

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

Septembre.
Ce mois a trente jours

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



SEPTEMBRE.

Ce mois a trente 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.
13	375	24	13 126	368	23	10 40
8	515	35	12 506	258	9	11 10
15	45	46	12 286	147	56	11 32
23	4	195	58	12 46	27	41 11 56

Le milieu de ce mois est le commencement de l'Automne qui doit durer jusqu'à la mi-Décembre.

LE Sénat & divers Empereurs Romains ont souvent tenté de donner d'autres noms à ce mois, mais il a toujours conservé dans l'usage ordinaire celui de *September*, comme septieme de l'année qui n'étoit composée que de dix mois, & commençoit en Mars.

166 ANNÉE CHAMPETRE.

Parmi plusieurs fêtes qu'on célébroit à Rome, on y faisoit celle des Vendanges, ou les *Dionysiaques*; nous les mentionnons comme les seules qui aient trait à cet Ouvrage.

La saison tient dans ce mois, de l'Été ou de l'Automne, suivant que les pluies tombent plutôt ou plus tard; car delà dépend la température de l'air; l'on y doit faire attention, tant pour les ouvrages marqués au mois précédent, que pour ceux qu'on marquera au mois qui doit suivre, plusieurs devant être renvoyés au mois d'Octobre, quand celui-ci est trop chaud & sec; de ce nombre sont les semailles, à moins qu'on en prenne un soin particulier, pour ne pas laisser dessécher les jeunes plantes, & qu'on ait eu la précaution d'abreuver à fond la terre qu'on laisse ensuite ressuyer un jour ou deux, avant que de semer.

Les arrosemens de ce mois dépendent aussi du plus ou du moins de chaud; on les donne encore le soir pour l'ordinaire, comme on a dû le faire en Été: mais, si les nuits sont froides en quelque façon, on arrose deux heures après le lever du soleil.



CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Laitues à semer.

DANS ce mois & aux suivans on semera fort à propos, sur-tout, en terre légère, les laitues à coquille, de passion, rouges, pommées, grande crepe blonde, crepes vertes, filésie, petite crepe blonde, à graine noire, la brune de Hollande, allemande, chicon d'Allemagne, roulette, &c. la royale & la gêne peuvent se semer au commencement du mois; & avec du foin, elles serviront encore dans l'Automne. Si l'on jette dans les épinards qu'on sème au commencement de ce mois, quelques graines de laitues pommées, elles seront en état d'être mangées après le milieu de Novembre, suivant que le temps leur sera favorable.

Fournitures de Salade.

VERS le milieu de ce mois on sème abondamment des fournitures de salade pour l'Hiver, de toutes les especes de cette saison, comme de petits oignons

SEPTEMB. pour le Printemps, des mâches pour
 Chap. I. les salades du Carême; le cerfeuil
 Conduite viendra bientôt, s'il est semé en terre
 du Potager. fraîche, & que les arrosèmens ne lui
 manquent pas, le cresson alenois & la
 roquette, feront en état dans un mois
 ou environ; il faut les couper jeunes,
 sans quoi le chaud les rend piquants.

Ces fournitures peuvent être semées
 durant tout le mois.

Des Oignons.

CE mois n'a rien qui lui soit pré-
 cisément particulier par rapport aux
 oignons, & dont on ne puisse s'instruire
 en Août; on en sème & plante relative-
 ment à ce qui en a été déjà dit, &
 qu'on croit ne devoir pas répéter ici.

Ceux qui n'ont pas la grosse ciboule,
 ou ceux même qui n'en ont pas assez
 pour en former des planches à l'usage
 de la cuisine pendant l'Hiver, peuvent
 choisir & replanter ceux des oignons
 qu'on a levé de terre en maturité, qui
 sont les moins bien conditionnés, &
 qui paroissent ne pas se conserver sains
 autant que les autres; ils sont d'une
 grande ressource, en attendant les
 nouveaux, & servent jusqu'à ce qu'ils
 poussent leur trompe.

Oignons

Oignons à semer.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

QUOIQUE le mois précédent soit leur vraie saison, on peut encore pour diverses raisons, en semer qu'on replantera plus tard.

Semez des oignons de Colle-longue & des oignons blancs de Florence le 12. ils leveront le 20, & pourront être replantés le 8. Mars.

Oignons pour Graine.

ON met en terre les oignons qu'on a choisis pour grainer; on les plante à un demi-pan de distance l'un de l'autre, & on les couvre de terre, à la hauteur de trois pouces.

Ail, Rocambolle, Echalote.

ASSEZ souvent & selon les dispositions de la saison, j'ai fait planter en ce mois de ces trois sortes de racines, & je m'en suis bien trouvé, ayant récolté de meilleure heure de ces bulbes, & mieux conditionnées. On doit sûrement observer, pour les Echalotes en particulier, que si l'hiver qui suit, oblige de les couvrir environ de trois doigts de terre; lorsqu'on les serfouit au Printemps, il faut les déchauffer à demi.

Tome III.

H

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite
du Potager.*Choux pommés.*

CEUX qui ont été semés en Mars & Avril, pomment en ce temps; ils sont sujets à s'ouvrir, & la pourriture les faist : quand on s'apperçoit du mal, il faut en arrêter les progrès; on souleve ou on arrache le chou à moitié; aussitôt que la pomme est bien formée, en lui coupant ainsi partie de sa nourriture, on l'arrête en cet état.

Raiforts.

ON en seme plus hardiment, que dans les précédents mois, & on les seme en pleine terre; ils y sont meilleurs que sur couche; l'espece commune est celle qu'il faut préférer, quoiqu'on puisse semer de même quelque peu de raiforts hâtifs, un peu plus clairs; ils en sont plus rouges & meilleurs; on en mêle alors dans les semences d'épinards, dans les chicorées qu'on plante, &c. en quelque part enfin qu'on les mette, ils sont bien. Semés le vingt & un, en état au milieu de Novembre très-à-propos.

Radis.

ON seme de radis d'Été, mentionnés en Avril, & de ceux d'Hiver, mentionnés en Juin.

Epinards à semer.

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite
du Potager.

ON sème des épinards, & si la saison les favorise, on en mangera avant les fortes gelées, où ils passeront l'Hiver : comme c'est la saison de leur plus abondante conformation, on doit en faire aussi une plus copieuse semaille.

Persil à renouveler.

QUAND on n'a point de jeunes plantes de persil, on rajeunit les vieilles; on les coupe à fleur de terre; on les recouvre d'un peu de terreau, & on les mouille bien; cette opération les fait repousser de nouvelles feuilles, tendres & plus vertes. Cet avantage entraîne cependant un soin qu'il ne faut point oublier, c'est de couvrir avec de la grande litiere ou autrement, en cas de froid piquant ou de neige, avec d'autres couvertures, comme paillassons, &c. qu'on met sur les plantes que l'incision expose davantage à l'effet du froid.

Pois à garder en cosse.

L'UTILITÉ qu'on retire des pois, a fait chercher les moyens de s'en

H ij

SEPTEMB. & , tandis que les Jardins n'en four-
 Chap. I. nissent plus, on en réserve dans ce
 Conduite mois, si l'on n'en a pas plutôt fait sa
 du Potager. provision; on doit en avoir en état pour
 cela, quand on en a semé tous les
 mois; afin qu'on ait à choisir, on mar-
 quera ici différentes façons de préparer
 ces pois pour les conserver.

Si l'on veut garder les pois en ver-
 dure, c'est-à-dire, avec leur gouffe ou
 en plateau, on choisit les pois sans
 parchemin, appellés *Pois gourmands*, &
 par préférence, ceux dont la gouffe est
 la plus large; on prend les plus tendres
 dont le grain n'ait qu'un tiers de
 grosseur; on les épuche de leurs ner-
 vures; puis étant ainsi préparés, on en
 fait avec du fil des liasses qu'on jette
 dans de l'eau bouillante, pour y rester
 environ cinq ou six minutes, après quoi
 on les en retire, pour les passer tout
 de suite dans de l'eau fraîche; étant
 refroidis, on les expose au grand air
 & au vent, mais non au soleil qui
 terniroit leur verdure; on les visite de
 temps en temps, & on les remue, pour
 éviter qu'ils ne moisissent; lorsqu'ils sont
 suffisamment ressuyés & bien secs, on
 les enferme dans des boëtes ou des sacs
 de papier. Pour s'en servir, il faut
 les faire revenir dans de l'eau tiede,

DU POTAGER. 173

pendant quelques heures ; faites-les cuire dans la même eau , & vous les assaisonnerez , pour en faire usage à l'ordinaire.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois à garder en grains.

Si l'on ne veut garder les pois qu'en grains , il faut les choisir bien tendres ; mettez-les , dès qu'ils seront écoslés , dans l'eau bouillante ; après qu'ils auront fait un bouillon , retirez-les , & les passez , comme l'on a dit , dans de l'eau fraîche ; exposez-les ensuite au grand air , & à l'ombre , sur une nape blanche , observant de les remuer de temps en temps , & même de changer cette nape , si elle est trop mouillée ; quand ils sont bien secs , on les serre comme les autres , & on les garde en lieu sec , pour en user , comme il a été dit. En ce pays , pour réussir dans ce petit ménage d'économie , nous n'avons pas besoin de recourir au four , comme conseille l'*Ecole du Potager*. Le soleil ôteroit aux pois presque tout le mérite d'une belle couleur.

Une troisième façon de conserver les pois , aussi simple , mais que je ne préfère point aux autres , c'est de les cueillir dès le matin , par un beau temps ; & les ayant épluchés & écoslés , de leur

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

laisser passer quelques heures au soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux sel, après quoi vous les mettez dans des pots de grès, ou de terre, bien vernissés, ceux qui ne le sont pas, n'y étant pas propres, à cause du sel qui les pénètre trop; vous rangez donc proprement dans ces pots convenables, les pois en grains ou en gouffe, les pressant, sans les froisser; vous jetterez ensuite pardessus une bonne quantité de sel, puis du vinaigre, jusqu'à ce que le tout trempe exactement, sans quoi il se formeroit une moisissure qui gâteroit même ce qui ne tremperoit pas; vos pots ainsi conditionnés & bien couverts, seront gardés en lieu tempéré; quand on en voudra user, on les dessalera, en les changeant plusieurs fois d'eau, & les faisant bouillir, avant que de les préparer pour la table.

Maniere de conserver les pois contre les Insectes.

COMME il est de façons de garder les pois destinés à manger en verdure, il y a aussi des précautions à prendre, pour les conserver après leur maturité, soit dans le dessein de les semer, soit dans celui de les conserver sains pour

les autres usages ; car la plupart des légumes ont des insectes qui les détruisent : vraisemblablement leurs œufs ont été déposés dans les grains encore tendres par quelques mouchérons ; étant ensuite couvés par la fermentation du grain , lorsqu'il est entassé , ou tenu en lieu chaud , l'insecte nouveau-né dévore d'abord la meilleure farine qu'il trouve autour de lui ; & s'en étant nourri suffisamment , il perce enfin son logement , en sort , & s'envole , quand il en trouve la liberté.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

*Les Pois & autres Légumes passés
au four.*

POUR se garantir de cet inconvénient , les uns mettent leurs légumes , (car le remède est commun à tous ,) aussi-tôt qu'ils sont récoltés , dans un four tant soit peu chaud , ce qui fait périr les insectes en quel degré d'accroissement qu'ils se trouvent ; ces grains ainsi chauffés , conservent leur intégrité , & ne contractent rien de dégoûtant , quoiqu'ils perdent quelque chose de leur bonté.

Je n'ose assurer que cette façon qui est sûre , pour délivrer des insectes les légumes qu'on doit manger , puisse servir pour ceux qu'on veut semer. Il

SEPTEMB. est néanmoins dit dans l'*Histoire de*
 Chap. I. l'*Académie des Sciences, Volume imprimé*
 Conduite en 1763, que des personnes éclairées,
 du Pota- & dont le témoignage est très-respec-
 ger.

table, que du seigle & du froment mis
 dans un four, à la chaleur de quatre-
 vingts-quinze degrés, n'en avoient pas
 moins levé ensuite; il y est encore dit
 qu'ayant fait mettre du même grain
 dans un four, une heure après en avoir
 tiré le pain, & l'y ayant laissé quarante-
 huit heures, ce grain avoit aussi bien
 végété, que celui qui n'avoit pas été
 chauffuré, ce que M. Tillet confirme,
 ayant vu lever du froment; qu'il l'avoit
 éprouvé sur des légumes: mais je la
 propose à ceux qui en feront curieux.

Echaudés dans l'eau bouillante.

ON obtient le même bon effet, si
 l'on jette les grains dans de l'eau bouil-
 lante, pour les y laisser prendre un
 bouillon; après quoi, en les retirant,
 on les passe dans de l'eau froide, on
 les fait ensuite exactement sécher. Ces
 deux opérations conservent également
 bien les pois, fèves, &c. qu'on destine
 à manger: mais pour ceux en qui l'on
 veut conserver la fécondité, ces façons
 la leur feroit perdre, il faut procéder

différemment. Voyez encore en Juiller article des fèves, comment garder les légumes.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois gardés pour semer.

ON se contente de faire tremper les pois pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau froide; puis on les fait sécher au plutôt à l'ombre; cela les empêche de devenir jamais véreux: un expédient encore plus simple, & aussi sûr, est de placer les légumes, quels qu'ils soient, dans un lieu non humide, mais frais, tel, par exemple, qu'une cave ou semblable lieu; les œufs des insectes y avortent, faute d'une chaleur assez forte qui les fasse fermenter; & les grains ne souffrant là aucune tare, sont très-propres à semer.

Ail, Echalotes, Rocambolles.

QUELQUEFOIS ces bulbes n'attendent pas la destination & le loisir du Jardinier, pour être mises en terre: elles germent sans ordre, dans l'endroit où on les conserve; on peut alors répondre à leur diligence, & les planter; elles ne feront pas moins bien que dans une autre saison.

H v

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

De la Poirée.

QUAND cette plante n'a pas donné plutôt de graine mûre, on observe, pour la récolter, ce qu'il en est dit au mois précédent.

Cardes d'Artichauts.

CE que les Italiens appellent *Cardoni*, & nos Provençaux *Carde*, sont les rejetons que poussent des artichauts qu'on veut détruire après environ quatre ans de port, parce que le fruit a diminué de qualité, & n'est plus aussi honorable qu'il l'étoit. Pour ne pas cependant les dépeupler à pure perte, si ces rejetons sont assez forts, on commence à en user comme on le dira en Octobre.

Vers la St. Michel on donne à l'artichaudiere un bon labour; il est surtout essentiel de donner ce labour au plant de l'année, qui doit fructifier sur la fin de l'Automne, & durant l'Hiver; si l'on s'apperçoit qu'il ait pullulé, on retranche ce qu'il y a de trop, & on fume les plantes.

De l'Oseille.

L'OSEILLE connue par-tout sous ce nom, quoiqu'elle en porte d'autres

dans différentes Provinces, sert à tant d'usages, qu'il n'est point de Jardin Potager qui n'en soit pourvu, ou qui ne doive l'être : mais tous ne les ont pas toutes, car il y en a un grand nombre d'especes; ici j'en fais cultiver de six à sept.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Grande Oseille.

J'AI celle qu'on nomme *Oseille vierge* en quelques endroits; & en d'autres, *Oseille à la paresseuse*, *Acetosa maxima montana maxima*, C. B. Pin. 114. Cette espece qui est champêtre, comme le dit *Suphrase*, est née dans les montagnes; ses feuilles plus grandes que celles de toutes les autres oseilles, ont jusqu'à dix-huit pouces de longueur, & sept ou huit de largeur; elles sont d'un verd de pré; les premières sont assez généralement obtuses, l'extrémité des autres est plus pointue, & ressemble assez à la grande patience, ainsi que par la couleur de sa racine qui est jaune; cette oseille est moins utile que singulière par sa grandeur; on s'en sert pourtant comme étant plus douce que les autres. *Chomel* dit dans son *Dictionnaire*, qu'on l'a apportée du Pays-Bas: mais l'épithete de *montana* n'atteste pas moins son pays natal. Il met aussi au

H vj

SEPTEMB. nombre des oseille l'*Alleluja* qui est
 Chap. I. d'un autre genre, quoique semblable
 Conduite au goût, & qui est appelé *Oxis*.
 du Potager.

Oseille moyenne.

J'AI une autre espece d'oseille appelée par *Tournefort* *Acetosa montana, latiori rotundo folio*: cette espece que j'ai tirée de la montagne, est plus d'usage que la précédente; elle vient aisement, & est fort belle.

Oseille ronde.

L'OSEILLE ronde, *Acetosa rotundifolia hortensis*. C. B. Pin. 114. Quoiqu'on lui donne la qualification d'*hortensis*, elle est cependant champêtre comme la précédente; elle se trouve sur la montagne de Lure, d'où je l'ai apportée. Sa qualité particulière est que ses petites feuilles d'un verd de mer varient quelquefois; elles n'ont pas des filets comme les autres, ce qui la fait estimer dans l'Été; on lui reproche d'avoir peu de suc, & de fournir moins que la commune.

La Quintinie dit que les feuilles tendres de cette espece d'oseille, entrent quelquefois parmi les fournitures de salades; elle se multiplie de ces bras

qui rampant sur la terre, y prennent racine; de sorte qu'étant replantés, ils forment à leur tour, des touffes d'où naissent de nouveaux bras qui s'enracinent de même & se multiplient.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oseille blonde.

OUTRE ces trois especes d'oseille que les champs ont fournies, on en cultive ici quatre autres especes, dont deux qui se ressemblent, sont grandes; leur feuille est alongée & pointue, avec des échancrures qui forment des oreilles du côté de la queue qui est assez longue, & déliée; les deux especes sont par-là semblables. Ce qui les fait distinguer, c'est que par leur extrémité elles sont rondes sur l'une, & pointues sur l'autre; elles different encore en ce que l'une est plus grande & plus blonde que l'autre; à cela près il y a assez de conformité; toutes les deux ont moins d'accidité que l'espece commune.

Oseille commune.

L'OSEILLE qui est cultivée dans plus d'endroits, & qui vraisemblablement a passé des champs dans les Jardins, est la plus aigre; elle a les feuilles très-vertes, assez étroites, & longues de quatre ou cinq pouces,

terminées en pointe; elle monte faci-
 lement en graine, ce qui diminue sa
 valeur; car en Été, ses feuilles sont,
 par cette raison, plus seches & par
 conséquent cordées.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Oseille qui ne monte pas.

IL est une espece assez ressemblante
 en verdure, à l'oseille commune, mais
 qui a sur elle un avantage très-confi-
 dérable, c'est qu'elle ne monte point
 en graine, que par-là les feuilles ne se
 deslechent point, & qu'on en fait
 usage, lorsque la saison altere la qualité
 des autres. Cette espece est encore plus
 belle, & mieux fournie de suc que la
 commune, quoique placée dans un
 terrain d'égale bonté. Je la préfere aux
 autres, & j'en suis fourni par préférence.

Toutes ces especes sont vivaces, &
 les plus propres à être cultivées constamment; je dis constamment, car j'ai
 élevé beaucoup d'autres oseilles pour
 les connoître, que je n'ai pas con-
 servées, ou parce que celles que j'ai
 mentionnées me suffisoient comme d'un
 meilleur usage, & se conservent plus
 long-temps, pouvant durer dix ou douze
 ans en place; au lieu que la plupart
 de celles que j'ai prosrites, ne sont
 qu'annuelles, & de peu de valeur.

Il est pourtant à propos de ne pas

laisser si long-temps au même endroit, les bonnes especes; car la terre épuisée, pour ainsi dire, des suc propres à une plante, semble s'ennuyer de la nourrir si long-temps, & ne lui fournit qu'à regret de quoi subsister avec dignité; de sorte que la touffe d'oseille élancée, ou morte dans le cœur, paroît moins fournie, moins belle, & ne pousse que de chétives feuilles. Ce changement de place est sur-tout demandé par la grosse oseille, & doit pour le mieux se faire tous les trois ans; mais je ne soumettrai point rigoureusement tout Jardinier à en faire de même à l'oseille à petite feuille ou commune; je lui dirois encore moins comme *Saussay*, que l'Oseille commune peut bien durer aussi deux ou trois ans, mais qu'elle est meilleure, en la semant tous les ans, au mois de Mars; quoiqu'il ait pour garant la *Quintinie* qui dit que l'Oseille se multiplie plus ordinairement par graine.

Oseille en arbuste.

L'ESPECE qui s'éleve en arbuste, & qui nous vient des Isles fortunées, *Acetosa arborescens*, *subrotundo folio ex Insulis fortunatis*, n'étant aussi que curieuse, & craignant beaucoup le froid, ce qui oblige de la garder dans

la serre pendant l'Hiver, n'a, comme
 les réprouvées, figuré ici qu'un certain
 temps.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Oseille à planter pour l'Hiver.

ON regarnit d'oseille toutes les places vuides qui en manquent. On peut encore, si l'on en veut pour l'Hiver, replanter en quelque abri des touffes en motte que l'on soignera exactement jusques en Novembre où il est marqué ce qu'il faut y faire de plus.

Usage de l'Oseille.

OUTRE ceux de la cuisine qui sont multipliés, & ceux qu'en fait la Médecine, on se sert de la racine d'oseille commune, pour donner à l'eau où on la met infuser, coupée par morceaux, une couleur qui imite à peu près la teinte du vin, lorsqu'on veut tromper un malade qui voudroit en boire à contretemps.

Les feuilles font disparoître les taches d'encre de dessus le linge, si on le frotte avec ces feuilles, le savonnant après; elles déroutent le cuivre & le fer, & les polissent: employées avec du sablon, elles décrassent parfaitement le verre, & colorent les parquets neufs; ces mêmes feuilles font cesser l'agacement des dents, quand on en mâche.

La *Nouvelle Maison rustique* ne me paroît pas avoir connu toutes les sortes d'oseilles avec les Jardiniers, moins encore avec les Botanistes, puisqu'elle n'en admet que deux sortes; l'ordinaire qui a la feuille pointue; & l'oseille ronde qui l'a ronde: ce qu'il en dit d'ailleurs seroit reprehensible en plus d'un article; je les crois assez relevés par ce que j'établis, sans que je le suive en détail.

SEPTEMB.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

Du Basilic à garder.

C'EST encore dans ce temps que l'on fait la provision du basilic qu'on veut garder sec pour les usages rapportés dans l'*Ecole du Potager*; on n'attend point que ses fleurs aient flétri; dès qu'elles paroissent s'épanouir, on coupe la plante qui est d'autant plus parfumée, qu'elle a pris toute sa consistance, sans cesser encore d'être nouvelle & tendre. C'est mieux de la couper, que de l'arracher, pour éviter d'emporter avec elle de la terre qui se sépare difficilement des plantes. On en fait des paquets, & on les met sécher à l'ombre, dans un lieu bien aéré, & non, comme dit la *Maison rustique*, au soleil; car il perd beaucoup de sa couleur & de sa qualité, lorsqu'on l'a préparé ainsi. On l'enferme ensuite dans des boîtes, ou

— dans des sacs de papier, pour l'y con-
 SEPTEMB. server, jusqu'à ce qu'on en fasse usage,
 Chap. I. ou en poudre, ou en bouquet.

Conduite
 du Potager.

Propriétés du Basilic.

QUOIQV' IL n'entre point dans mon plan de mentionner les qualités médicinales des plantes dont j'ai à traiter, je crois faire plaisir à quelqu'un, si je rapporte ici une partie de ce que l'*Ecote du Potager* attribue au basilic, soit parce que cette plante n'est pas rare, soit parce que les occasions d'en pouvoir user sont fréquentes.

Les feuilles du basilic & ses fleurs prises en infusion comme le thé, appaisent les douleurs de tête, & dissipent les fluxions de cette partie. Quand elles sont seches, on les pulvérise, & on compose une poudre qu'on mêle avec quelques autres herbes aromatiques, préparées de la même maniere, & c'est ce qu'on appelle la *Poudre Céphalique*, qu'on prend par le nez, comme le tabac, pour décharger le cerveau; & elle fait couler beaucoup de sérosité, sur-tout quand on en prend quelques pincées à jeun. Il faut seulement en user avec sobriété, pour ne pas s'y trop accoutumer, & la rendre inutile par-là.

Quant aux pernicieux effets que lui attribue légèrement le trop crédule ^{SEPTEMB.} ~~Chomel~~ dans son *Dictionnaire*, ils sont Chap. I. combattus avec solidité par *Clarici* *; Conduite] du Potager. on peut le lire.

Capucine à fleur double.

CETTE troisième espèce de capucine, quoique belle, n'est point encore, que je sache, chez aucun curieux de cette Province; je ne l'ai point eue moi-même; j'en parlerai cependant, afin que ceux qui l'acquerront, sachent la gouverner. Pour les instruire, j'emprunterai, à la lettre, tout ce qu'en a dit l'*Ecole du Potager*.

La capucine double ressemble aux autres par la feuille & la tige; mais elle ne s'éleve pas si haut, & sa fleur est double comme une petite anémone, sans avoir à son revers le capuce qu'ont les autres. On la préfère pour garnir les salades, parce qu'elle se range mieux, & qu'elle fait un bel effet aux yeux; sa couleur est moins vive & moins veloutée que la grande espèce, mais elle est plus marbrée.

Elle ne se multiplie pas de graine, mais de boutures qu'on emporte; la

* *Istoria e coltura delle Pianta*, p. 262, &c.

difficulté n'est pas de la faire reprendre ;
 SEPTEMB. il n'est point de plante au contraire qu'
 Chap. I. s'enracine si aisément : une branche
 Conduite coupée & enterrée , sans la mouiller ,
 du Potager. mise à l'ombre , dans un pot , pendant
 huit jours , se trouve reprise , & pousse
 aussi-tôt après ; mais l'écueil est l'Hiver ,
 la moindre gelée la fait périr ; le défaut
 d'air lui est également mortel. Il faut
 par conséquent , une situation qui la
 défende de l'un , & où elle puisse jouir
 de l'autre , avec l'attention de la faire
 profiter de tous les rayons du soleil qui
 se présentent pendant cette mauvaise
 saison , sans jamais la mouiller , quel-
 que besoin qu'elle paroisse en avoir.
 Quand on n'a pas de serre disposée
 convenablement , la meilleure place
 qu'elle puisse avoir , est une chambre
 habitée , & un peu échauffée ; on la
 met sur la fenêtre , en dedans du vitrage ,
 quand le soleil paroît ; & on la retire ,
 quand il est passé ; s'il fait doux , on
 la met en dehors , pendant quelques
 heures de la journée. Avec ces atten-
 tions , on la préserve ; & au Printemps ,
 quand il n'y a plus aucun risque de
 gelée , on la dépote , & on l'enterre
 au pied d'un mur bien exposé , après
 avoir mis un peu de fumier dans le
 trou ; elle pousse bientôt après sa tige ,
 & on l'arrose au besoin.

Graine de Carottes.

 SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

ON a quelquefois encore des tiges de carottes dont la graine est en maturité; on aura soin de la recueillir avec les observations marquées au mois d'Août.

Carottes à semer.

SI les carottes semées au mois précédent n'ont pas levé comme il faut, ou qu'on veuille en avoir qui leur succèdent, en attendant celles qu'on a semées au Printemps, on peut en semer encore, mais non plus tard que le milieu de ce mois: autrement elles manqueraient de temps pour acquérir assez de force, & pouvoir lutter contre les attaques du froid.

Semence de Panais.

SI l'on veut avoir de ces racines qui ne montent point aussi-tôt que celles du Printemps, on peut en semer en ce mois.

Graine de Chervis.

LE chervis qu'on a semé, monte la première année, mais ne s'éleve point

tant que quand il a deux ans, & cette
SEPTEMB. premiere graine n'a point la qualite
 Chap. I. des autres; ainsi l'on ne doit point s'en
 Conduite servir; on ne sème que celle qu'on
 du Potager. recueille sur des pieds qui sont plus
 anciens; elle est mûre en Septembre,
 & est portée sur une tige divisée en
 branches cannelées, remplie de moëlle,
 haute d'environ quatre ou cinq pieds;
 la graine est oblongue, étroite, rayée,
 aplatie sur le dos, de couleur grise,
 & un peu plus grande que celle du
 persil: l'ayant cueillie, on l'expose
 quelques jours au soleil, après quoi
 on la garde en lieu sec, où elle se
 conserve bonne durant deux ou trois
 ans. Voyez description la plus dé-
 taillée de la plante en Janvier. Voyez
 encore Février.

Cerfeuil.

IL faut en semer, & il viendra bien-
 tôt, si c'est en terre fraîche qu'on le
 sème, & que les arroséments ne lui
 manquent pas.

Endives à grainer.

AYANT choisi, comme l'on a dit,
 & réservé les plantes les plus belles &
 les plus franches, pour en avoir de la

bonne graine, on peut ordinairement les récolter en ce mois. Les tiges qu'elles ont poussées plus ou mois hautes, suivant l'espece, sont, en général, lisses, cannelées, creuses, tortues, branchues, & laiteuses.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand ces tiges commencent à sécher, c'est une marque de la maturité de la graine; il ne faut point la prévenir, dans la crainte qu'elle ne s'échappe; car elle est si adhérente au calice, que, pour l'en détacher, il faut, comme nous faisons ici, faire tremper les tiges où est cette graine, dans l'eau, pendant quelques heures, après quoi on les bat toutes mouillées; la graine tombe alors avec facilité; au lieu que, sans ce préalable, on perdrait sa graine, ou l'on en auroit davantage sans plus de profit. On la met sécher; étant sèche, on la monde: elle se conserve bonne pendant dix ans au moins. Mr. de Combe dit même en avoir vu lever après quinze ans; elle est d'autant meilleure, qu'elle a un peu d'ancienneté; car celle qui n'a qu'une ou deux années, donne du plant fort sujet à monter.

Endives à semer.

ON peut semer encore des endives ou chicorées fines, frisées; elles serviront

192 ANNE'E CHAMPETRE.

SEPT **EMB**
 Chap. I.
 Conduite
 du Pota-
 ger.

durant tout le Carême suivant, ayant résisté au froid de l'Hiver, quoiqu'assez rude; on les tient en pépinière, & on les replante, lorsque la saison le permet. Semez, le 14, re plantez, le 9. Janvier, celles qui ont servi.

Graine de la Chicorée sauvage.

LA graine est mûre, & en état d'être recueillie au mois de Septembre; elle succède à des fleurs bleues qui ne diffèrent de celles des endives qu'en couleur un peu plus brune; elle est portée sur des tiges d'environ six pieds; sa durée est aussi, comme la graine d'endive, à-peu-près de dix ans.

Graine de la Pimprenelle.

CETTE graine mûrit naturellement en Juin, mais quelquefois elle est retardée par les fréquentes coupes de la plante. C'est vraisemblablement sur cette raison que la *Quintinie* a placé la maturité de cette graine à la fin de l'Été. En quel temps qu'elle arrive, elle ne demande pas des soins particuliers; on la recueille à l'ordinaire, & on la conserve comme les autres.

Mâches

Mâches à semer.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

DEPUIS le mois d'Août, on peut semer des mâches tous les quinze jours, pour en avoir qui se succèdent.

Préparation du Pourpier à garder pour l'Hiver.

COMME l'Hiver est, pour ainsi dire, une saison morte, il faut, dans les autres, faire, autant que l'on peut, des provisions qui puissent suppléer à ce qu'il ne produit pas lui-même; on se ménage d'avance ce qui peut en particulier augmenter & rendre agréables les salades. Le pourpier est une de ces provisions qu'on se ménage d'avance, & qu'on conserve.

Il faut prendre de celui qu'on aura replanté, pour l'avoir plus beau & plus gros; les petites branches sont moins propres à cet usage; elles diminuent trop étant préparées; on les lave soigneusement, pour en ôter toute la terre qui pourroit s'y être attachée; on les coupe en tronçons de deux ou trois doigts de longueur, & on les met au soleil se faner; car, sans cette précaution, le pourpier conserveroit une humidité qui feroit obstacle à sa

Tome III.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

194 ANNEE CHAMPETRE.

conservation, & le feroit gâter; ensuite ou on les mêle avec des cornichons, ou on les place séparément dans des pots vernissés, ou dans des bouteilles de verre, les y rangeant proprement, après quoi l'on jette dessus une quantité raisonnable de sel, & on y verse du bon vinaigre, autant qu'il en faut, pour qu'il fume: & comme le pourpier s'éleve, on met par-dessus quelque chose qui le contienne, & évite par-là une moisissure que contracteroient les tronçons qui ne tremperoit pas. Cela fait, on serre le vase en lieu tempéré, jusqu'à ce qu'il en faille faire usage.

Le vrai temps de préparer ainsi le pourpier est lorsqu'il commence à fleurir; si l'on attendoit plus tard, il feroit trop fait, & par conséquent moins tendre.

Perce-pierre Crithmum.

ON donne plusieurs noms à cette plante, comme ceux de *Perce-pierre* ou *Passe-pierre*, *Bacille*, *Crête marine*, *Fenouil marin*, & d'autres encore, mais le plus usité est celui de *Perce-pierre*, qui lui est donné, parce qu'elle croît dans les fentes des rochers qu'elle semble avoir percés: c'est-là son génie; elle est assez commune sur les côtes de

notre Province, & sur-tout à Marseille, ~~_____~~
 le long de la mer; quand elle ne peut ^{SEPTEMB.}
 se domicilier dans le sein des rochers, Chap. I.
 elle s'accroche entre les pierres de Conduite
 quelque muraille; c'est ainsi qu'elle du Pota-
 s'est habituée naturellement sur les ger.
 remparts de la ville de Lorgues.

Elle ne dédaigne pas cependant nos
 Jardins, quand elle y est soignée
 comme il faut.

Elle est divisée en deux especes,
 toutes deux vivaces, qui ne different
 entr'elles que par leur taille, plus grande
 dans l'une que dans l'autre.

Tournefort appelle la grande, *Cri-
 mum*, sive *feniculum maritimum majus*
odore apii. Pin. 288. Tournef. 317.

Et la petite, *Cri-
 mum*, sive *feni-
 culum maritimum minus*. C. B. Pin. 288.
 Tournefort 317.

Lémeri approprie à chacune des espe-
 ces son nom en particulier; il appelle
 la premiere *Bacille ou Fenouil marin*,
 & la seconde, *Perce-pierre* ou *Passe-
 pierre*. Le *Dictionnaire universel d'Agri-
 culture*, à qui l'on peut appliquer ce
 qu'il dit de *Liger*, qu'il n'entend pas
 tant de finesse dans la culture de cette
 plante, mérite qu'on dise de son Auteur,
 qu'il n'en entend pas plus que *Liger*, &
 qu'il connoît mal la *perce-pierre*, puis-
 qu'il prend pour elle la *Perce-pierre* ou

SEPTEMB. *Saxifrage*, dont parle Chomel dans son Dictionnaire, & qu'il confond en une plante ce qu'il croit savoir avec ce qu'en dit L'Ecole du Potager. L'Agro-
Chap. I. *nomme* a fait la même bévue en disant :
Conduite *La Perce-pierre ou Passe-pierre sert de*
du Pota- *fourniture de salade, & ressemble fort au*
ger. *Thym.* Le Dictionnaire universel d'Histoire

naturelle a erré d'une autre façon ; car, après avoir copié l'autre sur la forte ressemblance avec le thym, il ajoute que, deux mois après avoir été semée, on la replante ; tandis qu'il a été remarqué en Mars que la perce-pierre est assez souvent deux mois à lever.

Pour qu'aucun Lecteur ne fasse la même équivoque, il trouvera ici la description du *Critimum*, & on le rend par le nom de *Perce-pierre* comme le mieux connu.

Cette perce-pierre de la petite espee est ordinairement haute d'environ un pied ; elle s'étend en large ; ses feuilles sont étroites, charnues, subdivisées trois à trois, comme celles de la grande espee, mais un peu plus larges, de couleur verte & brune, d'un goût tirant sur le salé ; ses fleurs disposées en roses, sont placées en ombelle aux sommités, de couleur jaune ; au lieu que dans la grande espee, elles sont blanches ; quand la fleur est passée, le

calice se change en fruit rempli de graines jointes deux à deux, plates, assez grosses, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre.

La perce-pierre ou passe-pierre se multiplie ordinairement de graine qui peut être gardée deux ans, & se cueille à la fin de l'Été.

Quelquefois aussi on la multiplie de jets enracinés.

Perce-pierre, son usage.

LA perce-pierre est comptée au nombre des fournitures de salade; ceux qui l'aiment verte, y en mêlent les feuilles vertes durant la belle saison; &, quand on veut en garder pour les salades d'Hiver, on en cueille les branches qui, dans ce mois, sont en vigueur; on les divise par tronçons, & on les prépare comme des cornichons qu'on confit au vinaigre; on peut les mêler ensemble, & on les conserve avec le même soin; d'autres se contentent de les garder dans de l'eau salée, y ajoutant un peu de poivre.

Du Courgier en général.

DE toutes les plantes potageres, le courgier est celui qui occupe le plus

SEPTEMB. de place dans un Jardin; il pousse des
 Chap. I. longues branches sarmenteuses, creuses,
 Conduite feuilles rudes, & hérissées d'une infinité
 du Pota- de petits poils; il sort des aisselles de
 ger. ces fleurs des vrilles & des pédicules
 chargés de fleurs jaunes, formées en
 cloche, évafées, divisées en cinq par-
 ties, dont les unes sont stériles, & les
 autres fertiles, portées sur un embryon
 qui devient ensuite un fruit dont la
 forme n'est pas la même dans tous les
 courgiers: l'écorce de ce fruit est lisse,
 unie; sa couleur dépend de l'espece;
 la graine est contenue dans une subst-
 tance fongueuse qui est au milieu du
 fruit; cette graine est oblongue, large,
 aplatie, rebordée proprement tout
 autour, & garnie d'une écorce assez
 ferme, sous laquelle se trouve une
 amande blanche: ce n'est que par elle
 qu'on multiplie l'espece; on ne la re-
 cueille que quand on dépece le fruit,
 pour en user; elles se conservent bonnes
 à-peu-près sept ou huit ans pour semer,
 ainsi que pour d'autres usages.

Cette description générale convient
 à toutes les courges de la première
 classe; car d'ailleurs dans leur nombre
 qui est considérable, ces especes
 different entr'elles en figure, en gros-
 seur de fruit, & en couleur de la peau

qui est verte, blanche, jaune, rouge, marbrée ou rayée de plusieurs façons; variété dans l'examen duquel je n'entrerais point, non parce que l'objet n'en vaut pas la peine, comme dit un Auteur, mais parce que je ne crois pas que cet examen soit ici nécessaire.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Les branches de courgier rampent à terre, si elles ne trouvent aucun appui qui les soutienne : mais, lorsqu'elles rencontrent quelqu'arbre, ou quelques perches, la plupart s'y accrochent à l'aide de leurs tenons qui servent d'agrafes solidement entortillées.

Courges & Citrouilles en maturité.

IL n'est pas, en ce pays, nécessaire de couper les feuilles qui ombragent les courges, afin que le soleil les mûrisse plutôt, & les aôte mieux; elles parviennent assez à leur maturité naturelle, aidées par la saison; les feuilles se sechent d'elles-mêmes, & laissent les courges à découvert; on les coupe vers la fin du mois, quand elles ont bien pris leur couleur de maturité, & que l'écorce est devenue assez ferme, pour pouvoir résister à l'ongle; on les amasse, & on les expose quelques jours encore au soleil, pour leur mieux laisser perdre toute humidité superflue, après quoi

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
 on les enferme en lieux secs, sur des planches où l'air soit libre, mais où la gelée ne puisse pas pénétrer; avec toutes ces précautions bien observées, la courge se conserve non seulement tout l'Hiver saine, sans se gâter; mais on en a mangé ici dans le mois de Juin & Juillet qui n'avoient rien perdu de leur qualité. Ce qu'on a trouvé de particulier dans ces courges ainsi gardées de l'année précédente, c'est qu'en les ouvrant, on a plusieurs fois trouvé les graines germées qui avoient poussé dans la courge même, des racines longues de deux à trois pouces, avec un germe à-peu-près de même longueur.

Usage des Courges.

L'AUTEUR qui parlant en général des courges, dit " qu'elles servent en
 „ soupe avec le lait; que c'est la seule
 „ façon d'en manger qui soit suppor-
 „ table pour les personnes d'une cer-
 „ taine espece; qu'on peut abandonner
 „ aux gens de la campagne les ragoûts
 „ qu'ils en font; car, à tout prendre,
 „ c'est un mets insipide, & une mau-
 „ vaise nourriture; que c'est une res-
 „ source d'économie pour le peuple,
 „ dont le ventre souffre tout, & pour
 „ le paysan en particulier, qui ne peut

pas se nourrir de denrées coûteuses: „
 l'Auteur, dis-je, de cet éloge appréciant ainsi les courges, donne lieu de croire qu'il n'a pas élevé de nos espèces: s'il avoit voulu définir & décrire les espèces de courges qu'il avoit sous les yeux, comme il a fait du potiron, on en jugeroit plus positivement.

A Gênes on ne regarde pas la courge comme un aliment si mauvais, puisqu'on veut en avoir toute l'année, & qu'on emploie, pour cela, le moyen que j'ai lu dans un manuscrit ancien d'une centaine d'années.

„ Les Génois, y est-il dit, découpent
 „ les courges fort gentiment par longues bandes qu'ils font sécher au soleil, & les gardent ainsi seches tout le long de l'année; elles sont si douces, qu'on diroit qu'elles sont confites avec le sucre; on les mange ensuite en potage, & on les vend à cinq sols la livre. „

Nous n'avons pas besoin de cette précaution ici pour avoir des courges presque toute l'année. Lorsqu'elles sont bien mûres & bien aôtées, on place les meilleures sur des planches à la cuisine où le froid n'a garde d'entrer, & ces courges ainsi soignées donnent le loisir d'attendre les nouvelles avec qui elles concourent.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Potirons.

ICI parmi le nombre de courges que nous avons, nous en distinguons trois especes qui sont spécialement élevées dans les Jardins comme les meilleures; nous laissons les autres especes à la Ferme.

La premiere connue aux environs de Paris, sous le nom de *Potiron*, dont l'*Ecole du Potager* paroît faire quelque cas, & dit en avoir vu du poids de cent cinquante livres; je n'en ai point fait peser, mais, quoique assez gros, je ne crois pas en avoir eu de tels. Le potiron est, pour l'ordinaire, un peu plus aplati du côté de la plante, que de l'autre: d'ailleurs sa forme varie; sa peau est fort lisse; quand il est bien mûr, elle est de couleur d'un rouge pâle, relevé en certains endroits, par des plaques d'un rouge plus vif, sur-tout quelque temps après avoir été récolté; sa chair est jaunâtre, assez ferme, mais elle tient toujours de la fadeur des autres, dit l'Ecrivain qui n'est pas partisan des courges.

Nous n'avons apparemment ici que l'une des deux especes de potirons que l'*Ecole du Potager* distingue en hâtif, bon au commencement d'Août, & de

moyenne grosseur ; & l'autre qui n'est bon qu'à la fin de Septembre , & qui vient d'une grosseur extrême ; il dit que ces deux especes sont semblables d'ailleurs, à cela près que la couleur de la queue est jaune dans une espece, & verte dans l'autre. On en fait usage dans ce pays, pendant l'Été, comme des autres courges, lorsqu'elles ont acquis une certaine grosseur.

Outre les potirons gros & petits, il y en a aussi de blancs, dit l'Auteur de la *Nouvelle Maison rustique*. En a-t-il vu ?

Courges de Messine.

LA seconde espece appellée *Courge musquée de Messine*, ou la *Messinoise*, est une espece assez grosse, aussi plate pour l'ordinaire, du côté de la queue, que de l'opposé. Quelques-unes sont marquées à côtes; la couleur de la peau un peu moins lisse que celle du potiron, est généralement grisâtre; sa chair est plus ferme; son goût a aussi quelque chose de plus relevé; & sa couleur approche davantage de celle du citrou; elle se garde fort long-temps.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Courge musquée, fine.

LA troisieme espece qu'on préfere pour la culture, n'égale pas les autres en grosseur, mais elle les surpasse de beaucoup en bonté; elle est connue sous le nom de *musquée par excellence*; car elle a un goût fin & relevé, une odeur qui a quelque chose de celle de la violette, quand on l'ouvre; la couleur de sa chair est très-haute, plus vive même que celle des oranges; sa forme varie beaucoup, mais, en général, elle est aplatie des deux côtés; la peau, dans sa parfaite maturité, ou quand on la garde, est d'un rouge lavé, ou presque de couleur de chair un peu plus foncée; sa graine moins grande que celle des deux especes précédentes, n'est point blanche comme elle, mais un peu grisâtre.

On présume vraisemblablement que Mr. de Combe n'auroit pas tant déprisé les courges, s'il avoit connu cette espece; qu'il l'auroit même louée à table, & qu'il ne diroit pas comme il a dit, parlant des courges, que *la graine de ce fruit est sa partie la plus estimable*. Il est vrai qu'il reconnoît plusieurs qualités à ces graines, & qu'il apprend la maniere d'en faire différents usages,

pour la santé, pour l'agrément, & pour les délices; je crois même satisfaire quelques Lecteurs, en rapportant ici, d'après ce Maître, la recette ou maniere singuliere & fort commode de préparer l'orgeat pour l'utilité de ceux qui se trouvent écartés & isolés dans leur campagne.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Orgeat.

PRENEZ, dit-il, une demi-livre des quatre semences qui sont, la graine de citrouille, de courge, de concombre, & melon; lavez-les, & essuyez-les après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, que vous ferez un peu tremper dans une eau tiède, pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien; jetez-y ensuite deux livres de sucre, avec la pellicule d'un citron levée légèrement, que vous broyerez avec les semences; cela composera une pâte que vous mettrez bien pressée dans un vase de terre ou de faïence, & que vous pouvez conserver bonne un mois & plus, dans un lieu sec.

Pour vous en servir au besoin, vous en prendrez sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œuf de poule, que vous mettrez dans une étamine de

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

serge, & que vous délayerez avec une cuiller; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes d'eau de fleur d'orange; vous la transvaserez ensuite dans quelque cruche ou bouteille que vous ferez rafraîchir avant que de la boire.

C'est-là proprement ce qu'ici nous appellons *Courges*; & les especes principales que l'on cultive dans nos Jardins. On expliquera dans la *Ferme* la culture, le détail & l'usage des autres especes de courges du même genre: mais, comme il y en a encore qui appartiennent à la classe de celles-ci, & qui servent en aliment, on en va faire mention.

De la Citrouille, Cucurbita longua, folio molli, flore albo. Pin. 313.

LA Citrouille a du rapport aux autres courges en ce que, comme elles, sa plante rampe ou s'éleve, mais il y a beaucoup de différence entre les feuilles. Celles de la Citrouille sont grandes, larges, rondes, molles, lanugineuses, crénelées en quelques endroits de leurs bords; ses fleurs sont blanches & velues. Après la fleur son calice devient un fruit cylindrique qui s'allonge si fort,

qu'on en voit qui ont cinq ou six pieds de longueur, & qui sont d'une grosseur proportionnée; l'écorce d'un blanc-verdâtre, dans le commencement, est fort dure, ligneuse, & grise dans sa maturité; sa chair est moëlleuse, blanche, fade, sa semence applatie, longue, couverte d'une écorce assez dure, & grise, large d'un bout, & rétrecie de l'autre, par où le germe s'ouvre son passage.

La citrouille ou *Courge longue* mûrit comme les autres courges: mais étant mûre, elle n'est plus bonne à manger. Ainsi l'on en fait usage durant l'Été, tandis qu'elle est jeune, que son écorce est encore mince, & d'un verd blanchâtre; elle sert alors aux soupes, mais il faut en relever le goût; car elle est naturellement fade; on en fait aussi une confiture qui est estimée, à proportion qu'elle est bien préparée; quand on l'a laissée tout-à-fait mûrir, alors sa graine sert à la perpétuer, & est d'usage en Médecine. Les Jardiniers font leurs sacs à tenir des graines du corps même de la citrouille; car en séchant, la peau qui prend une couleur grisâtre, durcit comme du bois.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

SEPTEMB.
Chap. 1.
Conduite
du Potager.

Calebasse, Cucurbita lagenaria,
Pin. 323.

Sous ce nom sont comprises ici toutes les especes de courges dont les plantes ressemblent à celles de la citrouille, mais elles en different par le fruit en général, qui varie beaucoup pour la figure. Ainsi, quoique celui de quelques especes, puisse, à la vérité, se manger, tandis qu'il est encore bien tendre, on réserve d'en traiter plus amplement, quand il s'agira de la *Ferme* qui en fait plus d'usage, & s'en sert comme des flacons à tenir du vin, ou de l'eau, ou d'autres choses. Quelques calebasses sont tout-à-fait rondes & applaties, telles que celles qui nous sont venues de Corse; d'autres ont le col étroit; il en est qui ont comme deux têtes avec un étranglement au milieu du corps, &c.

La semence de ces especes est plus brune que celle des citrouilles, à laquelle cette graine ressemble d'ailleurs pour la figure. On dira seulement ici que la culture des courges, des citrouilles, & des calebasses est la même; il n'y a que les différentes calebasses qu'on sème, & qu'on élève avec plus ou moins de soin,

avec plus ou moins d'engrais, suivant _____
 qu'on veut avoir des formes plus ou SEPTEMB.
 moins grandes. Chap. I.

Courge à confire, Anguria, Citrullus du Pota-
 dicta. C. B. Pin. 312. Tournef. ger.

Ce genre assez semblable à quelques égards, aux melons & aux citrouilles par les fleurs, & par la forme de son fruit, en diffère beaucoup par les feuilles qui sont profondément découpées, & d'une couleur très-différente de celles des autres courgiers; le fruit varie encore dans sa peau & dans sa chair. L'espece que j'en ai, est ronde, fort lisse, à fonds verd, rayée en forme de côtes, & très-panachée, d'un blanc jaunâtre; sa chair qui ne laisse point de vuide en dedans, contient les graines nichées séparément; la couleur de ces graines est assez constamment rouge, je dis assez, car il m'est arrivé deux différentes fois, qu'ayant semé des graines rouges, celles du fruit qu'elles ont produit, ont été noirâtres, & ont persévéré dans la même couleur.

La plante rapporte beaucoup, quoiqu'elle soit long-temps à donner, parce que le fruit ne noue qu'à l'extrémité des branches qui sont assez longues; il ne faut par conséquent les tailler que

peu, & avec attention. L'*Ecole du*
 SEPTEMB. *Potager* dit que ce fruit est connu sous
 Chap. I. le nom de *Melon de l'Amérique*, &
 Conduite par cette raison, il le tire d'entre les
 du Potager. courges, pour la ranger avec les melons:
 ici on l'appelle constamment *Courge*.

On fait avec ce fruit une confiture
 fort agréable, quoique son goût soit
 un peu fade par lui-même; on y ajoute,
 afin de le relever, quelque peu de
 citron ou d'orange.

Pasteque.

RAR rapporte au genre de l'*Angu-
 ria*, ce que nous appellons *Pasteque*,
 dont les semences sont toujours de
 couleur presque noire, enfermées dans
 une pulpe rougeâtre, aqueuse, & très-
 rafraîchissante. On mange la pasteque
 crue dans les chaleurs; sa peau est
 toujours verte, sans variété; les feuilles
 sont semblables à celles de l'espece
 précédente. La meilleure graine que
 j'ai eue, je l'ai tirée de Rome; sa chair
 en a été plus rougeâtre, & moins fade.

L'*Ecole du Potager* qui met la paste-
 que au nombre des melons, n'en fait
 pas autrement l'éloge; sa culture y est
 même traitée d'amusement. Voici ce
 qu'on y lit.

« Quelques personnes s'amuse à élever une espece particuliere qu'on nomme ici le *Melon d'eau*, & en Provence, SEPTEMB. Chap. I. *Pasteque*; il vient rond, extraordinairement gros, pesant jusqu'à trente livres du Potager. & plus; la chair en est rouge-cramoisi, la graine noire, & la peau verte & lisse, mais c'est en pure perte qu'on le cultive; car il n'est pas mangeable ici; à peine l'est-il dans son pays pour ceux qui y ont accoutumé leur goût, de jeunesse: son principal mérite est d'avoir beaucoup d'eau qui rafraîchit: mais c'est une eau fade qui ne flatte, ni ne réveille; j'en rends ce témoignage avec beaucoup de personnes qui en ont goûté souvent comme moi, tant en Italie, qu'en Provence. „ Tous ici ne souffriront pas à ce jugement.

Autres especes.

ON cultive encore dans les Jardins d'autres especes de courge, ou qui y ont du rapport, telles que sont les *bonnets de Prêtre*, les *fausses oranges*, & les *faux citrons*. Ces especes semblables à la courge en petit, ne servent, dit un Auteur, qu'à amuser les yeux, & ne sont d'aucune utilité pour la vie. Je le prie de trouver bon que je lui oppose l'usage de ce pays où les fausses oranges *Pepo rotundus*, *arantii formâ*.

SEPTIEMBRE
Chap. I.
Conduite
du Potager.

C. B. Pin. 311. Tournef. 105, & les faux citrons, *Melopepo fructu citriforini*, Tournef. 106, ainsi appellées à cause de leur forme & de leur couleur, fervent, dans leur primeur, à faire des beignets fort délicats, étant préparés comme les beignets de pomme. Il est vrai que ce même Auteur distingue des autres le Bonnet de Prêtre qu'il nomme aussi *Artichants de Jérusalem*; il en fait à demi l'éloge, disant que ce n'est pas un mauvais manger, mais qu'il n'a rien non plus de fin, ni de délicat. Sa forme est singuliere, ayant autour de la tête plusieurs cornes disposées à-peu-près comme celles des Bonnets de Prêtre: c'est de-là que cette espece tire son nom.

Quoique toutes les especes de courges varient assez ordinairement, je ne crois pas qu'il y en ait qui le fasse plus souvent, ni qui s'écarte davantage en figure, que le Bonnet de Prêtre. J'en ai eu de totalement méconnoissables, dont le fruit a prodigieusement grossi, & étoit par-tout couvert de tubérosités.

Concombres, Cucumér ou Cucumis fativus, vulgaris C. B. Pin. 310. Tournef. 204.

Sous ce titre sont compris tous les concombres; on en distingue cependant

plusieurs especes dont quatre sont plus communément élevées dans nos Potagers, savoir : le concombre jaune hâtif, le jaune tardif, le blanc & le verd ; les jaunes ne se distinguent entr'eux, que par leur taille ; car dans le hâtif, elle n'a presque que la moitié de celle du tardif qui a jusqu'à un pied de longueur, sur environ trois pouces de diametre dans le milieu de son étendue. Au reste, ces couleurs ne sont sensibles qu'un certain temps ; car à la maturité du fruit, ils sont tous jaunes ; le seul concombre blanc l'est moins cependant que les autres.

Le concombre en général pousse plusieurs tiges grosses & velues, qui rampent à terre, ou s'accrochent aux appuis qu'elles rencontrent, ainsi que les courgiers ; ses feuilles sont assez grandes, anguleuses, incisées, rudes au toucher, à cause des petits aiguillons dont elles sont garnies, particulièrement en dessous ; les fleurs sont en cloches, évasées, & partagées en cinq parties, de couleur jaune pâle ; les unes sont stériles, & les autres certifient leur fécondité par le fruit qui leur sert de base, & qui a déjà acquis la longueur d'un pouce, avant même qu'elles s'épanouissent ; son écorce est mince ; la chair est ferme, blanche ; la graine est

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

oblongue, pointue dans ses deux extré-
 mités, un peu plus grosse que celle
 du melon, à laquelle elle ressemble,
 revêtue d'une écorce dure comme du
 parchemin, & sous laquelle se trouve
 une petite espee d'amande douce,
 onctueuse, agréable au goût.

Concombre hâtif.

CE que chaque espee a de parti-
 culier, c'est que le concombre hâtif
 est le plus petit des quatre, & le plus
 ramassé dans sa forme.

Concombre jaune, tardif.

LE tardif, double en grosseur, est
 au surplus en tout semblable à l'autre.

Concombre verd.

LE verd ou couleur de perroquet,
 outre sa couleur particuliere, est souvent
 parfemé de verrues, ou petites éléva-
 tions, Cette espee est la plus commune
 aux marchés; & je ne sais pourquoi
 l'Ecole du Potager dit qu'on n'en fait
 point d'estime, quoiqu'il ait le même goût
 que les autres, que sa plante soit assez
 fertile, & que le fruit s'allonge autant
 que le concombre tardif, ayant jusqu'à

un pied sur trois pouces environ de gros
grosieur diamétrale.

SEPTEMB.

*Chomel dit de faire manger tous les concombres de cette couleur, d'autant que la graine des blancs dégénere assez en Perroquets, ce que je n'ai point vu ici, où toutes les especes ont paru constamment sous l'habit qui les distingue. On nous assure, pour balancer le jugement défavantageux porté sur les concombres verts, que les Anglois trouvent cette espece bien meilleure au goût, que la jaune & la blanche *.*

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Concombre blanc.

LE concombre blanc a plus de volume que les autres trois. J'en ai eu qui approchoient de deux pieds en longueur, & de quatre ou cinq pouces en grosieur. Cette espece, au goût de certains-connoisseurs, a plus de délicatesse, & est de plus longue durée; c'est-à-dire, est plus long-temps bonne à employer dans un accroissement avancé.

Ce sont-là les especes de concombres ordinaires que l'on cultive dans les Potagers.

* Les Agréments de la Campagne pag. 334

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Concombres serpentins.

OUTRE les especes de concombres mentionnées, il y en a une autre que l'*Ecole du Potager* appelle *Concombre-serpent*, ou le *Luffa*, avec cette description à-peu-près ressemblante : “ Sa
 „ forme est alongée, mais beaucoup
 „ plus grosse du côté de la tête, que
 „ de la queue; sa peau est lisse, d'un
 „ verd pâle, marqué à côté par de
 „ petits filets saillants, rayés avec
 „ symmétrie; on n'en fait aucun usage,
 „ ni en cuisine, ni en Médecine, dont
 „ les Auteurs aient parlé. „ M. de
 „ Combe, sans doute, n'avoit pas lu le
 „ *Théâtre d'Agriculture* du Sr. du Pradel;
 „ il auroit vu que cet Auteur, parlant de
 „ ces concombres, dit que “ l'horreur
 „ de leur figure les rend plus admirables
 „ que mangeables, encore que
 „ leur goût de lui-même, soit aussi
 „ bon que des autres concombres. „
 „ La description qu'il en donne, laisse
 „ douter s'il a jamais connu cette espece
 „ de concombres : “ elle est, selon lui,
 „ ressemblante à celle du serpent,
 „ autant naïvement qu'on diroit que
 „ la Nature a voulu là refaire son
 „ propre ouvrage. Ces concombres
 „ croissent entortillés de la longueur
 „ de

„ de quatre ou cinq pieds, & davan-
 „ tage, ayant la tête, les yeux, la
 „ bouche, comme les vrais serpents,
 „ toutefois les yeux & la bouche
 „ peints, sans enfoncement qui dé-
 „ couvre la chose, y regardant de près.
 „ Leur semence est venue d'Espagne
 „ à Tolose, & de-là plus avant, en
 „ certains lieux du Languedoc, où
 „ néanmoins elle y est encore très-
 „ rare. „

Pour moi, j'ai possédé cette espeece
 de concombre, mais pendant une
 année seulement, aucun fruit n'étant
 venu à maturité; depuis je n'ai pu le
 recouvrer; j'en ai cependant pris assez
 de connoissance, pour dire que l'*Ecole
 du Potager* le décrit mieux que du
Pradel qui nous en conte des fables.
 Ce concombre a pris chez moi la lon-
 gueur de deux à trois pieds; & son
 goût m'a paru tenir quelque chose de
 celui de l'herbe; sa couleur y ressem-
 bloit aussi.

On fait encore mention de quelques
 autres especes de concombres, tels
 que des concombres à bouquets, ou
 concombres mignons, du concombre
 noir, &c. Je n'en parle point, ne les
 connoissant pas; d'ailleurs leur culture
 doit être pareille à celle de toutes les
 autres especes.

SEPTEMB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

SEPTEMB. *Bradley* parlant de la graine de
 Chap. I. concombre dans ce mois, dit " Les
 Conduite „ concombres qui sont alors entière-
 du Pota- „ ment mûrs, doivent être ouverts; &
 ger. „ on ôtera les graines à la pulpe, pour
 „ les laisser pendant deux ou trois
 „ jours ensemble, avant que de les
 „ nettoyer; on doit ensuite faire trem-
 „ per la graine dans l'eau pendant
 „ vingt-quatre heures, & la mettre
 „ sécher au soleil pendant dix jours:
 „ on prendra garde que toutes les
 „ graines soient entièrement seches,
 „ avant que de les renfermer, sans
 „ quoi elles pourriroient. „

Mais, comme je cherche à simplifier
 les pratiques, autant qu'il est possi-
 ble, sans les détériorer; je dis qu'ici
 notre usage est de laisser les concombres
 pourrir de maturité; on en retire alors
 avec facilité toute la graine; on la lave;
 on la met sécher au soleil; & quand
 elle est bien sèche, on l'enferme. Voilà
 notre façon moins fatigante, tout
 aussi sûre que celle de l'Auteur Anglois.

Culture des Melons.

LORSQUE les nuits deviennent plus
 fraîches par leur longueur, & que les
 melons tardifs mûrissent avec plus de

peine; il faut, pour les aider, faire usage des avis marqués aux mois précédents.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Graine de Senevé.

ON la recueille exactement, s'il y en a encore sur les plantes; on peut aussi en semer relativement à ce qui en est dit en Février.

Navets à semer.

J'AI souvent fait encore semer en ce mois des navets pour la table; lorsque les précédents ont été détruits, ou que la sécheresse n'a pas permis d'en semer; ceux-ci laissés en terre pendant tout l'Hiver, ont été de service, sans se gâter, & ont même duré, jusqu'à ce que le Printemps les ait disposés à monter.

Epicerie à semer.

QUOIQUE, en général, les nielles qui viennent dans les champs & dans les Parterres, se sement d'elles-mêmes, & croissent, malgré les saisons, dans toutes sortes de terre; celle de Candie dont la graine sert d'épice, est plus délicate que les autres especes: elle

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

veut, pour prospérer, une terre moins forte, & plus riche; on la sème ordinairement en ce mois: je dis ordinairement; car j'en ai fait semer à la mi-Mai, qui est fort bien venue, ce qui est aisé à comprendre: quand on fait que le climat le plus chaud lui est le plus favorable, & qu'on doit, pour le mieux, la placer à la meilleure exposition: mais cette délicatesse n'oblige point à semer sur des couches; je ne l'ai jamais fait semer qu'en pleine terre; & je l'y ai laissé croître en pépinière, sans la replanter; elle n'exige au surplus, que d'être éclaircie assez pour prendre à l'aise son essor, d'être délivrée des plantes étrangères qui pourroient l'en empêcher, & suffisamment arrosée pendant les chaleurs.

Mais, comme il y a peu d'avantages à devancer la récolte de cette sorte d'épicerie, & qu'elle risque beaucoup durant l'Hiver, il est plus à propos d'attendre le Printemps pour la semer.

Maturité de la Pomme d'Amour.

QUAND ce fruit qui mûrit par succession, est entièrement rouge, qu'il mollit davantage, comme s'il pourrissoit, & qu'il se détache lui-même de la plante; on le ramasse, pour séparer

D U P O T A G E R. 221

les graines de la pulpe, ce qu'on fait en les lavant dans l'eau, après quoi on les fait sécher, & on les enferme : on peut aussi, si l'on veut, laisser sécher les graines avec le fruit tout ensemble. Ces graines ne perdent rien dans cette dernière façon : mais elles sont plus propres, récoltées de la première. Je n'ai point vérifié pendant combien de temps ces graines ont été bonnes ; mais j'en ai semé de trois ans, qui avoient été conservées dans le fruit ; elles ont fort bien levé.

SEPTEMB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Maturité du Poivre d'Inde.

LE poivre d'Inde donnant son fruit à reprises, & selon qu'on le cueille ; il n'ya point de temps fixe pour sa maturité ; on la connoît à la couleur, quand les fruits sont totalement colorés de ce beau rouge dont ils brillent ; rien cependant n'exige la célérité de cette récolte ; la graine ne perd rien à rester sur la plante ; elle en reçoit toujours quelque nourriture, & y reste sans danger ; car le fruit ou les capsules ne s'ouvrent jamais à l'insu du Maître, comme en plusieurs autres plantes : ayant cueilli ces fruits, on les conserve entiers, jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour semer : la graine, par ce moyen,

SEPTEMB
Chap. I.
Conduite
du Pota-
ger.

préservée de l'action de l'air, est plus long-temps féconde, & se conserve durant plusieurs années.

Pourpier en graine.

Si l'on n'a pas recueilli plutôt la graine de pourpier, on n'attend pas plus tard; & pour le faire à propos, on peut consulter Juillet & Août.

Bordures.

Si les chaleurs, à la fin de ce mois, sont tempérées, comme elles doivent l'être, on peut renouveler les bordures du Potager, suivant le besoin, & mettre en terre toute sorte de plantes vivaces, comme hysope, lavande; &c.

C'est aussi la saison de les tondre pour la seconde fois.



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Labour des Arbres.

SUR la fin de ce mois on donne aux arbres qui ne sont point cultivés avec les plantes potageres, un petit labour dont l'effet doit être d'approprier le terrain, & d'en dénicher les herbes sauvages. On peut voir au mois de Novembre, ce qui est dit la-dessus.

Grofeillier.

BRADLEY veut que les boutures qu'on en doit faire, soient un travail de ce mois. Voyez ce qui en est dit en Février & en Mars.

Temps de cueillir les fruits.

ON doit le faire en ce mois, relativement aux circonstances qui sont marquées au mois de Juillet qu'on peut consulter.

CHAPITRE III.

Sur les Productions du Potager.

LA température que la saison prend d'ordinaire en ce mois, non seulement rend le Potager plus agréable pour la vue, mais encore plus fertile pour le produit; il reprend un air de jeunesse que l'Été lui avoit fait perdre; il étale avec magnificence plusieurs légumes & différents herbages dont les uns sont en graine, & les autres seulement dans leur force, pour servir, quand on a su les renouveler à propos, par des semis successifs. On a donc,

Des haricots de différentes espèces, 1. 2. 3.

Des pois goulus, & autres, 1. 2. 3.

Des fèves, 1. 2. 3.

Des choux - cabus, choux - verts, choux d'Alsace, choux-raves, choux navets, choux de Milan, les deux espèces, & quelquefois des choux-fleurs.

Porreaux, 1. 2. 3.

Oignons, 1. 2. 3.

Céleris, 1. 2. 3.

Endives, 1. 2. 3. qu'on lie pour blanchir.

Laitues en abondance, & de différentes especes, 1. 2. 3.

Pour fournitures on a les deux cerfeuil, tous les cressons, la roquette, les deux pourpiers & la porcelaine, l'alleluya, l'estragon, les pousses tendres d'oseille; l'on peut orner ces fournitures avec les fleurs propres à cet usage, 1. 2. 3.

Raves & navets, 1. 2. 3.

Raiforts & radis, 1. 2. 3.

L'on a de toutes les racines, comme panais, scorfonere, salifis, &c. 1. 2. 3.

Patate, ou pomme de terre, 1. 2. 3.

Topinambours, 1. 2. 3.

La melonniere fournit encore ici de fort bons melons pour l'ordinaire, 1. 2. auxquels succedent les melons d'Italie, 2. 3.

Pasteques, 1. 2. 3.

Concombres, 1. 2. 3.

Méringeanes, 1. 2. 3.

Pommes d'Amour, 1. 2. 3.

Poivre d'Inde, 1. 2. 3.

Graines du Potager.

PANAIS,	Ache.
Raiforts & radis.	Chicorée.
Poirées à cardes.	Fenouil.

K v

SEPTEMB.

Chap. III.

Productions du

Potager.

	Pois.	Epicerie.
SEPTEMB.	Haricots.	Endives.
Ch III.	Porreaux.	Lavande.
Productions du Potager.		

Fruits du Potager.

CE mois est fertile en quantité d'especes de fruits qu'on peut manger, dès qu'on les a recueillis, comme prunes, pêches, pavies, brugnons, poires, & quelques pommes : mais aucun des fruits mûrs en ce temps n'est de garde ; les poires mollissent ; les pommes cotonnent, &c. on ne doit donc point en faire provision dans la serre. Certaines especes peuvent y être déposées seulement pour bien peu de jours.

Voyez ce qui en est dit, en parlant de la *Fruiterie* en Novembre.

Des Figues.

Les Figues de toutes les especes enrichissent & augmentent encore l'abondance des fruits ; c'est leur seconde récolte qui commence avec le mois, sur tout, dans les Pays chauds : on n'en décrit point la variété, par la raison qu'on n'a point donné de catalogue de ses fleurs dont il a été traité.

La même raison se présente ici ; le nom qu'une sorte de figue porte dans un pays, elle le quitte, pour en prendre un autre, si elle vient à changer de Province, quelquefois même en ne changeant que de Jardin ; & elle devient ainsi méconnoissable sous ces dénominations arbitraires que leur imposent des parrains illégitimes qui n'en ont pas le droit, sans même que la fourberie ou le caprice s'en mêlent ; le seul laps de temps suffit quelquefois pour confondre les idées. Pour ne pas sortir de notre sujet, connoissons-nous, par exemple, une seule de ces figues dont *Pline*, *Columelle*, &c. rapportent quantité de noms ? Un Provincial connoitra-t-il un seul nom de toutes les figues du Languedoc, que le Sr. *du Pradel* mentionne ? Connoitra-t-il, en lisant les Instructions de la *Quinrinie*, connoitra-t-il, en écoutant le *Jardinier solitaire*, les figues dont ces Grands Auteurs ont parlé ? Quelques-unes, mais en fort petit nombre, ont, à la vérité, conservé un seul nom qui les désigne ; ce sont celles-là seules que je mentionnerai, m'en tenant, pour les autres, à des termes généraux.

Sur ce principe, je dis qu'en ce mois les figues mûrissent à reprises ; les unes commencent avec le mois, les

K vj

SEPTEMB.
Ch. III.
Productions du
Potager.

autres viennent au milieu, & d'autres
 SEPTEMB. encore viennent sur la fin. C'est la
 Ch. III. seconde fois que fruitent les arbres qui
 ont donné des figues-fleurs, & c'est la
 Productions du premiere pour d'autres especes; mais à
 Potager. présent toutes ont, ce semble, la chair
 plus sucrée, & le goût plus relevé,
 par conséquent sont meilleures, quoi-
 qu'un peu plus petites que celles de la
 premiere seve. La raison en est assez
 sensible, c'est que les figues de Sep-
 tembre sont nées dans la belle saison,
 & nourries d'un suc bien perfectionné,
 au lieu que les figues-fleurs ont eu tout
 le froid & toutes les pluies du Prin-
 temps à supporter, deux conditions
 peu favorables, pour donner à des
 fruits un goût sucré, délicieux & relevé.

Greffes.

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

