce qui est la marque de sa nourriture ; la moins ridée , par où l'on connoît sa nouveauté , du moins autant qu'on peut en juger ; car ce discernement n'est pas aisé à faire , & on ne le fait pas toujours sans se tromper.

Je ne puis , au reste , ne pas rapporter la maniere singuliere de récolter cette graine , comme dit le *Dictionnaire d'agriculture* , qui en fait une regle pour les ciboules , les oignons & les porreaux.
» Pour faire sortir cette graine de sa
» coque , on la met dans un mortier :
» on le fait avec le pilon , sans qu'il

» s'en écrase un grain. Cette méthode
 » est d'une grande expédition, on
 » vanne ensuite cette graine afin qu'elle
 » soit plus nette. » Voilà ce que dit
 cet Auteur, les Jardiniers de ce pays
 l'ignorent, & ne le pratiquent pas ;
 je ne fais même s'ils jugeront à propos
 de le pratiquer. Malgré l'autorité res-
 pectable du *Jardinier Solitaire*, d'où le
 Dictionnaire a copié mot pour mot
 cette leçon, peut-être diront-ils que ce
 Jardinier étoit *Solitaire*.

A O U T.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Récolter chez soi la graine.

IL est donc à propos, soit pour être
 sûr de la qualité des oignons qui ont
 grainé, soit pour connoître l'âge & la
 bonté de la graine, de la recueillir chez
 soi, y ayant à risquer quand on l'a-
 chete qu'elle ait mal mûri, qu'elle ne
 soit pas bien pleine, ou trop vieille :
 défauts essentiels & point aisés à con-
 noître. Dans le cas où l'on auroit né-
 gligé d'en récolter, il faut se pourvoir
 chez des personnes dont la fidélité soit
 connue, ou si l'on est réduit à s'adresser à
 des vendeurs, on peut faire l'essai de la
 graine, en mettant une pincée dans quel-
 que écuelle avec de l'eau, on la fait infu-
 ser 24 heures sur de la cendre chaude ;
 elle y poussera bientôt son germe, si elle

AOÛT. est récente, sinon il faut la rejeter.
 Chap. I. L'Auteur du *grand Potager*, après
 Conduite avoir nommé plusieurs endroits où l'on
 du Potager. recueille quantité de graines d'oignons,
 dit pag. 49, que celle de *Manosque* en
Provence est la meilleure. Cette Ville
 est à deux lieues d'ici.

Si dans ce mois les oignons plantés
 au printemps sont en maturité, l'on en
 fait la cueillette comme il est dit en
 Juin.

Ciboule.

LA ciboule graine tout comme
 l'oignon, & demande les mêmes soins.
 On y renvoie pour ne point multiplier
 les leçons.

La graine un peu moins grosse que
 celle de l'oignon, dure en bonté jus-
 qu'à quatre ans, si elle est conservée
 dans sa loge ou bourre; mais si elle
 est vannée elle ne conserve sa vertu vé-
 gétative guere plus de deux ans. Elle
 ne rentre jamais dans sa légitimité, &
 n'en revient point à produire de véri-
 tables oignons, comme disent quelques
 Auteurs.

Après la cueillette de la graine on
 coupe la tige qui l'a portée, & toutes
 les feuilles, à fleur de terre; la racine
 repousse de nouveau, & donne en son
 temps une seconde récolte de graine,

D U P O T A G E R. 103

& quelquefois même une troisieme, après quoi on lui substitue de jeunes & nouvelles plantes.

On sème la ciboule, voyez Juillet.

A O U T.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

Rocambole.

ON cueille les rocamboles qui n'étoient point mûres au mois précédent, on fait des paquets des têtes. La rocambole se conserve mieux ainsi, que si on détache les grains. La maturité de ces grains est une preuve assurée que la tête est mûre, aussi c'est pourquoi on la dé plante & on conserve le tout en lieu sec.

Choux à semer.

EN quelques endroits on sème les choux-fleurs à la fin de ce mois, dans des baquets ou terrines remplies de terre & de bon terreau, mêlés ensemble; on les arrose & soigne, & les gelées venant, on met ces terrines en sûreté dans la serre, jusqu'à la cessation du froid; ensuite, au mois de Mars ou d'Avril on met le plant en place. L'inconvénient de cette pratique est que durant sa longue prison cette pépinière jaunit, s'étirole & périt quelquefois. Le remede est de lui faire prendre l'air

A O U T. quand il est traitable; mais en ce pays,
 nous semons depuis la mi-Septembre
 Chap. I. jusqu'à la fin d'Octobre. Ce que je dis
 Conduite du chou-fleur doit être observé pour
 du Potager. le chou-cabus, & pour le chou de
 Milan qu'on desire avoir de bonne
 heure.

Qualités de la graine de Chou.

CE que les especes de choux ont de commun entr'elles & avec toutes les autres plantes, c'est qu'il importe d'être fourni de bonne graine, & bien conditionnée. Pour connoître si elle l'est il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, ce qu'on vérifie en l'écrasant sur l'ongle; bien ronde, & non ridée, petite ou desséchée, qu'elle soit brune & non pas d'un rouge clair, ce qui marquerait un défaut de maturité, cette couleur cependant varie suivant les especes, a quoi le connoisseur doit faire attention & s'instruire par l'usage.

D'où tirer la graine de chou?

QUANT aux sources d'où on peut tirer les graines, il est mal-aisé de donner la préférence, & chacun doit s'en tenir aux essais qu'il aura faits.

Pour moi je tire le brocolis de Rome, les choux-fleurs de Malthe & de Chypre, les cabus de Nice, & les autres especes de Paris, quand je ne les ai pas fait grainer ici, ou que j'en ai mieux voulu renouveler & affranchir les especes: car quoique *la Quintinie* assure que tous les autres choux grainent en France; mais que les choux-fleurs n'y grainent pas, & qu'il faut faire venir la graine du levant, j'ai récolté de la graine de ces choux, que le même Auteur qualifie de *plus nobles*, & plus importants, dont le produit m'a contenté * dans les premières années; car je dois convenir que les choux-fleurs dont la graine avoit été récoltée ici, ont dégénéré d'une saison à l'autre, & ont enfin produit des choux que leurs premiers auteurs ne reconnoissoient pas pour être de leur famille, dans leur troisième & quatrième génération, ne produisant plus alors que des feuilles, qui à la vérité avoient bien quel'air du chou-fleur; mais dont la plupart ne formoient point de pomme; c'est apparemment ce que *la Quintinie* a prétendu dire, & sur quoi je conseille, comme lui, de puiser en bonne source la graine de

—————
AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

* Des Jardins Potagers, Tome II, pag. 179 & 180.

AOÛT. chou-fleur, sans espérer qu'on puisse
 la perpétuer dans les Jardins de ce
 Chap. I. pays.
 Conduite du Potager.

Epinards pour semer.

DÉS le milieu de ce mois on sème les épinards les plus durables; car on commencera d'en faire usage dans les premiers jours d'Octobre; ils continueront de servir dans l'hiver, & jusques au printemps, pourvu qu'ils soient soignés. Une attention essentielle pour qu'ils levent bien dans cette saison c'est d'abreuver à fond la terre, de la laisser ressuyer un jour ou deux, & ensuite de semer. Si l'on peut couvrir la planche, la réussite sera plus assurée dans la suite; quand ils auront levé, on les mouillera au besoin, sans quoi ils jauniroient, & deviendroient durs. Si la chose n'est point trop difficile, il sera utile à cette sorte d'herbage d'être garantie par quelque moyen, de l'ardeur du soleil durant les jours les plus chauds, cette attention maintiendra la beauté de la plante, & la délicatesse des herbes.

Graine de Persil.

LE persil qui a monté en Mai, fleuri en Juin, mûrit sa graine en Août.

Quand elle paroît assez colorée, & que la plante est sèche, on coupe les tiges par le pied, on les expose quelque temps debout au soleil, ou étendues sur un drap, après quoi on bat la graine, on la garde, elle se conserve bonne à semer pendant quatre ou cinq ans.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

De la Poirée.

LA poirée blonde, & la poirée à carde, grinent à peu-près dans le même temps. Lorsque la graine de la moitié de leurs tiges, paroît mûre par le bas, & de verte devient cendrée ou roussâtre, on la cueille. On expose ensuite pendant quelques jours au soleil les tiges coupées, pour les y laisser mûrir parfaitement. Je devois dire que, pour donner plus de nourriture aux graines du bas des branches qui en sont chargées, il est bon de retrancher leurs cimes, car la graine du bout ne mûrit jamais bien, elle reste petite, & comme avortée.

Durée de la graine en valeur.

CETTE graine ainsi récoltée sur les pieds qui ont hiverné, & gardée en lieu sec, se conserve bonne huit à dix ans. Il faut qu'elle soit de la grosseur d'un

108 ANNÉE CHAMPETRE.

pois médiocre , inégalement ronde ,
graveleuse , & de couleur rouffe , pour
être bien conditionnée.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Cardons.

SI par quelque occasion la graine de cardon n'avoit pas mûri plutôt , on la récolte à présent , de la façon marquée en Juillet.

Des Haricots.

LES Jardins , ou la Ferme , n'ont pas des légumes qui soient plus diversifiés que les haricots. *Tournefort* qui ne les a pas même tous compris dans ses *Eléments de Botanique* , fait pourtant mention de 59 sortes. *M. de Combe* , rapporte qu'un particulier de sa connoissance en avoit rassemblé 63 especes , toutes très-distinctes ; *Bradley* dit en avoir vu à peu-près autant.

L'*Agronome* cependant & l'Auteur du *Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle* , son fidele & très-littéral copiste , réduisent les haricots à trois especes , savoir les haricots gris sans parchemin , qui filent , les haricots blancs communs , & les haricots nains & hâtifs , qui ne filent pas comme les autres. C'est-là en nommer un petit nombre d'une multi-

tude d'especes qui sont peu semblables à la vue, & même au goût. Il est vrai que ces distinctions d'une espece à l'autre ne sont pas assez essentielles pour exiger une éducation propre à chaque espece en particulier; mais aussi leur distinction est marquée à des caracteres trop singuliers pour être confondue. Sous laquelle des trois nominations marquées ranger par exemple le gros haricot d'Espagne, & le très-petit haricot verd? Pour moi, je pourrois bien contrôler autour de quarante - cinq especes de haricots, que j'ai, ou que j'ai eues; mais un tel détail n'entre point dans le dessein de cet ouvrage: d'ailleurs ces *variétés varient* tous les jours, & *varieront* encore. Le haricot qui a le plus changé, & que j'ai dit venir du haricot blanc d'Espagne, est celui que j'ai d'abord reçu sous le nom de *Haricot d'Inde*. Il est si particulier qu'on le cultive quelquefois dans les Parterres, où sa fleur l'a introduit; elle est d'une couleur de feu parfaite; il fleurit une partie de l'été, jusqu'au froid, & il rapporte beaucoup; la gouffe qui est longue est d'un gros verd, & rude au toucher; le grain fort gros, & gris de lin, jaspé de noir; on le mange comme ceux de la famille, dont il s'est différencié. Il n'est ici parlé de ce haricot

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

que par rapport à son grain que l'on
AOUT. mange, il en sera reparlé dans l'article
 Chap. I. du Parterre, & l'on y verra la façon
 Conduite de l'élever, pour y figurer.

du Potager.

On lui reproche un défaut qui lui est commun avec les autres espèces dont le grain est d'une couleur haute & foncée, c'est que le bouillon où il cuit prend sa teinture, & déplaît; le remède à cela, c'est de jeter l'eau quand il est à demi-cuit, & de substituer une autre eau bouillante, on corrige ainsi ce défaut, ou du moins on l'adoucit.

Les haricots sont un légume très-estimé, & d'une grande ressource, on ne sauroit leur contester leur utilité dans tous les temps de l'année, & pour l'usage de toutes les conditions; on en convient dans les cuisines, & je le publie volontiers ici; mais je ne dis pas comme un Auteur: * *Je ne crois pas qu'on puisse se procurer un bénéfice plus fort, en matière d'agriculture, qu'en semant des haricots, & qui, en enthousiaste, porte le produit de chaque année, à neuf cent livres par arpent de terre. Or en mettant l'arpent de cent perches de superficie, & la perche de trois toises, c'est trois livres de produit par toise,*

* Rapporté dans le *Journal Economique*; Novembre, 1757.

franc de toute dépense que rendroit un terrain semé de haricots. Ce calcul conviendrait mieux rapporté à la Ferme qu'au Potager, je le mets cependant ici, en l'abrégeant, comme un éloge outré des haricots.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Faisant mention en général seulement de la multitude de leurs especes, je n'ai point prétendu inspirer le desir de les avoir tous à la fois, un particulier peut même dans le nombre, choisir celles que l'expérience lui a fait connoître convenir mieux à son Jardin, & s'en tenir là. Trouveroit-il fort pénible la modération qui lui feroit supporter sans chagrin de ne pas posséder toutes les especes particulieres de haricots? Quand on ne fait pas se borner, on ne mérite pas d'être heureux, & même on ne le peut jamais être.

On doit d'autant moins espérer de tout avoir en agriculture, que la nature est plus jalouse de prouver que le trésor de ses richesses est inépuisable, & qu'elle produit chaque jour des nouveautés en plantes, qui répondent peu ou point aux premieres descriptions qui en ont été faites, ce qui exige d'en faire de nouvelles sur ce qui paroît de nouveau.*

* *Quasi naturæ curiositas caveat ne qua sit certa herbarum notitia, quæ posteris indubitata*

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De l'Anis.

LA graine de l'anis est ordinairement mûre dans ce mois, il faut alors en couper les tiges à fleur de terre, & les laisser au soleil se dessécher suffisamment pour que la graine soit bien aûtée, & ne s'altère pas. Le pied ainsi rasé & refait avec soin, repousse des dragéons, c'est-à-dire fait de nouveaux jets qui donnent une seconde récolte, l'année suivante, après laquelle il n'en faut plus attendre, & en resemer en son temps, comme il a été dit.

Cette graine se conserve bonne pour semer pendant trois ans, & elle sert plus long-temps encore employée à d'autres usages, comme pour des liqueurs qui sont gracieuses; on la confit en dragée, on en mange crue, elle a de plus, tant de propriétés, à titre de remède, qu'on l'appelle en médecine, *l'ame des poutmons, & le soulagement des intestins.* Comment après ce brillant éloge n'en aurions-nous pas quelques plantes dans nos jardins?

fide transmitti possit, sed exigat subinde inquisitionem eorum quæ mutari, & renasci quotidie vidimus Laurebergii Rostochiensis Horticultura. Lib. 1, chap. 13, pag. 73.

Des Artichauts.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

LORSQUE les pommes d'artichauts sont recueillies, on décharge les plantes de ce qu'elles ont de mort & de sec; on ôte sur-tout les tiges ou montants qui ont porté; on les coupe le plus bas que l'on peut, je dis on coupe, car quand on arrache ces tiges en les écartant de force, on peut occasionner une pourriture presque certaine, dans la partie déchirée, & delà elle peut passer au pied. Cette opération faite, on rétablit la planche par un léger labour, qu'on lui donne, autant pour la propriété que pour l'avantage des plantes. Elles repoussent tout de suite des œilletons en nombre. Quand ils ont un peu crû, on les réduit à deux ou trois, comme on a dit en Mars, quelquefois ayant fini de recueillir les fruits, les plantes n'ont point encore repoussé de nouveau plant, il ne faut pas pour cela s'abstenir d'abattre ou retrancher les tiges usées qui ne servent plus qu'à affoiblir la souche; elle ne tardera pas à pousser des rejetons, sur-tout si on donne une bonne mouillure à l'artichaudière.

On vient de dire qu'en déchargeant les pieds du trop grand nombre de

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

rejetons, on choisit les plus beaux, & on en laisse deux ou trois seulement sur chaque pied, cela doit s'entendre des pieds qu'on veut conserver; car ils peuvent durer en bon état, & faire bien leur devoir pendant quatre ou cinq ans, passé ce temps-là, la plante vaut moins d'une année à l'autre; son fruit est moins bien conditionné, mais elle ne dépérit pas totalement: j'en ai qui ont plus de quinze ans d'ancienneté, & qui, malgré leur date, servent encore. Il est cependant bon lorsqu'on cherche le mieux, de renouveler l'Artichaudière après trois ou quatre ans de service. L'on fait alors de ces plantes qu'on condamne à ne plus porter du fruit, & qu'on proscriit, un nouvel usage, ainsi qu'on l'expliquera en Octobre. Il suffit présentement de dire que supposé cette destination, au lieu de laisser plusieurs œilletons sur chaque souche, il ne faut en réserver qu'un, qui changera de nom par le parti qu'on en tirera, le faisant d'artichaut devenir carde.

Oseille à terreauter.

LES chaleurs de l'été durcissent les feuilles de l'Oseille qui n'est point fréquemment coupée, sur-tout l'espece

D U P O T A G E R. I I 5

commune. Si l'on n'a donc que celle-là, A O U T.
on la coupe bien près de terre, & Chap. I.
on met pardessus un pouce de terreau, Conduite
afin qu'elle fasse des pousses nouvelles: du Pota-
elles sont meilleures, & plus propres; ger.
mais ce terreau doit couvrir les plantes,
& non les enterrer, c'est-à-dire les sur-
charger; car le trop feroit pourrir la
plante.

Graine d'Oseille.

O N la recueille si elle n'a pas mûri
plutôt. Voyez en Juillet comment se
fait cette récolte.

De la Patience.

LA plante qu'on a décorée du beau
nom de *Patience* est un vrai *Lapas*, qui
ne doit point être confondu, comme
quelques-uns ont fait avec le *Raponic*,
qui est d'un autre genre. Je ne ferai
pas en Botaniste, ni en Médecin, le
détail de toutes les especes de patience.
Je ne mentionne ici que celle qui appar-
tient au jardin, comme étant du nom-
bre des plantes potageres, & parce
qu'on la fait entrer dans la composi-
tion de certains bouillons pour la santé,
dont un Jardinier bien assorti doit
fournir les herbes dans l'occasion,

quand elles lui sont demandées. Les
 AOUT. autres especes ne sont pas de son
 Chap. I. ressort ; on les amasse dans les champs
 Conduite où elles croissent en nombre.

du Pota-
 ger.

Pour en distinguer celle-ci , on lui
 a donné le surnom de *Patience des jar-
 dins*. Quelques-uns encore l'appellent ,
 mais improprement, *Rhubarbe des moines* ;
 elle est la plus grande de toute sa fa-
 mille , elle a beaucoup de conformité
 avec l'oseille dite *la paresseuse* , dont
 elle differe d'ailleurs en ce que les
 feuilles sont moins larges , plus longues,
 plus pointues que l'oseille , elle a des
 queues plus longues & rougeâtres ; enfin
 elle graine avec une fécondité que n'a
 pas l'oseille. On veut nous dire cepend-
 ant sur ces traits de conformité , que
 la patience tire sa premiere origine de
 l'oseille , & que même , ajoute-t-on , s'il
 falloit croire tout ce qu'on dit , l'oseille
*dégénere encore tous les jours en patience ,
 comme on le remarque dans les terrains
 sablonneux.*

Son goût a quelque âpreté , mais il
 n'est point fort aigre , comme on rap-
 porte ; sa couleur est d'un verd foncé ;
 ses feuilles sont fermes , & pour ainsi
 dire lustrées. Cette plante nous vient
 des mains de la nature , elle croît sur
 les montagnes , c'est delà qu'on l'a
 fait passer dans nos jardins.

Mais, je ne connois aucun Jardinier assez disetteux en herbages, pour être réduit à cultiver la patience rouge, ou *Sang-dragon*, & la patience des champs, ou *Perelle*, pour servir en cuisine. Je fais bien que les habitants des montagnes, & même de ce pays, qui n'ont point de jardin, se servent quelquefois en hiver, par nécessité, d'herbes champêtres, comme par exemple du *Bonhenri*, qu'ils appellent *Épinafer*, de l'ortie, de patte de loup, à laquelle ils donnent le nom de *plante Loubino*, &c. Je fais encore que des semences qui ont quelque goût aromatique, comme le fenouil, le carvi, le cumin sauvage, &c. tiennent lieu d'épicerie dans la préparation de leurs aliments agrestes; je conviens encore qu'ils mettent dans la soupe le *Lapatum pulchrum*, *bononiense*, *sinuatum*, connu des payfans sous le nom de *Raveouneou*; mais est-ce là pour ces plantes un titre qui leur donne droit de postuler auprès des Jardiniers leurs soins, & une place dans nos jardins, comme le *Dictionnaire universel d'Agriculture* la donne libéralement à la *Patience commune*? Il faudroit sur ce pied-là introduire aussi toutes les plantes dont on peut manger, & que *Linnaeus* mentionne dans son troisieme volume d'*Aménités*, Dissertation 34, sous ce

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

titre, *Plante Esculente*; il faudroit alors élargir nos jardins, sans en retirer plus de profit. On en viendra même à servir sur nos tables le mélampyre, le fruit du frêne, la joubarbe, le basilic, la mélisse, le romarin, la centaurée, &c. *

On peut encore dire que l'Auteur du Dictionnaire cité n'est pas extrêmement exact dans la distinction des plantes, & confond la patience des jardins avec le rapontic des montagnes, qui en diffère cependant beaucoup.

Graine de Patience.

LES tiges de cette plante, haute de cinq à six pans, se chargent d'une abondance de graines, semblables pour la forme à celles de l'oseille; elles mûrissent en Août, se détachent aisément de la tige, & se laissent emporter au gré du vent, pour reparoître en divers endroits, par le moyen de ses aventures. On ne

* Le Docteur Jean Torgioni Tozzeti, met ces plantes *délicieuses* parmi les aliments, elles seroient au goût de peu de personnes. Ce Monsieur est cependant membre de la Société Impériale de Léopold, & de celle des *Georgo fili*..... Voyez le Journal Economique de Mars, 1760.

perd pas la planre de patience une fois
qu'on l'a acquise.

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

Durée de la graine.

CETTE graine recueillie bien mûre,
lorsque les tiges sont seches, se conserve
bonne deux ou trois ans.

Temps de semer la Patience.

J'AI déjà dit en Mars, qu'on pouvoit
alors, & durant tout l'été, semer de
la patience, dont l'éducation n'est pas
délicate, & en qui la force du tempé-
rément a beaucoup conservé de son
naturel sauvage.

Je dirai ici, à l'occasion de cette fa-
cilité avec laquelle se reproduisent
quantité de plantes sauvages, ainsi que
la patience le fait de sa graine semée
au hasard, par le ministère du vent,
que la maturité des graines me paroît
indiquer le vrai temps de les confier
à la terre; que la nature nous en donne
une leçon sensible, & à suivre lors-
que l'expérience n'a rien appris encore
pour la contredire. Comment en effet
se perpétuent les productions cham-
pêtres? Celles qui ne se succèdent les
unes aux autres, depuis leur création,
que par le moyen des graines, le font-

elles autrement que par ces graines qui
 AOUT. tombent lors de leur maturité, & qui
 Chap. 1. sont reçues dans le sein fécond de la
 Conduite terre, d'où elles sortent dans le temps
 du Pota- qui leur est destiné par le Souverain
 ger. modérateur de toutes choses? Aussi voi-
 t-on mieux prospérer ces plantes spon-
 tanées dans les montagnes; je marque
 ici ce que je pense pour diriger ceux
 qui ne savent point encore le temps
 auquel ils peuvent semer des graines,
 faire de bien connoître leur naturel,
 & dont ils ne savent que la saison de
 leur récolte.

Du Basilic.

QUAND on a semé de bonne heure
 le basilic, qu'on l'a replanté en consé-
 quence, & qu'on le conduit comme il
 faut, on doit en ce mois récolter la
 meilleure graine; elle se conserve bonne
 jusqu'à trois ans; après lesquels elle ne
 leve point. Pour en avoir gardé plus
 long-temps sans semer, j'ai perdu quel-
 ques especes fort curieuses.

Graine de Capucines.

COMME la grande & petite capu-
 cine se multiplient ordinairement par
 semence, on doit être soigneux de
 la

la recueillir; il faut, pour cela, quelque attention, car cette graine tombe à mesure qu'elle mûrit : on doit alors la ramasser exactement, & ne pas attendre qu'elle se gâte à terre; il y a cette différence entre les semences de la grande & de la petite capucine, que cette dernière a sa graine arrondie d'un côté, & convexe de l'autre, cannelée & graveleuse, de couleur grise, & de la grosseur d'un petit pois; l'autre ou la grande la fait presque blanche, & double en grosseur, cannelée, graveleuse, & formée cependant de même; celles de l'une & de l'autre espece s'y conservent bonnes pendant deux ans.

Ce qu'on vient de dire de la graine, doit se pratiquer durant tout le temps qu'il en paroît de mûre; car il ne faut pas croire que sa récolte soit limitée au mois présent; la petite espece mûrit avant l'autre, & dès le mois précédent.

Bouture de Capucines.

OUTRE le moyen qu'on a de multiplier la capucine par sa graine, on a celui des boutures qui réussissent, quand elles sont faites, comme on va le dire.

On doit prendre l'extrémité des branches les plus vives, de la longueur de quatre ou cinq pouces; on les enfonce

AOUT. à moitié dans du vrai terreau qui n'ait
 Chap. I. conservé du fumier que sa légereté;
 Conduite on l'arrose par intervalle, de façon
 du Pota- qu'on l'entretienne plutôt frais qu'hu-
 ger. mide; car la plante étant spongieuse,
 elle seroit sujette à pourrir, si on lui
 donnoit des mouillures trop abondantes;
 on a soin encore de placer les caisses
 ou les vases dépositaires de ces boutures
 au grand air, mais non au soleil, jusqu'à
 ce qu'elles commencent à donner des
 marques de leur reprise; alors même
 on leur ménage peu-à-peu les regards
 de l'astre bienfaisant à qui l'on ne les
 livrera à plein, que quand on sera bien
 assuré de leur parfaite santé.

Graine de Carotte.

LES Carottes de l'année précédente
 qu'on a replantées au mois de Mars,
 donnent à présent leurs graines; leurs
 tiges sont de moyenne grosseur, rondes,
 un peu velues, creuses, rameuses,
 hautes environ de trois ou quatre pieds;
 elles portent en leur sommet des graines
 disposées en parasol, & placées deux
 à deux; ces graines sont de couleur de
 feuille morte, petites; leur figure est
 ovale; elles ont une espee de poil du
 côté opposé à celui par où les deux
 graines se touchent; ce côté est à plein,

& l'autre convexe; elles sont cannelées dans leur longueur, & ont une odeur aromatique qui n'est point désagréable.

On doit récolter cette graine à plusieurs reprises, à mesure qu'elle seche, & mettre à part non seulement les premiers parasols dont la graine est ordinairement meilleure; mais il faut encore distinguer celle qui est dans l'extérieur des parasols comme la mieux nourrie & la plus franche: avant que de la nettoyer & de l'enfermer, on l'expose quelques jours au soleil, après quoi on la garde en lieu sec; ainsi bien mûre & aôtée, elle se conserve en valeur au moins deux ans, car j'ai fait semer de graine de trois ans ou environ, qui a encore fort bien levé.

Carottes à semer.

DES l'entrée de ce mois, & pendant sa durée, on sème les carottes qu'on veut manger tendres au Printemps, lorsque les anciennes finissent, ou que la sève s'étant mise en mouvement, change leur goût. Voyez en Mars les observations à faire.

Graine de Panais.

LA graine de panais mûrit ordinairement sur la fin de ce mois; elle est

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

facile à tomber; ainsi il faut y prendre garde, & la cueillir aussi-tôt qu'elle est mûre; elle commence à l'être d'abord sur les ombelles de la tige, avant que de l'être sur les branches ou leurs subdivisions; ainsi on attend, pour couper la plante en entier, que la graine la plus tardive soit en état.

Cette plante est plate & mince, d'un rond approchant de l'ovale; elle est bordée d'une espee de cercle, rayée dans sa longueur; elle est de la couleur de la paille, & un peu brune sur le milieu; cette graine n'est bien bonne à semer qu'une année; à la seconde elle leve mal, ou point du tout.

Scorfonere à semer.

ON peut encore dans ce mois semer la scorfonere; pour le faire à propos, on doit consulter ce qui est dit en Avril.

Graine de Céleri.

Si la récolte ne s'en est pas faite, & qu'elle soit réservée à ce mois, on en prend soin, comme il a été dit en Juillet.

Durée de la graine du Céleri.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cette graine bien conditionnée se conserve bonne trois ou quatre ans ; durant ce temps elle ne trompe point le Jardinier qui fait en bien user.

Endives à planter.

DANS les terres fortes & froides, les dernières endives doivent être plantées à la fin d'Août : mais dans les terres légères où la sève ne se ralentit pas si-tôt, on peut en planter jusqu'à la fin de Septembre, & même encore plus tard ; elles se conservent mieux l'Hiver, quand elles ne sont que d'une moyenne force, & d'un âge moins avancé.

Endives à semer.

ON sème l'endive de Meaux; on en sème aussi beaucoup des autres espèces, afin d'en faire provision pour l'Automne & pour une partie de l'Hiver, & même du Catême.

Le 3. semez la chicorée fine, graine de 7 ans; elle leve le 12, & peut être replantée le 6. Septembre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Endives; leurs ennemis.

QUELQUEFOIS on voit une endive qui avoit acqui toute sa beauté, dépérir tout-à-coup; ses feuilles palissent, & couchées sur la terre, y sechent sans cause extérieurement apparente: pour découvrir s'il y en a de cachées, à peine prend-on la plante, qu'elle suit sans résistance la main curieuse qui la questionne; elle ne tient déjà plus à la terre, une chenille grise l'en a détachée, elle en a sappé le fondement. Que rien, à la vue de ce lugubre spectacle, ne suspende votre activité; fouillez, mais prudemment, vous surprendrez encore sur le fait, l'auteur du désordre. Si vous le tolérez, il ne s'en tiendrait pas là. Votre affection pour les plantes détruites vous inspirera assez, sans que je dise ce qu'il faut faire alors du malfaicteur décelé. Ce n'est pas d'un tel sang dont l'Eglise a horreur.

Endives gardées pour graine.

L'ENDIVE, comme les autres plantes potageres, ne conserve pas toujours généralement sa franchise; c'est pourquoi il faut choisir celles en qui les caracteres de l'espece sont le mieux constatés. On

les arrache avec une bonne motte, & on les transplante le long d'un mur, ou à quelque abri; l'on a soin de les couvrir en son temps, afin qu'elles puissent passer l'Hiver en sûreté, & donner ensuite leur graine dans la saison opportune: mais, comme quelque-une de ces plantes peut périr durant le froid, cette incertitude doit obliger d'en réserver quelques plantes de plus qu'on ne voudroit, si l'on étoit sûr des évènements.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

Corne de Cerf, Coronopus.

CETTE plante que *Tournefort* n'a séparée des plantins qu'à cause de la découpeure de ses feuilles, a tant de ressemblance d'ailleurs avec cette famille, qu'elle peut au moins être appelée son alliée. La corne de cerf pousse des feuilles longues de huit à dix pouces, étroites, nerveuses, découpeées profondément; leur verd est foncé; à mesure que ses feuilles approchent de l'extrémité, les découpeures sont inégales, ce qui représente, ainsi qu'on le veut, de petites cornes de cerf; il s'éleve d'entre ses feuilles qui restent sur terre, des tiges grêles, rondes, velues, hautes d'environ un pied; elles portent des fleurs & des semences en forme d'épis, tout-à-fait

~~_____~~
 A O U T. de même; cette plante est annuelle.
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

Graine de Corne de Cerf.

LA graine est extrêmement menue; elle est plutôt ovale, que ronde, & d'une couleur de marron; elle mûrit en ce mois, & se conserve bonne deux ou trois ans. La corne de cerf des Jardins ne differe que par la culture de celles qu'on trouve en campagne, & que *Garidel* dit croître en plusieurs endroits des environs d'Aix, dans les prés & autres lieux.

Mâches, Valerianella.

LA mâche est une fourniture de salade assez renommée, & une salade elle-même; il est des personnes qui la mangent seule, ou avec quelque assortiment qui en relève le goût; car d'elle-même elle est un peu insipide; il y en a plusieurs qu'on a tirées des champs; c'est delà que la *Quintinie* l'appelle *une espece de petite salade qu'on peut dire sauvage & rustique*, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; voilà comme les goûts sont différents. Cet habile & fameux Jardiniste, dont le sentiment est si sûr pour l'ordinaire,

apparemment n'aimoit pas les mâches que d'autres recherchent dans les salades d'Hiver, & dans celles des autres saisons, pour adoucir le goût trop piquant de quelques autres fournitures employées seules.

Garidel fait mention de quatre especes, comme se trouvant presque dans tous les champs du terroir d'Aix; & peu partisan de cette plante, tout ce qu'il en fait, dit-il, c'est que les Payfans les mangent en salade, quand elles sont encore tendres & qu'elles n'ont point encore poussé leur tige. A ces quatre especes *Tournefort* en joint une cinquieme qu'il appelle spécialement *Mâche*.

Valerianella, arvensis, præcox, humilis semine compresso.

Il lui donne encore les noms françois de *Blanchette*, de *Poule grasse*, de *Salade de Chanoine* *.

L'Ecole du Potager ne fait mention que de deux especes qu'on cultive; l'une est celle de *Tournefort* ou commune, d'un verd clair & lisse; la seconde qu'il appelle *Mâche d'Italie* qui differe de la premiere en ce que sa feuille est plus large, & la plante un peu plus forte; ce qui est propre à celle-ci, c'est d'être

* Histoire des Plantes qui naissent aux environs de Paris, *Herborisation 2. pag. 160.*

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

plus tardive à monter au Printemps ; mais elle n'est pas si douce à la bouche, étant revêtue d'une espece de petit duvet qui ne plaît pas au plus grand nombre.

Au reste l'*Ecole du potager* qui dit de la premiere espece, que *son étendue ne passe pas la largeur de la main* ; dit encore qu'on la coupe à fleur de sa racine, & qu'on la mange en son entier ; ne peut-on pas observer sur cela que les morceaux, sans s'accumuler, ne remplissent pas mal la bouche ?

Mâches à semer.

LA mâche ne se multiplie que par sa graine ; on en fait des planches telles qu'on veut ; on sème les premieres dès le milieu d'Août ; elles sont en état de servir encore avant l'Hiver, & sur la fin de l'Automne.

La terre dont cette plante s'accommode, doit être meuble, & bien amendée ; on peut la semer fort dru, parce qu'on l'éclaircit toujours en tirant les plus fortes ; & les plus foibles qu'on laisse profiter après, peuvent servir à donner de la graine, si on veut ; elle demande essentiellement d'être terreautée, & mouillée souvent, jusqu'à ce qu'elle ait levé.

Quoique les especes champêtres mentionnées, soient toutes bonnes à manger, on ne se sert ordinairement que de celle qui est, pour ainsi dire, naturalisée dans les Jardins, & connue depuis long-temps sous le simple nom de *Mâches*. J'y ai pourtant semé celle que nos Provençaux appellent *moucellets*, & elle y est fort bien venue; elle a même perdu quelque chose de cette sorte de grossièreté qu'elle paroïssoit avoir dans son premier lieu natal.

Pourpier pour graine.

LA graine est dans ce mois ou dans celui de Septembre formée, & sa maturité paroît, lorsque les premières coques commencent à se décalotter, & laissent échapper la graine: dès lors il faut couper les pieds avec ménagement; car, quand on les arrache, ou enlève de terre qu'il est ensuite difficile de séparer, on met ces plantes sur un drap; on les y laisse quelques jours entassées, pour que la graine acheve de mûrir. Comme ces plantes ont beaucoup d'humidité, on peut les exposer au soleil, les remuant de temps en temps; on les frotte ensuite avec les mains, pour détacher la graine, & l'enfermer.

D'autres mettent dans un tonneau, les plantes bien pressées, & les oublient

là, jusqu'à ce que toutes les tiges soient
 A O U T. consumées de pourriture; la graine n'en
 Chap. I. souffre pas, & se trouve rassemblée au
 Conduite fond du tonneau; d'où on la recire;
 du Pota- & après l'avoir lavée, on la fait sécher,
 ger. & on l'enferme. Le motif de cette
 pratique est que la graine se nourrit
 mieux, & qu'il n'en reste point dans
 les capsules; comme étant séchées à
 l'air: mais cette dernière pratique est
 moins à suivre, comme demandant
 plus de soins, & rapportant une graine
 mêlée, moins bonne que celle qui mûrit
 sur la plante, au grand air.

Durée de la graine de Pourpier.

ELLE est noire, fort menue, & à
 peu-près ronde; on la conserve bonne
 pendant huit ou dix années; la graine
 nouvelle n'est pas si bonne à semer, que
 celle de deux, de trois, ou de quatre
 ans.

Courge & Citrouille.

ON en cueille pour manger actuel-
 lement, lorsqu'il y a de ce fruit en état;
 mais, quand c'est pour le garder, il lui
 faut laisser acquérir une parfaite matu-
 rité; il gagne toujours, jusqu'à ce que les
 premières gelées obligent à l'enfermer;
 il faut donc ne pas se fier sur ce fait,

à l'Agronomie, lorsqu'il dit que c'est à la fin du mois d'Avril qu'on le cueille. L'Auteur du Dictionnaire d'Histoire naturelle n'a pas manqué de copier littéralement cette bévue essentielle à éviter.

AVRIL.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Culture des Melonniers.

DANS les années fort chaudes & très-sèches, il est à propos de couvrir les melons de lardeur trop violente du soleil; on empêche par-là que leur maturité ne soit précipitée, & qu'ils ne deviennent secs ou mauvais: cette précaution qui empêche que le soleil ne frappe le fruit directement, n'empêche pas qu'il ne lui communique assez de chaleur pour mûrir.

Par une raison contraire, lorsque l'année est constamment humide, ou dans la dernière saison, lorsque les nuits deviennent plus froides par leur longueur, on fait jouir au fruit tardif de tout le bon effet que le soleil peut lui procurer, & l'on place un morceau de tuile ou d'ardoise sous les melons; on aide ainsi l'action du soleil; on peut encore employer ce secours dans les saisons ordinaires; on garantit par ce moyen, le fruit de la fraîcheur & de l'humidité du terrain, des vapeurs qui s'élevent de la terre sous lui, de la

A O U T.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

mauvaise qualité du fumier, & de l'approche de l'eau, lorsqu'on arrose. Au lieu de tuile, on se sert de la paille, pour éviter l'incurfion des courtillieres dans les Jardins où l'on est exposé au mal qu'elles y font.

Maturité des Melons.

QUOIQUE l'on ait des melons mûrs en différents mois, comme en celui-ci, ils abondent communément davantage, on a cru devoir y placer ce qui regarde le véritable point de leur maturité.

Cette maturité s'annonce & se connoît à une couleur qui commence à changer de verd en jaune, non totalement, ce qui montreroit que le melon seroit trop fait, mais en une teinte d'un verd jaunâtre qui paroît entre les côtes, sur-tout à l'odeur que le melon commence d'exhaler; car, quand il en a beaucoup, son temps est passé, il a perdu son principal mérite. Il est plusieurs autres marques qu'on nous donne pour distinguer le temps précis auquel le melon est dans sa perfection, & n'en a rien perdu: mais ces signes qu'on demande, sont assez équivoques, & varient suivant les années: ce n'est que par habitude & l'expérience, qu'on peut acquérir une connoissance capable de

faire ce discernement aussi juste qu'il est possible : car il faut convenir qu'il n'est jamais d'une certitude assurée : il est, par exemple, des melons qui n'ont jamais d'odeur sensible ; il en est d'autres qui sont toujours verds, quoique mûrs.

Si quelque raison oblige de cueillir des melons avant leur entiere maturité, on les prend, dès qu'ils commencent à *tourner*, ou d'être *frappés*, comme les Jardiniers disent, & alors on leur laisse la queue assez longue; si on les envoie dehors, ils mûrissent en chemin; ou, s'ils ne doivent pas voyager, " on les
 ,, tient en lieu chaud, & quelquefois
 ,, encore on les expose au soleil, pour
 ,, achever de mûrir, ce qui ne pourroit
 ,, servir qu'un couple de jours, encore
 ,, ce sera d'une meurté contrainte, qui
 ,, leur ravalera beaucoup de leur bonté:
 ,, par le contraire les arresterés de se
 ,, trop faire ou mûrir, en leur coupant
 ,, la queue rès du fruit, ou pour le
 ,, mieux, en leur donnant une taillade
 ,, au ventre; car par telles ouvertures,
 ,, & les séjournant en lieu frais, les
 ,, gardés de *passer outre*, dit le Sr. du
 ,, Pradel, pag. 653. Edit. in-8^o. ,,

Il n'y a pas même d'inconvénient à cueillir un melon, avant qu'il ait tout-à-fait acquis sa maturité; car, pour l'attendre, on risque quelquefois de le

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

trouver passé, d'autant mieux que cette
 AOUT. maturité, il l'acquiert ensuite, & l'on
 Chap. I. peut dire qu'il l'acquiert même avec
 Conoîte plus de perfection, pourvu que l'on ne
 du Pota- se méprenne pas en les cueillant, &
 ger. qu'on ne le garde pas trop long-temps.

Une attention qui n'est point indiffé-
 rente, c'est qu'on doit juger à l'œil de
 la maturité des melons à cueillir, sans
 les manier; l'attouchement des mains,
 sur-tout des personnes mal-saines, leur
 étant préjudiciable, disent de scrupu-
 leux Auteurs.

Visites de la Melonniere.

IL est à propos dans la saison où les
 melons mûrissent, de visiter la melon-
 niere chaque jour, quand le soleil
 commence à s'y faire sentir; mais je ne
 dis point d'y faire *au moins quatre visites*
par jour, comme veulent les Auteurs
 qui font craindre que ne le faisant pas,
 les melons *se passeroient de mûrir, & ne*
seroient si friands, mais mollasses, & pleins
d'eau *; moins encore dirai-je “ de
 „ visiter les melons à tout moment,
 „ sur leur dernier âge, pour les prendre
 „ justement au point de leur parfaite
 „ maturité, devant ni après, n'étant

* Dictionnaire de Chomel.

» au manger, ni plaisants, ni salutaires *.

Qualités des Melons.

IL en est des melons comme des autres fruits qui, quoique de la même espece, ne sont tous, ni bons également, ni bons au goût de tout le monde. En général un melon bien conditionné, selon son espece, est un fruit satisfaisant, qui ne peut faire du mal que par son excès, aux personnes bien constituées; & si quelquefois il devient nuisible, ce n'est qu'à ceux dont le tempérament est foible, ou trop froid, il peut leur causer quelques indigestions: ces personnes ne doivent point, suivant les Auteurs, en manger sans pain, sans sel, & même sans boire du vin pardessus. Je propose cette précaution à qui voudra l'employer, me réservant la liberté de n'en pas user moi-même, car il me paroît que le sel altère le goût du melon.

Lorsqu'on a devancé la maturité du melon par méprise ou autrement, on peut encore en tirer parti; on en fait de fort bonnes soupes; & un morceau mis dans le pot où cuit la viande, la fait plutôt cuire, & l'attendrit; ainsi

* Du Pradel, Théâtre d'Agriculture.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

AOUT. on ne doit pas les dépriser autant que
 Chap. I. fait Chomel, qui dit sur l'usage des
 Conduite melons, " qu'ils sont quelque peu
 du Potager. „ plus délicats que les concombres,
 „ moyenant qu'ils aient la chair ferme,
 „ & leur cavité sèche, autrement ils
 „ sont plus propres pour la nourriture
 „ des chats qui en sont amoureux, ou
 „ des mulets, ou ânes qui en devien-
 „ nent gras, que pour le manger des
 „ hommes. „

La Quintinie n'en pense pas de même,
 lui qui, après avoir parlé d'un fruit,
 comme étant sûrement le plus délicieux
 qu'on puisse avoir, met encore au dessus
 notre production potagere; car, à mon
 sens, dit-il, il n'y en a point qui le
 puisse disputer à un melon parfaitement
 bon, & bien conditionné. (1)

Mr. l'Abbé Pluche dit de même dans
 le *Speçtacle de la Nature*, (2) que " le
 „ melon est une des plus parfaites
 „ productions du Potager, & un des
 „ plus délicieux rafraîchissements que
 „ la Nature, toujours attentive à nos
 „ besoins, nous ait préparés durant les
 „ grandes chaleurs. „

(1) *Tome premier, partie 3. chap. 8.*
 page 339.

(2) *Speçtacle de la Nature, Tome 2.*
Entret. 10.

Conditions du Melon pour être bon.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

ON peut ordinairement juger qu'un melon doit être bon, lorsqu'il a la queue grosse & courte, qu'elle se détache aisément; qu'il a l'air bien nourri; qu'il est pesant à la main, ferme sous le doigt; que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée par le soleil, ou par artifice; qu'il a une bonne odeur, & telle qu'il convient à l'espece; qu'il n'a pas été gardé trop long-temps, depuis qu'il est coupé: car gardé deux ou trois jours seulement, n'étant pas trop fait, le melon acquiert un degré de bonté de plus qu'il n'a au sortir de la plante; qu'il n'est enfin ni trop sec, ni trop plein d'eau.

On ne peut cependant s'assurer de sa bonté, qu'à la sonde ou à la coupe. On rafraîchit les melons comme le vin, quand on les a cueillis avec la chaleur.

De la Graine de Melon.

COMME tous les melons n'ont pas la même bonté, toute graine aussi n'est pas également bonne: on doit réserver celle des fruits d'élite, les plus beaux, & qu'on a trouvés les meilleurs. Des Auteurs donnent la préférence à la

AOÛT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

graine qui se trouve à la partie supérieure du melon, comme la plus mûre, qui a reçu plus de perfection, attendu qu'elle a été plus favorisée du soleil. Pour moi, je pense qu'il en est du melon comme des courges & des concombres, dont j'ai dit que, pourvu que le fruit fût bon, toute sa graine l'étoit; convaincu par expérience, qu'on ne sauroit répondre positivement de la qualité du fruit par la nature de la graine que l'on sème, ni de l'espece même du melon qu'elle produira, parce que souvent elle dégénere, & que les graines sorties du ventre du même fruit, & également bien nourries à la vue, produisent néanmoins des melons différents, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le goût & la qualité.

Elle est bonne, disent quelques Jardiniers, pendant sept ou huit ans, & plus; on prétend même que plus la graine est vieille, plus le fruit a des qualités*. Ce sentiment cependant n'est pas tout-à-fait celui de l'Auteur des *Agréments de la Campagne*; car, après avoir dit de garder la graine dans des bouteilles, jusqu'à la troisième année suivante, il ajoute « auquel temps

* Mr. Goyon de la Plombanie, *Journal Economique*, Février 1757.

„ elle produira de meilleur fruit que
 „ celle de l'année précédente, ou qui ^{AOUT.}
 „ seroit plus vieille; car la graine d'un ^{Chap. I.}
 „ an fait des plantes plus vigoureuses, ^{Conduite}
 „ & plus gourmandes, mais elle est ^{du Potager.}
 „ moins féconde; d'un autre côté la
 „ graine de quatre ou de plus d'années
 „ produit souvent des plantes si mau-
 „ vaises & foibles, qu'elles n'ont pas
 „ assez de force pour nourrir le fruit
 „ jusqu'à sa maturité, mourant en
 „ partie avant ce temps-là, de même
 „ que le fruit, & quelquefois même
 „ toutes les plantes en entier *. „ Ce
 „ sentiment m'a paru le plus plausible,
 „ & je me suis bien trouvé de m'y être
 „ conformé, après ce que j'ai vu.

Des graines qui avoient dix ans
 d'ancienneté, ont enflé, la pointe s'est
 ouverte, la pulpe a paru vive, mais
 ces graines en ont resté là; j'en ai semé
 d'autres qui n'avoient que six ans;
 quelques-unes de celles-ci ont levé,
 mais le grand nombre a avorté, & je
 n'ai pas été content de celles qui ont
 levé; il n'est venu que des plantes
 chétives, sans embonpoint, qui n'ont
 point fait ce que je devois en attendre;
 je répete donc qu'on ne doit point
 laisser si fort vieillir la graine, & que

* Les / gréments de la Catalogne, pag. 344.

celle de deux ou trois ans est préférable.
 AOUT. Les Auteurs qui donnent à la graine
 Chap. I. des melons une durée plus étendue,
 Conduite ont peut-être fait leur expérience sur
 du Potager. des especes particulieres. Pour moi, je
 parle de l'espece commune : cette graine
 est semblable à celle des concombres,
 hors la couleur qui est d'un jaune clair
 aux melons, & un peu moins large que
 l'autre ; les meilleurs melons ont le
 moins de graine.

Cette graine, on la dégage de la
 pulpe à laquelle elle est adhérente,
 après quelques jours qu'on lui a laissé
 passer dans cette pulpe, pour qu'elle
 mûrissè d'autant mieux ; il faut la laver
 ensuite, & choisir celle qui tombe au
 fond de l'eau, rejetant celle qui sur-
 nage ; on la fait secher à l'ombre, &
 quand elle est bien seche, on l'enferme
 hors des insultes des souris qui la con-
 voient beaucoup. L'Auteur des *Agré-
 ments de la Campagne* conseille de garder
 cette graine dans une bouteille bouchée,
 pour que l'action de l'air ne lui fasse
 rien perdre ; c'est un lieu de sûreté.

On a remarqué que la fraîcheur de
 l'eau, de la glace avec laquelle on fait
 quelquefois rafraichir les melons, altere
 la graine, & change l'espece, quoiqu'il
 ne soit pas aisé de trouver sur cela le
 pourquoi & le comment, il faut se

rendre à l'expérience ; car l'obscurité de la cause ne détruit pas l'évidence de l'effet ; qu'on le croie ou non, le plus sûr est d'employer la graine telle qu'on la recueille des melons les mieux conditionnés ; & on sème la graine d'une année, quand on n'en a pas d'autre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Coriandre en maturité.

QUOIQUE la coriandre semée de la main de la Nature, mûrissè quelquefois plutôt, même dès le commencement de Juillet ; c'est ordinairement en ce mois qu'on peut recueillir la graine de celle qu'on a semée en Février & Mars ; sa récolte demande de l'attention ; car si on la fait avec trop de précipitation, on risque de n'avoir tout au plus qu'une demi-récolte, & la moins bonne ; car les graines les plus mûres tombent à terre au moindre ébranlement. Il faut donc couper les plantes dès le matin, à la rosée, & éviter de les trop secouer en les coupant ; une précipitation brutale nuirait plus à la récolte, que les éclairs qui, dit un Auteur, ruinent la fleur *

La graine, dit le même, se conserve

* Il est à souhaiter, dit l'*Ecole du Potager*, qu'il n'arrive point d'orage au temps de la fleur, car les éclairs la ruinent.

deux ans bonne à semer; & Charles AOUT. Etienne, dans le *Prædium rusticum*, nous Chap. I. assure qu'elle gagne par son ancien- Conduite neté *. Je n'ai point éprouvé qui des du Pota- ger. deux a raison.

Senevé en graine.

SUIVANT que le senevé date de l'Automne ou du Printemps, il donne sa graine en Juillet, Août ou Septembre; en quelque temps qu'elle soit mûre, il faut veiller à sa sûreté; car les oiseaux ouvrent quelquefois les siliques avec leur bec, même avant sa maturité; l'ayant recueillie avec soin, comme il est dit en Juillet, on la laisse bien sécher avant de l'enfermer: sa durée pour la semer est de deux ans, au témoignage de l'*Ecole du Potager*; & à celui du *Dictionnaire universel d'Agriculture*, cette graine peut se garder pendant cinq ans; celui-ci convient cependant que plus la graine est nouvelle, meilleure elle est pour semer.

On connoît que cette graine est nouvelle, quand, en la rompant, le

* *Coriandrum amat terram pinguem, quamquam & macrum solum non aspernetur, semen quò fuerit antiquius, modò vetustate non exactum, eò melius reputatur, delectatur humore.* Pag. 109. Pallade l'avoit dit avant lui, & s'étoit servi des mêmes termes, page 304.

dedans

dedans paroît verd; mais s'il paroît blanc, c'est marque de son ancienneté. A O U T.

L'Empereur Constantin nous apprend un usage de ces graines, qui seroit fort utile en bien des occasions: c'est, dit-il, que mise dans le pot, elle aide & fait cuire promptement soit viande, soit légume *. Chap. I.
Conduite
du Potager.

Navets à semer.

ON court moins de risque que dans le mois précédent, en ne semant le navet que dans celui-ci, soit du côté des insectes, soit du côté de la chaleur que la durée des nuits commence à tempérer, lorsque les jeunes plantes viennent à croître. En traitant de la Ferme, on parlera des usages qu'on observe, soit pour le semis, la culture, & la conservation soit des navets, soit des raves; l'abondance de ces racines y est d'une utilité très-essentielle; il est donc convenable d'en parler là avec plus d'étendue, & plus en détail; je dirai seulement ici que *Pallade* a

* *Si velis legumina brevi percoqui, parum sinapis in ollam injice, & statim quæ coquentur, dissolventur, sive carnem, sive legumina coxeris; si verò amplius quid de sinapi injeceris, penitùs dissoluta evanescent.* De Agricultura, Lib. 2. cap. 39.

Tome III.

G

judicieusement remarqué que les navets
 AOUT. se changent quelquefois en raves, &
 Chap. I. les raves en navets. (1)
 Conduite
 du Potager.

Des Raves.

COMME c'est en ce mois qu'un Fermier soigneux fait semer abondamment des raves dans les terres que l'on a moissonnées, dans les linieres & dans les chenevieres dont on a tiré le lin & le chanvre, nous dirons ici quelque chose des raves, renvoyant à la Ferme d'en traiter avec plus de détail. La rave que les Auteurs exacts rangent dans une même classe que les navets, n'en differe que par la grosseur; elle est quelquefois telle, qu'il s'en trouve qui pesent plus de vingt livres, dit Mr. Duhamel. Pline & Tragus disent avoir vu quelques-unes de ces racines qui pesoient jusqu'à quarante livres chacune; & Amatus rapporte qu'il en a vu d'autres qui pesoient plus de cinquante & soixante livres; (2) elle est blanche, tant en dehors qu'en dedans; sa forme varie ainsi que le nom qu'on lui donne en diverses

(1) *Loci proprietas utrumque semen in alteram mutat.*

(2) Lemeris, Traité des Drogues. Voyez *Rapa.*

Provinces. Quoiqu'on cultive cette rave principalement pour les bestiaux, sa saveur douce & agréable ne laisse pas de la rendre bonne à manger pour les hommes dans certains apprêts; nos gens même de la campagne sur-tout, en font usage de plusieurs façons; mais on peut dire en général que la rave n'a pas la délicatesse du vrai navet: la culture de l'un & de l'autre est semblable; c'est pourquoi l'on ne dit ici rien de plus sur la rave; ceux qui voudront en élever dans leur Jardin, peuvent les conduire de même l'un & l'autre.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Description de l'Epicerie.

CELLE que Dioscoride en fait, Liv. 3. chap. 75. n'est pas fort exacte, & il paroît confondre les especes: celle dont je parle, s'éleve plus ici que ne disent Lemeris & l'Ecole du Potager; j'en ai eu de deux pieds de hauteur, qui est à peu près celle qu'elle prend en Italie *; ainsi on ne peut dans nos climats, la comparer à l'anémone pour la taille, ni par ses écarts; ses feuilles sont d'un

* Queste piante salzan de terra piu di due piedi. Istoria e coltura delle piante 2 Parte terza, libro secundo, cap. VII.

A O U T.
Chap. III.
Conduite
du Potager.

verd-clair, découpées menu; leur comparaison avec le feuillage des anémones ne me paroît pas non plus bien juste; il en naît des tiges grêles, cannelées, & branchuës; les fleurs sont placées aux sommités de ses rameaux; elles sont blanches avec un léger soupçon de bleuâtre, simples, sans odeur, séparées l'une de l'autre, composées chacune de cinq pétales, disposés en roses, au milieu desquels paroissent plusieurs étamines qui sont entourées par une couronne de petits corps oblongs; ces fleurs sont remplacées par des fruits membraneux, assez gros, terminés en cornes, divisés en plusieurs loges où se trouvent des semences anguleuses, d'une couleur qu'on ne peut dire jaune avec *Lemeri* & *Lig. r.*, mais d'un gris-noisette; le goût, comme on l'a déjà dit, participe à celui des épices, & est fort piquant; cette plante est annuelle.

Epiceries en graine.

LA plante qui fleurit ordinairement en Juin & Juillet, mûrit sa graine en ce mois; on la recueille, quand ses petits cornets commencent à s'ouvrir, & on la conserve dans les capsules qui l'ont produite; ou, si on l'en sépare,

il est bon de la garder dans des bou-
 teilles bien bouchées, pour que sa
 qualité aromatique ne s'évapore point;
 elle se conserve ainsi, & elle est plus
 long-temps bonne à semer.

AOUT.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Pomme de terre à faucher.

AU lieu de provigner les branches
 de pomme de terre, comme il est dit
 en Juillet, Mr. Moreau en fait faucher
 le feuillage jusqu'à terre, & le sert aux
 bestiaux qui s'accoutument bientôt à
 s'en nourrir; & loin que le retranche-
 ment de ce verd préjudicie aux racines,
 cela ne fait que contribuer à les multi-
 plier, & à les faire grossir. Dans ce
 pays nous suivons quelquefois la pra-
 tique marquée en Juillet, & jamais
 cette dernière, aucune expérience
 n'ayant encore prouvé la solidité de
 ce système. Les Irlandois qui sont
 fort habiles dans la culture de cette
 plante, ne la fauchent pas non plus que
 nous.

Je rapporte cependant cette pratique
 pour ceux qui voudront en faire l'essai.

Description de la Pomme d'Amour.

LES tiges que cette plante pousse,
 sont un peu velues, creuses en dedans,

150 ANNÉE CHAMPETRE.

AOUT. Rameusés, longues de trois ou quatre
Chap. I. pieds, mais trop foibles pour se tenir de
Conduite bout; elles se couchent à terre assez né-
du Potage. gligement, & ne se soutiennent que
 les unes sur les autres; les branches de
 tiges sont revêtues de beaucoup de ces
 feuilles; & ces feuilles qui ont quelque
 rapport à celles de l'aigremoine, sont
 dentelées en leur bord, pointues,
 tendres, & quelque peu velues; leur
 couleur est d'un verd mat; les fleurs
 partent du fourchon des rameaux à
 bouquet en groupe de dix ou douze,
 attachées à des pédicules particuliers
 qui ont chacun un nœud proche de la
 fleur; elle est formée de cinq pointes
 disposées en rosette, & soutenues par
 un calice qui est aussi velu, & découpé
 en cinq parties. Le fruit qui succede
 aux fleurs est plus ou moins gros, selon
 l'espece; car il y en a de plusieurs;
 dont le Jardinier néglige la culture,
 pour ne s'attacher qu'à la meilleure,
 dont le fruit est un peu plus gros que
 la pomme d'api, poli, lu'sant, doux au
 toucher, mou, charnu, quelquefois
 divisé en tranches irrégulieres, jau-
 nâtres lorsqu'il commence d'entrer en
 maturité, & tout-à-fait d'un beau
 rouge, quand il y a atteint. La pomme
 d'amour est divisée intérieurement en
 diverses loges où sont renfermées

plusieurs graines, rondes, jaunâtres, & applaties comme la lentille, mais non aussi grosses, ni renflées comme celles de ce légume. La plante, quand on la touche, a une odeur forte & désagréable, qui ne se communique point pourtant aux fruits, & ne les rend pas moins bons à manger, comme on a dit en Mal.

AOUT.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Culture du Poivre d'Inde pour garder.

C'EST le temps de continuer à faire la provision des poivres d'Inde qu'on veut conserver; on peut voir ce qui est observé en Juillet.

Arrosement du Potager.

AVANT remarqué qu'il ne convenoit d'arroser le Potager, que de grand matin, ou sur le soir, on ajoute ici, pour plus d'éclaircissement, que s'il s'y trouve des planches qui, durant la chaleur du jour, soient ombragées par quelques haies, ou par des murailles; de sorte que le soleil ne donne pas de plus de deux heures sur ce qu'on arroseroit, on peut donner de l'eau à ces endroits en d'autres heures de la journée qu'en celles qu'on a prescrites; car

152 ANNE'E CHAMPETRE.

AOUT. on ne craint point alors qu'une chaleur trop vive, échaude les plantes; l'humidité ayant le temps qu'il lui faut pour s'infinuer dans la terre, avant que le soleil revienne luire sur elle.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Fraisiers.

LA propreté comme le bien-être des fraisiers demande qu'on en prenne, dans le commencement de ce mois, si l'on n'a pu prendre plutôt, le soin marqué à la fin de Juillet.

Radis blancs & gris.

EN ayant semé le 26, ils ont été d'usage tout l'Hiver.

Raisforts.

SEME'S le 21, bons à la mi-Septembre, ont duré en Octobre & Novembre, & le 12 de ce mois on a placé le reste dans la serre.

Cresson.

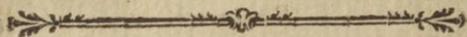
LE 30 semé les différentes especes de cresson, en état d'être coupé le 20 Septembre.

Racines.

A O U T.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ON foule les feuilles des racines, telles que carottes, panais & bettes, pour que la seve ne monte pas davantage, & qu'arrêtee dans la terre, elle s'emploie à grossir les racines.





CHAPITRE II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Arrosemment des Arbres.

SI la chaleur de la saison exige qu'on donne des arrosements fréquents aux plantes potageres, le défaut de pluie & les sécheresses de l'Été font quelquefois souffrir les arbres; il faut alors, quand on le peut, les secourir par une boisson salutaire.

Découvrir les fruits.

QUOIQ'ON dise ailleurs ce que plusieurs Auteurs jugent sur le temps de découvrir les fruits, on rapporte encore ici le sentiment du *Jardinier solitaire*: une expérience réitérée, dit-il, lui a fait découvrir entièrement les fruits en Août, plus d'un mois avant leur parfaite maturité; & par cette conduite, il a toujours eu de belles & grosses pêches, & de belles poires qui prennent couleur comme le bon-chrétien d'hiver, la virgouleuse, le

DU POTAGER A ISS

colmar, &c. & il soutient la pratique de ce raisonnement ; en effet il est constant qu'un fruit qui a été perfectionné par la chaleur du soleil, & qui n'aura point été à l'ombre des feuilles de son arbre, fera toujours de meilleur goût, & d'une couleur plus vive qu'un autre ; la raison est que son suc aura été mieux digéré, & son humidité superflue, évaporée par la chaleur du soleil. *La Quintinie* veut aussi qu'en ce mois on découvre petit-à-petit les fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, savoir, les pêches, les pommes d'api, &c.

AOUT.
Chap. II.
Des Accompagnements du Potager.

Visite des Espaliers.

ON visite les espaliers ; on examine les arbres qui sont abondants en seve ; & s'ils ont besoin d'être palissés, on ne manque pas de le faire.

Vers le milieu de ce mois, on commence à greffer les amandiers plantés au Printemps, & non pas ceux qui sont plantés de l'année dernière ; car ceux-ci sont encore trop abondants en seve ; ni en fente, comme dit la *Nouvelle Maison rustique*.

AOUT.
Chap. II.
Des Accompan-
gements
du pota-
ger.

Tonte.

ON tond les palissades pour la seconde fois.

Si l'on a fait la première tonte du buis de fort bonne heure, ainsi que de certaines autres bordures, on peut les tondre une seconde fois.

Papillons à détruire.

LES papillons continuent à faire dans l'air des courses vagabondes, & cherchent encore des lieux commodes, pour y déposer leurs œufs; il faut que le Jardinier de son côté continue aussi de leur donner la chasse, pour les surprendre, & ne leur fasse aucun quartier. On trouvera pour l'ordinaire, sous les feuilles des arbres, & aux fourchons des branches, les accoucheuses ou leur ponte; il détruira le tout avec soin.



 CHAPITRE III.

Etat de ce qu'on peut retirer du Potager.

NONOBSTANT les chaleurs ordinaires qui regnent dans ce mois, le Jardinier qui fait en modérer l'effet par des soins attentifs, ou y remédier par des secours convenables, peut, en laitues pommées, avoir dans son Jardin la brune de Hollande, la laitue d'Italie, la versailles, la paresseuse, la roulette verte, l'autriche, &c. Toutes ces laitues cependant sont plus ou moins sujettes à monter, si on ne les mouille pas souvent, ou si on les mouille avec trop d'économie. Malgré tous ces soins, les chicons viennent mieux; de ce nombre sont les chicons rouges, le grand chicon verd, le chicon romain blond qu'on appelle dans ce pays; *Laitues capucines, &c.*

Les haricots de plusieurs especes abondent 1. 2. 3.

Les choux cabus ne sont jamais meilleurs que dans ce mois 1. 2. 3.

On a aussi d'autres choux, comme ceux de Milan, de la grande & de la

AOUT. petite espece, choux de Bourgogne,
 Chap. III. d'Alsace, choux-rave, choux-na-
 Etat de vet, &c. 1. 2. 3.

ce qu'on Les courges, les melons, les concom-
 peut reti- bres, & les pasteques, fournissent une
 rer du Po- agréable & abondante récolte 1. 2. 3.
 tager.

Pois verts, 1. 2. 3.

Feves, 1. 2. 3.

Meringeanes, 1. 2. 3.

Pommes d'amour, 1. 2. 3.

Endives qu'on fait blanchir en les
 liant, 1. 2. 3.

Toutes les verdures du mois précé-
 dent, 1. 2. 3.

Cerfeuil renouvelé de temps en
 temps, 1. 2. 3.

Petits oignons semés en Juin, 1. 2. 3.

Pourpier, le verd & le doré, la
 porcelaine; on a, si l'on veut, de
 cressons de différentes especes, mais
 il faut les couper jeunes; le cresson
 d'eau, la sivette d'Angleterre, la ci-
 boule de deux especes, les tendrons
 d'oseille, la berle, l'alleluya, &c.
 Toutes ces plantes peuvent servir à
 relever le goût des salades; & on peut
 les rendre agréables, en les ornant de
 fleurs de capre, capucine, de fleur de
 bourrache, de chenilles ou *Scorpioides*,
 pour récréer, 1. 2. 3.

Bettes - rayes, carottes, panais &
 autres racines, 1. 2. 3.

DU POTAGER. 159

Raisforts, 1. 2. 3. Radis, 1. 2. 3.
 Ail & échalotes, 1. 2. 3.
 Rocamboles, 1. 2. 3.
 Oignons mûrs, 1. 2.
 Poivre d'Inde, 1. 2. 3.
 Poirée, 1. 2. 3. Epinaras, 1. 2. 3.

AOUT.
 Chap. III.
 Etat de
 ce qu'on
 peut reti-
 rer du Po-
 tager.

Graines du Potager.

ARROCHE.	Chicorée.
Epicerie.	Céleris.
Panais.	Cressons.
Choux.	Cerfeuil.
Endives.	Roquette.
Raisforts & Radis.	Poirée de deux
Oignons & ci-	especes.
boule.	Ache.
Porreaux.	Percepierre.
Haricots.	Coriandre.
Laitues.	Lavande.

Fruits du Potager.

CE mois l'emporte sur le précédent par l'abondance des fruits qu'on trouve sur les arbres, en prunes, en poires, en pêches, en quelques pommes, en figues, &c. fraises sur la fin.

Maturité des Fruits.

IL ne faut point oublier ce qu'on a dit, que pour les poires, leur maturité

AOUT. est certaine, quand elles commencent
 Chap. III. à tomber d'une chute volontaire, quoi-
 que saines; car il en est de véreuses
 Etat de ce qu'on peut retirer du Potager. qui tombent les premières, ne fondent
 pas un jugement qu'on puisse porter
 des autres, sur quoi il n'est pas difficile
 de ne point se tromper, pour connoître
 ces fruits viciés.

On répète le conseil de ne point
 attendre pour la plupart des pêches,
 qu'elles tombent d'elles-mêmes; mais
 aussi il ne faut pas devancer leur per-
 fection: on connoît qu'elles l'ont acquise
 au coloris qui est propre à l'espece,
 & sur-tout à la facilité qu'une main
 adroite trouve à les détacher, pour peu
 qu'elle les souleve, ou les tire.

Temps de manger les Fruits.

Tous les fruits de ce temps sont
 bons à manger, dès qu'on les a cueillis,
 & ne demandent point la serre, à moins
 que ce ne soit pour s'y reposer un jour
 ou deux, ce qui ne leur nuit point, &
 leur procure même un certain air de
 fraîcheur qui releve leur mérite, &
 qu'ils ne peuvent acquérir, pendant
 qu'ils tiennent à l'arbre.

Hecquet, ce pieux Médecin qui a si
 bien écrit sur l'*Observation primitive du*
Jeûne, soutient que les fruits reposés

de quelques jours sont plus sains, ou moins sujets à incommoder, que les mêmes fruits sortant de l'arbre.

AOUT.
Chap. III.

Etat de ce qu'on peut retirer du Potager.

“ Ceux-ci, dit-il, pleins d'une seve
 „ nouvelle, mal déphlegmée, portent
 „ dans l'estomac des suc's encore aigres,
 „ tumultueux & fermentatifs, tandis
 „ que ceux qu'on a laissé reposer, s'étant
 „ comme tenus en digestion, ont achevé
 „ de se cuire : car leurs suc's n'étant
 „ point renouvelés dans les offices
 „ comme ils l'étoient sur les arbres ;
 „ c'est une liqueur qui circule dans le
 „ corps du fruit qui s'y cohébe, & se
 „ dompte elle-même, jusqu'à pouvoir
 „ passer dans le sang, sans y porter ni sé-
 „ dition, ni trouble : ce qui se reconnoît
 „ dans tous les fruits précoces & prin-
 „ taniers, tels que sont les cerises, les
 „ fraises, &c. qui ne font souvent
 „ tant de maux, que parce qu'ils ne
 „ sont point de garde, & qu'il faut
 „ les manger frais : les prunes au
 „ contraire, les pêches même, mais
 „ sur-tout les pommes & les poires,
 „ sont plus agréables au goût, & plus
 „ sûres à la santé, quand elles ont été
 „ gardées quelque temps *.”

* Traité des Dispenses du Carême, Part. 2.
 chap. 13. pag. 387.

A O U T.

Chap. III.

Etat de

ce qu'on

peut reti-

rer du Po-

tager.

Des Figues.

LES Figues-fleurs durent encore ; & méritent bien qu'on ne les oublie pas. Tous les Auteurs renommés qui ont parlé de ce fruit, en ont parlé d'une manière qui en fait un magnifique éloge ; je ne cite que la *Quintinie* entre les autres. Il dit que la *Figue* emporte le prix, sans contredit, comme étant le plus délicieux fruit qu'on puisse avoir en espalier que la bonne figue est celui de tous les fruits, qui mérite d'avoir la meilleure place en espalier : il mentionne l'espalier, en égard au climat qu'il habite ; car il convient que dans les pays chauds, la figue pourroit être incommodée de cet emplacement.

Ce fruit chéri a son terme cependant ; la première récolte des meilleures espèces laisse un intervalle entre elle & la seconde ; mais il est rempli cet intervalle de cessation par une espèce de figue qui est, à la vérité, inférieure aux principales, mais qui néanmoins tient sa place, & peut servir, parce qu'elle paroît seule sur les rangs, & qu'étant bien mûre, elle a quelque mérite.

Nous en avons ici une plus considérable, qui remplace de prix cette petite figue noire ; elle est assez grosse, aplatie

du côté de l'œil ; la couleur de sa peau est jaunâtre ; il faut, pour la manger bien bonne, la laisser tout-à-fait mûrir ; & le goût du figuier, elle le quitte en mûrissant.

AOUT.
Chap. III.
Etat de
ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

Greffes.

ON Gresse en Ecusson dans ce mois, plutôt ou plus tard, selon que les sujets sont en seve. Consultez le Chap. 12. des Préliminaires.

Usage des feuilles.

LE bon Jardinier, constant dans le droit qu'il usurpe, de copier littéralement ce qu'il a lu, sans citer les Auteurs, dit " qu'au commencement
 „ de ce mois, on foule les montants
 „ des oignons, & les feuilles de bette-
 „ raves, carottes, panais, &c. ou bien
 „ on ôte les feuilles, pour faire grossir
 „ ce qui est dans la terre ; „ mais tous
 se rendront-ils à ce conseil ? J'en connois
 qui professent au contraire que " la
 „ nutrition des végétaux s'opere d'une
 „ maniere immédiate par leurs feuilles :
 „ elles ne servent pas seulement à élever
 „ la seve, à la préparer, & à la déchar-
 „ ger de son superflu ; elles sont de

AOUT. „ plus, des especes de racines qui
 Chap. III. „ pompent dans l'air des suc's qu'elles
 Etat de „ transmettent aux parties voisines. La
 ce qu'on „ rosée qui s'éleve de la terre, est le
 peut rei- „ principal fond de cette nourriture
 rer du Po- „ aérienne; or les feuilles lui présentent
 tager. „ leur surface inférieure, garnie d'une
 „ infinité de petits tuyaux, toujours
 „ prêts à l'absorber. „

Sur ces raisons que j'emprunte de
C. Bonnet * ne peut-on pas dire que
 ceux qui retranchent ainsi ces feuilles
 croyant de sacrifier des parasites, les
 privent d'utiles pourvoyeurs? Et bien
 des Physiciens ne rangeront-ils pas un
 pareil retranchement parmi les usages
 introduits sans bonnes raisons, & suivis
 aveuglément sous l'empire de la cou-
 tume? Mais ce qui n'est point contesté,
 c'est que, s'il y a autour des plantes
 quelques feuilles mortes ou desséchées,
 on ne doit point les y souffrir; non
 seulement parce qu'elles déplaisent à la
 vue, mais parce que devenues inca-
 pables de continuer leur fonction, elles
 volent le bien commun, au lieu de
 l'augmenter; parce qu'enfin elles ser-
 vent de retraite aux insectes qui sont
 attirés par la corruption de ces feuilles.

* Contemplation de la Nature, tom. 1.
 pag. 127.