

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

Décembre.

Ce mois a trente & un jours

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

D É C E M B R E.

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	5 39	7 26	9 8	4 24	6 21	14 52
8	5 42	7 30	9 0	4 30	6 18	15 0
15	5 44	7 32	8 55	4 28	6 16	15 5
23	5 45	7 33	8 54	4 27	6 15	15 6

*Au milieu de ce mois le triste Hiver
ouvre la scene, & se fait redouter
jusqu'à la mi-Mars.*

C E mois termine à présent nos années, comme il terminoit autrefois l'année civile chez les Romains qui le comptoient seulement pour le dixieme mois. Pendant sa durée les gens de la campagne célébroient plusieurs fêtes accompagnées de divertissements; & sur sa fin, ils célébroient encore des Jeux appellés *Juveniles*, lorsqu'ils avoient recueilli leurs fruits, & ensemencé leurs terres.

Le premiers des soins qu'on doit prendre, consiste à faire ce qui n'a pu s'exécuter précédemment, pour garantir

des insultes de l'Hiver, ce qu'on peut lui soustraire. Au surplus la briéveté des jours, & l'inconstance du temps, ordinaire en cette saison, loin de favoriser la paresse du Jardinier, doivent au contraire exciter sa diligence, & l'engager à s'occuper des ouvrages qu'il peut faire à couvert : il gagne ainsi pour les autres mois, ce qu'il emploie de temps en celui-ci que *Bradley* appelle le *Mois noir*.

C'est encore maintenant qu'un habile Jardinier se distingue du commun, en forçant, pour ainsi dire, la Nature à donner, par le secours de l'art, des productions qu'elle ne seroit pas capable de fournir par-elle même, sans être aidée pour agir.

Ce Jardinier attentif veille exactement à la sûreté des racines laissées en terre; mille animaux, déprédateurs, les recherchent, manquant ailleurs d'une nourriture que la saison leur a ravie, ou par l'attrait qui les conduit : il leur tend des pièges convenables, tels qu'on les a décrits; il en tend de même dans la serre; & il n'oublie rien, sur-tout, pour leur en interdire l'entrée.

On a parlé dans le mois de Janvier, des *Ouvrages qui peuvent se faire alors*: plusieurs conviennent encore en ce temps-ci; on peut le consulter.

CHAPITRE

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues.

ON sème les especes marquées en Novembre; on sème encore la versaille, la rouge pommée, la royale: si on leur donne des soins convenables, elles viendront aussi-tôt, à-peu-près, que celles qui ont été semées, le dernier mois.

On hafarde aussi quelques chicons d'Été.

On plante les especes qui sont en état.

Oignons d'Automne à semer.

Après le milieu de ce mois, on sème les oignons d'Automne; ils leveront environ vers l'entrée de Février, & feront en état d'être replantés au commencement de Mai.

Feves.

L'ENTRÉE de ce mois est pour la basse Provence, la saison préférée pour semer les feves dans les Potagers, &

Tome III.

S

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

dans les vignes. Marseille, en particulier, choisit le quatrième jour, fête de Sainte Barbe. Consultez le mois d'Octobre, sans observer précisément cette date qui semble tenir de la superstition.

Raisforts.

QUAND ON VEUT n'en point manquer, on en sème encore en ce mois, pour succéder aux premiers : ceux-ci cependant sont les plus difficiles à élever de toute l'année; car ils n'ont que de mauvais jours à essuyer; néanmoins à force de soins, ils parviennent, mais ils demandent la couche plus forte, beaucoup plus de couvertures, & plus de réchauffements que les premiers; il leur faut aussi un temps propre. C'est le raisfort hâtif qu'on sème en ce mois.

On ne sauroit donc être trop attentif à profiter des moindres rayons du soleil, pour en faire jouir cette plante; & à son défaut, on lui donne au moins de l'air, tant qu'on peut : car, pour peu que le raisfort demeure étouffé sous les couvertures, il s'étirole, sans faire des navets; ou il périt tout-à-fait, ce qui est égal.

Pour bien que le raisfort fasse, il n'atteindra pas cependant à sa perfection,

étant semé en ce mois, dans cinq ou six semaines, ainsi qu'il plaît au *Spec- DECEM-
racle de la Nature*, de le promettre. Chap. I. Conduite
Parlant si brièvement du raifort qui du Pota-
se reproduit toute l'année, il falloit ger.
du moins en parler avec exactitude.

Des Artichauts.

Aux approches de Noël, on donne un labour général aux plantes privilégiées dont on se promet, ou dont on veut du fruit, & on abat encore les filleules qui auroient paru sans licence.

Ce sont-là les soins principaux, par le moyen desquels on a des artichauts hors de leur saison naturelle, dans des endroits qui ne sont pas éloignés de la mer, ainsi qu'à Hyeres: nous en avons nous-mêmes quelquefois, en gardant une pareille conduite, quand l'année n'est pas trop maligne, & qu'elle veut un peu nous favoriser.

Je ne parlerai point ici de ces soins recherchés dont il est traité fort au long dans le *Journal économique* du mois de Février, & du mois de Mars: ils sont inconnus à nos Jardiniers, & n'entrent point dans nos pratiques; aussi ne produisent-ils pas des artichauts, ce que promet, par son talent, ce libéral Auteur: mais, s'il ne compte

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

que sur le papier, il a du moins la
 bonne foi de faire cet aveu : « Il n'est
 pas douteux que bien des gens trou-
 veront ce revenu prodigieux, &
 auront peine à croire que la chose
 soit possible, parce qu'ils n'en ont
 pas l'expérience *. » Veut-on favoir
 à quoi cet Auteur fait monter le profit
 net qui revient des artichauts plantés
 dans un arpent de terre; la totalité de
 ce produit, il le porte à *vingt-six mille
 cent soixante-sept livres* : sur quoi dé-
 duite la dépense annuelle de la culture
 des plantes, la construction d'un résér-
 voir, l'entretien d'un nouveau poêle,
 propre à échauffer la terre, d'une façon
 qui imite la chaleur des jours & des
 nuits des mois de Juin & de Juillet;
 & en même temps, pour procurer aux
 plantes un air toujours nouveau, chaud
 & humide, comme dans la saison la
 plus favorable; tout compris, il fait
 monter à *vingt-deux mille cinq cents
 nonante-deux livres*, le profit net, le
 produit de ces artichauts.

Voici le raisonnement sur lequel est
 fondé son calcul.

« Il n'est pas douteux qu'actuelle-
 ment, si l'on pouvoit avoir de bons
 artichauts, & d'une grosseur conve-

* Mars, 1757, pag. 107.

D U P O T A G E R. 413

„ nable pendant le mois de Janvier, DECEM.
 „ Février, Mars, Avril, ainsi qu'en Chap. I.
 „ Novembre & Décembre, on les Conduite
 „ vendroit à Paris, pour le moins, dix du Potager.
 „ sols la pomme, & même ce ne
 „ feroit pas cher pour les curieux; &
 „ les personnes riches: à l'égard des
 „ secondes, des troisiemes, & même
 „ quelquefois, des quatriemes qui
 „ viennent après les premieres, on
 „ peut, sans exagérer, les estimer à
 „ cinq ou six sols la piece: cela
 „ supposé, il est aisé de calculer à-
 „ peu-près le produit.,

Oseille; la terréauter.

LORSQUE les gelées devenues vives, commencent à brûler les feuilles de l'oseille qui deviendroient ensuite inutiles, il faut couper ces feuilles à fleur de terre, & jeter sur la plante, du terreau mêlé avec un peu de crottin de brebis, ou de colombine. Cette couverture sert tout-à-la-fois, à garantir les pieds, de la rigueur de l'Hiver en partie, & à les amender, de façon qu'au Printemps suivant, ils donnent de la verdure, & plutót, & mieux conditionnée.

On donne le même régal aux plantes qu'on a mises en planches, en quelque

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

abri, pour prolonger leur usage dans la saison mauvaife; c'est-à-dire, on les serfouit, & on les fume, ainfi qu'on vient de le dire: mais on n'en rafe les feuilles qu'à mefure qu'on en doit faire usage, les tenant couvertes, autant que le befoin l'exige.

Asperges.

ON donne, dans ce mois, un médiocre labour aux planches d'asperges; & on répand dessus du fumier convenable, quand elles ont befoin d'être amendées.

Menthe.

QUAND on est curieux d'avoir, même pendant la durée de l'Hiver, de baume qui ne craigne pas fes insultes, & qui puiſſe ſervir à relever le goût des falades: on en peut planter de groſſes touffes ſur couches, ayant ſoin de les couvrir de cloches; elles pouſſent fort bien pendant une quinzaine de jours, ou trois ſemaines, après quoi elles périciſſent: ainſi il faut les renouveler ſucceſſivement, juſqu'à ce que la Nature ſollicite elle-même les plantes qu'on a en terre, de donner de bon gré, ce que l'art les force de produire.

Nous avons ici des premiers jets de menthe, dès le milieu de Janvier, ce qui fait que nous ne prenons pas la peine d'avoir des couches pour la menthe; nous regretterions aussi de la perdre pour une si courte durée.

DECEM.

Chap. I.

Conduite

Carottes à garder.

Si l'on laisse une partie de ses carottes passer l'Hiver en pleine terre, la prudence veut aussi qu'on en arrache une partie, pour la conserver à l'abri des accidents qui peuvent arriver: on se conduit, pour cela, de diverses façons; la nôtre est ici, de les nettoyer, après qu'on les a tirées de terre, de leur retrancher tout leur feuillage, jusqu'au germe même, pour qu'elles ne poussent point, & se conservent mieux: on les met ainsi dans un grand tas de sable sec, dont on les couvre bien.

D'autres, sans leur couper la tête, ni la couvrir, se contentent de les laver; &, après qu'elles sont ressuyées, ils les rangent les unes sur les autres, la tête en dehors: on ne dit point que le lieu où l'on dépose ces racines, ne doit point être trop chaud, il suffit que la gelée ne puisse y pénétrer.

On a imaginé que, pour conserver les carottes plus long-temps bonnes,

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

il falloit les soustraire totalement à l'action de l'air, pour le temps, surtout, où il commence à s'adoucir, & qu'il ranime la Nature engourdie précédemment par le froid : voici ce qui est conseillé.

“ On cueille, dit-on, les carottes
 „ avant les grandes gelées, par un temps
 „ qui soit bien sec ; on pratique dans
 „ les champs mêmes, des fossés de sept
 „ à huit pieds de profondeur ; on jete
 „ un peu de paille dans le fond du
 „ trou, & on arrange les carottes par
 „ couches, à côté les unes des autres,
 „ en les entremêlant d'un peu de
 „ paille ; & ainsi de suite, jusqu'à la
 „ hauteur de trois ou quatre pieds :
 „ cela fait, on recomble le trou avec
 „ la terre qu'on a ôtée, en observant
 „ qu'il y en ait toujours trois ou quatre
 „ pieds d'épaisseur pardessus les ca-
 „ rottes, & on la pile bien. „ On sent
 aisément que cette précaution de piler
 la terre, & d'en mettre dessus, quatre
 pieds d'épaisseur, est afin que les
 gelées ne puissent pas pénétrer à travers,
 & atteindre jusqu'aux carottes ; par
 ce moyen, on pourra en conserver
 toute l'année, qui seront excellentes,
 & qui ne seront pas cordées : car ne
 pouvant pas se ressentir de la tempé-
 rature de l'air, dans ce trou, elles ne

peuvent pas y végéter, comme il arrive assez ordinairement à celles que l'on tient enfermées dans des endroits où l'air peut encore circuler; par exemple, celles qu'on conserve enterrées dans du sable, au fond d'une cave, ne sont pas bien à l'abri de l'action de l'air, parce que le sable n'a pas assez de consistance, pour empêcher l'air d'y pénétrer à travers des interstices qu'il laisse: ainsi elles s'y fanent; au lieu que, dans une fosse profonde, pratiquée au milieu d'un champ, & recouverte de terre, elles jouissent d'une humidité qui entretient leur fraîcheur; & l'air ne peut pas s'y communiquer aussi aisément, qu'à travers le sable. Les terres un peu argilleuses sont très-propres pour conserver ainsi les carottes pendant tout le temps que j'ai dit: or c'est une chose essentielle dans l'économie, que de pouvoir se procurer de ce légume dans tous les temps, & sur-tout, dans le Carême & le commencement du Printemps, ou quand les légumes, en général, sont quelquefois rares, & que les fruits viennent à passer. Les poissons ne sont jamais alors à bon compte, ni abondants; ce légume conservé dans toute sa bonté, est d'une grande ressource, les jours maigres, & même les jours gras, pour l'assaisonnement des ragoûts.

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

J'ai rapporté au long, cette méthode de conserver les carottes, telle qu'on la trouve dans le *Journal économique*, Janvier, 1760, parce qu'elle m'a semblé bonne : mais il me semble aussi que dans l'exécution, on pourroit épargner du travail ; car on trouvera sans doute, pénible d'avoir à fouiller & à recombler quatre pieds de terre, chaque fois qu'on voudra tirer de ce cachot, quelques poignées de racines ; il y auroit moyen de faciliter cette recherche, si nous n'étions pas assez satisfaits de nos usages, & de la succession des racines, pourvu que l'on pratique bien ce qui a été expliqué.

De la Carotte sauvage, Daucus vulgaris, Tournefort.

CETTE espece de carotte qui croît dans les champs, aux lieux sablonneux & secs, ainsi que dans quelques prés, a la racine plus petite que celle de la carotte cultivée ; son goût est plus relevé, & plus âcre en campagne : mais il s'adoucit par la culture : j'en ai fait semer ; on lui a donné le même soin qu'à la carotte franche, & son goût a généralement plû. Ainsi, quoiqu'on ait facilement la carotte des Jardins, on peut fort bien lui associer celle-ci qui est le vrai

Daucus Officinarum de C. B. son exté-
rieur ne differe pas de la *Carota vulgaris*;
l'avantage qu'elle a encore, c'est de
n'être pas délicate pour l'éducation,
s'accommodant de tout terrain.

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

Panais à garder.

CES racines ne craignent point les gelées; elles y résistent sans être endommagées; ce n'est donc point par nécessité, qu'on les arrache, afin de les en garantir: mais, comme pendant le plus fort de l'Hiver, la terre est scellée, & qu'il seroit alors difficile de les en tirer, on fait d'avance la provision pour ce temps-là; & on les conserve de la maniere qu'on a dit de conserver les carottes: il sera reparlé de ces racines, en traitant de la *Ferme*.

Endives à conserver contre le froid.

QUAND les gelées s'annoncent, & commencent à se faire sentir, on doit lier les endives, & les couvrir de paille sur leur place, pour les conserver du froid & de la pluie, & attendre qu'on en dispose pour l'usage, (comme on a dit en Novembre:) mais deviennent-elles ces gelées, plus âpres, & font-elles craindre la perte des endives, il faut

S vj

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

alors, si elles sont en toute leur grosseur, les arracher en motte, & les transporter ou dans la serre, ou dans quelque endroit, à couvert des pluies : là on les enterre près-à-près l'une de l'autre, & on les recouvre de sept ou huit pouces de terre sèche, ou de sable, afin de ne point trop hâter leur changement de couleur, & éviter la pourriture que le trop d'humidité pourroit occasionner.

Comment enterrer les Endives ?

SUR la position de ces endives mises dans la terre, il y a deux pratiques suivies ici : l'on arrange ces plantes, comme dans leur état naturel, c'est-à-dire, on les dresse sur leurs racines, les feuilles en haut, qu'on couvre jusqu'à leur extrémité.

L'autre façon consiste à les arranger les unes près des autres, mais la racine en haut, & les feuilles en bas : cette dernière façon les blanchit plutôt : mais aussi durent-elles moins, étant sujettes à pourrir plutôt.

Une troisième façon de sauver les endives du froid, & de prolonger leur durée, c'est de les planter en motte, dans quelqu'un des endroits qu'on a

dit, mais sans les enterrer autant que dans les autres : de sorte que la fane jouit de l'air dont cette plante s'accommode fort. Cet appareil la fait durer assez, pour succéder aux premières dont celles-ci prennent la place.

Il ne me paroît pas que *Saussay* donne un conseil bien assuré, pour garder les endives, lorsqu'il dit : " Vous en
 „ pouvez mettre une partie, sans la
 „ planter, dans un endroit où il ne
 „ gele point; il suffit de ranger pro-
 „ prement vos pieds de chicorée, les
 „ uns contre les autres; l'on a, mo-
 „ yennant cela de la chicorée blanche
 „ tout l'Hiver. „

De quelque maniere qu'on doive conserver les endives, il faut ne les emprisonner que le plus tard que l'on peut; pour gagner du temps, on jette de la paille neuve sur les planches; on les couvre encore du feuillage : mais est-on réduit au dernier expédient, on choisit alors le temps le plus propre, pour que les plantes soient bien seches; on en ôte tout ce qu'il peut y avoir de pourri, ou de mal-propre, & on les dépose, comme on vient de le dire, dans un lieu de sûreté, qui ne soit, ni trop chaud, ni trop humide : la terre, ou le sable dont on les couvre, doit aussi n'être ni trop sec, ni trop

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

frais ; on n'en interdira point l'entrée à l'air, il suffit que la gelée n'y pénètre pas.

Concombres à semer.

OUTRE le mois d'Octobre & celui de Novembre auxquels on peut semer des concombres, comme l'on a dit d'après autrui, le *Dictionnaire universel d'Agriculture* ajoute le mois de Décembre ; & il prescrit pour cette plante, une conduite si laborieuse, que nous aimons à nous en dispenser par le défaut de récompense qu'elle produit, & par le soin long & assidu qu'elle demande. M. de Combe s'exprime avec énergie, à cette occasion, pour encourager les Artistes, & exciter le zèle de ceux qui peuvent les animer.

Porreaux semés à contre-temps.

QUELQUEFOIS l'empressement d'un Jardinier qui veut montrer sa diligence, & qui se voyant favorisé de la saison, craignant de ne la pas trouver favorable, quand il le voudroit, se hâte de semer des porreaux qui naturellement ne doivent être semés ici que vers la

fin de Janvier, ou en Février : mais
 son semis ne réussit pas; une partie du
 plant monte en graine : j'ai voulu le
 vérifier; j'ai fait semer de porreaux
 le vingt & un Décembre, ils ont levé à
 la fin de Février, & on les a replantés
 le vingt-trois Mai. En a-t-on été con-
 tent ? Non. J'ai cru devoir mon avis
 sur cette précipitation infructueuse.

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.



C H A P I T R E II.

DES ACCOMPAGNEMENTS DU POTAGER.

Arbres à Planter.

DANS les deux mois précédents on a placé la maniere d'arracher & de planter les arbres, parce que c'en est le vrai temps alors. Si cependant quelque raison avoit fait différer ce travail, on peut encore le faire en ce mois, quoiqu'il soit moins convenable.

Du Treillage des Espaliers, & du Palissement des Arbres.

QUOIQ'ON ait dit dans les *Préliminaires*, qu'il convenoit mieux de tailler les arbres dans d'autres mois que dans celui-ci, on y a cependant convenu qu'on pouvoit quelquefois le faire, dans certaines circonstances, ainsi que l'enseignent plusieurs bons Auteurs. D'ailleurs, quand il s'agit de palisser les arbres des espaliers, le temps le plus convenable pour le bien dresser sans inconvénient, est depuis la chute des feuilles jusqu'à la fin de Février,

parce qu'il y a moins de risque pour les boutons qui ne sont point encore enflés alors. Cette raison & celle du loisir qu'on trouve à présent, à cause du peu de travail qui se présente à faire, engagent à placer ici ce qu'on doit observer, soit pour le treillage des espaliers, soit pour le palissage ou palissement, (car on trouve ces deux termes dans les Auteurs qui en ont traité,) étant à propos de dépalisser entièrement les arbres, pour les bien tailler, & de rétablir le treillage avant d'y appliquer les arbres.

*Du Treillage & autres Moyens
de Palisser.*

IL y a plusieurs manieres différentes de palisser. Celle qui se fait avec des clous, & de petites bandes de cuir ou de lisiere de drap, qui entourent les branches, & les assujettissent où le Jardinier veut, est la plus belle de toutes, *selon le Gendre* qui en fait l'éloge: mais il n'en dit pas les inconvenients que l'expérience fait assez sentir. Cette façon ne peut se pratiquer que sur les murailles recrépies de plâtre; elle est, par conséquent, convenable aux petits Jardins de ville, plus qu'aux autres: si cependant on veut en user,

DECEM.
Chap. II.
Des Acc-
gnements
du Pota-
ger.

nous dirons avec l'Auteur cité, " qu'il
 DECEM. „ ne faut point contraindre trop les
 Chap. II. „ branches, & poser les clous au dessous
 Des Ac- „ de ces branches, que les lisieres sont
 compa- „ préférables au cuir, en ce que la
 gnements „ pluie ne les gâte point, ni ne les fait
 du Pota- „ rétrecir; enfin qu'elle convient mieux
 ger. „ pour les poiriers, que pour les
 „ pêchers. „

L'on s'est avisé, pour arrêter les
 arbres contre les murs, d'y faire sceller
 des os de pieds de mouton, espacés
 chez les uns, à quatre ou cinq pouces,
 chez d'autres, ils sont placés à deux
 pieds de distance, & servent dans ce
 dernier arrangement, pour y attacher
 de petites baguettes en forme de
 treillage sur quoi l'on palisse: mais je
 cite cette façon sans la conseiller:
 l'avantage de durer long-temps, & de
 n'être pas d'un entretien coûteux, ne
 me réconcilieront point avec elle.
 Outre qu'il est difficile d'amasser de
 ces os une quantité suffisante, c'est
 que ces os paroissant toujours entre les
 feuilles, font un mauvais effet à la
 vue. Cette décoration seroit bonne du
 moins à rappeler dans l'idée la courte
 jouissance des fruits, & non à les faire
 desirer: sur quoi je dirai que j'ai vu à
 Arles, dans le cloître des Cordeliers,
 un parterre dont les compartiments

étoient totalement marqués par des ossements dont les montures naturelles faisoient, si l'on veut, plaisir à voir, par la singularité de leur arrangement; mais d'ailleurs ils le diminueoient par le triste, le sombre, & le dégoûtant que ces objets présentotent. L'on pourroit dire à-peu-près la même chose d'un palissage fait avec des os : je le rapporte donc sans le conseiller.

L'invention qui est préférable, c'est le palissement en treillage : cette façon est, à la vérité, coûteuse, mais aussi dure-t-elle plus long-temps; elle est plus gracieuse, & orne des murailles que les arbres ne couvrent point encore.

Ayez des montants de cœur de chêne, sciés & blanchis au rabet; leur longueur doit être réglée sur la hauteur de la muraille, & leur largeur avoir trois pouces sur deux d'épaisseur : il les faut de cette force; car ce sont ces pieces qui soutiennent tout le poids du treillage & des arbres. Les lates traversieres seront assez fortes, si elles ont un pouce d'épaisseur, & un demi de large : ces montants seront arrêtés contre les murs avec trois pattes placées, l'une au milieu, & les autres vers les deux bouts : ces pattes ne doivent point être mises toutes d'un côté, & doivent chacune avoir un trou, pour les clouer

DECEM.
Chap. II.
Des Accompagnements du Potager.

DECEM. aux montants qui ont besoin d'être
 Chap. II. fixes, étant comme en l'air : car il est
 Des Ac. à propos que ces montants soient éloi-
 compa- gnés de terre de six ou sept pouces :
 gnements on évite par-là que la pluie les pour-
 du Pota- risse si tôt, & si aisément. Si l'on veut
 ger. que ces montants aillent jusqu'à terre,
 leur pied doit être porté par une pierre
 de taille, formée en dé, dans lequel
 le montant entre, & est scellé. Si les
 pierres augmentent la dépense, elles
 rendent aussi le treillage plus solide,
 plus agréable, & le font durer.

On éloigne ces montants les uns des
 autres, autant qu'il est nécessaire, par
 proportion à la longueur des lattes ;
 ordinairement c'est de huit pieds ; l'on
 ne gâte rien en les mettant plus près.

L'on prépare aussi des lattes de cœur
 de chêne, dont les unes soient d'une
 longueur pareille à la hauteur des
 murs, & les autres longues, suivant
 la distance des montants ; ces lattes
 auront sept ou huit lignes d'épaisseur,
 & un pouce de face ou de largeur.

Les lattes traversières seront arrêtées
 avec des clous sur les montants, à
 neuf ou dix pouces de distance les unes
 des autres ; & sur ces lattes traversières
 vous arrêterez celles qui doivent monter
 pareillement avec des clous, ne les
 éloignant entre elles que de sept pouces ;

ainsi l'ouverture des carreaux du treillage paroîtra former un quarré long. On donne cette figure, non seulement parce qu'elle a meilleure grace que le quarré parfait, mais encore parce que les branches poussent plus en montant qu'elles ne poussent de côté.

Au lieu de clouer les lattes les unes contre les autres, on peut les lier avec du fil de fer recuit, ou de laiton qui est encore plus docile. Pour employer le fil de fer, & se passer d'autrui, le Jardinier peut le recuire lui-même; il n'a qu'à le faire rougir au feu; & l'en ayant retiré, le laisser refroidir en quelque place tempérée, comme le coin de la cheminée, ou bien le tremper dans du suif de mouton.

Si l'on veut que le treillage paroisse plus beau & plus uni, on peut le faire avec des lattes d'un pouce en quarré, qui soient entaillées à leur jonction, chacune de la moitié de son épaisseur: mais c'est sacrifier la durée de l'ouvrage à la beauté; car la pourriture s'y forme plutôt, & détruit le treillage.

On ne doit point épargner de mettre tout le treillage en couleur: la plus ordinaire est celle qu'on prépare avec du verd de montagne, un peu de verd de gris, & de blanc de plomb ou de

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnemens
du Potager.

DEC. EM.
 Chap. II.
 Des Ac-
 compa-
 gnements
 du Pota-
 ger.

céruse; pour le faire mieux sécher, il faut ajouter un peu d'alun qu'on fait bouillir avec l'huile grasse, c'est-à-dire, de l'huile de noix dans laquelle on a fait bouillir de la litarge. Il faut au moins deux couches de cette couleur, si l'on veut conserver l'ouvrage: pour les donner à propos, on s'y prendra avant que d'assembler les pièces, & de les mettre en place; le treillage sera de plus de durée, parce que l'eau des pluies ne peut s'insinuer sur rien de découvert, au lieu que quand on n'applique les couleurs qu'après que l'ouvrage est tout assorti, la couleur ne peut être employée par-tout également, & empêcher par-là que l'eau n'attaque ces parties sans défense, & les corrompe dans la suite.

Il y a une autre espèce de treillage qui se fait en fil de fer; il n'a pas autant d'apparence que le treillage en bois: mais, dans le fond, il ne laisse pas d'avoir son utilité, pour bien palisser les arbres, sans endommager les branches, ni causer aucun accident, comme on pourroit le craindre. Le *Jardinier solitaire* en donne son expérience pour caution; & c'est sur son témoignage que j'en vais donner la description.

Supposé que le mur où l'on veut

faire un treillage de fil de fer, ait
neuf pieds de hauteur, on fera sceller
trois rangées de crochets d'une égale
hauteur; la distance de ces crochets
sera de deux pieds; sur chaque rangée
seront mis des échalias de neuf pieds,
assemblés par les bouts, & attachés
avec le fil de fer aux crochets de chaque
rangée.

L'on mettra de six toises en six
toises un échalias de la hauteur du
mur; il sera attaché à un crochet de
chaque rangée en hauteur; on met ces
échalias dessus les crochets, afin que le
treillage de fil de fer soit bien bandé
& attaché; l'on en fera les mailles de
la même maniere que si c'étoit un
ouvrage fait en bois, c'est-à-dire, de
sept pouces de largeur sur huit de
hauteur.

L'épargne en est considérable; la
dépense va à deux tiers de moins que
de ceux qui se font avec des échalias,
& il dure infiniment davantage.

Que si au lieu d'échalias, on vouloit
se servir de tringles de fer, comme
celles que les vitriers emploient aux
paneaux des vitres, on n'en verroit de
long-temps la fin.

La durée de ce treillage revaut suc-
cessivement la dépense qu'il en a coûté
pour la faire: mais, si l'on ne veut

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

point tant dépenser, voici la maniere la moins coûteuse.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

On peut sans lattes de sciage, ou même simplement refendues, employer, à leur place, des cannes qu'on arrête contre les montants dont on a parlé, & qu'on lie entr'elles avec des joncs que nous appellons *Ause*; à cela près on y garde la même mesure & la même distribution ou arrangement des parties dont on a parlé: mais cette façon n'est ni si propre, ni d'une égale durée; & comme les cannes sont plus flexibles que les lattes, il faut non seulement les employer seches, mais il est bon de les assujettir contre les murailles avec des crochets posés entre & au milieu des montants; on doit encore ôter avec soin toutes les feuilles qui pourroient rester contre les cannes, & servir de retraite aux perce-oreilles, & aux autres petits insectes qui gâtent les fleurs, & mangent les fruits.

Comme le petit osier des Isles, qu'on appelle *Vésées* en Provençal, est commun ici, cet arbrisseau fournit d'ordinaire aux treillages les plus communs de ce pays; ils n'en sont pas moins commodes; on fait des lattes de ses branches, & on les place sur de petits crochets de fer, scellés en ligne droite, à trois pieds l'un de l'autre, saillants hors

hors du mur environ de deux pouces. A mesure que par leur accroissement, les arbres le demandent, on place des échaldas qui d'un côté tiennent à la terre, & de l'autre sont arrêtés contre ces lattes, & liés avec celles où ils atteignent. Je conviens que ces appuis qu'on met aux arbres pour les palisser, n'ont pas l'apparence & l'ornement des treillages dont on a parlé : mais ils suffisent au nécessaire, ils durent assez, & on peut en changer les pièces, & les placer où le besoin des arbres le demande, sans démonter les autres.

Quand on se sert de cette façon, en voici la conduite. Au premier âge des arbres dont on forme les espaliers, on fiche dans la terre de petits bâtons à demi-pied du mur, pour commencer à contenir les premiers jets de l'arbre, à mesure qu'il poussera; & s'il est besoin d'ajouter quelques traverses ou petites lattes, on y en met, & on y attache contre, les jeunes pousses avec de l'osier pliant, ou des joncs, sans les trop serrer, seulement pour les diriger. Ont-ils bien poussé, ces arbres? on leur prépare, dès la seconde année, un treillage proportionné à leur taille, avec de nouveaux pieux, & de nouvelles lattes, maillés également, &

Tome III.

T

DECEM.
Chap. II.
Des Accom-
pagnemens
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

bien liés, pour donner à l'arbre le pli qu'on veut qu'il prenne.

Lorsque ces arbres ont grandi, & sont avancés dans leur état d'adolescence, on leur prépare alors un treillage complet, & on l'affermit sur les crochets dont on a parlé.

Treillage pour les Contre-espaliers.

LE treillage qui convient à cette espece d'arbres, differe de celui des espaliers. Il doit se soutenir sur lui-même, & résister aux coups de vent, ainsi qu'à la charge des arbres, & à leur résistance. Il faut par conséquent plus de force dans les appuis; les bois qui leur en servent, comme dans les espaliers, doivent être des montants ou pieux quarrés de trois ou quatre pouces de face en tout sens, & avoir environ six pieds de long. On demande cette longueur, parce qu'ils doivent être enfoncés en terre un peu plus profondément que jusques où va le labour, qu'on donne de trois quarts de pied. On les affermit encore avec des pierres ou des coins de bois, pour les mieux fixer. On place ces especes de pieux dans l'alignement des arbres, & en distance réglée, suivant la longueur des lattes que l'on y arrête avec des

clous. Si cependant ces lattes étoient d'une certaine longueur, on mettroit sur le milieu, des pieux un peu moins forts, mais en état de soutenir les lattes auxquelles ils prêteroiient leur secours. D'ordinaire on peut placer un de ces pieux entre chaque arbre, pour rendre le tout plus solide.

Trois lattes suffisent pour la hauteur des contre-espaliers; on cloue celle du milieu à trois pieds environ de la hauteur; celle d'en-bas à sept pouces au dessus de terre, & la troisième au haut des montants. On croise ensuite ces lattes avec d'autres lattes, ou des échelas bien droits, laissant entre chacun la distance de sept à huit pouces; on cloue ces échelas contre les lattes, ou on les y lie, comme on a dit des espaliers: ces échelas doivent par le haut & par le bas excéder de deux pouces les lattes transverses.

Seroit-il inutile d'avertir quelque Jardinier que le bois, tant lattes qu'autres, servant à soutenir les arbres, doivent être placés derrière, du côté des quarrés? Ce seroit une faute grossière de les placer autrement, d'autant que l'arbre & son fruit sont destinés à tapisser les allées, & à récréer la vue.

Tels sont les secours qu'on peut donner aux arbres qu'on élève en contre-

DECEM. espaliers, & tels les ornements qu'on
 Chap. II. leur donne, quand on veut les parer;
 Des Ac- on peut même ajouter des pierres de
 compa- taille, dans lesquelles on enchâsse les
 gnements montants, comme on a dit aussi en
 du Pota- parlant des espaliers. Mais ici où les
 ger. isles ne manquent pas, elles nous four-
 nissent tout ce qui est nécessaire à ces
 arbres, & leur fruit n'en est ni moins
 bon, ni moins beau, placé sur cet
 appareil agreste.

Remarques sur les Contre-espaliers.

UN *contre-espali*er bien ordonné doit être retenu à-peu-près à hauteur d'appui, & au plus, à quatre pieds d'élévation, pour laisser la vue libre sur les quarrés, & pour ne point empêcher, que le moins qu'il est possible, l'action du soleil & du grand air sur les légumes. La figure d'arbres fruitiers en buisson, qui étoit à la mode dans le dernier siècle, a prévalu pendant quelque temps sur les *contre-espaliers*; mais on s'est enfin apperçu que ces buissons, sur le bord des quarrés, offusquoient & contrarioient l'alignement des allées, & on en est revenu au *contre-espali*er, qui convient infiniment plus pour border des lignes droites, que les arbres

en buissons & ceux-ci conviennent mieux pour former des quinconces de fruitiers, dans le milieu des carrés.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

Autre façon de Treillage pour les Espaliers.

QUOIQ'ON n'ait point mis à la suite des autres treillages dont on a parlé, celui que *Bradley* dit être usité dans la Hollande & en quelques cantons de la Flandres, comme bien des curieux le mettent déjà en usage dans plusieurs endroits de ce royaume, je crois devoir en marquer ici la façon pour ceux qui goûteront les raisons qu'on donne pour mettre en crédit ce treillage, & qui voudront s'y conformer. C'est après *Bradley* que je vais parler.

On a, dans les pays nommés, des especes de chassis de bois en forme d'espaliers, on les assujettit, distants à quatre pouces de la muraille, parce qu'éloignant ainsi les arbres de la muraille, le fruit n'est point sujet à être détruit par la vermine, ni froissé, ni mal formé. Les Jardiniers assurent de plus que la muraille réfléchit sur le côté du fruit qui la regarde, une chaleur qui produit le même effet pour leur maturité, que si le soleil luisoit des deux côtés du fruit; & qu'ainsi l'on

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potager.

remédie à cette différence de goût que l'on rencontre souvent dans un seul & même fruit qui a mûri contre la muraille. A quoi ils ajoutent que, suivant cette méthode, les arbres n'ont pas besoin d'être plantés si proche de la muraille, & ont une quantité suffisante de terre de chaque côté de leurs racines : avantage que n'ont pas les arbres plantés au pied du mur. Ils prétendent encore que les branches des arbres, étant attachées avec des ficelles, ou de l'écorce de tilleuls, épargnent la dépense des clous & des bandes de toile ; & qu'ainsi elles ne sont pas sujettes à se couper, pour être trop serrées. On pourroit ajouter une raison de plus en faveur de ces espaliers, (s'il est permis de leur donner ce nom :) c'est que les traverses doivent être faites de manière qu'elles puissent aider à garantir les fleurs & le jeune fruit de ces gelées perpendiculaires.

Remarques sur les Espaliers.

L'ESPALIER a l'avantage de préserver les arbres de plusieurs inconvénients, & d'avancer la maturité du fruit ; mais il faut des soins suivis, une culture entendue, & beaucoup d'art pour conduire les arbres en *espaliers*.

C'est le point qui décele ordinairement l'ignorance des mauvais Jardiniers; & c'est le chef-d'œuvre de ceux qui ont assez d'habileté pour accorder la contrainte que l'on impose à l'arbre, avec le rapport. Les arbres à fruit ne sont pas tous propres à former un *espalier*; les fruits à pépin y conviennent moins que ceux à noyau, dont quelques especes y réussissent fort bien, & entr'autres le pêcher, qui mérite sur-tout d'y être employé, quoiqu'il soit le plus difficile à conduire.

La bonne ou mauvaise qualité du sol doit décider du plus ou du moins de distance; l'exposition au nord, où les arbres poussent plus vigoureusement qu'au midi, en demande davantage. Tout de même quelques especes d'arbres occupent plus d'espace que d'autres: il faut plus de place à l'abricotier qu'au pêcher; beaucoup plus qu'au figuier, &c. La forme que l'on doit donner aux arbres en *espaliers*, n'est pas un objet indifférent: il semble d'abord qu'un *espalier*, dont tous les arbres, en se réunissant, garniroient entièrement la muraille de verdure, devoit former le plus bel aspect; mais cette uniformité n'est pas l'unique but qu'on se doit proposer, parce qu'elle contrarieroit la production des fruits qui doivent faire

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

le principal objet. Il faut, au contraire, que tous les arbres d'un *espalier* soient ordinairement détachés les uns des autres, & qu'ils soient placés à une distance suffisante pour permettre, pendant toute leur durée, d'étendre & d'arranger leurs branches sans que la rencontre de celles des arbres voisins puisse y faire obstacle. Il faut donc leur approprier une forme particulière, qui, en se rapprochant le plus qu'il est possible de la façon dont les arbres prennent naturellement leur accroissement, soit autant agréable à l'œil, que favorable à la production du fruit; & comme la sève se porte plus volontiers dans les branches de l'arbre qui approchent de la ligne droite, que dans celles qui s'en écartent beaucoup, on doit avoir attention de laisser aux arbres en *espaliers* plus de hauteur que de largeur, se souvenant néanmoins que l'inclination des branches des arbres influe sur leur fertilité; car il est sûr que les branches ainsi courbées, & gênées hors de leur situation naturelle, deviennent par-là même plus fertiles, sur-tout quand l'arbre est vigoureux, parce que la sève rencontre un obstacle dans une branche inclinée, qu'elle ne trouveroit pas dans une branche toute droite, aucun fluide ne passant aussi librement par un canal

coudé ou raboteux, que dans un autre plus droit; & dès-lors, modérée dans son mouvement, cette seve est plus disposée à fructifier.

Position des Espaliers.

M. Fatio, Auteur Anglois, a imaginé que des murs inclinés contre lesquels on élève les espaliers, leur seroient plus favorables qu'une élévation perpendiculaire, pour les faire jouir de tous les bienfaits que les rayons du soleil pouvoient leur procurer, lorsque cet arbre est dans sa plus grande hauteur. La direction de ces rayons étant alors, pour ces murs inclinés, moins oblique que ceux des murs perpendiculaires. L'Auteur donne en preuve, des expériences faites sur des vignes répandues par hazard sur des murs inclinés de la façon qu'il conseille. Il donne sur cela diverses raisons de calcul, auxquelles on renvoie, & qu'on trouvera dans le livre intitulé: *Fruit Walls improvid, &c.* ou *Murs à espaliers perfectionnés en les inclinant à l'horizon*, ou *Maniere de construire des murs à espaliers, de façon qu'ils reçoivent plus de lumiere du soleil & plus de chaleur que les murs ordinaires*; imprimé à Londres: ouvrage de *M. Fatio de Duillier*, Membre de la

T v.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

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

Société Royale de Londres. On trouve
l'extrait de ce livre dans le *Journal*
Economique, Mars 1755, page 149.

De la Fruiterie.

ON n'a point parlé de chaque espece de fruit en particulier, soit parce que ce détail eût été trop long, soit à cause de la diversité des noms que ces fruits portent suivant le pays, soit enfin parce que ces catalogues que bien des Auteurs donnent pour vanter leur opulence & leur savoir, quelqu'enflés qu'ils soient, sont, & seront toujours imparfaits, attendu les nouveautés que l'on reçoit de temps en temps de la largesse de la nature. Il a donc paru suffire d'indiquer en général la maturité des fruits, & la maniere de les cueillir; il eût encore, ce me semble, fallu donner le moyen de conserver ceux qui doivent être gardés quelque temps: ce qui eût engagé à parler plutôt de la serre ou fruiterie. On a cependant attendu de le faire en ce mois, comme moins rempli que les autres mois. D'ailleurs, l'on a déjà, ou l'on veut se donner une fruiterie; dans l'un & l'autre cas, c'est le temps d'avertir à propos, pour qu'on puisse pendant l'hiver préparer tout ce

qu'il faut pour perfectionner, au printemps, la fruiterie qu'on a déjà, ou pour en construire une nouvelle.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

Observations à faire pour avoir une bonne Fruiterie.

CE que j'ai déjà dit, en parlant de la serre pour les plantes, je le dis encore de la serre pour les fruits; on ne peut donner une description de sa grandeur universellement d'usage: elle ne conviendrait ni à la faculté de tous les Maîtres, ni pour chaque lieu, ni à l'emplacement convenable, qui doit dépendre du plus ou du moins qu'on recueille de fruit. Chaque curieux peut donc avoir égard à la nécessité que lui impose quelque-une de ces considérations, & y conformer, autant qu'il pourra, les regles générales marquées ici.

Ce n'est pas seulement pour garder les fruits en sûreté, mais encore pour leur procurer une nouvelle bonté, & pour en prolonger la durée, que l'on établit une fruiterie.

Quoique, lors de la cueillette, ils aient une certaine maturité, tous ne l'ont pas entière. Pour qu'ils l'acquiescent, il faut qu'il se fasse en eux une

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnemens
du Pota-
ger.

sorte de fermentation, à l'aide de laquelle chaque espece se perfectionne dans les qualités qui lui sont propres.

L'air renfermé au dedans de ces fruits, de concert avec la seve, occasionne un mélange plus particulier des suc, d'où naît la température de saveur qui rend le fruit agréable au goût, d'acre & austere qu'il étoit dans son principe. Cet effet est attribué principalement à l'air intérieur dont l'opération est d'autant plus profitable, qu'elle est insensible, quoique continuelle; au lieu qu'un air extérieur dérangeroit cette économie secrette, par son trop d'activité.

On comprend delà qu'afin qu'une fruiterie soit bonne, elle doit être placée dans un endroit bien sec, à l'épreuve du froid & de l'humidité; ainsi dès qu'après un certain temps les fenêtres seront fermées, il ne faut plus donner d'entrée à l'air du dehors: il changeroit la température de celui du dedans, & causeroit un désordre sensible au fruit. C'est pourquoi, tant qu'il y en aura, il ne faut point les ouvrir, le temps fût-il doux, & le soleil clair, pas même dans la meilleure partie du jour. Succomber à la tentation d'ouvrir ces fenêtres en ces circonstances, ce seroit exposer les fruits à des inconvénients désagréables: le bon chrétien en

particulier changeroit de couleur, & deviendrait noir; les pommes se faneroient & contracteroient des rides; tous les fruits en général ressentiroient quelque atteinte de cet air sauvage pour eux, ils ne seroient plus agréables à la vue, ni si bons au goût. C'est un article essentiel de ne point admettre cet air extérieur. On lui oppose, outre le vitrage des fenêtres, des chassis, de doubles portes & des rideaux. Certains curieux, qui ne croient point encore que ce soit assez, font dresser tout autour des murailles des armoires, où ils enferment exactement leurs fruits les plus délicats & les plus précieux. Au dedans de ces armoires, sont des tablettes couvertes d'une mouffe bien sèche, sur laquelle chaque poire couchée mollement, ne redoute point la contagion de celles qui lui tiennent compagnie, mais ne la touchent pas. D'autres enchérissant encore donnent à leurs chers fruits, des surtouts ou redingotes de papier, dont ils enveloppent chaque poire, & qu'ils tordent autour de la queue du fruit; mais ce sont là des soins recherchés qu'il n'est ni toujours, ni à tous facile & permis de prendre.

Quand on a beaucoup de fruit, peut-on le conserver avec tant de délicatesse

DECEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

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

& lui chercher tant de façons? D'ordinaire c'est assez, pour le commun des amateurs des fruits, de les loger sur des étagères ou tablettes d'un bois qui n'ait point de mauvais goût, & qui soient arrêtées contre les murs. Pour la commodité de celui qui soigne les fruits, ces tablettes doivent porter des étiquettes volantes qui marquent les especes, & le temps ordinaire de leur maturité, par rapport à la suite des mois.

A l'endroit le plus commode de la fruiterie, il doit y avoir une grande table rebordée, qu'on laisse toujours en état; elle est d'un usage presque journalier, & utile pour y déposer les fruits qu'on déplace, soit à cause de leur corruption, soit pour les changer, soit pour dresser ce qu'on en veut servir à manger.

Si la quantité des fruits, le peu d'étendue de la fruiterie, ou quelqu'autre raison exigent de tirer encore un usage différent de cette table, on peut y ajouter des tiroirs par dessous, comme en ont les *commodes*, à la différence qu'ils ne doivent pas être si profonds.

Non seulement la fruiterie doit avoir le midi, ou le levant, ou du moins le couchant, mais elle ne doit jamais être exposée au nord: son aspect ne pourroit que lui être nuisible.

Quoiqu'on ait sévèrement prohibé l'admission de l'air extérieur dans la fruiterie, cependant, comme il est à propos de purifier celui du dedans, qui quelquefois contracte un goût & une odeur que peuvent lui faire prendre plusieurs fruits mis ensemble, dont il y en a toujours quelques-uns de pourris, ce qui est un grand désagrément, il faut non seulement que la serre soit élevée de dix à douze pieds, mais ouvrir les fenêtres pendant quelques heures d'un beau jour, lorsque le froid n'est point à craindre. C'est une licence que *la Quirinie* accorde, sans infirmer d'une certaine façon, le conseil que j'ai donné après lui : pourquoi ne permettrai-je pas aussi la licence accordée par ce célèbre Auteur ?

Si pour éviter que les fruits ne participent à quelque odeur viciée, & si cette crainte prévaut à celle que peut causer l'ouverture des fenêtres, quoique momentanée, combien à plus forte raison doit-on soigner qu'il n'y ait rien dans le voisinage de la fenêtre, dont l'odeur puisse infecter le goût du fruit, comme grenier à foin ou à paille, laiterie, réserve du linge sale, sur-tout de cuisine, amas de fumier, provision de chair salée, &c. Les tablettes du tour doivent avoir environ deux pieds

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

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Pota-
gen.

de large , & à-peu-près trois pouces de pente sur le devant , avec un rebord qui arrête le fruit ; d'une tablette à celle du dessus , il doit y avoir au moins un pied d'intervalle , pour mieux voir tout le fruit lors de la visite qu'on doit en faire très-souvent. Si l'on manque de mousse , on garnit les tablettes d'un pouce de sable sec & bien fin : chaque fruit y prend sa place , & ainsi gâté , il ne peut rouler contre son voisin , & lui communiquer ses défauts. Pour parer à cet inconvénient qui arriveroit , si les fruits se touchoient , il y a de zélés possesseurs qui , pour les poires de bon chrétien & autres poires précieuses , leur destinent des tablettes particulieres , sur lesquelles il y a de petites tringles , ou liteaux de bois qui se croisent en forme de quarrés , à-peu-près de la grandeur d'une belle poire , qui , y étant ainsi fixée , ne peut point gêner sa voisine.

Les tablettes ne commenceront pas depuis le bas , mais on laissera de la plus basse au plancher une espece de vuide , qui servira pour y placer en petits monceaux les fruits cueillis à terre , ou de moindre valeur qu'on conserve pour le ménage , distingués pourtant suivant leur espece.

Comme les rangs des tablettes doivent être continués jusqu'au plancher

supérieur, il faut, pour visiter son fruit commodément, avoir un gradin de bois qui soit facile à mouvoir : une échelle n'étant ni sûre ni si commode pour parcourir & visiter toutes les loges de ses fruits.

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

Il sembleroit n'être point nécessaire d'avertir de tenir la fruiterie aussi propre qu'on le peut; je recommande pourtant de la balayer souvent, d'en ôter les toiles d'araignées, de n'y souffrir aucun fruit pourri, de nettoyer les tablettes vuides, sur-tout lorsque quelque fruit s'y seroit corrompu. La propreté sied bien par-tout, mais ici elle est plus agréable & plus nécessaire qu'ailleurs. On ne doit donc y rien voir d'inutile, de sale, ou de déplacé.

Quelque soin qu'on ait pris de calfeutrer les fenêtres de la fruiterie; quelque attention qu'on ait de ne point en laisser les portes ouvertes; quelque épais que soient les murs qui doivent au moins avoir deux pieds; quelque bonne que soit son exposition, on doit toujours redouter les surprises du froid, & être en garde contre ses mauvais tours. On use pour cela de la vigilance recommandée dans les Préliminaires, au Chapitre de la serre; & si l'eau des soucoupes, comme une sentinelle soigneuse, avertit d'être en garde, il faut étendre

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

des couvertures sur le fruit, mais non les *couvertures de lit*, comme il est dit, & comme plusieurs l'ont copié depuis: encore moins me déterminerois-je, par la crainte du froid, à mettre le fruit entre deux matelas (1). Une certaine délicatesse ne se révolte-t-telle pas contre ces précautions? L'usage du feu n'est point approuvé: il peut bien garantir réellement le fruit, mais il en précipite la durée. On doit donc employer des moyens plus convenables; & il arrive rarement qu'on n'en trouve pas de propres à prévenir l'effet des menaces. Après tout, on ne doit pas absolument convenir que *le fruit une fois gelé, ne conserve aucune bonté, & tourne aussi-tôt en pourriture, (2) & n'est plus bon qu'à être jeté. (3)* Je conviens de la détérioration très-considérable du fruit: mais au lieu de le *jeter*, il faut ne point trop presser son retour, & le laisser revenir de lui-même, de son délabrement, ou employer, quand on veut en faire usage, *le moyen de dégeler le fruit*, que j'ai donné dans le *Traité des Renoncules* d'après M. du Hamel &

(1) *Tom. 2. part. 5. chap. 7.*

(2) La Quintinie au même endroit.

(3) Dictionnaire de Chomel, & autres Capitistes.

M. de la Hire; moyen curieux, & dont j'ai expliqué l'opération *. Si l'on craint de ne pas trouver d'obstacles assez forts, pour garantir la fruiterie de l'insolence de l'Hiver, on portera le fruit à la cave, si on en a une bonne, pour l'y laisser tant que le froid durera, & on le retire tout aussi-tôt que l'adoucissement du temps le permet; c'est un expédient pénible, à la vérité, mais rarement nécessaire, quand on a une fruiterie bien en règle.

Il ne faut pas non plus manquer d'obvier aux voleries des rats & souris, en leur tendant des pièges, comme il est également dit au Chapitre septieme des *Préliminaires*. On peut aussi laisser quelque petite entrée secrete, par où les chats iront faire la ronde, & puniront les voleurs prévôtalement.

Comment on doit soigner les fruits dans la Fruiterie.

L'ON a dit que le fruit d'Été gagne à passer trois ou quatre jours dans la fruiterie; on doit donc dire comment il l'y faut conduire.

* *Traité des Renoncules*, pag. 144, de la premiere édition, & de la troisieme édition, pag. 189.

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnemens
du Potager.

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

On doit mettre les pêches non simplement sur les tablettes, mais sur de la mouffe bien sèche, & les placer sur leur queue, pour éviter qu'elles se gâtent: ce qui arriveroit, si elles étoient posées indifféremment sur le côté. On choisira par ordre les plus mûres, lorsqu'on ira pour en prendre, & l'on tiendra les fenêtres ouvertes.

Or quoiqu'elles craignent extrêmement d'être souvent touchées, aussi-bien dans la serre que sur l'arbre: cependant, pourvu que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression: c'est pourquoi pendant que ces pêches sont ainsi remisées, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, sans quoi leur voisinage en gâte d'autres.

La bonne situation des poires dont la figure est pyramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut: celle des pommes qui sont faites presque en cube parfait, est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue, qui d'ordinaire est fort courte. Ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois nud, & souffrent même d'y être, pour un temps, les unes sur

les autres, au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité : je ne leur veux sur-tout aucun lit, ni aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils sont exposés à prendre.

Les abricots sont beaucoup meilleurs, & ont le goût plus relevé que quand on les cueille, si on leur a fait passer deux ou trois jours dans la fruiterie ; la situation dans laquelle ils y seront, est indifférente.

Comme la fleur ou poussière que les prunes apportent de l'arbre, est un de leurs plus gracieux ornemens, & le plus apparent ; on tâche de ne le leur pas faire perdre : pour cela on les touche & remue le moins que l'on peut ; on les met dans des corbeilles plates, & peu profondes, telles, par exemple, que sont les éventaires des colporteurs ; on les couvre de feuilles par-dessus : ainsi gardées trois ou quatre jours dans une fruiterie, elles s'y rafraichissent, & paroissent plus agréables à l'œil & au goût.

Les autres fruits d'Été profitent aussi en passant par la serre : mais il ne faut pas qu'ils y séjournent trop, pour ne pas y perdre ce que peut leur faire gagner un moindre séjour.

DECER.
Chap. II.
Des Accom-
pagnemens
du Potager.

DECEM.
 Chap. II.
 Des Accompa-
 gnements
 du Potager.

Des Fruits d'Automne & d'Hiver.

Voilà pour les fruits d'Eté. Quant à ceux d'Automne & d'Hiver, ils demandent une attention particuliere.

Le temps en étant venu, comme on a remarqué au mois de Juillet, on cueille son fruit à la main, l'on choisit & sépare les mieux conditionnés d'avec ceux qui paroissent de peu de garde; on observe de ne point meurtrir les uns ni les autres, en les transportant à la fruiterie, & on loge sur les tablettes les plus voisines des fenêtrés, & les plus à portée, les fruits qui se mangent les premiers, réservant aux autres les places qui sont vers le fond de la fruiterie, ou les tablettes les plus élevées: là ces fruits tardifs attendent la saison qui doit les mûrir; on les en fait descendre ensuite, pour remplacer les especes qui ont fini leur carriere; on les fait succéder ainsi les unes aux autres, pour que chaque fruit vienne servir son quartier, & que ceux qui ont atteint leur maturité, soient toujours les plus à portée des yeux & de la main.

Tout étant placé avec l'ordre dont on a parlé, c'est-à-dire, les especes bien distinguées, pour les prendre dans

leur vrai point de bonté, & chaque fruit étant séparé des autres, sans se toucher, du moins pour les fruits les plus de valeur : car pour les autres, comme il n'est pas toujours possible d'avoir pour eux la même attention, on peut les mettre en petit tas, pourvu qu'on soit exact à les visiter ; car une pomme ou une poire qui pourrit, perd avec le temps, & même assez tôt, celles qui la touchent.

Il est bon de laisser d'abord de l'air à la fruiterie, pour donner au fruit récolté le temps de jeter son trop d'humidité, & de se ressuyer, après quoi l'on interdit à l'air extérieur toute entrée dans la fruiterie, comme on a dit : mais n'est-ce pas différer trop long-temps que de ne lui fermer l'entrée qu'après *les deux premiers mois*, ainsi que disent les amis Jardinistes * ?

Usage des fruits.

EN conséquence de tout ce qu'on a fait pour avoir des fruits, & pour les conserver, il est juste d'être récompensé de ses soins & de ses peines. Pour l'être à propos, & en retirer l'avantage que

* Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit, *chap. 18. pag. 233.*

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

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnemens
du Potager.

l'on s'est promis, il faut étudier & connoître le vrai temps auquel chaque fruit peut servir. Ceux qui voudront le faire avec la plus exacte précision, peuvent consulter l'Ouvrage de *Dom Etienne* *. Ce Feuillant, qu'on diroit avoir été très-sensuel, a donné des leçons par lesquelles il prescrit le mois, le jour, & quasi l'heure à laquelle on doit manger telle ou telle espece de fruit. Pour moi, je ne demande pas un discernement si précis & si pénible : je conseille seulement d'aborder les especes de fruit qui peuvent être de mise en ce temps, & , comme ils ne mûrissent pas tous à la fois, de questionner ceux qui veulent bien passer sur nos tables, & y paroître avec toute leur perfection déjà acquise. Ces questions se font non seulement des yeux, mais en appuyant doucement le ponce près de la queue du fruit : sa chair plie alors d'une certaine façon, s'il est en état d'être mangé : au lieu qu'elle résiste, s'il ne l'est pas ; mais il faut observer, & bien retenir que cette question doit se faire avec prudence, si l'on veut ne pas altérer le fruit interrogé.

* Nouvelle Instruction pour connoître les bons fruits selon le mois de l'année, &c. par *Dom Claude St. Etienne, Feuillant.*

Un

Un peu d'usage sert beaucoup dans cette épreuve ; car il faut convenir qu'il n'est pas bien aisé de savoir choisir la plupart des fruits dans leur juste maturité : rien n'est si ordinaire que de s'y tromper. Cependant, comme rien n'est si agréable que de manger les fruits bien conditionnés, rien ne l'est moins aussi que de les manger, ou tandis qu'ils sont encore verts, ou lorsqu'ils sont déjà passés. Il est donc essentiel que la main qui se mêle d'en juger, le fasse avec prudence. Sur quoi *la Quintinie* dit „ que rien ne l'offense tant que ces „ tâtonneurs qui, pour prendre un fruit „ à leur gré, en gâteront cent avec „ l'impression violente de leur mal- „ habile pouce.

Avec toutes ces précautions, si elles sont observées, on parvient à manger chaque fruit en son temps, à le manger bon, & à s'en procurer une durée assez longue.

Celle de bon chrétien va loin, & elle est accompagnée de quelques autres especes de poires, quoiqu'en petit nombre. Si on la soigne exactement, comme on a dit, elle peut faire honneur à nos desserts durant tout le mois de Mars, même d'Avril.

La destinée des pommes en conduit plusieurs jusqu'au mois de Mars, quel-

Tome III.

V

DECEM.
Chap. II.
Des Accompa-
gnements
du Potager.

DECEM.
Chap. II.
Des Ac-
compa-
gnements
du Potage.

ques-unes même jusqu'au mois de Mai & Juin ; de ce nombre, sont la reinette, l'api, la pomme rose, &c.

Il faut observer, dans ce temps, que la marque de leur grande & dernière maturité, est d'être un peu ridées, si on excepte les pommes d'api & les pommes rose, qui ne se rident jamais : on connoît donc que celles-ci sont parfaitement mûres, quand tout le verd de leur peau s'est changé en jaune, ou en gris-sombre.

Nous avons dans ce pays une espèce de pomme connue sous le nom de *pomme de graine*, qui, seulement en Février, commence d'être mangeable. Elle est assez belle, d'une grosseur raisonnable ; sa chair est très-ferme, ce qui contribue à sa longue durée ; elle la pousse jusques en Juin & Juillet, sans perdre son goût : j'en ai même gardé jusqu'à l'année d'après, aussi saines qu'elles peuvent l'être ; mais alors elles étoient comme insipides. Cette espèce de pomme mérite bien l'attention du Cultivateur, par la complaisance qu'elle a de ne point le quitter jusqu'à ce que le nouveau fruit vienne occuper la place qu'elle leur cede.

Défauts de la Fruiterie.

Après avoir dit ce qui peut assortir une serre ou fruiterie, & la rendre aussi agréable qu'utile, je crois devoir rapporter ce qui me paroît ne pas convenir à la conservation des fruits. Le *Jardinier François*, par exemple, veut qu'on les place dans un cellier, où l'on dévaleroit trois ou quatre degrés, il pourroit être plus propre à ce dessein que tout autre lieu. Tel qu'il fût ce fruitier ou réservoir, il faut qu'il ait les fenêtres & ouvertures petites, à cause de la gelée & du grand chaud, lesquelles vous tiendrez toujours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en servant que pour la clarté, refermant tous les volets quand vous en sortirez; même quand il n'y en auroit aucune, & que la porte fût petite & basse, ce seroit encore le meilleur, la tenant fermée si-tôt que vous serez entré dedans*.

Est-ce là un séjour bien convenable à des fruits délicieux & beaux, qu'on

* *Jardinier François, pag. 284, Traité 3; sect. 1.* Le Sieur Laurent, Notaire de Laon, veut de même que la serre soit bien fermée, sans autre ouverture qu'une petite & basse porte.

DEGEM.
Chap. II.
Des Accompaniments
du Potager.

aille visiter avec plaisir presque autant
 DECEM. pour la vue que pour le goût ? ou plutôt
 Chap. II. n'est-ce pas une sorte de cachot, où ces
 Des Ac- fruits, traités en criminels, perdent
 compa- leur couleur en attendant la pourri-
 gnements ture.
 du Pota-
 ger.

Un si triste manoir n'auroit pas eu
 l'approbation du Saussay, qui dit * que
 les croisées de la fruiterie soient grandes,
 pour y donner de l'air de temps en temps :
 le fruit toujours enfermé jaunit trop vite,
 à force d'être échauffé ensemble.

Le milieu qu'on peut prendre entre ces
 deux contrariétés, c'est que la grandeur
 des fenêtres serve à l'agrément de la frui-
 terie, pourvu qu'elle ne nuise pas au
 fruit, se souvenant qu'elles doivent sur-
 tout se fermer exactement; on peut ce-
 pendant, comme il a été dit, les ouvrir
 durant quelques heures d'un beau jour,
 lorsqu'il n'y a aucune surprise à craindre
 de la part du froid; mais on doit user
 de cette permission avec sobriété.

* Traité des Jardins, Chap. XI, pag. 22.



CHAPITRE III.

Ce qu'on peut retirer du Potager.

ON continue d'avoir tout ce qu'on avoit dans le mois précédent quant aux herbages & aux racines, aux salades diversifiées & à leurs fournitures.

Pour ce qui est des courges à bonnet de Prêtre, à oranges & concombres, il n'en est plus question dans le Potager. On ne tire que des provisions mises en sûreté, les melons d'hiver & les courges à l'usage de la cuisine.

J'ai quelquefois eu, jusqu'à Noël, des pois & des fèves; mais ce gracieux bénéfice de quelques années, je ne le promets ni pour l'ordinaire, ni à tous, sans des soins qui souvent sont inutiles, & rarement payés par l'usage qu'en peuvent faire, en certaines occasions, ceux qui se plaisent à posséder ce qui manque aux autres. Ce canton ne jouit pas de plusieurs privilèges qui sont accordés à certains endroits de cette Province, mais ils sont remplacés par d'autres. La raison & plus encore la religion, veulent que chacun se contente de ce

DECEM.
Ch. III.
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

qu'il a , sans néanmoins interdire les secours de l'art , pour se procurer ce qu'on ne tient pas de la nature. Ainsi ceux qui veulent se garantir des défordres que l'hiver cause dans les Jardins , peuvent s'armer contre lui de tout ce qu'ils jugent capable d'émousser les traits ; ou battre en retraite , refugiant dans la serre : ce qu'ils ne pourroient conserver en plein air.

De la Taille des Arbres.

DANS les Préliminaires de cet Ouvrage , il a été parlé assez amplement de la taille régulière à laquelle on assujettit les arbres du Potager , pour en former les espaliers & arbres nains : c'est sur quoi nous ne reviendrons point. On ne veut parler ici que de l'effet que produit , en général , sur un arbre le retranchement de ses branches plus ou moins considérables , afin d'en retirer des connoissances de pratique dont un Jardinier puisse faire usage.

L'on admet d'abord une observation constante autant qu'elle est familière , que tout arbre qu'on captive sous une taille annuelle , grossit beaucoup moins qu'un autre de la même espèce , dont la serpette n'arrête ou ne gêne point les productions.

Ainsi l'on voit, par exemple, que les arbres fruitiers nains, que les vignes, que les haies, que les arbrustes moulés pour l'agrément, que tous ceux enfin qu'une taille régulière faite annuelle-ment tient dans une espèce de contrainte, ne poussent pas leurs branches à l'ordinaire, & que de leur côté les racines moins grosses & moins allongées puissent moins de provisions. Ainsi les arbres, par cette médiocrité de nourriture, prennent de bonne heure l'habitude de pousser moins de bois, & entrent dans les vues du Cultivateur qui les dirige.

Ce qui donne lieu de conclure avec certitude, que si l'on veut avoir de beaux arbres qui fassent plus de progrès, & en moins de temps; on ne doit leur retrancher que très-peu de branches, & celles seulement qui pourroient excéder la hauteur projetée, ou déranger la forme qu'on leur souhaite. Car il est de fait que plus les branches sont fortes, plus les racines tracent, & parcourent une plus grande étendue de terrain: d'où il suit qu'elles en rapportent une nourriture plus abondante pour fournir à la dépense de ces branches. En un mot, les racines des arbres croissent toujours, & les secours qu'elles procurent, quand rien n'y met obstacle, sont

DECEM.

Ch. III.

Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

DECEM.
Ch. III
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
nager.

toujours proportionnés aux besoins. C'est pourquoi, lorsqu'un arbre est destiné à végéter selon ses forces &, pour ainsi dire, selon son génie, il faut être prudent dans sa mutilation, & ne retrancher de branches capitales qu'en certaines occasions qui semblent l'exiger nécessairement. Il faut, sur-tout, éviter un retranchement entier fait à la fois, car c'est pour l'ordinaire s'exposer à voir bientôt périr l'arbre.

Les racines d'abord attirent à elles la même quantité de seve qu'elles attiroient avant la suppression des branches, mais son cours étant interrompu par l'amputation des canaux qui la recevoient, cette seve reflue sur elle-même; & loin d'être perfectionnée, comme elle l'étoit par la circulation, elle croupit dans les vaisseaux qui s'en trouvent remplis: de sorte que perdant là son activité, elle manque de forces pour produire de nouvelles branches qui puissent réparer le dépouillement du sujet. A peine quelque bourgeon surgit à travers les obstacles que lui oppose une écorce trop dure; là se bornent les vains efforts de la seve, après lesquels on voit le malheureux arbre décapité, ou considérablement mutilé, périr d'inanition, les racines engorgées cessant de le secourir dans sa misere.

Si cela n'arrive pas toujours en total, il ne manque guere d'arriver en partie. J'en ai la preuve bien certaine : j'en vais rapporter une bien positive.

Certain Jardinier, nouveau débarqué chez un Seigneur du voisinage, pour faire valoir sa prétendue capacité, dit au Maître que plusieurs des buissons de son Potager avoient été mal conduits, qu'on leur avoit donné trop de bois à nourrir, & qu'ils sembloient être sur le retour; mais que s'il lui étoit permis, il savoit un moyen efficace de les rappeler à leur premier âge; qu'il falloit pour cela les réceper: qu'à cette condition il promettoit, ce qu'il ne tint pas. Car il arriva qu'en ayant obtenu la permission, il fit main basse sur les victimes de son ignorance; & il fallut substituer de nouveaux sujets à ceux qu'une main présomptueuse & trop hardie avoit conduits à la mort. Je dis à la mort, car en effet plusieurs de ces arbres étronçonnés ne poussèrent plus, ou le firent avec une nonchalance qui ne put leur faire regagner même leur état précédent. J'arrivai lors de cette cruelle exécution, & je l'arrêtai par mes remontrances appuyées de solides raisons que j'exposai au Maître. Je valus ainsi la conservation des arbres qui n'étoient encore que condamnés, & qui, par cette grace

DECEM.
Ch. III.
Ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

DECEM. que j'obtins pour eux, durent encore,
 Ch. III. quoiqu'il y ait déjà plus de vingt-cinq
 Ce qu'on ans de cette époque instructive.
 peut reti- J'ai cru devoir, avant que de finir,
 rer du Po- donner cet avis aux autres, & je con-
 tager. seille à ceux chez qui quelqu'un des

arbres de leur Potager annonce une fin
 prochaine vers laquelle il tend, de lui
 donner un successeur qui le remplace,
 au lieu d'attendre son entiere décrépitude;
 ou si l'on croit, & si l'on espere d'en rétablir
 les forces par de nouvelles pousses, on ne doit
 procéder au retranchement des branches usées
 que par degrés & successivement, les premières
 démarches décidant pour les suivantes.

