

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 III.
Produit du potager

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

JUILLET.
Chap. II.
Des Accompaniments du Potager.

que la seve est dans le mouvement qu'elle a commencé de prendre en Février, & qu'elle continue jusqu'en Septembre. Ce mois est cependant désigné pour faire l'examen des espaliers, & pour mettre en ordre les jets qui s'en écartent. Si ces faux jets sont encore tendres assez pour que le Jardinier n'ait pas besoin d'instruments, il les débusque avec le pouce; mais il emploie la serpette, s'ils sont déjà forts & endurcis.

CHAPITRE III.

PRODUIT DU POTAGER.

UN jardin potager, bien soigné, & que l'on garantit des chaleurs brûlantes de l'été, peut fournir l'hortolage dont on fait ici mention. C'est du moins ce qu'on trouve dans le nôtre.

Artichauts, 1. 2. 3.

Différentes laitues, 1. 2. 3.

Choux cabus de Milan, &c. 1. 2. 3.

Oseilles, toutes les especes, 1. 2. 3.

Poirée blonde, 1. 2. 3.

Poirée à carde, 1. 2. 3.

Ciboules, 1. 2. 3.

Civette, 1. 2. 3.

- Pourpier doré, verd, porcelaine 1. 2. 3.
 Cerfeuil d'Espagne, 1. 2. 3.
 Cerfeuil commun, 1. 2. 3.
 Mâches, 1. 2. 3.
 Endives de toutes les especes, 1. 2. 3.
 Alleluya, 1. 2. 3.
 Meringeanes, 3.
 Radis, raiforts, 1. 2. 3.
 Pois goulus, & autres, 1. 2. 3.
 Feves, 1. 2. 3. Echalotes, 1. 2. 3.
 Haricots, 1. 2. 3. Epinards, 1. 2. 3.
 Pommes d'amour, plantées au commencement de Juin, en fruit, en état à la fin de ce mois.
 Carottes, 1. 2. 3.

JUILLET.
 Chap. III.
 Produit
 du Potager.

Graines.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Coriandre, 3. | Radis. |
| Cerfeuil, 1. 2. 3. | Pois, 1. 2. 3. |
| Roquette. | Feves, 1. 2. 3. |
| Choux de différentes especes, 1. 2. | Cresson, 2. 3. |
| Laitues, 1. 2. 3. | Echalotes, 1. 2. |
| Ail mûr, 2. 3. | Epinards, 1. 2. 3. |
| Raiforts. | Céleris, 1. 2. |
| | Arroche, 1. 2. |

Fruits du Potager.

On peut avoir encore dans ce mois quelques framboises, de la groseille, & des fraises, suivant les expositions où sont les plantes, & selon les différentes

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

especes, dont on a parlé dans les Préliminaires. Certains fruits rouges, tardifs, comme bigarreaux qui durent encore, &c. La prune rouge, que j'appelle satin ou damas rouge, est en saison; elle est suivie de quelques autres. Les poires & les Pommes, ainsi que les pêches, viennent, quoiqu'en petit nombre, sans confusion, enrichir nos desserts; les abricots.

Les figues précoces, de la première sève, ou figues-fleurs, assistent agréablement à l'ouverture des repas, après le milieu de ce mois, en ce pays; car en la basse-Provence c'est dès la fin de Juin. Ce dernier fruit plaît d'autant plus, que l'abondance des autres n'a point encore rassasié le goût, & que celui des figues est délicat, quand on ne prévient point sa maturité par l'impatience. La figue elle-même annonce sa maturité, par un air penché, par la couleur qu'elle a acquise, & qui est propre à l'espece, par sa peau crevassée, qu'elle ride tant soit peu, par sa souplesse sous le pouce expérimenté, qui la presse sans violence, & quelquefois par une espece de larme figée qui paroît sortir de son œil, & qui désigne le temps de la cueillir, autant que le lait qui découle de sa queue, lorsqu'on prévient ce temps,

fait connoître la précipitation du cueil-
 les qui la détourne ; le fruit même
 la reproche & s'en plaint par sa saveur
 austre, qui n'est point encore perfec-
 tionnée. Voilà ce que témoigne le lait
 d'une figue qui n'est pas mûre ; mais il
 ne fait pas la fonction des larmes que
 lui fait répandre le regret d'être séparée
 du tronc, ainsi que le pensoit le grand
 St. Augustin encore environné des som-
 bres ténèbres des Manichéens.

La Provence peut être regardée,
 aussi-bien que l'Italie, l'Espagne & le
 Languedoc, comme le pays naturel du
 figuier ; puisque de lui-même il croit &
 dans des fentes de rocher, & dans d'au-
 tres endroits où il ne doit rien à la
 main du cultivateur. Si les figues sau-
 vages & volontaires, n'ont pas eu pri-
 mitivement la même bonté qu'on y
 trouve à présent aux figues, c'est que la
 culture les a perfectionnées. On a d'a-
 bord planté des figuiers assez générale-
 ment dans les vignes, & on n'en a
 domicilié dans les jardins que quelques
 especes préférables ; la plus grande
 partie est restée en possession de la
 campagne, d'où l'on peut dire que les
 figuiers appartiennent moins au jardi-
 nage qu'à la Ferme. C'est à la Ferme aussi
 que je renvoie de traiter plus en détail
 de la culture de ces arbres, sur qui

JUILLET
 Chap. III.
 Produit
 du Potage.
 ger.

J'aurais plusieurs choses à dire ; je ne
 tairai pas cependant ce qu'il intéresse
 le plus de savoir jusqu'alors.

JUILLET.
 Chap. III.
 Produit
 du Potager.

Le figuier aime la terre bien appré-
 tée, & il y réussit mieux ; il vient bien
 cependant dans une terre légère, mé-
 diocrement bonne, comme celle de
 vigne, ainsi que l'expérience générale
 nous le prouve ; mais il ne réussit point
 dans des terres humides, pesantes &
 froides, ni dessous des égouts. On le
 multiplie de boutures, de marcottes,
 de graines, ou de rejetons, qui ne
 poussent que trop abondamment du
 pied.

La graine semée en Mars leve aisé-
 ment, & fort vite ; c'est delà que sont
 venues plusieurs variétés spontanées ;
 car comme j'ai vu quelquefois lever
 des figuiers dans des vases, & que cette
 semence s'étoit trouvée dans la terre
 par hazard, ou s'y étoit répandue avec
 la fiente de quelque animal qui avoit
 mangé la figue, il peut de même en
 avoir crû dans les champs, qui ont
 formé cette multiplication ou variété
 des fruits qu'on possède en divers pay.

Les rejetons enracinés se plantent à
 l'ordinaire, comme les autres arbres ;
 mais la façon des boutures est différente ;
 on ne fiche point en terre perpendi-
 culièrement une branche d'un seul
 rameau

rameau , on en choisit au contraire
quelqu'une qui ait plusieurs divisions
ou plusieurs petites branches : le trou
où l'on veut la planter étant préparé
comme il faut , on y entre pour y
arranger séparément toutes les petites
branches qui , en agents fideles , tra-
vailleront pour l'approvisionnement de
la tige , ne réservant pour la former
qu'un seul bout entier , qu'on observe
de ne point rogner , & qui doit paroître
environ un demi-pied hors de terre ;
l'on couvre tout le reste d'un bon pied
de terre. J'ai plusieurs fois éprouvé que
cette maniere de planter les figuiers
est la meilleure , le sujet reprend tout
aussi bien , & donne plutôt de fruit.

Il me paroît que le *Jardinier solitaire*
croit les figuiers trop indifférens sur
la préférence de leur habitation : *Ils*
viennent bien, dit-il, *à toutes les expo-*
sitions, je n'en excepte point le nord ; il
est vrai néanmoins , ajoute-t-il, que leurs
fruits en sont plus tardifs , & qu'il ne
faut point attendre de secondes figues. Le
sieur du Pradel dit cependant que nul
autre air n'est convenable au figuier, que le
chaud ou au moins le tempéré, se reculant
des froidures. L'expérience nous montre
en effet, ici , qu'en général le figuier
aime le chaud & craint le froid , il est
donc avantageux de le bien placer. J'en

Tome III.

D

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potage.
ger.

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

ai vu qui croissent dans les fentes des vieilles murailles, soutenant un terrain supérieur; exposés au midi, ils y prospéroient avec vigueur & rapportoient du fruit hâtif; mais dans certains hivers plus piquant qu'à l'ordinaire, ils en étoient quelquefois maltraités, jusqu'à perdre tout leur bois extérieur; j'en ai vu qui étoient placés dans des basses-cours, la plupart du temps à l'ombre des bâtiments; j'en ai vu encore qui étoient durant une partie de l'année privés de l'aspect du soleil, par une muraille, derrière laquelle ils étoient. Ces figuiers qu'on auroit cru placés désavantageusement, je les ai vu résister au degré du froid qui avoit fait mourir les premiers qu'on auroit jugé dans une exposition plus favorable que les autres. d'où j'ai conclu, & l'expérience m'a confirmé dans mon jugement, que le figuier demande bien en général d'être en belle exposition, qu'il y vient mieux, & croît *plus gaiement*, comme dit le sieur du Pradel; mais qu'il est plus en sûreté en plein air que dans un air étouffé, ou formant des espaliers au vrai midi; outre que la contrainte lui déplaît, & plus encore les mutilations d'une serpette trop sévère. Comme son bois est fourni d'une abondante moëlle, il est plus susceptible du mauvais effet

des faisons lorsqu'on leur ouvre l'entrée
par des incisions ou trop grandes ou
trop multipliées.

JUILLET.
Chap. III.

Aussi ne peut-on rien ajouter à la
beauté des figuiers que j'ai vus aux
environs de Nice & d'Antibes, ils sont
plantés en pleine campagne, comme
les autres arbres, & ils en imitent la
grandeur & la beauté tant qu'on les
laisse croître selon leur génie.

Produit
du Pota-
ger.

Quand on plante de ces arbres dans
les jardins, & qu'on veut leur donner
une exposition à leur gré, l'on doit pré-
férer celle qui participe du levant &
du midi, comme la meilleure; il n'en
est cependant aucune qui les sauve
toujours des gelées extraordinaires;
mais ce qui peut en quelque façon
consoler, c'est qu'il est très-rare en ce
pays, que le figuier meure sans ressource,
par le pied; il repousse ordinairement
au printemps suivant, & fruité à la
seconde année.

Au lieu donc de les arracher comme
morts, il faut les ressaper sur terre;
mais il est prudent de ne pas se presser
de le faire, & d'attendre même jusqu'à
la fin de Juin pour décider sûrement si
les branches ont en effet péri; car il se
peut qu'elles ne soient que malades, &
que la sève s'y portant avec abon-
dance les ranime, & les fasse pousser,

JUILLET.
 Chap. III. ainsi que je l'ai vu quelquefois arriver.
 Produit du Potager. Il paroît prouvé, par ce qu'on a dit, que la culture des figuiers n'est pas bien difficile. On les plante en Mars & Avril, lorsque le froid est cessé ou beaucoup ralenti, afin de leur en éviter le péril qu'ils redoutent bien plus dans leur première jeunesse, qu'étant avancés en âge. C'est pourquoy j'ai toujours préféré le printemps à l'automne ; leur pain ordinaire est une terre médiocrement bonne, & les biscuits dont on peut les régaler sont le terreau, la terre neuve, les balayeurs, la charrée ou cendres de lessive, &c. On peut aussi pour garantir les racines qui tracent, de l'impression du froid, & pour les tenir fraîches en été, répandre autour du pied des figuiers, des chenevottes ou éclats des tuyaux qui se séparent de l'écorce du chanvre lorsqu'on le broie sur le chevalot, à coups de battoir, ou qu'on le passe à la mâchoire pour l'assouplir.

Ce sont là les douceurs qu'on donne aux figuiers, quand on les aime, & qu'on veut les soigner.

Si quelqu'un n'est pas assez instruit par ce qu'on a dit jusqu'ici, ou qu'il souhaite d'apprendre ce qu'on fait ailleurs pour les figuiers, il peut lire ce qu'en ont écrit les anciens Auteurs

que je connois , comme Caton , Varron , Pallade , Columelle sur-tout Chap. 9. JUILLET.
De arboribus pomiferis. Pline en particu- Chap. III.
 lier le satisfera plus que les autres ; il Produit
 parle des figuiers en trop d'endroits du Pota-
 de son histoire , pour les indiquer. Ces ger.
 respectables Ecrivains parlent pour l'Italie. Dans *les Agréments de la Campagne* ,
 Chap. 8 , &c. il est rapporté ce qu'on fait
 en Hollande. Les usages d'Angleterre
 sont marqués dans le curieux *Dictionnaire de Miller* , assez au long , & brièvement dans *les Observations de Bradley* ,
sur le jardinage , Tome II , Chap. 2.
Tournefort dans la Relation de son
 voyage au Levant , Tome II , Lettre 8
 & 10 , rapporte ce que les Levantins
 font pour les figuiers. Le sieur du
 Pradel dans le sixieme livre de son
Théâtre d'Agriculture , Chap. 26 , parle
 pour le Languedoc ; mais rien n'est plus
 instructif pour Paris , & pour d'autres
 parties de la France , que ce qu'a dit
 la *Quintinie* ; aucun des Modernes
 n'instruit avec plus d'étude & de con-
 noissance , que ce Jardiniste consommé ,
 sur la culture des figuiers & de leurs
 fruits , dans chacun des deux volumes
 de ses instructions pour le jardin fruitier.
Le Jardinier solitaire en a donné
 aussi dans la seconde partie , Chap. II.
 un Traité très-bon à lire , & auquel on

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Potager.

peut recourir pour les pays où la culture des figuiers exige plus de soins que dans le nôtre.

Voilà des sources fécondes où peuvent puiser ceux qui n'ont pas la patience ou la volonté d'attendre que traitant de la Ferme, je reprenne l'article de la figuerie. Je pourrois encore renvoyer à la lecture de plusieurs autres bons Auteurs, que je supprime pour abréger; mais qu'on n'entende point par cette retenue, tant de nouveaux & petits Dictionnaires dont la plupart, échos de ce qui s'est déjà dit, ne savent que le copier sans choix, ou le contredire sans critique.

Je parlerai cependant encore d'une autre façon de planter les figuiers, par laquelle on les rend nains. C'est sur la foi d'autrui, & pour les curieux à qui cette petiteffe de la taille plaît, & leur donne la liberté d'en orner des allées, des terrasses, des fenêtres, de les changer de place à leur gré, & de les enfermer l'hiver dans des endroits dont la température hâte une végétation, qui par sa diligence, leur fait gagner le pas sur les autres figuiers. Cette façon est fort simple: voici ce qu'en disent ceux qui nous ont appris cette méthode.

» Il faut au printemps couper une

DU POTAGER. 79

» jeune branche de figuier, qui entre
 » en seve; mais avant que les boutons **JUILLET.**
 » y soient déployés, on la plante en **Chap. III.**
 » un sens opposé à la pratique ordi- **Produit**
 » naire, c'est-à-dire qu'ayant tordu un **du Pot-**
 » peu la cime de la branche, on la **ger.**
 » plante à rebours dans les vases où
 » l'on veut qu'elle reste, de façon
 » qu'elle soit posée de haut en bas.
 » Par cette revolution de seve qu'on
 » occasionne, par cette position contre
 » nature, la branche ne laisse pas de
 » pousser, mais ce n'est plus avec la
 » même direction, n'y avec tant de
 » force: l'arbrisseau reste au contraire
 » toujours fort petit, & ne se charge
 » pas moins de beaucoup de bonnes
 » figures » à ce que j'ai lu; car en ce
 » pays on n'y cherche pas tant de façon.

Greffes.

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

Limaçon.

ON a dit en Avril ce qu'il paroïssoit
 à propos de faire pour empêcher que
 les limaçons ne rongeaient les nouveaux

JUILLET. jets des arbres. On avertit ici que ces animaux sont encore plus avides des fruits, & qu'ils en gâtent plusieurs: l'on conseille donc contre leur attaque, le même préservatif qu'on conseille en Avril. On y ajoute cependant, qu'on peut aussi mettre au pied des arbres de la cendre, de la sciure de bois, & des barbes d'épis d'orge brisés. Ce dernier préservatif produit un effet semblable à celui de la corde de crin; il pique les limaçons, & les empêche d'aborder. On entoure de même les carreaux des semailles. C'est une barrière qui les défend de l'incursion du plus hardi & du plus osé limaçon.

Palissage.

CE mois est celui auquel il est à propos de palisser les arbres; mais on ne prend point ici ce terme dans toute l'étendue de la signification qu'il a. Lorsqu'on taille, on ne détache rien du treillage, au contraire, on y assujettit les jets nouveaux qui ne répondent pas à ce que le Jardinier s'en étoit promis; ou il les retranche avec l'attention conseillée dans les Préliminaires; ou s'il se trouve quelque vuide à portée dans l'espalier, il les amène, observant de ne les point trop cour-

DU POTAGER. 81

ber en dos de chat, car les branches ainsi forcées font un coude, sur lequel la seve s'arrête, & d'où elle pousse, dans la suite un faux jet, qui emporte toute la force du reste de la branche.

JULLET.
Chap. III.
Produit
du Pota-
ger.

On peut cependant user de cette licence plutôt que de laisser un vuide trop apparent; sauf, lors de la taille, à retrancher cette branche qui n'est point en regle. Le palissage dont il s'agit, se fait non seulement pour rendre l'espalier plus agréable à la vue, par la symmétrie & l'arrangement de la verdure; mais afin que les fruits, qui seroient trop cachés, se présentent au soleil, pour qu'il les mûrisse mieux, & qu'il leur fasse prendre un coloris parfait. Ce qui doit s'entendre pour les poires & les pommes d'automne, d'hiver, & dans les jardins dont l'exposition est moins avantageuse que la nôtre; car les fruits d'été en particulier n'ont ici que trop de chaleur, & ils mûrissent assez sans ce secours. Quand on le donne il ne faut pas effeuiller tout d'un coup la branche qui ombrage le fruit, mais on découvre successivement ceux qui approchent de leur maturité, cette conduite fait que la rosée de la nuit, la pluie & les rayons du soleil concourent ensem-

Dvj

JUILLET.
Chap. III.
Produit
du Poia-
ger.

blent , & contribuent à perfectionner le dehors du fruit & à rendre sa chair plus délicate.

Je n'ai point, en parlant des figues & des autres fruits qu'on retire du Potager, distingué les especes par leur nom particulier, attendu que ces noms ne sont pas les mêmes en chaque pays, d'où il s'ensuit que tout lecteur ne m'entendrait pas uniformément, d'autant moins que ces noms varient encore dans les Auteurs, ainsi que dans l'usage de diverses Provinces, non seulement étrangères, comme on peut voir dans *Miller*, dans le *Jardinier du Pays-bas*, &c. sans parler de plus anciens Auteurs; mais même dans ceux qui ont écrit dans ce Royaume, tel que *la Quintinie*, le *Jardinier solitaire*, les *fleurs de la Riviere & du Moulin*, sur la *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit*, &c. Et en particulier dans le petit ouvrage de *M. le Marquis de Chambray*: il a donné des noms encore moins connus en cette Province, que dans l'*Art de cultiver les pommiers*, les *poiriers*, & de *faire des cidres selon l'usage de la Normandie*, Paris, 1765.

Papillons à détruire.

DANS ce mois ont voit ordinairement

voltiger quantité de papillons auxquels
 il faut faire la guerre, comme à des ^{JUILLET.}
 ennemis des arbres & des herbes pota- ^{Chap. III.}
 geres. On tâche, pour cela, tandis qu'ils ^{Produit}
 volent, de les arrêter avec ces ingé- ^{du Potager.}
 nieux pièges qu'ont imaginé les curieux,
 qui veulent faire des collections des
 riches parures dont plusieurs papillons
 sont habillés. On peut encore les cher-
 cher jusques dans ces endroits où les
 femelles se retirent pour pondre cette
 abondance d'œufs, d'où naissent les
 légions des chenilles, qui dans le
 printemps suivant, causent tant de
 ravage à la campagne & aux jardins.
 C'est dans ces retraites que les papillons
 se dépouillent de leurs poils, & en
 construisent à leurs œufs une espece de
 nid, où ils puissent reposer mollement
 & chaudement. Tel est en particulier,
 le procédé industrieux du papillon, de
 la chenille appelée *commune*, parce
 qu'elle est en effet la plus commune
 dans nos contrées.

On prévient par-là le mal, on évite
 le feu avant qu'il s'allume, & on punit
 dans les chefs, les désordres que feroit
 une race future.

Un Jardinier que j'ai lu, dénonce en
 particulier les papillons blancs, comme
 ceux qu'il importe le plus d'anéantir.

Bradley fait plus que les dénoncer

JUILLET. simplement, il prouve le ravage qu'ils
 Chap. III. causent par leur fécondité, qui est
 Produit beaucoup plus grande que celle des
 du Potager. autres papillons.

Les chenilles, dit-il, *Tom. III, pag. 52,*
 „ qui se nourrissent sur les choux, &
 „ qui se changent en papillons blancs,
 „ d'ordinaire, multiplient deux fois
 „ par an, & chacun d'eux laisse chaque
 „ fois près de quatre cents œufs; de
 „ sorte qu'après la seconde ponte, on
 „ peut compter avoir seize mille che-
 „ nilles produites d'une seule „.

Quel Jardinier seroit assez stégmati-
 que & indolent, pour ne pas se sentir
 animé contre ces insectes, & disposé à
 prévenir le ravage qu'une si exorbi-
 tante fécondité peut produire dans
 son jardin.



Un Jardinier que l'on ne reconnoit
 particulier les papillons, comme
 ceux qu'il importe le plus d'éviter.
 évitez les plus d'abord.