

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Année Champêtre

Partie qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le potager

Ardène, Jean-Paul de Rome

Florence, 1769

Chapitre premier.
Conduite du Potager

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

CHAPITRE PREMIER.

CONDUITE DU POTAGER.

Des Laitues.

C'EST en ce mois qu'on récolte les graines de quelques laitues. Quelque soin qu'on ait pris pour n'avoir que de bonnes especes, si l'on veut se les perpétuer il faut encore choisir celles qui ont le mieux conservé leur franchise; car souvent elles dégènerent. On les laisse grainer en place, si celles qu'on a choisies sont d'une même espece, sans quoi on les enleve avec une bonne motte, pour les mettre grainer solitaires; ce qu'elles feront à la fin du mois, ou dans le commencement d'Août. Cette séparation d'espece n'est rien moins qu'indifférente. Pour éviter le mélange des poussieres, les amateurs qui voudront connoître le pouvoir efficace de ces poussieres, peuvent consulter les *Transactions Philosophiques* de l'année 1703, N^o 287, & 1712. *Le Spectacle de la Nature*, Tome I, entretien 14; *Nouvelles Observations Physiques, & Pratiques*, par Bradley, Tome I, chap. 2.

Journal Economique, Novembre 1752 :

JUILLET. *Caroli Linnei amanitates Academia*,
Chap. I. Tom. I, *sponsalia plantarum*, &c.

Conduite
du Potager.

Je puis ajouter que je n'ai jamais plus trouvé de confusion dans les especes de mes laitues qu'une année que le Jardinier, voulant en renouveler toutes les graines pendant mon absence, planta en entier une planche considérable de seules laitues bien choisies, & distinctes par rangées. Cette distinction ne fut bien réelle que pour les plantes meres ; car les graines qu'elles produisirent, mêlées par la confusion des poussieres, ne donnerent que des especes très-altérées. Cette observation est répétée comme essentielle, & dans la supposition qu'on ne lit chaque mois que dans sa saison.

Soutenir les Laitues qui grainent.

POUR éviter le même inconvénient, & pour ne pas se tromper, on mettra au pied de chaque laitue un bâton ou baguette, avec une marque. Ces baguettes serviront encore à y attacher les montants pour qu'ils ne soient point fatigués des vents. Il faut en même temps nettoyer les plantes de toutes les feuilles inutiles, qui retiennent la sève dans le pied, & qui en pourrissant

D U P O T A G E R .

communiquent quelquefois leur cor-
ruption à la tige , sur - tout dans les
années pluvieuses. Cette attention re-
gardé principalement les grosses laitues.

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

Quand arracher les Laitues.

COMME les oiseaux , & en particulier
les chardonnerets , sont friands de cette
graine , il ne faut pas attendre que
tous les petits boutons où elle est ren-
fermée s'ouvrent , on en perdrait la
meilleure partie ; mais dès que la plu-
part des fleurs sont passées , vous arra-
cherez la plante , laissant contre ses
racines la terre qu'elles entraînent ,
& vous les acotterez debout , en lieu de
sûreté ; mais exposées au grand air &
au soleil , même pour y laisser mûrir
pleinement la graine. Quand elle pa-
roîtra bien sèche vous la froisserez entre
les mains , & battrez la plante avec
un bâton ; vous criblerez la graine , &
la nettoierez de sa bale , & la ferrerez ,
séparant exactement chaque espece.

Comment semer les Laitues.

A Y A N T conseillé de semer des
laitues tous les quinze jours , durant la
belle saison , pour avoir toujours du
plant bon à replanter , je dois avertir

A iij

6 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

des soins particuliers que les semailles exigent en certain temps. Quand les grandes chaleurs se font sentir, la graine s'échauffe quelquefois dans la terre, & ne leve pas. Pour empêcher cet inconvénient, il faut avoir soin de mouiller tous les soirs l'emplacement semé, mais mieux encore, il faut, aussi-tôt qu'on a semé, couvrir la place avec quelques paillassons, canisses ou branchages d'arbre, que l'on n'ôte point, & par dessus lesquels on arrose, jusqu'à ce que les graines commencent à lever. Dès qu'on s'en aperçoit, on ôte les couvertures au coucher du soleil, pour que l'air de la nuit endurecisse un peu le nouveau plant, & on le recouvre le matin, avant que le soleil se leve: l'on continue ainsi jusqu'à ce que la pépinière soit un peu fortifiée. Cette pratique est pour ce mois & les deux suivants, & pour toutes les semences de ce temps.

Des Porreaux.

L'UTILITÉ qu'il y a d'en avoir qui se succèdent, engage à continuer d'en planter. *Voyez en Mai la façon de le faire.*

Des Oignons pour servir en verdure.

SI on veut avoir de petits oignons plus hâtifs en verdure, pour s'en servir

D U P O T A G E R. 7

à différents usages, on peut en semer dès l'entrée de ce Mois, comme il est marqué en Août; mais qu'on n'oublie point que ce qu'on sème ainsi à l'avance, ne doit être que pour des destinations moins considérables; car ce plant est sujet à monter en graine, si on le gardoit au-delà des premiers mois du printemps.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Oignons mûrs.

LORSQU'ON a des planches d'Oignons mûrs, on les tire de terre, ainsi qu'il est marqué au mois précédent.

Ciboule.

ON sème dans ce mois & dans celui d'Août, encore la Ciboule annuelle; car la vivace ne graine pas: mais il faut la munir en son temps contre la froidure, qui souvent la fait périr. Pourvu qu'elle résiste aux gelées, elle est au printemps de plus de durée que l'ancienne qui monte de bonne heure en graine.

Des Echalotes.

LES Echalotes dernières plantées, ne font quelquefois pas plutôt mûres, & en état d'être arrachées. Voyez au mois précédent comment on doit le faire.

A iv

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potar-
ger.

Ail commun, & Ail d'Espagne.

LORSQUE la tige de l'ail jaunit & commence à sécher, il faut le lever de terre par un temps sec. On tresse les aulx, ou on les attache par bottes, & on les met pendant quelque temps au soleil, pour qu'ils se conservent mieux en hiver. C'est tout le soin que demande l'ail commun; celui que demande de plus l'ail d'Espagne, c'est de laisser acquérir une parfaite maturité à ses graines, à qui l'on donne le nom particulier de *Rocambole*; leur maturité est quelquefois différée jusques en Août, suivant les saisons; mais nous n'avons point, du moins je ne connois pas, l'espece d'ail dont parle ainsi *Théophraste*. " Il y a différence " entre les aulx, en ce que les uns sont " plutôt mûrs que les autres; car les " aulx dits *Hâtiveaux* ne demeurent " que soixante jours à mûrir ". *Histoire générale des Plantes*, par Dalechamp, Tome II, pag. 417.

Choux qui grainent.

LES choux de l'année précédente, réservés pour en conserver l'espece, qui ne se perpétue que par la graine,

D U P O T A G E R. 9

la produisent ordinairement en ce mois.
 Au reste, quand je dis que les choux ne se perpétuent que par la graine, c'est que l'on ne connoit ici que la graine qui serve en cela. Il n'en est pas comme dans les Isles de l'Amérique, où les choux se multiplient par boutures, ainsi que nous l'apprend le *Pere Labat*, dans la Relation de ses Voyages, pag. 125. Voici ses termes: » Les choux pommés » viennent en perfection; il suffit d'en » avoir un seul pour peupler en peu » de temps un Jardin, parce que » quand il est coupé, sa tige pousse » beaucoup de rejetons; on les arrache l'un après l'autre, en déchirant un peu l'écorce de la tige; on les met en terre, & en quatre mois ils produisent de très-beaux choux, bien pommés. La tige de ceux-ci en produit d'autres, sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. J'en avois bordé tout le tour de mon Jardin «.

L'on a vu comment il falloit conduire les choux jusqu'à leur graine; je dirai maintenant, que pour arracher les plantes, il ne faut pas attendre la maturité de toutes les filiques. Dès que quelques-unes s'ouvrent d'elles-mêmes, on coupe le pied & on l'expose debout; au soleil, en lieu sûr. Quand toute la plante paroît sèche, on la bat, on la

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

RE.

pagne.

jamit &
 le lever
 reille les
 portes, &
 temps au
 mieux
 que de
 que de
 ne, c'est
 te matu-
 n donne
 le; leur
 érée jus-
 ns; mais
 s je ne
 t parle
 érence
 s sont
 car les
 eurent
 Histoire
 amp,

ddente,
 espece,
 graine,

10 ANNÉE CHAMPETRE.
frouissé pour en détacher la graine, on
la laisse efforer avant que de l'enfermer.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Durée de la graine en valeur.

ETANT ainsi bien mûre & bien aou-
tée, la graine se conserve bonne & en
état d'être semée huit ou dix ans; plus
vieille, elle ne leve plus, ce qui est
mieux avéré que l'opinion de ceux qui
veulent qu'elle produise des raves ou
des navets, ou qui disent qu'on doit
garder cette graine deux ans avant que
d'en faire usage. Je n'ai point vérifié
la première de ces opinions; mais contre
la seconde, j'ai semé de graine à peine
récoltée, elle a fait comme les autres,
& est bien venue.

Choix de la graine de Choux.

QUAND on cherche le mieux dans
les graines, il faut distinguer les quali-
tés de celle de ses choux, préférer la
première mûre, & crue sur le montant
du milieu; il est aisé de sentir, sans
beaucoup de discussion, que la préfé-
rence est due à la graine qui mûrit la
première, elle s'est perfectionnée; & à
celle de la maîtresse tige, où la direc-
tion de la seve fait passer plus de
secours.

Choux-Fleurs qui pomment mal.

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

Si les choux-fleurs & cabus ont été soigneusement cultivés, on doit en avoir à manger, sur-tout des cabus. Quant aux choux-fleurs, ils sont moins

communément bons en cette saison, & ils nous réussissent mieux en automne.

Je dirai cependant, pour qui en élève, que si les pommes viennent petites, & que les grains s'éparpillent, ce qui dénote qu'ils veulent monter en graine, il faut lier les grandes feuilles sur la pomme, les arroser largement, soulever même tant soit peu la plante pour lui ôter d'une vigueur dont elle abuse, & finalement, à défaut de réussite de ces moyens, afin de fixer ces volontaires, on les arrache en motte, & on les transpose à l'ombre, ou à la serre, enterrant toute la tige jusqu'à la pomme, elle acheve là de se former, & durera plus long-temps.

Des Epinards.

POUR les épinards de ce mois, il faut se conformer à l'observation du mois précédent, soit pour en semer, soit pour en récolter la graine.

Des Raiforts, récolte de leur graine.

VERS la fin de ce mois, lorsque les

A vj

12 ANNÉE CHAMPÈTRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

raiforts destinés à grainer ont la plus grande partie de leurs cosses jaunes, & qu'en les ouvrant on trouve les grains bien colorés, on arrache les plantes, on les expose au soleil durant quelques jours, pour y achever de mûrir hors d'insulte des oiseaux & des rats; on en fait ensuite la récolte. L'Ecole du Potager trouve, par expérience, un grand avantage à garder ces plantes avec leur fruit, pour ne les battre qu'au besoin. Je souscris volontiers à cette remarque; mais chez bien des Jardiniers, l'embarras de l'entrepot décidera pour la célérité de la récolte.

Ces graines amassées à propos, & gardées convenablement, ne perdent rien de leur valeur, & se conservent bonnes à semer, au moins pendant dix ans, elles sont rondes, médiocrement grosses, & d'un rouge tirant sur le minime, sur tout après une année.

Quoique les chaleurs de l'Été soient préjudiciables aux Raiforts, si l'on en desire, on peut en semer au hasard, dans les planches, ou leur destiner des abris tels qu'ils ont été proposés au mois de Juin. Semés le 8, bons à cueillir à l'entrée d'Août.

Radis.

ON sème les radis d'Été, marqués,

en Avril, ainsi que les radis gros noirs, & les blancs d'hiver, mentionnés au mois précédent.

Semez des radis de tous les mois, le 17, bons à la mi-Août.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pois à grainer.

C'EST à présent qu'on récolte les pois, plus ordinairement que dans les autres mois; on les destine ou à être semés ou pour la provision; l'on trouvera en Octobre, le moyen de conserver les uns & les autres, pour qu'ils ne soient point gâtés des insectes, qui les dévorent quand on les recueille, & qu'on les garde sans précaution. L'on ajoutera cependant, ici, des préalables qui ne font point indifférents à la semence qu'on veut avoir bien conditionnée.

On destinera exprès quelque planche ou portion de planche, à laquelle on ne touchera point, pour y laisser mûrir les gousses ou cosses, qui s'y formeront mieux, n'ayant point été fatiguées par la cueillette des autres; il n'est point nécessaire d'attendre que les grains soient tout-à-fait secs pour les recueillir; dès que la cosse jaunit, quoique le pois soit encore verd, on peut les arracher; ils achevent de mûrir exposés au soleil. Il convient encore d'oter de ces

14. ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

planches, toute plante qui dégénere; ce changement s'annonce, comme on a dit, par la vigueur du bois, par les fleurs tardives, qui manquent tout-à-fait, ou qui changent de couleur.

Durée des Pois à semer.

Les pois de toutes especes sont très-en état d'être semés pendant deux années; ils commencent à perdre de leur fécondité, dès la troisieme, & gardés plus long-temps, ils ne levent qu'en partie, ou point du tout. Ces bornes de durée pourroient se reculer, si l'on gardoit les pois dans leurs cosses, pour ne les en tirer que quand on est prêt à les semer; mais si l'on sème des pois de plus d'un an, il faut les mettre au moins huit jours plutôt que ceux de la même année, pour les avoir en même temps.

Fèves.

C'EST encore le temps de la maturité de quelques fèves semées plus tard; on ne se presse point cependant de les cueillir avant que les cosses soient tout-à-fait desséchées. Suivant la quantité qu'on en a, on les bat; on les foule dès qu'on les a recueillies; car tout le monde n'a pas des logements assez

vastes pour les y conserver avec leur paille, ainsi que le conseille un Auteur dans le *Journal Economique* de 1757, disant que c'est un moyen de préserver des *hannetons* * qui les percent presque toutes, & leur font par-là un tort considérable. D'ailleurs, ajoute-t-il, les feves restant enveloppées dans leurs gouffes, ne peuvent pas s'échauffer, & fermenter, comme si elles étoient en tas toutes égrainées, d'où il arrive que les œufs que ces insectes ont déposés dans le temps qu'elles étoient encore tendres, ne peuvent pas éclore faute de chaleur, & d'une humidité suffisante, au lieu que si elles étoient en pile, elles fermenteroient. Presque tous les légumes, sur-tout les feves, & les pois, sont sujets à ce danger, & les premiers cueillis le sont encore plus que les autres, parce que les tardifs sont récoltés dans une saison où la chaleur de l'air n'est plus si vive, & lorsque la fraîcheur des nuits empêche qu'ils puissent fermenter. C'est par une raison semblable que des légumes portés à la cave après les avoir battus, n'y

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

* Si l'Auteur avoit lu *Linnaeus*, il n'appellerait pas *hannetons* l'insecte avide & destructeur des légumes. Voyez la note rapportée au mois d'Octobre, article des feves.

16 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.

Chap. I.
Conduire
du Pota-
ger.

deviennent point verveux, tandis que d'autres portés en même-temps dans un grenier; sont tous piqués des vers.

Si l'on n'a pas une grande quantité de légume qu'on veuille soustraire à la voracité du charanson, qui perce les grains avec sa trompe, petite, mais aiguë, & qui en dévore la substance la plus pure, & ne laisse que le son ou l'écorce au maître; mêlez à ce légume, dans le tas & à la surface, des fleurs récentes de sureau; son odeur met en fuite l'insecte destructeur; elle chasse aussi la chenille, la mite & la teigne.

Voyez différentes façons de préserver ces légumes des insectes, au mois de Septembre, article des pois.

Voyez encore ce qui est dit des fèves, au mois d'Octobre.

Des Cardons.

LES cardons qui ont passé l'hiver en place, sans qu'on les ait fait blanchir, se sont déjà, en ce mois, élevés de quatre ou cinq pans, & forment au bout de leur tige, divisée en branches, des pommes ou têtes; elles sont, en quelque sorte, semblables au fruit des artichauts. Cette pomme étale d'abord un bouquet de fleurs bleuâtres, sur des

embryons, qui se changent chacun en une semence oblongue, lisse & verte. JUILLET.
 dâtre, à peu près de la grosseur d'un grain de froment, marquée de petits traits noirs dans sa longueur, & surmontée d'aigrettes. Cette fleur cueillie en bon état, sert à cailler le lait, ainsi qu'il sera dit en traitant de la Ferme. La graine se récolte quand la fleur a passé, & que la tête est parfaitement sèche; on ne risque rien à différer; car les graines sont en sûreté dans leur loge, & s'en déplacent rarement, si on ne les en retire. Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pour que cette graine soit mieux nourrie, il ne faut pas laisser aux plantes toutes les têtes qui paroissent d'abord, on abat les moindres, & on ne réserve que les plus fortes; on a soin encore de pencher un peu ces têtes, si le temps est trop pluvieux lorsque les graines sont formées, pour éviter que l'eau ne les pourrisse.

La graine restant dans sa matrice, se conserve beaucoup plus long-temps que si elle en étoit séparée à la récolte. Elle peut être semée, jusqu'à dix ans. La Quintinie abregé un peu cette durée; mais non pas comme l'Auteur d'un petit livret intitulé, *Instructions pour bien jardiner*. Auteur peu fidelle, qui prétendant déterminer combien d'années

18 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET. *meure une semence bonne, regle ces*
 années à sa fantaisie, ou par ignorance ;
 Chap. I il dit que la *graine de cardon* n'est bonne
 Conduite qu'*un an*, il n'est pas véridique générale-
 du Potager. ralement dans tout ce catalogue. L'u-
 sage des pieds qui ont donné des
 graines, n'est pas borné à une fois ;
 on établit même, que plus ils vieillissent,
 meilleure est la graine qu'ils rapportent,
 & qu'ils peuvent subsister huit à dix ans également féconds,
 pourvu qu'on le soigne un peu contre les
 accidents de l'hiver, & l'attaque des animaux.

Des Haricots.

C'EST le temps de la maturité des haricots ; elle varie, suivant leurs especes, & le temps auquel ils ont été semés ; en général, il faut attendre pour les récolter, que la plante ait perdu ses feuilles, & que les gousses soient parfaitement seches : on arrache alors la plante, choisissant pour cela un temps sec ; si l'espece donne ses fruits mûrs par intervalles, ne sechant que les uns après les autres, comme fait le haricot d'Espagne, & le haricot presque rond, d'un rouge brun, ou couleur de marron, avec quelques petites marques plus claires, dont l'œil est blanc, & qui porte

beaucoup, on aura soin de cueillir les gousses à mesure qu'elles auront acquis leur perfection, sans quoi l'on risque d'en perdre beaucoup, contre la terre, sur-tout si les plantes n'étoient pas ramées.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Haricots gardés pour semer.

CE légume, si satisfaisant pour l'homme, n'est pas au goût d'aucun des insectes qui dévorent les autres, & si on le gardoit dans son étui, comme l'on a conseillé de garder les fèves, à ceux qui pouvoient le faire, ce ne seroit pas pour les défendre de la voracité de ces ennemis, mais pour conserver sa vertu productrice, que plusieurs especes perdent au bout de deux ans, après lesquels une partie manque de lever, ou quelquefois ne leve point du tout.

Haricots qu'on sème.

ON peut semer en ce mois différents haricots.

Haricots blancs communs, semés le 9, récoltés à la fin d'Octobre.

Haricots d'Indes, semés le 16, levés le 24, mûrs à la fin de Novembre.

Haricots du Caire, semés le 16,

20 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
bons à manger à la mi-Septembre,
ayant parfaitement résisté à la sécheresse.
Haricots nains, semés le 25, levés
dans six jours, bons à la fin de
Septembre.

Tous ces haricots, & plusieurs autres
qu'on ne nomme pas, servent ordi-
nairement depuis le commencement
de Septembre, jusqu'à ce que le froid
leur nuise.

Alleluya.

QUOI qu'on ait dit en Mars que
l'alleluya résistoit assez à la sécheresse,
il se trouve bien, cependant, quand
on lui donne un peu d'eau, durant
les chaleurs. Cette plante produit alors
plus abondamment, & sa verdure est
plus tendre.

De l'Anis.

S'IL se trouve de la graine mûre,
on la récolte avec l'attention prescrite
au mois prochain.

De l'Arroche.

SI l'on n'a point encore recueilli
la graine d'arroche, on la recueille
maintenant avec l'attention marquée
au mois précédent.

DU POTAGER. 21

Cette graine est extrêmement plate & mince, ronde & roullâtre, elle est diligente à lever.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Artichauts pour graine.

On destine en ce temps les artichauts pour les laisser grainer, & on y retranche une partie des fruits derniers venus, afin que la graine soit mieux conditionnée, & mieux nourrie, recevant plus de seve. Si le temps est à la pluie il faut éviter que l'eau ne s'y introduise, & ne gâte la graine; pour cela on attache ces pommes réservées, à des échalias qui les inclinent vers la terre, & les tournent du côté d'où ne vient point la pluie. Cette graine, comme on l'a dit des cardons, ne se détache point d'elle-même, ainsi l'on ne risque rien à lui donner tout le temps dont elle a besoin pour mûrir & bien sécher sur la plante. Il est au reste à propos de conserver toujours une certaine provision de cette graine, pour des cas qui peuvent survenir, & dans lesquels elle sert de ressource pour soi, ou pour des correspondants qui pourroient en souhaiter.

Artichauts à garder secs.

QUOIQUE la récolte de ce fruit soit d'une assez longue durée, on peut

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

vou'oir en conserver pour le temps
 auquel les plantes n'en donnent point ;
 on dira donc la façon dont on peut
 les garder secs. Il faut d'abord éclater
 de force les pommes de leurs tiges , &
 non pas les couper , la raison est qu'en
 les éclatant , les tiges retiennent les
 filets qui sont annexés au cul , ce que
 le couteau ne fait point ; on jette en-
 suite ces pommes , telles qu'elles sont,
 dans l'eau bouillante , ou on les laisse
 cuire à moitié , retirées de l'eau , &
 un peu refroidies , on arrache toutes
 les feuilles ; on ôte le foin avec une
 cueiller , & on coupe le cul au dessous ,
 de l'épaisseur d'un écu , tout de suite
 on les jette dans de l'eau froide , &
 après y avoir resté deux heures , on
 les met égoutter sur des claies exposées
 au soleil , & on les fait sécher , on les
 ferme ensuite dans un endroit où il
 n'y ait point d'humidité.

Pour s'en servir on les fait revenir
 dans l'eau tiède , pendant quelques
 heures , & on les fait cuire à l'eau
 bouillante , en y jetant un morceau de
 beurre , marié avec de la farine , on
 les apprête ensuite , &c. ou on les
 mêle dans les ragoûts , &c.

Artichauts en fruit.

LORSQU'ON VEUT AVOIR DES ARTICHAUTS

D
 portant da
 qu'on a
 sur la fin
 souffrir pe
 lesquelles
 tes ; mais
 resuscite
 ampleme
 on bech
 chaullé le
 blester la
 plante un
 fumier ,
 préféren
 & doré
 paroisse
 arrosém

Que
 plantes
 de Mar
 transpla
 espace
 & on l
 vient d
 Il est
 qu'on t
 fruit pl

TOUT
 grainent p

D U P O T A G E R. 23

portant dans l'automne & l'hiver, & qu'on a eu soin de planter des filleules sur la fin de l'automne, on les laisse souffrir pendant les chaleurs, durant lesquelles elles paroissent comme mortes; mais vers la fin de ce mois on les ressuscite, pour ainsi dire; on les arrose amplement; trois ou quatre jours après on beche toute la planche, on déchausse le pied de l'artichaut, sans blesser la racine, & l'on met à chaque plante une grosse poignée du meilleur fumier, & de celui de brebis, par préférence, on le recouvre de terre, & dorénavant, jusqu'à ce que le fruit paroisse, on ne refuse aux plantes aucun arrosement dont elles aient besoin.

Que si l'on n'avoit que de jeunes plantes mises en pépinière, au mois de Mars, comme il a été dit, on les transplante à présent en motte, on les espace de quatre pans en tout sens, & on les soigne d'ailleurs, comme il vient d'être dit.

Il est rare que des pieds vieux, ou qu'on traitera autrement, donnent du fruit plutôt qu'au printemps.

Graine d'Oseille.

TOUTES les especes d'oseilles ne grainent pas, comme on peut voir, en

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

TRE.
r le temps
ment point;
nt on peut
ord éclater
r riges, &
nt est qu'en
ennent les
l, ce que
jette en-
lles font,
les laisse
l'eau, &
e toutes
vec une
dellous,
de suite
vide, &
ures, on
s exposées
on les
oit où il
t revenir
quelques
e à l'eau
orceau de
arine, on
ou on les
artichauts

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Septembre, & du nombre de celles qui grainent, plusieurs avortent, ou tout-à-fait, ou en partie. La graine de celles qui font leur devoir, & qui vient bien, mûrit ordinairement en Juillet, ou quelquefois seulement en Août. On coupe les tiges quand le calice a pris une teinte de rouge brun, on en fait de petits faisceaux, & on les expose au soleil, pour y sécher parfaitement; après quoi l'on détache les graines en les battant; elles se gardent de deux à quatre ans bonnes à semer.

On avertit que les oiseaux sont très-friands de cette graine, & qu'il faut, le mieux que l'on peut, les en défendre.

Du Basilic.

LE basilic est en fleur dans ce mois, on doit l'arroser fréquemment, & le faire sur le milieu du jour, comme il est dit ailleurs, sur l'expérience & l'autorité des auteurs qui en ont parlé.

Fane des Carottes.

C'EST l'opinion de plusieurs, que pour faire grossir la carotte par sa racine, il faut souvent en couper le feuillage, ou du moins, deux fois en Été, au commencement de ce mois, & en Octobre.

Graine

Graine de Scorfonere.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

CETTE plante differe du falsifix, & de beaucoup d'autres racines, en ce qu'elle porte sa graine la même année qu'elle est semée, sans que la racine en reçoive aucune altération. Dès la fin de Juin, elle commence à faire son montant, & la graine se trouve mûre en Juillet. On doit cependant préférer la graine recueillie la seconde année, comme ayant tiré plus de force, & étant mieux nourrie que celle de la première année.

Il faut être attentif de la retirer à mesure qu'elle s'épanouit; car le moindre vent l'emporte, & les oiseaux qui en sont fort avides, la secouent & la mangent; on doit y faire une revue deux ou trois fois tous les jours, pour la ramasser.

Pour éviter leur dépradation, on met des épouventails auprès des scorfoneres qui doivent grainer, & s'ils ne sont pas assez puissants pour écarter les voleurs, hardis jusqu'à percer l'enveloppe du bouton, pour manger la graine qui y est renfermée, quoiqu'encore verte; si l'on veut obvier à ce dégât, on coupe les boutons dès qu'ils commencent à jaunir, n'attendant pas qu'ils

Tome III.

B

26 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

s'ouvrent d'eux-mêmes, & on les étend dans un endroit bien aéré, où ils se développent, & lâchent la graine, qui n'est pas moins bonne. L'action du soleil, quand on y expose ces boutons ainsi coupés, me paroît trop vive dans le mois de Juillet, & trop presser l'entière maturité que ces graines prennent plus doucement, lorsqu'on les tient à l'ombre & au grand air.

Lorsqu'elle est tout-à-fait cueillie, il faut couper toutes les tiges à fleur de terre, & mouiller amplement les plantes, elles reverdissent bientôt après; il n'y a plus d'autres façons à faire.

Durée des graines de Scorfonere.

CES graines sont bonnes pendant deux ans.

Graine de Céleri.

DANS ce mois, ou dans le suivant, le céleri mûrit sa graine; il faut la cueillir le matin à la rosée; car sans cette attention, on en perd beaucoup, à cause qu'elle se détache aisément & qu'elle tombe. On la laisse refluyer quelque temps au soleil, puis on doit la garder en lieu sec.

Cerfeuil à semer.

POUR retarder la rapidité avec

laquelle le cerfeuil monte en graine. JUILLET.
 lorsque les chaleurs semblent précipiter Chap. I.
 sa course, il faut le semer alors à Conduire
 l'ombre de quelque mur, & lui pré- du Pot-
 senter à boire tous les jours, si l'on ger.
 veut l'empêcher de jaunir, & qu'il ne
 durcisse pas. On doit en semer un peu
 tous les quinze jours, pendant le reste
 de l'Été, afin d'en avoir toujours de
 tendre pour les salades.

Endives à blanchir.

LORSQUE l'endive a pris-à-peu près
 son plein état de force, & qu'on veut
 la faire blanchir, on choisit un temps
 sec, & même la soirée du jour; on
 lie alors l'endive avec des liens de paille
 de seigle, qu'on aura précédemment
 fait tremper dans l'eau pour la rendre
 souple; on se sert aussi du jonc verd,
 ou de l'osier: on ne met d'abord qu'un
 lien dans le bas de la plante, un peu
 ferré, tout de suite, ou huit jours après
 on en met un second au milieu pour
 la contenir, mais ce lien doit être
 moins ferré; s'il l'étoit trop, l'endive
 en poussant, creveroit par le côté; si
 elle est assez haute pour demander un
 troisième lien, on le lui met de façon
 qu'il empêche l'eau d'entrer dans la
 plante.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quand on veut hâter les endives, dès qu'elles sont liées on les entoure de fumier bien chaud, cela les fera bientôt blanchir; mais on risque aussi de leur faire prendre un peu le goût de fumier.

Un autre moyen de faire plutôt blanchir les endives, c'est de les lier, encore trempées de la rosée du matin; on ne doit cependant en user que selon la consommation qu'il s'en fait; car si l'on en lie trop à la fois, ou qu'on les laisse trop long-temps sur pied, elles sont sujettes à pourrir.

Endives à semer.

C'EST la saison d'en semer beaucoup à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonnes à la fin de Septembre.

Arrosement des Endives.

POUR la singularité des expressions, je marque ici ce que le sieur du Pradel dit des endives: " On les transplante dès incontinent qu'on les peut manier, & ce, en terre bien fumée & cultivée, un pied l'une de l'autre, & lignes droites, & qui, distantes d'un pied & demi, afin de pouvoir

» s'accroître en grand feuillage où
 » consiste le total de telle viande, à
 » cette cause seront les chicorées cu-
 » rieusement cultivées & opportune-
 » ment arroufées, La soif les détournant
 » de s'agrandir «. *

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Raiponces en graine.

QUAND ON a de ces plantes dans
 les Jardins, on peut en recueillir la
 graine en ce mois. La racine a la forme
 d'une fort petite rave, elle est blanche
 tant au dedans qu'à l'extérieur, elle
 est sans odeur, douce au goût, qui
 tient un peu de celui de la noisette,
 ses premières feuilles sont petites,
 oblongues, d'un verd éclairci, couchées
 à terre, sa tige qui se divise en bran-
 ches menues, s'élève près de deux pieds,
 & porte des fleurs bleues, d'une seule
 pièce coupée sur le bord, à cinq
 rayons; le calice se change en fruit,
 divisé en trois loges, où sont renfer-
 mées les graines, luisantes & des plus
 menues.

Au lieu de fleurir en bleu, la rai-
 ponce donne quelquefois des fleurs
 blanches. Quoique ce ne soit là qu'une

* Théâtre d'Agriculture, & Ménage des
 Champs. liv. 6, chap. 8.

variété, comme les Auteurs en conviennent, & que cette variété ne change pas l'usage, on a cependant donné à ces plantes qui varient en couleur, des phrases particulieres qui marquent cette différence, toute la plante est empreinte d'un suc laiteux.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cresson à semer.

QUAND ON veut avoir du cresson durant les chaleurs, il faut le renouveler plus souvent que dans les autres saisons, le manger encore jeune, l'avoir semé à l'ombre & le mouiller souvent.

Roquette, Eruca.

L'ON compte plusieurs sortes de roquettes, & on les divise généralement en cultivées & en sauvages. *Garidel en a trouvé dans plusieurs champs & vignes des environs d'Aix, de si ressemblantes à celles des Jardins, que peut-être, dit-il, la semence de la roquette cultivée y a été portée par le vent.* Ne pourroit-on pas lui dire au contraire, que la roquette a bien plutôt passé originairement de la campagne, dans nos Jardins, ainsi que bien d'autres plantes, & qu'elle a déposé, en changeant de lieu, une partie de cette âcreté qu'elle

avoit contractée en croissant contre les
 murailles, dans des lieux incultes, secs JUILLET.
 & sablonneux, &c ? Chap. I.

L'espece que nous cultivons est la Conduite
 seule dont on fera mention ici, elle du Potager.
 subsiste plus d'une année, quoique ger.
 Ray l'appelle *Annua. C. B. & Tournefort*
 la nomme *Eruca latifolia, alba, sativa* ;
 elle pousse des tiges à la hauteur environ
 de deux pieds, ses feuilles sont longues,
 étroites, découpées profondément des
 deux côtés, les fleurs sont à quatre pé-
 tales, disposées en croix, d'un blanc
 altéré, rayées de noir. Du calice légé-
 rement velu, qui les contient, sort le
 pistil qui se forme en silique longue,
 séparée en deux loges par une cloison,
 & dont chacune est remplie de semences
 presque rondes ou ovales, d'un verd
 jaunâtre, & petites.

La récolte ordinaire de cette graine
 se fait en Juillet & en Août, elle se
 conserve bonne trois ou quatre ans.

Culture des Concombres.

OUTRE les arrosements dont on
 doit être libéral, sans être prodigue,
 aux concombres, il faut éviter le défaut
 de ceux qui suppriment une partie des
 feuilles de la plante, sous la raison
 apparente qu'elles consomment inutile-

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ment une seve, qui ménagée par-là, tourne au profit du fruit. C'est encore un soin mal-entendu, que celui d'écartier ces feuilles au lieu de les couper, dans la vue de mieux exposer au soleil le jeune fruit lorsqu'il croît. Ils ne réfléchissent pas ces Jardiniers, que le fruit de toute espece, & les concombres en particulier, croissent mieux à l'ombre; que la chaleur immédiate du soleil n'est nécessaire que pour faire mûrir le fruit, & non pour son accroissement: car les rayons du soleil tombant directement sur la plante, en dessèchent & en rétrécissent les vaisseaux, de sorte que la seve ne trouvant pas toute la liberté du passage pour aller au fruit, il est sensible qu'elle ne doit pas procurer son expansion si promptement, ni avec autant d'étendue qu'elle le feroit, si ces parties étoient plus grandes & plus ouvertes, comme elles le sont toujours à l'ombre. La certitude de ce fait résulte de l'expérience générale, suivant laquelle un fruit qui croît à l'ombre est toujours plus gros que celui de la même espece, qui croît en plein soleil.

Concombres tardifs.

Si l'on veut avoir de ce fruit jusques dans la saison la plus reculée, on sème

des concombres au commencement de ce mois, sur des couches sourdes, & chargées d'environ dix pouces de terre, & placées dans un endroit où l'on puisse les couvrir dès que les gelées blanches ouvrent la carrière de l'hiver. Pour les garantir du dégât que font ces avant-coueurs, on se sert de paillassons, de cloches, &c. Moyennant ces soins, donnés à propos, les plantes continueront de fructifier jusqu'aux grandes gelées.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Des Melons.

CE n'est pas en Provence qu'il faut venir apprendre à cultiver les melons, avec les privautés, & les soins pénibles qu'ils exigent ailleurs. La situation de ce pays qui rend le goût de ces fruits plus délicieux qu'ailleurs, nous dispense en même temps de leur culture si recherchée. Les Jardiniers ne sont pas les seuls à les élever dans leurs jardins; des cultivateurs agrestes en remplissent leurs champs, & les conduisent avec un régime qui ne tient rien de la délicatesse. Ce sont cependant ces mêmes champs qui nous produisent ces fruits chéris par-tout, & qui n'ont pas par-tout une même qualité & une même excellence qu'on leur trouve dans ce pays. Aussi voit-on des Seigneurs,

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

grands amateurs des melons, & par préférence des melons de Provence, s'absenter chaque année de la Cour où ils vivent, pour venir en ce pays y manger des melons, dont ils trouvent le goût plus fin & plus relevé que celui des melons de Paris.

Rien ne fait mieux l'éloge de nos melons que la délicatesse de ces Seigneurs qui leur sacrifient les délices & les plaisirs de la Cour. Cependant, que fait-on en campagne pour ces fruits ? Il est des endroits où on les sème assez négligemment ; quelquefois on les replante, on les serfouit une ou deux fois pour les délivrer de l'oppression des herbes, on les arrose, si l'on peut, dans leur croissance, ou l'on ne les arrose pas. Les faveurs du Ciel & la chaleur du soleil font le reste, pour perfectionner ce fruit délicieux. Je ne me bornerai pas cependant à des opérations si simples, & je joindrai aux expériences annuelles que j'ai faites, ce que j'ai appris des lectures, pour le pays où les melons demandent une culture plus soignée que dans le nôtre, culture qui, même dans celui-ci a fort bien réussi, lorsque j'en ai fait usage : d'ailleurs, n'ai-je pas promis le précis de mes lectures comme celui de mes expériences ?

DU POTAGER. 35

Les concombres & les melons ont entr'eux une telle conformité de nature, & demandent une culture si ressemblante à certains égards, que plusieurs Auteurs n'ont fait pour les deux plantes qu'une seule leçon. Nous les séparerons cependant, sauf à renvoyer quelquefois à ce qui a été déjà dit pour éviter des répétitions inutiles.

Melon commun.

LE melon le plus connu dans le public, & le plus généralement cultivé dans ce pays, est un melon qui n'a point ici de nom particulier, & qu'ailleurs on appelle *Melon François*; il varie extrêmement dans ses dehors. Les uns sont exactement ronds, les autres ont une forme allongée, on en voit même d'applatés; sur ceux-ci la broderie est plus riche, & les côtes plus relevées; sur ceux-là, leur broderie est plus basse, moins marquée, & les côtes à peine distinguées; la grosseur n'est pas non plus uniforme, sans néanmoins influer à la bonté du fruit. Il est des melons gros, il en est de petits, de la même espece; j'en ai eu d'excellents, qui ont pesé jusqu'à vingt-deux livres. On ne peut donc point regarder ces différences, quoique notables, comme des

Bvj

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ETRE.
ns, & par
Provence,
de la Cour
n ce pays y
ils trouvent
que celui

oge de nos
de ces Sei-
les délices
Dependant,
pour ces
où on les
quelquefois
tir une ou
e l'oppres-
le, si l'on
ou l'on
du Ciel
reste,
fficieux,
t à des-
rai aux
faites,
pour le
nt une
dans le
celui-ci
ai fait
promis
me celui

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

propriétés classiques ; mais comme des variétés peu constantes dans leur durée ; car les graines d'un melon en donnent d'autres qui different, ou qui ressemblent au fruit d'où elles ont été tirées, sans aucune détermination fixe : ainsi, malgré toutes ces variétés, constamment inconstantes, nos cultivateurs agrestes ne reconnoissent en général qu'une sorte de melons, quelque différence qu'on remarque dans la figure.

Il y a cependant des melons, qui, quoique dégénérés, persévérant dans leur nouvel état, méritent ainsi la qualification d'espece différente, tant qu'ils conservent le même caractère ; car par succession, ces especes dégèrent elles-mêmes. Le mélange des poussieres que les fleurs se communiquent réciproquement, dans une melonniere où les plantes sont voisines, & proche les unes des autres, produit cet effet. Cette communication est si avérée au jugement de Bradley, qu'il donne pour avis que si l'on veut avoir plus certainement des melons d'une bonne odeur, on ne laisse point de concombres auprès, de crainte que leur duvet mâle ne soit emporté par le vent, sur les fleurs des melons, ne les fasse tourner en fruit, ce qui donneroit à coup sûr au melon, ainsi produit, le goût du concombre, selon que la farine y seroit

*rombée en plus ou moins grande quantité.**
 C'est par cette variation que je n'ai plus quelques especes mentionnées dans l'*Ecole du Potager*, que j'ai eues, & qu'elles m'ont donné d'especes différentes, dont les unes ont gagné, & les autres ont perdu par cette confusion. J'ai perdu ainsi le petit melon d'Angleterre, qui dans son principe avoit à peine la grosseur d'une orange, & qui après deux ou trois récoltes a beaucoup augmenté en volume, & diminué en bonté, desorte que je l'ai totalement négligé.

Melon à chair blanche, ou Mêle.

Les especes que j'ai encore ou que j'ai gagnées, sont le melon à chair blanche, dit ici *Mêle* ou *melon d'Espagne*, il a extérieurement bien des traits ressemblants au melon commun il est assez bon généralement.

Melon de Florence.

Le melon de Florence orangé s'est assez soutenu ici; mais avec les côtes applanies.

Les autres especes que j'ai tirées

* Tome II. pag. 197.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

de Paris, se sont confondues entr'elles, & ne peuvent par conséquent porter aujourd'hui le nom sous lequel elles me sont venues. Dans le nombre il s'en trouve pourtant de bonnes.

Melon à chair verte.

J'AI de particulier, le melon à chair verte; il est de moyenne grosseur, a la peau lisse, d'un verd blanchâtre, avec quelques traits de broderie très-légere.

Melon à chair blanche.

J'AI une autre espece à-peu-près semblable extérieurement à la précédente; mais dont la chair très-blanche est de deux qualités: l'une est beurrée, & l'autre est cassante; toutes les deux sont fort bonnes.

Melon à Couronne.

J'AI des melons à écorce fort épaisse, broderie très-relevée, chair ferme & bonne, le côté opposé à la tige a une espece de couronne, ou marque, telle qu'on en voit quelquefois sur certaines pommes; mais sur ce melon, elle a la grandeur d'un à deux pouces, & est un peu saillante, la forme du melon est aplatie. Cette espece est sujette à se fendre.

Melon venu de Rome.

J'AI un melon tardif, à écorce verte, & lisse, sans broderie. Sa chair est blanche, & très-sucrée; ce qu'il a de particulier c'est qu'étant cueilli, il se conserve plus d'un mois. Sa figure est oblongue, amenuisée par les deux bouts, en quoi il diffère du melon d'hiver, avec lequel il a une extérieur assez ressemblant.

Melon d'hiver.

IL y a communément ici une espèce de melon, qu'on y appelle *Melon d'hiver*, dont on fait cas, par rapport à la saison dans laquelle il est d'usage. Est-ce le melon d'hiver de l'*Ecole du Potager*? La description qu'elle en fait a quelque différence du nôtre. » Cette
 » espèce, y est-il dit, qui est très-
 » excellente dans le Royaume de Na-
 » ples & de Sicile, qu'on nomme ici
 » le melon de Morée verd, ou le
 » melon de Candie, & en Italie
 » le melon d'hiver à la chair blan-
 » che, ou semblable à celle du con-
 » combre, est d'une forme très-allon-
 » gée, à la peau lisse, d'un verd pâle,
 » & a l'avantage de se conserver
 » tout l'hiver, suspendu au plancher,
 » dans un lieu sec & aéré. A Naples

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

ger.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

» on l'attache autour des fenêtres des
» maisons, en dehors ; la température
» de ce climat le permet ; car il n'y
» gelé presque jamais. Ce melon est
» plein d'eau, & si sucré que sa grande
» douceur déplaît à quelques-uns ;
» mais ce petit défaut n'empêche pas
» qu'il ne fasse plaisir dans la saison
» ingrate où il se présente. Je l'ai vu
» réussir quelquefois ici, quand l'an-
» née s'est trouvée favorable ; mais
» souvent il n'a ni goût ni qualité ;
» on peut toujours risquer l'événement
» de quelques pieds «.

On a lieu de croire que l'Auteur dit vrai, pour le pays où il écrit ; mais dans le nôtre il en faut parler autrement. Le melon d'hiver est pour l'ordinaire de figure ronde, & il m'est arrivé d'en avoir une fois un, qui avoit environ deux pieds de longueur, & pesoit dix livres, sa peau a quelque chose de rude. Cueilli à la fin de la récolte des autres melons, & gardé en lieu sec, sur la paille, le nôtre se conserve jusqu'en Février. Le vrai temps de le manger est quand il paroît sur son écorce quelque commencement de pourriture, indiquée par de petites taches qui s'y forment. Il est quelquefois vrai, mais il ne l'est pas fréquemment, qu'on trouve de ces melons qui

n'ont ni goût ni qualité, cela n'est pas ordinaire.

JUILLET.

Chap. I.

Conduite

du Pota-

ger.

On n'entre pas dans un plus grand détail des melons connus ailleurs, soit parce que changeant de pays ils changent assez souvent de nature & de qualité, raison qui devoit aussi leur faire changer de nom, soit enfin, parce qu'une culture générale convient à toutes les especes. On trouvera cette culture rapportée dans les mois où il convient de l'expliquer.

Moutarde ou Senevé, Sinapi.

Si j'avois à m'entretenir avec des Botanistes, je distinguerois différentes especes de senevé; mais ne s'agissant que du Potager, je ne dois mentionner que l'espece qu'on y cultive. *Bauhin* & *Tournefort* l'appellent *Sinapi Rapi folio*. C'est avec la semence qu'on prépare la moutarde.

Il seroit, ce me semble, bon qu'on usât ainsi séparément des noms de *Senevé*, & de *Moutarde*. Le premier désigneroit la plante, & le second la composition qu'on prépare pour la table avec la semence de la plante. On éviteroit ainsi de les confondre, & on ne tomberoit pas dans un défaut semblable à celui des nouveaux prétendus Botanistes,

42 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET. qui dépayfent les candidats par la multiplication des noms donnés à une même plante, & foyvent admis par une vaine singularité. Quoy qu'il en foit, je propofe mon idée fans la défendre avec obftination.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

Le fenévé, dont je veux parler, pousse des feuilles assez semblables à celles de la rave, mais plus petites, plus rudes au toucher, & moins unies: sa tige s'éleve fuyvant le terrain où elle croît, jufqu'à cinq ou fix pieds de hauteur, elle est ronde, velue, se divife en plusieurs rameaux qui portent de petites fleurs jaunes à quatre pétales, difposées en croix; à ces fleurs fuccedent des filiques courtes, anguleufes, & pointues, elles contiennent en deux loges séparées par une cloifon, quelques femences presque rondes, rouffes, qui deviennent noirâtres à mesure qu'on les garde; elles refsemblent à la graine de navet, mais font plus petites; la cloifon qui divife la filique en deux loges, excède fa longueur, & se termine en une efpece de corne. La faveur âcre & piquante de la femence du fenévé est fon caractere diftinctif, qui la rend propre pour en faire de la moutarde. Elle fert à réveiller l'appétit, & à faciliter la digeftion, employée avec certaines viandes dont elle releve

DU POTAGER. 43

le goût sans avoir aucune qualité nuisible.

Moutarde proprement dite.

ON ne fait point positivement comment on la prépare à Dijon, à Angers, d'où vient la plus renommée; au défaut de cette façon, chaque pays a la sienne, qui varie encore, suivant le goût & l'adresse de ceux qui se mêlent de la préparer. Les uns ajoutent à la semence pilée, du vin blanc, d'autres du vinaigre, d'autres du miel; quelques-uns y ajoutent un peu de farine. Voici notre méthode la plus simple.

Ayant exactement mis en poudre bien fine la semence de senevé, on la fait infuser dans le meilleur & le plus fort vinaigre, autant qu'il en faut pour couvrir la semence. Après qu'elle a infusé environ vingt-quatre heures, on verse par inclination le vinaigre superflu, & à sa place on met du raffiné ce qu'il en faut pour donner à la moutarde la consistance qu'elle doit avoir, & pour l'adoucir selon qu'il convient au goût des personnes qui doivent en user: c'est ainsi qu'on prépare communément la moutarde dans sa simplicité.

On doit choisir la semence du senevé, bien nourrie, d'un goût âcre & piquant; plus elle est nouvelle, meilleure est la

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

44 ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

moutarde. Pour en juger on en casse sous la dent ; si l'intérieur est verd , & paroît avoir conservé sa seve , elle est bonne , si au contraire elle est blanche & desséchée , c'est une marque d'ancienneté , & la preuve de sa moindre valeur.

Le Jardinier François dit » qu'à
» Dijon on ne fait que prendre du
» raïsiné & y mettre de la graine de
» senevé moulue ou broyée dans un
» mortier avec l'eau , puis passée à tra-
» vers un tamis , bien délié : étant bien
» mêlés ensemble , il y faut éteindre
» des charbons ardents , pour ôter l'a-
» mertume du senevé , puis la mettre
» dans des barrillets ou pots de grès
» bien bouchés * ». Je crois devoir
encore rapporter une façon de moutarde , facile à préparer , & qui peut durer une année & plus , à ce qu'on assure.

» Prenez deux onces de moutarde
» en poudre , & demi-once de cannelle
» commune , aussi en poudre , faites
» une masse avec de fleur de farine ,
» & une suffisante quantité de vinaigre
» & de miel , dont vous ferez de petites
» boules que vous laisserez sécher au

* *Jardinier François* , troisième Traité ,
Section quatrième , pag. 309.

- » soleil ou dedans un four, lorsque le
 » pain en est retiré. Quand on veut
 » s'en servir, il faut détremper une
 » ou plusieurs de ces petites boules,
 » avec du vin blanc & du vinaigre,
 » on a par ce moyen, en tout temps,
 » une moutarde agréable au goût, &
 » bonne à l'estomac, facile à trans-
 » porter, & commode en particulier,
 » aux personnes qui voyagent, soit
 » sur terre, soit sur mer.

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potage.

Chomel dans son Dictionnaire donne
 la même formule, à cette différence
 près, qu'il n'y fait point entrer de
 farine, différence qui ne fait point
 perdre à l'autre formule son droit d'ai-
 nesse. Je n'ai point fait usage de cet e
 préparation; mais je l'ai trouvée dans
l'Ecole du Potager, dans *l'Agronome*,
 dans le *Dictionnaire de l'Histoire naturelle*,
 &c. Je le répète moi même, & sur cet
 article me mets à la mode.

Ainsi l'approbation seroit constatée
 s'il falloit s'en rapporter au nombre des
 approbateurs; mais je veux encore celle
 de l'expérience, & je la laisse à chercher.

Navets pour grainer.

LES navets qu'on a choisis d'entre
 les mieux conditionnés, & qu'on a
 replantés en Mars, ou qui ont passé

46. ANNÉE CHAMPETRE.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potage.

l'hiver en place, m'riissent leur grainé environ à ce temps-ci. Il faut veiller à la conservation de la récolte, contre le pillage qu'en font les oiseaux; il est tel qu'il oblige même quelquefois de devancer la maturité de cette graine.

On a soin aussi d'en soutenir les tiges, lorsqu'elles deviennent grandes; car la rave ou le navet venant à se pourrir intérieurement, il ne reste que l'écorce qui les soutienne lorsqu'elles sont chargées de branches & de graine, de sorte qu'elles succombent sous leur poids si l'on ne les appuye pas en les attachant à un échalas, ou à quelqu'autre chose. Quand la graine paroît mûre on arrache les pieds encore mouillés de la rosée du matin, on les met sécher en sûreté, pendant quelques jours, puis on bat la graine & on l'enferme.

Durée de la graine de Navet.

J'AI semé en 1764, des navets gris, de 1746, & des mêmes de 1754, d'autres navets de 1759, des raves rondes à queue, de 1757, de toutes ces semailles, il n'a levé qu'une seule graine.

Navets à semer.

ON peut semer utilement des navets, pendant tout le mois. C'est sans doute

pour l'Angleterre proprement, que JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
Bradley dit de semer des navets depuis le milieu de Juillet jusqu'au dix d'Août, & pas plus tard; & qu'il les fait transplanter au printemps. * L'usage en Provence est de ne transplanter que les navets destinés à grainer. J'ai fait semer des navets jaunes, le 25, qui ont été bons vers la fin de Septembre.

Multiplication des Pommés de terre.

QUAND la pomme de terre a poussé avantageusement, & que la plante a des branches assez longues, on peut coucher ces branches, en les coudant dans l'entre-deux des sillons, qui doivent alors être distants au moins d'un pied, & on jette sur cette coudure seulement, de la terre: les branches ainsi sollicitées de produire par elles-mêmes, s'attachent à la terre, y prennent de force, & produisent de nouveau fruit à cette coudure. Après quoi on laisse ainsi ces racines, s'en rapportant aux soins de la nature; elle ne manque guere de remplir sa tâche de son côté, on ne fait que l'aider par quelque arrosement, durant les sécheresses. Le

* Observation sur le jardinage, Tome II, page 222.

rapport de cette racine est surprenant, comme on le verra dans la Ferme, où l'on trouve la manière de s'en servir pour la nourriture & l'engrais des bestiaux, pour en faire du pain assez bon, de l'eau-de-vie, &c.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Poivre.

Usage du Poivre d'Inde.

ON commence à cueillir le poivre d'Inde, on le fait successivement, & à mesure que le fruit est avancé comme l'on souhaite, se souvenant que moins il est gros, plus il est tendre, & bon à manger. On le prépare pour cela, comme l'on a dit des cornichons, avec qui l'on peut les mêler si l'on veut; car ce n'est point en cette Province un usage établi, comme en d'autres, de les manger crus & sans apprêt; moins encore oseroit-on les manger lorsqu'ils ont pris leur dernière couleur de maturité. La bouche de nos Provençaux la mieux pavée ne sauroit supporter l'espece de feu, ou d'acrimonie qu'excitent en particulier certaines especes que nous n'avons point décrites. Celles dont on a parlé, comme moins âcres, sont aussi plus en usage, elles ne laissent pas cependant de devenir intraitables en mûrissant, & ne servent alors qu'aux vinaigriers qui veulent rendre leur vinaigre

DU POTAGER. 49

vinaigre plus piquant. Je ne connois point, au reste, la façon dont on le confit au sucre, dont parlent quelques Auteurs, ainsi je n'en dis rien.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Pourpier en graine & à semer.

Le pourpier semé de bonne heure, au printemps, a sa graine mûre dans ce mois. Voyez en Août différentes façons de la récolter. Je dirai cependant ici, que je préfère la graine qui s'est perfectionnée naturellement sur la plante même, & qui s'en détache à mesure qu'on la cueille, comme ayant reçu toute la qualité qui lui convient: qualité que les autres façons ne font que suppléer.

On peut encore en semer.

Coriandre en graine.

CELLE qui a hiverné, mûrit sa graine dans ce mois. Pour la récolter comme il faut, voyez Août.

Maccron, Smyrnum.

Ses semences, comme on a dit en Avril, différent de celles du persil, en grosseur & en figure; elles viennent au bout des tiges en parasol, deux jointes

Tome III.

C

JULLET.
Chap. D.
Conduire
du Pot-
ger.

ensemble, assez grosses, d'une rondetur allongée, plus pointues par un bout que par l'autre, cannellées ducôté convexe, & comme applaties du côté par où les grains se joignent, d'une saveur forte, sans odeur; elles mûrissent en ce mois. Dès son commencement, on les cueille quand elles sont mûres, presque noiràtres, & on les garde en lieu sec, comme toutes les autres graines.

Meringeanes en fruit.

Dès le commencement de ce mois on a des meringeanes en étar d'être mangées, sans avoir même forcé les plantes par le moyen des couches & des réchauds. Ce fruit dure successivement jusqu'aux gelées. Il faut choisir des mieux conditionnées, chacune selon son espee, pour qu'elles mûrissent plus parfaitement, pour avoir de la bonne graine; & afin qu'on ne les cueille pas, on met des marques contre les plantes.

Fraisiers.

SUIVANT les chaleurs qui ont plutôt fait passer les fraïses, & après qu'elles ont cessé, il faut couper les montants désormais inutiles, & les feuilles seches, supprimer les traïnasses ou coulants, &

D U P O T A G E R. SI

donner aux plantes une pleine mouil-
lure, qui leur fasse prendre une nou-
velle force. *Voyez les préliminaires.*

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

On observe si quelque pied a péri,
pour le remplacer; car cette plante a
pour ennemi un gros ver blanc, qui
sur-tout en Mai & Juin, rongé sa racine
entre deux terres: si a son effet on
s'apperçoit du mal, on fouille au pied
de ces plantes, qui commencent à
faner, pour y découvrir l'auteur du
désordre & l'en punir. Si lon y manque,
l'animal passeroit d'une plante à l'autre;
mais il n'est pas nécessaire pour cela de
parcourir chaque jour tous les fraisiers;
comme dit le *Dictionnaire domestique*;
qui sur l'article des fraisiers est assez
étendu, mais n'est pas exact en tout.
Il seroit trop long de le relever.

Le *Courier d'Avignon*, dans l'Article
de Paris, du 12 Juin 1766, annonce
des découvertes nouvelles sur les fraises;
je rapporte ce qu'il dit, afin d'engager
à rechercher ce qu'il ne dit pas. On le
trouvera bien détaillé dans le *Journal
Economique*, Juin & Juillet 1766.

On doit savoir gré à M. Duchêne
fils, Auteur du *Manuel de Botanique*,
des recherches qu'il vient de faire sur
la nature des fraisiers. Il en fit éclore
une race nouvelle en 1761; ce fut
pour l'avoir semée; procédé qui est

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

” rarement d’usage à l’égard de cette
” plante. Cette découverte le conduisit
” à une autre ; il vit que tous les frai-
” siers ne sont pas hermaphrodites
” parfaits ; qu’il y en a où la puissance
” des sexes est séparée sur des indi-
” vidus femelles, d’une autre sorte , &
” qui sont constamment stériles dans
” les Jardins des curieux. Un entr’au-
” tres a produit des fruits d’une beauté
” admirable. M. de Marigni procura
” à M. Duchêne l’honneur de le pré-
” senter au Roi , & s’est déterminé à
” en faire élever dans le Potager de
” Versailles, suivant le même procédé ;
” au reste , la fortune des fraisiers est
” faite. On vient d’en rassembler par
” ordre du Roi , toutes les différentes
” especes qui existent en Europe. Les
” Jardiniers de ses maisons royales
” seront même bientôt au point de lui
” présenter successivement de ce fruit
” toute l’année ”.

M. Duchêne distingue dix races de
fraisies , comprises celles qu’il a gagnées
par semence.

Il préfère de planter les fraisiers par
planches , & d’en former des quarrés ;
il observe que le fruit des plantes éle-
vées dans les Jardins a plus de suc ,
mais qu’il est en même-temps moins
actif , & que son goût diminue en

D U P O T A G E R. 53

vivacité, sur-tout si l'on engraisse les plantes. Il convient cependant que cette différence est peu sensible; mais il ne laisse pas de déconseiller tout engrais, sans quoi les fraisiers dépérissent promptement; il veut alors qu'on les renouvelle, soit en les propageant par le moyen simple que la nature nous présente, par les coulants que les fraisiers jettent; soit en les multipliant de graine. Si l'on se sert du plant, on doit le lever des bois, sur-tout pour les fraisiers communs; on peut pour le plant de semence jeter exactement dans quelque coin du Jardin toutes les lavures des fraises, il s'y trouve toujours quelque graine qui sert à rejeunir les plantations; mais pour agir plus promptement & avec ordre, il faut semer en pot, sur couche, &c.

On trouve un grand détail sur la maniere de le faire. La graine, dit-il, n'est pas constante & uniforme dans ses progrès, elle leve tantôt en dix, tantôt en vingt jours, quelquefois même, semée en Juillet, elle se conserve sans action jusques à l'année suivante.

Le Savant Historien des fraises examine la qualité des terres qui leur conviennent le plus, & leur culture; & pour ne rien laisser ignorer d'utile, autant qu'il le juge à propos; il ramasse

JUILLET.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

& réunit ce qu'en ont dit Miller, la Quintinie, les différentes Maisons Rustiques, Van Linné, Pluche & bien d'autres. Il y ajoute ses expériences, & l'usage de différents pays de son voisinage, ou de sa connoissance, il recommande la nécessité de sarcler en général la fraiserie, & d'éfiler, c'est-à-dire, supprimer les filers ou coulants, que les fraisiers procurent si abondamment. Ces Remarques sont si détaillées, si abondantes, & il y en a de si utiles, qu'on ne peut les rapporter toutes.

Epinards.

SEMÉS le 30, bons dès l'entrée de Septembre, quoique plusieurs plantes soient montées en graine. Pour les retarder il faut les faire boire souvent.

Meringeanes à semer.

SEMÉS le dix, en fruit à la mi-Septembre. Celles qui étoient plantées du 29 d'Avril, ont donné du fruit dans ce mois.

Choux à semer tard.

COMME il arrive quelquefois que les Etés sont si secs, que la diminution des sources ne permettra pas de planter des choux dans leur véritable saison, & que d'ailleurs il est à propos d'en avoir

de tardifs, on doit en semer jusqu'à la fin de Juillet, pour en avoir en état d'être replantés dans le mois de Septembre. Les petits choux de Milan souffrent cet hors de saison.

JUILLET.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Tontes des Arbustes.

Il faut, au commencement de ce mois, tondre les arbustes qui se trouvent dans le potager, ainsi que les bordures, comme buis, &c.

