

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.

Etat de ce qu'on peut retirer du Potager

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

 CHAPITRE III.

Etat de ce qu'on peut retirer du Potager.

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

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

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

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

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

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

Pois verts, 1. 2. 3.

Feves, 1. 2. 3.

Meringeanes, 1. 2. 3.

Pommes d'amour, 1. 2. 3.

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

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

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

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

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

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

DU POTAGER. 159

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

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

Graines du Potager.

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

Fruits du Potager.

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

Maturité des Fruits.

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

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

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

Temps de manger les Fruits.

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

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

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

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

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

AOUT.
Chap. III.

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

A O U T.

Chap. III.

Etat de

ce qu'on

peut reti-

rer du Po-

tager.

Des Figues.

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

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

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

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

A O U T.
Chap. III.
Etat de
ce qu'on
peut reti-
rer du Po-
tager.

Greffes.

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

Usage des feuilles.

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

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

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

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