

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.

LE travail de ce mois est une continuation de celui du précédent; on fait ce qu'on n'a pu faire alors.

Les arrosemens ne se font plus que le matin, après que le soleil a pris le dessus de l'horizon, encore est-ce avec économie.

Si, dans ce mois, un Potager n'est pas tout plein, il doit du moins être tout propre; les allées ratissées; les bordures rétablies; & les planches vuides, bien dressées, après leur avoir donné un profond labour. C'est la saison de la campagne, comme on a dit; elle est alors plus fréquentée, & doit par conséquent être tenue avec plus de soin.

Laitues à semer & à planter.

ON sème les laitues qui peuvent hiverner, & en particulier la coquille. On plante des mêmes especes, quand on en a en état, & l'on ne craint point d'essayer des romaines, & des chicons,

OCTOB. soit verts, soit gris, soit rouges, soit
 Chap. I. blonds; ils font d'autant plus de plaisir
 Conduite en Hiver, que ce n'est pas la plus
 du Pota- favorable saison pour ces especes; on
 ger. réussit cependant à en avoir de bien
 conditionnés, si on les protege contre
 la froidure.

Laitue grosse crêpe blonde, semée
 le 24. replantée le 5. Mars, & bien
 pommée vers la fin de Mai.

Romaine à graine blanche, dite
 capucine, étant semée le 26. & re-
 plantée le 9. Mars, peut être mangée
 au milieu de Mai.

Silésie pommée, étant semée le 28.
 est en état d'être replantée à l'entrée de
 Février.

Laitue alphange dont la graine étoit
 ancienne de 7 ans, n'a pas levé.

Des Oignons.

VERS la fin de ce mois, & pendant
 la durée du suivant, on replante les
 oignons en état; on les éloigne à trois
 pouces l'un de l'autre; & on fait les
 sillons ou raies, comme pour les por-
 reaux. L'oignon passe fort bien l'Hiver,
 sans le craindre d'une certaine façon,
 à moins que l'exposition ne soit mau-
 vaise; s'il en périt, on regarnit les
 vuides en Février ou Mars: pour

prévenir même ces pertes, on peut jeter par-dessus, durant le grand froid, & contre la neige, de la litiere ou grande paille, qu'on ôte quand les beaux jours reparoissent.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Echalotes, Ciboules, Ail, Rocambolles.

QUAND ON veut avoir de bonne heure des échalotes fraîches; comme elles ne craignent pas l'Hiver, on en plante à présent; on observe seulement de les enterrer un peu plus que si on les plantoit en Février ou Mars, sauf à les découvrir alors légèrement, car les échalotes n'aiment point d'être trop ensevelies.

On met en terre l'ail & la rocambolle, pour avoir plutôôt de leur verdure en Hiver.

On divise les touffes que la ciboule vivace forme sur les anciens pieds, & on les replante séparément, pour les multiplier; car la ciboule est une de ces plantes dont on fait le plus d'usage à la cuisine, & y tient quelquefois lieu de l'oignon, lorsqu'on en manque.

Si l'on n'a point des ciboules à replanter, on peut en semer de toutes les especes; elles leveront à l'entrée de Janvier, & feront en état d'être

replantées au milieu de Mai, pourvu
 OCTOB. qu'elles soient soignées. Je rapporte ce
 Chap. I. que j'ai fait faire, & dont je me suis
 Conduite bien trouvé.
 du Potager.

Plantes pour grainer.

IL y a dans le Potager plusieurs plantes qui, moyennant des précautions, ne craignent point le froid d'un Hiver ordinaire, telles sont les racines de panais, de Carottes, les choux, les raves, les radis, les raiforts, &c. quelques-unes sont laissées en place, & y grainent, les autres sont plus délicates, ou des raisons obligent de les transplanter; on le fait dès le commencement de ce mois, en un lieu bien abrité, comme au pied d'une muraille qui d'ailleurs facilite le moyen de donner à ces plantes des couvertures au besoin, pour les garantir d'un froid rigoureux.

Il est avantageux de faire la transplantation de telles plantes plutôt que plus tard, afin qu'elles aient le loisir de reprendre en leur nouveau gîte, avant que l'Hiver leur en ôte le pouvoir. Il est constant que ces plantes donneront plus de graine, & de graine mieux conditionnée que si on ne les mettoit en terre qu'au Printemps; on doit, autant qu'il est possible, transporter en motte.

Senevé.

COMME cette plante ne craint point le froid, on peut en semer, pour la joindre aux fournitures des salades d'Hiver; car son goût piquant conviendrait peu pendant l'Été; il faut même la manger encore fort tendre. *Bradley* dit de semer avec le senevé des laitues, du cresson, des raves, des panais, & des épinards, pour en faire des salades. Cet assortiment me paroît bien Anglois; & je ne crois pas qu'on s'en accommodât en France.

Des Oignons d'Automne.

SEMÉS ici le 24, ils ont levé à l'entrée de Janvier; on les a replantés le 2. de Mai, ils ont très-bien fait.

Des Endives.

LES endives semées à la fin de ce mois, ont été en état à l'entrée de Mai; en ayant replanté dans ce mois, qui avoient été semées le premier de Septembre, elles ont été en usage dans le carême; elles viennent moins grosses, mais, en revanche, elles sont plus délicates, & moins ameres. Ce que je

ОСТОВ.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. dis en particulier des especes fines qui
 Chap. I. servent , sans qu'on les lie , ni qu'on
 Conduite les enterre ; il faut seulement les bien
 du Pota- placer contre le froid , & au renouveau
 ger. veiller que le retour de la seve ne les
 fasse monter en graine , afin de les
 manger à propos. Pour la grosse frisée
 & les autres especes d'endives , au lieu
 de les lier simplement , on les enterre
 désormais , ce que l'on fait sur la place ,
 ou quand on s'y défie de la rigueur des
 gelées , on les arrache en motte , & on
 les met blanchir en sûreté.

Oignons à grainer.

Si l'on ne l'a pas fait plutôt , on
 plante des oignons pour grainer.

Oignons qu'on replante pour manger.

Si parmi les oignons qu'on a récoltés ,
 il s'en trouve qui ne soient pas bien
 aotés , sans figure , n'ayant point formé
 de tête , & cependant d'une certaine
 grosseur ; s'ils ont plusieurs montants ;
 si la fane encore bien verte , annonce
 qu'ils ne doivent pas se conserver ; enfin
 tels autres qui paroissent trop mal con-
 ditionnés pour la provision à garder ;
 ces oignons , on les plantera de la
 même façon que les ciboules , pour en

faire aussi le même usage. Cette économie tourne à profit; car au lieu que ces oignons seroient bientôt gâtés, & presque inutiles, les mettant en terre, on prolonge leur durée, & on rend leur usage profitable.

ОСТОВ.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Quant aux oignons laissés à dessein en pépinière, & peu arrosés pour les conserver petits; on les plante aussi, non en planche, mais parmi les laitues où ils figurent bien, servent en verdure agréable, & devancent de beaucoup le service qu'on ne tire qu'au Printemps des oignons semés en Août.

Choux-fleurs & Cabus à semer.

ON sème, à l'entrée de ce mois, des choux-fleurs printaniers, choux frisés de Milan, & les choux-cabus. Quand on n'a point d'abri assez sûr pour ces pépinières, on les fait, comme il a été dit en Août: ici je les fais semer dans des arceaux qui sont dans l'épaisseur des murs; on n'a alors qu'à tendre le soir une couverture sur le devant, quand le froid les pourroit endommager; & dans son augmentation, on forme un petit grillage ou canisse au dessus du jeune plant, sans le toucher, & l'on jete par dessus de la paille brûlée, qu'on ôte avec les grillages,

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

quand de beaux jours en avertissent ; ils levent pour l'ordinaire en sept ou huit jours.

On conduit ainsi ce fonds d'espérance, jusqu'à ce qu'il soit fortifié assez, pour être placé à demeure au commencement de Mars ou d'Avril.

Choux qui crevent.

C'EST un accident assez commun durant l'Automne, que les choux pommes crevent ou pourrissent : pour se les conserver, il faut les arracher, les laisser exactement égoutter de toute humidité, pour les transplanter à la terre côte-à-côte, ce qui s'entend des especes délicates ; quant aux autres, comme choux verts, cabus de montagne, de Milan, brocolis même, nous n'y cherchons pas tant de façon ; voici celle du pays.

Aussi-tôt que les gelées se fortifient, ou environ la Toussaint, on arrache tous les choux qu'on veut garder ; on les nettoye des feuilles seches, pourries ou inutiles ; ensuite on ouvre une petite tranchée, ou sillon un peu profond, dans un lieu bien exposé, & pour le mieux, au pied de quelque mur ; on place les choux dans la tranchée, ajustant les feuilles extérieures d'une

maniere qu'elles garantissent de trop d'humidité la pomme qui, par cette raison, doit être penchée. Quand la rangée est complete, on la couvre jusques au collet, avec la terre qu'on tire, pour faire place à la seconde rangée, ce qu'on continue, suivant ce qu'on a de choux. Lorsque les fortes gelées s'annoncent, on couvre la planche avec de la paille brûlée, ou des paillassons qu'on charge encore au besoin de la grande paille des litières, & qu'on ôte de temps en temps, dans de beaux jours, afin qu'étant aérés, les choux ne contractent point de mauvais goût; nous gardons ainsi nos choux, tant que leur durée est possible.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Raisforts.

CE mois est encore très-favorable aux raisforts; on peut même en semer abondamment, pourvu qu'on le fasse avec les attentions nécessaires; car les gelées qui commencent dans ce mois, venant à les surprendre, ils périssent; il faut les semer en planche, à quelque abri bien exposé au soleil, & les couvrir de paillassons ou de pleyons pendant les mauvais temps, sur-tout la nuit: il est encore plus sûr de les semer sur de vieilles couches, ou sur des ados de terreau, où ils sont moins

OCTOB. Sujets à rouiller que dans la terre, & font toujours plus doux à manger; ils ne sont pas tant exposés non plus à être rongés des insectes. S'ils sont bien soignés, ils fournissent successivement des uns aux autres jusqu'à Noël: mais ils perdent beaucoup de leur goût dans cette dernière saison; & si la moindre gelée les a surpris, ils n'en ont point du tout, ou presque point.

Chap. I.
Conduite
du Potager.

C'est ici que finit la saison de semer des raiforts pour l'année; ceux qu'on semera en Novembre, ne seront que pour l'année suivante: ceux mêmes que j'ai fait semer le 17, n'ont été en état d'être mangés qu'à la mi-Février.

Bradley, cet Auteur de fort bonnes *Observations sur le Jardinage*; n'est pas cependant toujours intelligible, lorsqu'il traite du Raifort, tom. 2. pag. 226. Y veut-il parler du *Raphanus rusticanus* qui est une espèce de *Cochlearia*, ou du *Raphanus vulgaris sativus*? Ce qu'il en dit ne convient exclusivement ni à l'une, ni à l'autre plante: *Un Jardin Potager*, dit-il, *ne doit point en manquer*. Cela convient assez à notre raifort: mais ce qu'il dit, que des Jardiniers qui en ont planté par tronçons, après les avoir laissés pendant trois ans, les envoient au marché, ne peut convenir qu'au *Raphanus rusticanus*, ou *Kran* dont

on ne peut pas cependant dire qu'un Jardin ne doit pas en manquer. J'en ai, mais parmi les plantes de Médecine; & son goût trop piquant n'eût pas, je crois, convenu au sensuel Apicius. Ce Gourmand fameux en auroit au moins fait mention dans son traité de *gula irritamentis*. Ce que je fais, c'est que me trouvant chez un Seigneur dont le cuisinier étoit Allemand, je demandai un jour du Kran préparé à l'allemande; le cuisinier très-entendu, s'évertua pour nous donner ses ragoûts à la mode de son pays: mais qu'en arriva-t-il? c'est que les ayant sobrement goûtés, nous les laissâmes tous sans diminution apparente.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Raisforts destinés à grainer.

ON arrache, & on transpose à quelque abri les raisforts que l'on a reconnus de la meilleure espèce, & les mieux conditionnés de celle dont on veut avoir de la graine; on les enterre jusqu'au collet; de sorte qu'il n'en paroisse que la verdure du cœur; on les couvrira même, quand les gelées prescriront cette augmentation de soins.

Quelques Jardiniers préfèrent la graine que donnent les raisforts replantés dans cette saison, à celle qu'on récolte

en Eté, des raiforts semés au Printemps.
 OCTOB. La raison qu'ils en apportent, c'est
 Chap. I. que les raiforts d'Automne ont pris
 Conduite tout l'accroissement qui leur convient;
 du Potager. au lieu, disent-ils, que les raiforts
 printaniers n'ont pas pu bien perfec-
 tionner leur graine, y ayant travaillé
 moins de temps. Pour moi, je crois
 qu'il faut faire attention à l'espece plus
 qu'au temps de l'année, & que le
 raifort rouge hâtif, par exemple, peut
 & doit donner de bonne graine, quoi-
 qu'il n'ait pas hiverné, & que le raifort
 long & blanc est celui qui doit passer
 l'Hiver en terre, ainsi des autres
 especes; sur quoi l'expérience de cha-
 que pays doit être juge, & décider.

Radis.

Si on est amateur des radis, & que
 les précédents mois n'en fournissent
 pas pour celui-ci, on peut en semer
 de quelqu'une des especes mentionnées
 en Avril. Les radis de tous les mois
 sont ceux qui réussissent le mieux; j'en
 ai fait semer le 26. qui ont été en état
 de servir depuis l'entrée de Février,
 jusques au milieu de Mars.

Des Epinards.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

DES l'entrée de ce mois, & jusqu'à la fin, on peut encore semer des épinards; ils ne grandiront pas avant le froid: mais ils le supporteront, & succéderont aux premiers après l'Hiver. Pour les défendre de sa vivacité, on les couvre légèrement avec du crottin de mouton ou brebis, & de leurs litieres dans un froid extraordinaire: on peut en garantir les planches avec du branchage, des canisses, ou des paillassons; ce qui est encore mieux, pour conserver les épinards de cette saison, c'est de les semer au pied de quelque muraille bien exposée. Semés au commencement de ce mois, & bien soignés, ils seront bons au mois de Mars, & dès la fin de Février.

Persil gardé sec.

QUOIQUE l'Hiver, en ce pays, soit rarement assez dur, pour nous priver d'avoir du persil récent, je propose pour d'autres climats moins bien situés, la précaution que l'*Ecole du Potager* conseille après plusieurs autres; lorsqu'on veut, avant l'Hiver, faire sa provision de feuilles de persil, & les

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potage.

garder, pour suppléer aux feuilles vertes qu'on ne peut alors avoir. La maniere de sécher ces feuilles est, de les jeter un moment dans l'eau bouillante, les ayant auparavant bien lavées & épluchées; on les étend ensuite au soleil sur des clayons, & on les passe encore au four tiède, après quoi on les enferme dans un lieu sec, & enveloppées dans des sacs de papier, ou dans des boîtes. D'autres les font sécher à l'ombre, attachées en paquets, & suspendues au plancher. La dernière façon est préférable en ce qu'elle conserve mieux aux feuilles la vivacité de leur couleur, & en altere moins le goût; il faut seulement les exposer à un courant d'air qui opere mieux & plutô. Ce persil ainsi séché, donne le même goût qu'il eût donné fraîchement cueilli.

Quoique la neige ne couvre ici la terre que rarement, durant plusieurs jours, on y prévient ce défaut passager du persil; on en sème contre les murailles où la neige ne peut le couvrir; j'en ai toujours de semé ainsi qui fait fort bien; car le persil vient assez aisément par-tout; je dis même qu'il se plaît à être ainsi logé.

Vents pernicieux.

 OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

QUELQUEFOIS il regne dans ce mois des vents impétueux dont la cessation est suivie de gelées précoces qui, quoique légères, ne laissent pas de causer du dégât dans le Potager, par un froid hors de saison. Un Jardinier attentif averti par ces bruyantes voix, que l'Hiver est à la porte, & que déjà il prélude, s'empresse de prévenir, autant qu'il le peut, le désordre qui le menace; il serre ou couvre ce qui en a besoin, jusqu'à ce que le danger soit passé.

Les courgiers, les melons, les concombres, & les haricots sont des plantes qui craignent le froid au premier degré, & par qui les gelées commencent à faire sentir leur brutalité.

Courgier.

DES qu'on a lieu de craindre ces gelées, pour ainsi dire, furtives, il faut cueillir & enfermer généralement toutes les courges: celles qui sont mûres, on les placera où on les doit garder pour sa provision, & on mettra à part les autres qu'on mangera les premières.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Melons.

Nous avons encore ici assez tard sur la plante, les melons d'Hiver, & les melons d'Italie; on ne les laisse point surprendre au froid, mais on les cueille, & on les met en lieu de sûreté. Les melons d'Italie se gardent deux ou trois semaines cueillis. La durée des melons d'Hiver est quelquefois prolongée jusques en Février. Le vrai temps de manger les melons de l'une & de l'autre espece est lorsqu'ils commencent de montrer sur leur écorce quelques légères taches de pourriture commencée: il faut alors ne pas laisser avancer la gangraine, & faire passer à table ce fruit qui en fait l'agrément, & satisfait le goût. Je ne croyois point que ce fruit délicieux habitât encore dans les champs, & s'y soutînt semé des mains de la seule Nature. J'ai cependant lu que le Chanoine Morison trouva dans la plaine d'Esdrélon ou de Magedo, quantité de melons sauvages, aussi beaux & aussi gros que ceux que nous cultivons *.

* Voyage au Mont Sinai, page 223.

Concombres.

ОСТОВ.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

LES plantes semées de bonne heure, ont du fruit mûr, il faut le cueillir. Celles qu'on a semées en Juin, ont encore du fruit qui peut être d'usage à la cuisine; il faut le cueillir aussi; il peut se garder & servir pendant plusieurs jours. Les plantes ont de même des fruits imparfaits dont quelques-uns n'ont qu'un pouce ou deux de longueur, & sont gros comme le doigt; on les cueille pour les confire au vinaigre, & s'en servir ensuite durant l'Hiver avec les autres fournitures de salade; c'est ce qu'on appelle *Cornichons*.

Outre ces petits avortons, on réserve encore pour la cuisine, des concombres un peu plus gros, pourvu qu'ils soient encore tendres, & que les graines n'y soient point trop fermes, on les prendra à demi-grosneur, dit *Saussay* *. Je rapporterai la façon de préparer les uns & les autres, pour ceux qui les aiment, & dont l'estomac ne les craint point.

„ Vous cueillerez les cornichons dès
 „ le matin; lavez-les dans l'eau fraîche,
 „ essuyez-les ensuite; laissez-les quelque
 „ temps au soleil, s'amortir un peu;

* *Traité des Jardins, ch. 36. pag. 72.*

OCTOB. „ mettez-les après dans un linge blanc,
 Chap. I. „ & les frottez les uns contre les autres,
 Conduite „ pour en détacher le duvet qu'ils ont;
 du Pota- „ faites-les blanchir alors, c'est-à-
 ger. „ dire, jetez-les dans une eau bouil-
 „ lante, & les y laissez pendant l'espace
 „ de quatre minutes; remettez-les tout
 „ de suite dans l'eau fraîche d'où on
 „ les tirera, pour les faire égoutter sur
 „ un linge blanc: quand cela sera fait,
 „ on pourra les placer où l'on veut les
 „ garder. Les bouteilles de verre sont
 „ les plus convenables pour cet usage;
 „ à leur défaut, on se sert de pots de
 „ terre bien vernissés: on y arrange les
 „ cornichons le mieux qu'il est possible;
 „ les ayant piqués en plusieurs endroits,
 „ vous y entremêlerez quelques feuilles
 „ de laurier franc, & un peu de poivre;
 „ l'on y verse ensuite du vinaigre blanc
 „ ou du plus clair qu'on aura; après
 „ l'avoir fait un peu bouillir, on y ajoute
 „ une once de sel sur chaque pinte de
 „ vinaigre: le vinaigre doit surmonter
 „ les cornichons; sans cela il s'y for-
 „ meroit une moisissure qui gâteroit
 „ tout. Il faut enfin couvrir les vaisseaux
 „ avec du parchemin bien lié; huit
 „ jours après les cornichons sont bons
 „ à manger; & gardés en lieu tempéré,
 „ ils se conserveront d'une année à
 „ l'autre. „

C'est la façon qui m'a toujours le mieux réussi, & que je conseille par préférence, dit cet Auteur.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

On peut préparer à-peu-près de même les branches de gros pourpier, de l'estragon, de perce-pierre, & les montants de laitues. On emploie au même usage des petits melons tardifs qui n'ont pas eu le temps de croître, & qui sont de la taille qu'on a demandée pour les cornichons; ceux-ci néanmoins sont préférables à bien des égards, aux melons.

Pour les concombres de demi-grosseur, j'avoue que je n'en ai jamais usé; je ne puis donc rapporter sur la façon de les conserver, que ce qu'en ont écrit *Saussay* & le *Jardinier françois*.

Le premier veut « qu'ayant pris les
,, jeunes cornichons à demi-grosseur,
,, & après les avoir fait sécher, (appa-
,, remment il veut dire, un peu faner
,, au soleil,) on enfonce dans chacun
,, des bouts deux ou trois clous de
,, girofle, ensuite on les met dans des
,, barils ou des pots de grès, avec du
,, sel & du poivre, autant qu'il en
,, faut, pour qu'ils soient bons; rem-
,, plissez ensuite les vases d'eau &
,, de vinaigre, en égale quantité;
,, autrement ils seroient trop âpres,

OCTOB. „ & ne pourroient être employés (1.) „
 Chap. I. „ Le Jardinier François ajoute que „ ces
 Conduite „ sortes de concombres se confisent
 du Pota- „ pelés, ou sans être pelés : ceux qu'on
 ger. „ pele , avant que de les confire ;
 „ prennent mieux le sel, dit-il, & on
 „ les dépouille d'une peau qui, par sa
 „ dureté, ne flatte pas le goût, & est
 „ rude à manger : mais ils ont l'avan-
 „ tage d'être plus propres & plus blancs,
 „ quand ils ne sont pelés qu'à l'instant
 „ qu'on les veut servir, que ceux
 „ que l'on pele, avant que de les
 „ confire. (2) „

Des Haricots.

CETTE plante est extrêmement dé-
 licate, succombe aux premières atta-
 ques du froid, & cesse de végéter,
 quand elle en est une fois surprise ; il
 ne faut donc pas attendre le dégât,
 mais le prévenir : ou, si l'on ne l'a
 pu, il faut, dès la première insulte,
 quelque légère qu'elle soit, arracher
 les plantes ; de ses fruits en faire un
 triage divisé en trois portions, l'une
 des grains mûrs, l'autre de ceux qui
 peuvent encore servir à table en

(1) Traité des Jardins, chap. 36. pag. 72.

(2) Le Jardinier François, pag. 301.

verdure; & la troisieme des plus tendres pour la provision d'Hiver. On fait l'usage des premiers; les seconds se conservent plusieurs jours en état d'être mangés succeffivement, pourvu qu'on les garde au frais; ceux de la troisieme classe se préparent comme on va le dire: mais on donne avant, pour conseil, de ne pas attendre toujours d'être ainsi pressé par le froid, mais de cueillir à propos, avant la fin de leur saison, les haricots qu'on veut garder.

On choisit les haricots de la meilleure espece, les plus tendres que l'on ait, & la quantité qu'on veut pour la provision; vous les éplucherez, ôtant les pointes des deux bouts, & les fils des côtés, sans les casser; vous ferez blanchir après cela ces haricots, en les jetant dans de l'eau bouillante, & les retirant presque aussitôt, c'est-à-dire, quand ils y auront fait deux ou trois bouillons seulement; il n'en faut pas davantage, si l'on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus commodément, on a une grande chaudiere sur le feu, dans laquelle l'eau bout, & on se sert d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire, quand ils ont pris deux ou trois bouillons: à mesure qu'on

retire ces haricots de l'eau bouillante, si l'on s'est servi d'un panier, on les verse sur des claies, pour les y faire égoutter; il faut les bien éparpiller sur ces claies, pour qu'ils se ressuient mieux, & les mettre sécher à l'ombre; ou on les suspend, si on les a enfilés comme des chapelets, mais toujours à l'ombre, en grand air; car plutôt ils sont secs, mieux ils sont conditionnés. Il ne faut pas écouter *Chomel* qui, dans son *Dictionnaire*, dit de sécher les haricots au soleil. Ce seroit leur faire perdre la couleur qui est une de leurs plus agréables qualités; le soleil en change même le goût; c'est pour n'avoir pas besoin de son secours, que l'on n'attend pas que les chaleurs soient passées, & qu'il leur succède un temps pluvieux: dans le cas qu'on en seroit surpris, on peut, comme l'on fait en certains pays, après que ces haricots ont perdu leur eau, les mettre au four, le pain étant retiré; mais une attention essentielle, c'est que le four ne soit que tiède, & que les haricots n'y restent pas trop long-temps, pour qu'ils n'y prennent pas un degré de cuite qui les gâteroit.

Cette façon de sécher, quelque soin qu'on prenne, est de beaucoup inférieure à la première.

OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Quand ces haricots sont bien secs, OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.
 le véritable moyen de les conserver dans leur bonté, & exempts de toute corruption, c'est de les enfermer dans des sacs de papier, ou dans des caisses, de maniere que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit, car c'est le point essentiel pour les pouvoir garder. On placera ces petits sacs ou la caisse dans un lieu sec & propre, jusqu'à ce qu'on vueille en faire usage; & l'on peut être assuré que de cette maniere on conservera ces haricots fort long temps.

Lorsqu'on en voudra manger, dans l'Hiver, ou dans le temps de Carême, on prendra les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin jusqu'au soir; mais il ne convient pas de suivre *Chomel* qui veut les faire tremper dans l'eau tiède pendant trois ou quatre heures. L'eau les fait renfler, & rétablit leur première verdure; on pourra alors les faire cuire, les assaisonner, & les servir sur table, comme on feroit, s'ils venoient d'être cueillis dans la saison qui leur est propre; le goût n'en sera pas tout-à-fait le même, mais la différence ne sera pas bien grande, & sera beaucoup moindre que suivant les autres méthodes, comme de les confire au vinaigre avec de l'eau & du sel

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

ou dans du beurre; parce que, suivant celle-ci, ayant toujours été dans des sacs bien clos, à couvert des impressions de l'air & de tout autre corps étranger; ils se feront mieux conservés dans leur nature; & leurs suc n'auront pas eu lieu de s'évaporer.

Cette petite différence, au reste, dans le goût & la qualité, dépend principalement du soin qu'on aura eu, de les faire bien sécher, & de les enfermer promptement: mais ils feront toujours un mets très-agréable; & une provision d'un grand secours, sans beaucoup de peine, ni de dépense.

Des Meringeanes.

COMME en Hiver les fruits d'une autre saison sont d'autant plus agréables, qu'ils sont moins communs, & que l'abondance ne leur ôte rien de leur prix; on peut encore faire provision de meringeanes, quoiqu'elles perdent beaucoup de leur bonté: voici le moyen de les conserver.

“ On cueille ces fruits dans leur demi-grosleur, on les pele, on les coupe à tranches d'une épaisseur double de celle dont on les couperoit, si l'on devoit les apprêter tout de suite; on en détache les graines qui tombent

facilement; on enfile les tranches, & on les trempe dans l'eau bouillante, ainsi que les haricots; on les met sécher à l'ombre, ou au soleil dont on ne craint point l'effet pour la couleur qui n'est point ici à conserver. On les passe au four en certaines Provinces, usant des précautions qui ont été recommandées en traitant des haricots; on les enferme ensuite exactement; & lorsqu'on veut s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède. „

Il faut, pour cette opération, ne se pas laisser surprendre aux gelées qui, pour peu qu'elles soient fortes, gâtent les fruits, & font périr les plantes.

Graine de Meringeanes.

L'EXACTITUDE qu'on conseille pour prévenir le froid, n'est pas aussi essentielle pour la graine, comme elle l'est pour tout le fruit; car, (par essai;) j'ai semé de graine dont le fruit avoit resté exposé tout l'Hiver à son action, & qui avec cela a bien levé. Je ne rapporte pourtant pas cette épreuve, comme une méthode à suivre, & que je conseille: „ Dès que la meringeane „ paroît bien mûre, on la cueille, & „ on la garde en sûreté; elle pourrit & „ sèche, sans que la graine en souffre.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. „ Cette graine qui a la forme d'un
 Chap. I. „ rein, est ronde, plate, & de couleur
 Conduite „ roussâtre; elle conserve assez long-
 du Pota- „ temps sa qualité végétative: si l'on
 ger. „ veut qu'elle tienne moins de volume,
 „ on la sépare du fruit: pour le faire,
 „ on attend que ce fruit pourrisse; car
 „ alors elle est plus aisée à détacher;
 „ on la lave, & on l'enferme soigneu-
 „ sement. „

Des Fèves.

PEU d'Auteurs anciens & modernes ont manqué de parler des *Fèves*: mais les uns l'ont fait sans précision, les autres sans connoissance; & presque tous se copient servilement jusque dans les erreurs mêmes. En certains Pays, & dans quelques livres on lui donne le nom de *Fève de marais*, soit parce qu'on la cultive dans les Potagers, soit pour ne point la confondre avec les *Haricots*. Ne seroit-il pas beaucoup plus facile, & sans équivoque de laisser à chacun de ces légumes, son véritable & propre nom? C'est du moins ce que je ferai.

*Lieu & Terrain convenable aux
Fèves.*

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

LA Fève est une plante commune, peu délicate, facile à élever, & qui croît dans les champs comme dans les Jardins, quoique inégalement; elle réussit dans une situation ouverte, mieux que dans un petit espace clos de murailles où elle est fort sujette à être niellée. L'expérience a fait connoître que plus la fève a de place, plus elle jouit avec facilité des suc nourriciers que ses racines vont chercher en s'étendant; & elle en forme une plus grande quantité de grains, aidée en cela par l'action libre du soleil, & de l'air qui modifie la chaleur; elle demande un profond labour, une terre naturellement bonne ou amendée, en certain point médiocrement forte, & un peu fraîche; car, en général, ce légume ne s'accommode pas des terres seches & légères. Je ne dirai pas cependant, comme *L'Ecole du Potager*, que *mieux la terre a été fumée, plus elle rapporte*. L'usage est contraire à cette leçon, quoique appuyée de plusieurs autorités. L'expérience fait voir par-tout, que si le fonds où l'on sème

OCTOB. les fèves, est trop gras, on aura de
Chap. I. magnifiques plantes, mais point ou
Conduite fort peu de fruit. Je conseille donc le
du Potager. milieu entre ce que dit cet Auteur &
Bradley * qui soutient que les Fèves se
 plaisent dans un terrain serré, sans aucun
 amendement. On cultive ici cinq ou six
 especes de fèves, dont on en place trois
 dans les Potagers; les autres se sement
 dans le champ; nous le renvoyons par
 conséquent à la Ferme.

La première, & plus remarquable
 par sa grosseur, est plate, blonde; sa
 gouffe ne contient que trois ou quatre
 grains: c'est la moins délicate; elle a
 quelque chose de grossier pour le goût
 comme pour la taille; il en est venu
 une variété qui a la même forme, mais
 un peu plus petite, & est d'un meilleur
 goût. Ces fèves de deux qualités sont
 ailleurs appellées *Fèves de marais*, &
 ici simplement *grosses Fèves*. Les Anciens
 semblent ne les avoir pas connues,
 puisque *Théophraste* & *Dioscoride* disent
 que la *Fève des Anciens* étoit petite &
 ronde; peut-être a-t-on gagné les nôtres
 depuis eux; car les fèves sont très-
 sujettes à dégénérer, de quoi l'on doit
 être averti, pour prendre la précaution

* Nouvelles Observations sur le Jardinage;
 par *Bradley*, Tom. 2. pag. 266.

de bien choisir les especes qu'on récolte, ou se procurer d'ailleurs de la bonne semence.

La seconde espece de feve moins large & moins grosse que l'autre, est plus longue & plus arrondie: les gouffes qu'elle porte alongées & plus nombreuses, contiennent davantage de grains, & le goût de ces grains a quelque chose aussi de plus fin: je l'ai tirée d'Arles; elle est, sans contredit, préférable aux autres, soit par son goût, soit par sa fécondité qui la fait appeller en certaines Provinces, *Fèves d'abondance*, nom que nous lui conserverons ici, pour la distinguer des autres feves: elle a l'avantage de porter dans une cosse qui est longue de quatre à cinq pouces, cinq ou six feves: ses cosses viennent ordinairement plusieurs ensemble, & penchent vers la terre par leur propre pesanteur.

La troisieme, moindre que les précédentes en grosseur, & inférieure en bonté, est la feve commune dont le relief est de mieux résister à la dureté des saisons, & d'être assez fertile. Quoiqu'on en sème dans les bonnes terres, on en élève aussi dans les Potagers, pour le commun: elle produit beaucoup; le goût en est bon: &c., comme les autres feves, elle est

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. d'une cuisson aisée : son grand usage
 Chap. I. est cependant pour la *Ferme* où l'on en
 Conduite donne à différents animaux.
 du Potager. De ces trois especes, les deux pre-
 mieres, moins agrestes, demandent
 ger. d'être cultivées dans le Potager ; la
 troisieme n'y a de place qu'à défaut
 d'autres, & pour l'abondance, quoi-
 qu'elle y produise bien mieux que semée
 dans les champs.

Temps de semer les Feyes.

ON peut en ce mois commencer de
 semer les trois especes de feves men-
 tionnées : mais on en seme plus de la
 troisieme, par les raisons qu'on a dites.
 On choisit quelque place bien abritée
 contre les vents qui surviennent en
 cette saison, & leur nuisent : mais si
 c'est au pied d'un mur, il faudra
 couvrir les feves, lorsqu'elles auront
 levé, & que les gelées viendront, sans
 quoi la reflexion de ce mur échauffé
 par le soleil durant le jour, dégeleroit
 & la terre & les plantes, tandis
 que la nuit survenant, il regeleroit,
 de nouveau; ce qui arrivant plusieurs
 fois successivement, détruiroit à la fin
 les plantes par ces mutations alterna-
 tives qui sont l'accident le plus nuisible.
 Il faut donc les en préserver, ou par

un emplacement convenable, ou par des secours équivalents. En des saisons qui ne sont point extraordinaires, elles donnent du fruit dès le milieu de Mai, sur-tout si l'on peut leur donner quelque couverture contre la neige & la gelée. Cette semaille d'Automne est préférable à celle du Printemps : selon nos anciens & grands Maîtres l'expérience n'en détourne pas.

La façon de les semer n'a rien de particulier ; on peut consulter celle qu'on emploie pour semer les pois, au mois de Mars, pag. 154, l'une & l'autre façon étant à-peu-près la même.

Des Pois.

ICI, sur la fin de ce mois, l'on sème en planche, & mieux encore au pied de quelque mur qui serve d'abri, des pois goulus, des pois barons ; des pois michauds, des pois mi-nains, des pois nains, &c. Si l'Hiver n'est pas trop rude, ou qu'on use de précautions convenables pour les défendre de ses mauvais tours, ces pois travaillent sous terre pendant la mauvaise saison ; & s'étant fondés solidement sur de bonnes racines, ils travaillent au Printemps avec plus de vigueur & plus de succès que ceux qui ne sont semés qu'après l'Hiver.

OCTOB.
Chap. I. 1
Conduite
du Pota-
ger.

J'écris dans la haute Provence, & je
 OCTOB. rapporte ce que j'y ai éprouvé, n'igno-
 Chap. I. rant pas que le succès de ces légumes,
 Conduite & la hâtivité de leur fruit sur les terres
 du Potager. méridionales de cette Province, ne
 sont pas les mêmes qu'ici, mais plus
 favorables pour le succès.

En ayant semé, le 26, différentes
 especes, elles ont levé dans quinze
 jours, & donné du fruit à l'entrée de
 Mai, qui ont été mûrs à la mi Juillet.

Choix de Semence.

ON observera, comme pour les pois,
 de choisir le fruit le mieux conditionné,
 & le plus sain, c'est-à-dire, les feves
 qui ne sont point percées, sur-tout
 à l'endroit du germe, par l'insecte
 appellé en Provençal; *Courcousson*, &
Curculio par *Columelle* *.

* *Columelle*, lib. 11. pag. 63 & 64.
 En François c'est le *Charençon*, insecte auquel
 on a aussi donné les noms de *Calendre* & de
Chatepeleuse. M. *Linnaeus* l'a mis dans la classe
 des Insectes qui ont de fausses ailes, & dont
 la bouche est formée par des mâchoires;
 c'est un *Scarabée* qui vient d'un ver; il a la
 bouche & le gosier fort grands, c'est pourquoi
 on le nomme *Curculio* ou *Gurgalis*; & lorsqu'il
 est parvenu à celle de *Scarabée*, il ronge le
 froment & les feves.

De l'Insecte qui attaque les
Légumes.OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

CET Auteur veut qu'on en garantisse le fruit mûr en le frottant avec la lie d'huile. On peut en enduire les mains, & en frotter ainsi les fèves & autres légumes. J'ajouterois plus de foi à cette précaution, qu'à celle que le même recommande tout de suite, quoiqu'il dise qu'il en assure d'après son expérience : *Experti precipimus, silente Lunâ, fabam vellito ante lucem... Sic condita à curculionibus erit innoxia.*

Ces vieilles fables des Lunaïsons sont aujourd'hui trop décréditées, pour faire des dupes.

Et l'on ne croit plus à présent que cet astre qui nous éclaire la nuit, ait sur les plantes le même pouvoir qu'il avoit, dit-on, sur le célèbre Bacon en qui, (Si le fait est vrai,) « on a », remarqué une singularité étrange; », c'est que toutes les fois qu'il y avoit », une Éclipse de Lune, soit qu'il y », prît garde, ou non, il tomboit en », défaillance; & il ne revenoit à lui, », que lorsque l'Éclipse étoit passée*.

* *François Bacon*, un des plus beaux & des plus vastes Génies de l'Angleterre, né le 22.

OCTOB. On ne regarde pas comme tout-à-
Chap. I. fait gâtées les feves qui sont percées de
Conduite petits trous; elles sont aisées à cuire,
du Potager. & on ne les estime guere moins.

Ce légume de plus a la bonne qua-
 lité de pouvoir se conserver plusieurs
 années en état d'être semé.

L'*Ecole du Potager* déconseille d'après
 ses épreuves, dit-il, de faire tremper
 les feves, avant que de les semer;
 d'autres disent se trouver bien de les
 tenir un jour ou deux, au bain d'eau
 pure ou préparée, ou de jus de fumier,
 ou dans du lait, dit le *Gentilhomme*
Cultivateur, pour en hâter la germi-
 nation, & la rendre plus fertile par le
 secours des sels qu'on leur fournit. Nos
 plus anciens Maîtres en usoient ainsi;
 mais il faut faire distinction des saisons
 sur ce point; car je croirai avec M.
de Combe que semant les feves ainsi
 imbibées en terre fort humide, & dans
 un temps peu chaud, il pourriroit
 beaucoup de semence sans lever: mais,
 si l'on sème durant les chaleurs de

Janvier, 1560. & mort le 9. d'Avril 1626,
 âgé de 66 ans. Le fait ci-dessus est rapporté
 dans le *Dictionnaire de Moreri*, dans l'*Histoire*
des Philosophes modernes avec leur portrait, &c.
 Tom. 3. *Histoire des Restaurateurs des Scien-*
ces, premiere partie, pag. 377. in-12.
 Paris, 1763.

l'Été,

l'Été, ou en terrain fort sec, je suivrois la méthode des autres; on espace les grains d'environ demi-pan, & on les couvre de trois doigts de terre. Pour la facilité de les garantir du froid, on n'en fait qu'une ou deux rangées le long de quelque palissade ou mur, pourvu qu'on ait soin de les y sauver des ruineuses alternatives des gelées & du dégel: pour cela on ne les découvre pas à un soleil un peu vif, tant qu'elles sont glacées. Si on fait deux rangées de ces fèves hâtives, il faut les éloigner l'une de l'autre, d'un pan & demi, ou de deux pans: sans cette précaution, les plantes trop peu aérées, se nuisent; elles montent en tiges, avortent, produisent peu de fleurs, & moins encore de fruit.

Aux approches du froid, & , avant qu'il les endommage, on les chauffe de terre, & on met encore pardessus, de la grande litiere ou paille brûlée. Quand elles sont un peu fortes, on leur donne les façons dont elles ont besoin, pour tenir la terre meuble, & nette d'herbe. Les arrosèments qu'on leur donne au besoin, font prospérer la plante, & en adoucissent le fruit, au lieu du petit goût austere & sauvage que contractent celles qui ne sont pas arrosées.

Tome III.

M

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

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

Les feves semées au milieu du mois, ont levé à l'entrée de Novembre, & quelquefois ont donné du fruit bon à manger à la fin d'Avril, mais plus ordinairement en Mai.

Si l'on a du regret au terrain qui paroît ne produire pas assez, on peut semer quelques raiforts, ou planter des laitues dans l'entre-deux des feves.

Des Lecteurs qui pourroient croire que ce détail a quelque chose de superflu, doivent considérer que cet Ouvrage est un Recueil d'avis pour tout le monde, & qu'on a dû prévenir le besoin des génies les plus bornés, & les moins en état de se procurer des secours, par eux-mêmes, ou par d'autres Lectures.

Des Cardons.

POUR se donner en différents temps, des cardons à manger, on peut en celui-ci les préparer; pour cela on choisit un temps bien sec; on lie d'abord chaque plante de deux ou trois liens, suivant que les feuilles ont plus d'étendue, après quoi on les enveloppe entièrement de paille, ou de litiere seche, bien entortillée, enforte que l'air n'ait aucun accès dans le cœur de la plante, ne laissant libre que

son extrêmité. Les pieds des cardons ainsi empaillés, blanchissent, & sont bons à manger au bout de quinze jours ou de trois semaines : on traite ainsi autant de cardons qu'on en a besoin, & l'on continue ce traitement jusques aux approches des gelées.

Quelquefois on a encore de la graine de cardon sur plante; on la recueille, comme il est dit au mois de Juiller. On en a parlé au mois de Septembre.

Du Fenouil d'Italie.

CETTE espece de fenouil qui à Rome est si estimé, n'a pas ici la même valeur, parce qu'il y vient moins bien, & monte en graine très-aisément; il y prend d'ailleurs un goût plus piquant. La saison de le semer qui m'a quelquefois réussi, est ce mois; quand il sera assez fort, on le butera, pour le manger au Printemps.

Le Jardinier du *grand Potager* dit pag. 68 " de semer le fenouil en
 „ Février, Mars, & Avril, en lune
 „ pleine, & jusques à la nouvelle; il
 „ faut, (dit-il,) avoir soin de le bien
 „ fumer & arroser : il sert à la salade :
 „ (& il ajoute,) si vous voulez avoir
 „ du fenouil fort doux, il faut mettre la
 „ semence dans une figue de Marseille,

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

ou bien mêler du miel avec la terre
 où on le veut semer. „ Ce sont-là
 de ces contes de la mystérieuse Anti-
 quité, qu'une expérience postérieure
 n'a point accrédiés. On peut voir au
 mois de Novembre ce que M. *Krafr*
 en a éprouvé sur la germination des
 plantes.

Du Basilic.

LA graine de cette plante, qui est
 d'une couleur minime-obscuré, fort
 menue, un peu ovale, & lisse, est
 communément mûre en ce mois sur
 bien des plantes; elle est fort sujette à
 se gâter, si les pluies trop continues,
 tombent dessus; il faut donc les en
 garantir de quelque façon.

Des Artichauts.

DANS ce mois on choisit l'empla-
 cement que l'on veut garnir d'Arti-
 chauts, on le fume, s'il a besoin
 d'amendement; & on défonce ce
 terrain à la profondeur de deux pieds
 pour le mieux, afin qu'il soit d'avance
 prêt pour le mois d'Avril.

Un tel labour est fort au goût des
 artichauts, mais peu de Jardiniers
 fouillent la terre à trois pieds de

profondeur, comme le prescrit le *Dictionnaire portatif d'Histoire naturelle*; car le travail seroit souvent peu possible, & toujours trop dispendieux: aussi cet Auteur, (comme s'il vouloit se rétracter,) dit à la page suivante, de défoncer la terre *d'un pied & demi*. Il avoit copié littéralement, avec sa fidélité ordinaire, ce qu'avoit dit avant lui, sur ce profond labour de trois pieds, l'*Agronome*; & celui-ci avoit apparemment lu la même chose dans la *Nouvelle Maison rustique*. C'est ainsi qu'une contagion littéraire se communique, & se répand parmi les Ecrivains, quand ils n'ont que lu, & que, sans être sortis du cabinet, pour voir ce dont ils veulent traiter, ils écrivent d'après les autres; & ne font qu'adopter simplement ce qu'ils ont publié. Il est vrai qu'un labour bien profond ne sauroit nuire au progrès des artichauts, s'il étoit possible & convenable à tous égards. Je rapporterai en preuve qu'un Seigneur de ce canton voulant faire un Potager à neuf, fit transporter de la terre dans un quartier, à une hauteur considérable, & fit planter des artichauts dans ce terrain transporté: les plantes vigoureuses au dernier point, ont fruité tous les douze mois de l'année, jusqu'à ce que le terrain ait pris une consistance ordinaire.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Carde d'artichauts.

LES artichauts recrus, s'ils ont été soignés, peuvent à présent être préparés comme les vrais cardons. On fait pour eux ce qu'on a dit, & ce qu'on dira de faire au sujet des cardons d'Espagne: on les lie, & on les empaille, ou on les couche doucement dans un creux fait à leur pied, ou on les place tout de leur long, sans les séparer de leur souche; & on les couvre ensuite d'un pied de terre, ne laissant paroître que l'extrémité des feuilles, pour indiquer où ils sont gîés: ils se conservent ainsi depuis la Saint Michel jusqu'à Pâque. Dans des contrées plus froides que les nôtres, au lieu de disposer les plantes d'artichauts dans les Jardins de l'une des deux manieres qu'on a expliquées, on les fait blanchir dans la serre, mettant les pieds dans du sable, & de la paille seche entre chaque rang.

On doit d'autant plus user de ce ménagement, & profiter ainsi des artichauts que *cette carde a beaucoup plus de finesse & de goût, que le cardon d'Espagne*, au jugement de M. de Combe, & à celui de Garidel qui soutient dans son *Histoire des Plantes*, que le terroir d'Aix fournit

les meilleures cardes d'artichauts, non
 seulement de la Province, mais aussi
 peut-être de tout le Royaume.

OCTOB.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

Capucine.

COMME dans ce mois il survient quelquefois des gelées qu'on peut appeller précoces, il faut être en garde contre leur arrivée, pour préserver les capucines, si l'on veut en prolonger la durée; car leur première atteinte est mortelle à ces plantes; & c'est en y succombant qu'elles ne sont qu'annuelles en ce pays: mais elles passent à une seconde saison, quand on a soin de les sauver des prises de l'Hiver: on peut pour cela en avoir de plantées précédemment en pots, & on les introduit dans cette voiture à la serre où on leur ménage tout l'air qu'on peut leur accorder à l'insu de l'Hiver; & même, s'il veut le permettre, on expose ces pots au soleil, lorsqu'on peut le faire sans péril.

Les boutures qu'on a faites en Août, sont les plus propres à cette destination, & résistent mieux: mais, si l'on n'a point pris d'avance ses mesures, on choisira les plantes les plus vigoureuses parmi celles qui sont en pleine terre, & on les emportera: mais il est essentiel pour

leur durée, que les lieux de leur asyle ne soient aucunement humides, ou l'on travailleroit en vain pour les sauver. Pour les plantes restées dans le Potager, on les couvre du mieux que l'on peut, pour prolonger la durée de leur rapport, le plus long-temps qu'il est possible; on peut encore avoir des plantes plus robustes, si l'on en a semé en Août.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Feuillage des Carottes à retrancher.

ON peut, pour la seconde fois, couper le feuillage des carottes, comme on a dit au mois de Juillet, ou, comme d'autres conseillent, faire rouler dessus une grosse piece de bois, ou de pierre en cylindre, pour rabattre les feuilles, ce qui fait, (nous dit-on,) que la seve porte mieux dans la racine, & s'y arrêtant, la fait grossir. Pour moi, je fais laisser leur fane aux carottes qui doivent hiverner en terre; elle leur sert de préservatif contre le froid.

Cerfeuil commun.

QUOIQUE le Cerfeuil serve à différents usages, soit en Médecine, soit pour la cuisine, il est principalement

regardé comme une des plus communes garnitures de salade : il leur donne bon goût, & une odeur agréable ; on peut avec quelques soins en avoir toute l'année ; il faut pour cela semer en différens temps, pour en avoir toujours de jeune, parce qu'il monte aisément, & quelquefois dans trois ou quatre semaines, pendant les chaleurs : aussi n'en sème-t-on que peu à la fois ; ce n'est qu'en Automne, & sur la fin que le semeur peut être moins réservé, parce que le cerfeuil de cette saison est de plus de durée ; la diminution des chaleurs, & le froid l'arrêtent ; ce qui fait qu'il fournit tout l'Hiver, & même une partie du Printemps.

C'est en le semant ainsi que nos Jardiniers se dispensent d'en semer sur couche au renouveau.

Cette plante au reste n'est point délicate ; elle s'accommode de tout terrain potager, quoique, si elle est mise en bonne table, elle en vaut mieux ; elle croît plus vite, & est plus tendre ; elle n'est point vivace, ni même tout-à-fait annuelle ; car elle ne figure que quelques mois, où elle est semée. Tout ce qu'on vient de dire, regarde le cerfeuil commun ; car il en est un autre dont on va parler.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Seconde Espece de Cerfeuil.

OUTRE le cerfeuil commun, il y a encore le *Myrrhis* qui porte le nom de *Cerfeuil musqué*, ou *Cerfeuil d'Espagne* : celui-ci est vivace, & sert comme l'autre, de fourniture aux salades; son goût qui approche de celui de l'anis, le relève beaucoup, & le rend agréable; on en a la plus grande partie de l'année; on le rase quelquefois, & on n'emploie que les feuilles tendres; car en vieillissant, elles durcissent, & deviennent velues après; ces feuilles sont grandes, amples, découpées, & ressemblantes à celles de la ciguë, d'où elle a été surnommée *Cicutaria*. L'on doit prendre garde de ne les pas confondre; car, quelque faveur que la ciguë prenne aujourd'hui chez les Médecins, il ne seroit pas salutaire de la manger en salade. On peut les distinguer en ce que les feuilles du cerfeuil musqué sont plus pâles, & souvent marquetées de taches blanches, molles, un peu velues: on les distingue aussi à l'odeur qui est agréable dans celui-ci, & rebutante dans la ciguë; le goût sert encore à cette distinction; on trouve ici un goût d'anis, & aromatique, au lieu du goût

fétide de la ciguë. J'ai cru devoir
insister sur la distinction de ces plantes,
pour qu'on évite les mauvais effets que
la dernière a produits en ce pays, étant du Pota-
mangée par méprise : la mémoire me ger.
fournit plusieurs faits sur cela.

OCTOB.

Chap. I.

Conduite

Chicorée sauvage à faire blanchir.

COMME la fane de cette chicorée est moins agréable à la vue, tant qu'elle est verte, que son goût même a quelque chose d'àpre & d'austere, on a songé à la faire blanchir, pour la rendre plus agréable, plus tendre, & moins sauvage. Les Jardiniers s'y sont pris pour cela de plusieurs manieres; on les rapportera, afin que le Lecteur choisisse les plus efficaces, ou qu'il emploie les moyens les plus convenables, & les plus faciles par rapport à lui.

*Temps de faire blanchir la
Chicorée.*

LE temps, pour cette opération, est depuis le mois d'Octobre, jusqu'à Noël. On arrache alors les plantes de chicorée; on leur coupe entièrement le feuillage, hors l'œil, ou le cœur qu'on épargne; on rogne aussi quelque peu du bout des racines; en cet état,

M vj

Octob. on les enterre par rayons distants de
trois pouces seulement, dans une cave,
Chap. I. ou lieu semblable qui soit chaud, &
Conduite ait peu d'air : les ayant plantées, on
du Pota- les arrose légèrement.
ger.

D'autres au lieu de les mettre dans
la terre ou dans le sable, font avec du
fumier, & dans le même endroit, une
espece de couche de la hauteur d'un
pied, & placent dans son épaisseur les
chicorées par grosses bortes.

Je trouve encore plus singuliere,
plus agréable, & plus utile, la méthode
de ceux qui font percer des tonneaux,
près-à-près, de la grandeur d'un gros
écu, & introduisent une ou plusieurs
racines par chaque trou, le cœur en
dehors : à mesure qu'ils garnissent des
racines les trous, ils augmentent le
sable dans ce tonneau : les racines ainsi
rangées par étage, & couvertes de
sable, s'y entretiennent fraîches, pouf-
sent des rejets blancs & tendres qui
font plaisir à voir : plus on coupe ces
rejets, plus il en renaît de nouveaux;
de telle sorte qu'une certaine quantité
de pieds fournit de la salade tout
l'Hiver.

Voilà comme l'on fait blanchir la
chicorée qu'on enferme.

Il y a aussi divers moyens de faire
blanchir celles qu'on laisse en place.

Il faut couper à fleur de terre toutes les feuilles des plantes, sans en couper l'œil, & les couvrir ainsi mutilées, de six bons pouces de grand fumier, sous lequel la plante repousse, & devient blanche; il faut avoir soin, à mesure qu'on en coupe, de bien recouvrir la place moissonnée, pour y trouver quelques jours après, une nouvelle récolte à faire.

Cette méthode que plusieurs suivent, me paroît née de la paresse, & capable de donner un goût de fumier à la chicorée. Pour empêcher, ou du moins pour diminuer cet inconvénient, on met sur les plantes des lattes, & sur les lattes le fumier; de sorte qu'il ne touche point les plantes: elles poussent tout de même sous cette couverture, pourvu que les côtés soient si bien bouchés, que le jour n'y entre point du tout; les rejets alors sont plus propres, & blanchissent mieux: mais on ne les empêche pas absolument de contracter quelque goût du fumier que les eaux de la pluie leur communiquent, en lavant le fumier, & passant jusqu'au cœur des plantes. Pour moi, je fais couvrir les sillons avec des tuiles proportionnées à cet usage, & faites pour cela; on répand du gros fumier par-dessus, afin d'ôter aux plantes tout le

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

jour, & l'air qui empêcheroit ces
plantes de blanchir.

OCTOB
Chap. I.
Conduite
du Potage.
ger.

Cette façon me paroît préférable, & moins dispendieuse que l'usage des caisses; je le marque cependant, afin de contenter tous mes Lecteurs. Pour s'en servir, on plante les chicorées en petites planches, larges seulement de deux à trois pieds, & longues à volonté. Quand il est question de faire blanchir les chicorées, on couvre leur planche avec des caisses de même largeur; hautes d'un à deux pieds, & longues comme il plaît, bouchant avec du fumier tous les endroits par où l'air & le jour pourroient s'insinuer.

Quoique l'on ait marqué l'Automne, comme le temps le plus propre, on peut faire blanchir les chicorées dans d'autres saisons, si on l'aime.

Usage de la Chicorée.

LA chicorée, bonne pour la santé, se mange, étant coupée jeune, & mêlée avec du pourpier: quand elle est plus forte, on la coupe en morceaux, & on la mange de même, la saupoudrant de sucre, après l'avoir fait tremper pendant quelques heures, pour lui ôter sa plus grande amertume. Il y a des personnes même qui font cuire les

racines, & les mangent aussi en salade, en ôtant le filet du milieu. Cette salade est aussi très-saine; elle est meilleure que celle qu'on fait avec les feuilles; car son petit goût d'amertume corrigé par l'huile & le vinaigre, est très-supportable: il y en a d'autres qui mangent les montants, lorsqu'ils sont encore tendres. Enfin on la fait blanchir, & c'est une des principales salades de l'Hiver.

Остов.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Mâches à semer.

JUSQUES vers la fin de ce mois on peut encore semer des mâches; & pourvu qu'elles soient bien levées, avant qu'il gele, elles résistent assez ensuite à la rigueur du froid, & elles servent ordinairement en Carême.

Raiponces à semer.

AYANT recueilli la graine de raiponce en Juillet, on peut encore semer en Octobre, de la manière qu'on a dit en Juin, sans avoir besoin de prendre aucune précaution contre la rigueur de l'Hiver qu'elle brave impunément en campagne, & que par conséquent elle ne craindra point dans les Jardins.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Cresson, Nasturtium; ses *Especies*.

IL n'y a point de Jardinier, & je crois qu'il y a peu d'autres personnes qui ne connoissent cette fourniture de salade, mais tous n'en distinguent pas les especes. L'*Ecole du Potager* en fait mention de trois, le *Cresson commun*, le *Cresson frisé*, & le *Cresson doré*; je ne connois point ce troisieme: mais pour le Lecteur, cela n'influe point sur ce que je dois dire; car ces trois especes s'accommodent d'une même culture; comme leur goût est à-peu-près semblable à ce qu'on nous dit.

Sans avoir le cresson doré, j'en ai ici trois especes.

Le cresson commun appellé *Cresson alenois* dans plusieurs Livres, *Nasturtium hortense*, *vulgatum*. C. B. Pin. 103. *Tournefort* 213. Le nom de *Nasturd* qu'il portoit autrefois, n'est plus d'usage aujourd'hui.

Le *Cresson frisé*, *Nasturtium hortense*, *crispum*, C. B. Pin. 104. *Tournefort* 113.

Le cresson double que quelques-uns appellent *Cresson d'Espagne*, ou le *plus frisé*, *Nasturtium hortense*, *crispus angustifolium*.

Ces especes ont les mêmes qualités, servent aux mêmes usages, demandent

une culture semblable, & ne diffèrent
que par leur feuillage.

Le cresson alenois a ses feuilles ob-
longues, & découpées profondément,
d'un goût âcre, mais agréable, & d'un
verd clair & tendre.

Le cresson frisé en differe par sa
feuille qui en effet est frisée; à cela
près, il ressemble au premier, & sert
de même.

Le troisieme est assez désigné par le
mot de *crispus*; il est le plus agréable
à la vue; car pour tout le reste, il en
est de celui-ci comme des autres.

Toutes les trois sortes de cressons
ne se multiplient que par le moyen
de la graine, & les plantes ne sont
qu'annuelles.

Cresson à semer.

DANS ce mois on sème un peu plus
de cresson qu'à l'ordinaire: outre que
la température de la saison contribue
à le faire durer davantage; il sert
encore durant l'Hiver.

Perce-pierre à garantir du froid.

COMME cette plante redoute assez
le froid, il faut le prévoir pour l'en
garantir, si l'on ne veut pas la perdre:

OCTOB.

Chap. 1.

Conduite
du Potager.

OCTOB. ainsi, ayant cueilli ce qu'on en doit
 Chap. I. garder pour la provision d'Hiver, on
 Conduite terréaute les plantes sur la fin du mois;
 du Potager. & ensuite, quand les gelées donnent
 lieu de craindre quelque mauvais tour,
 on les couvre encore avec de la paille,
 ou avec du feuillage.

Concombres à semer.

CE que l'*Ecole du Potager* dit de faire au mois de Novembre, *Bradley* le place en celui-ci, & il cite un Jardinier qui cueille de fruit sur ces plantes hâtives de fort bonne heure, & au mois de Janvier. Ce fait n'est pas assez puissant, pour nous persuader; il en coûte trop de soins, pour sauver de tous les dangers que courent les plantes durant la rude saison; & le fruit qu'elles produisent, est trop chétif, & trop imparfait, soit pour le goût, soit autrement, pour mériter ces soins: je cite néanmoins ces Auteurs pour qui voudra les consulter, & les suivre. Leur conseil est toujours pénible dans la pratique, & douteux pour le succès; de sorte qu'on se procurera de bien meilleurs concombres, & avec moins de peine, quand on fait pour eux la première couche, après la mi-Février, & celle où on les transplante

vers la fin de Mars; mieux encore pour ce pays-ci, si l'on ne sème qu'en Mars, & avec moins de façon, comme il est marqué en ce mois.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Maladie des Concombres.

LES premières fraîcheurs causent quelquefois en ce mois, ou dans le suivant, aux concombres une maladie qu'on appelle *le Blanc*, ou *le Meunier*, parce que les feuilles se farineux, & en périssant, causent aussi la perte du fruit. Ce qu'on doit faire alors, est de couper toutes les feuilles infectées; il vaut mieux cependant prévenir le mal, & s'en préserver. Pour cela, quand le froid commence, il faut abriter les concombres sous des paillassons, sur-tout pendant la nuit dont on se défie.

Cornichons à confire.

CEUX qui aiment à varier les fournitures de salade en Hiver, & à relever leur goût, préparent au vinaigre les jeunes concombres, appelés *Cornichons* à cause de leur figure qui est quelquefois crochue: on prend ceux-là préféralement, parce qu'étant ainsi mal formés, ils ne profitent point en grossissant;

OCTOB. on choisit les plus petits; on les met
Chap. I. dans un linge blanc; on les y frotte
Conduite les uns contre les autres, pour les
du Potager. dépouiller de leur duvet, après quoi
 on les jette dans de l'eau bouillante,
 où on les laisse environ quatre minutes;
 on les en retire, pour les mettre dans
 de l'eau fraîche, où on les laisse re-
 froidir; on les fait égoutter sur un
 linge blanc; & quand ils ont perdu
 leur eau, on les place dans un pot de
 grès, mais mieux dans des bouteilles
 où on les range, y entremêlant quel-
 ques feuilles de laurier & quelques
 grains de poivre; après quoi on versera
 dessus du vinaigre blanc, ou du plus
 clair qu'on pourra trouver, ajoutant
 une once de sel sur chaque pinte de
 vinaigre, & l'on couvrira exactement
 les pots ou bouteilles. „ Ces cornichons
 se garderont d'une année à l'autre, si
 l'on veut: cette façon de conserver
 les jeunes fruits est la meilleure. On
 peut préparer encore de même les
 petits melons qui se trouvent contre
 les plantes, lorsqu'on les arrache, ou
 qu'on retranche au profit des grands.

Si l'on veut confire des concombres
 un peu plus gros, mais cependant
 encore tendres, & qui n'aient point
 les graines trop formées, on peut les
 peler, avant que de les confire, ou

les confire sans les peler. Les premiers seront plus tendres à manger ; mais les autres seront plus propres, s'ils ne sont pelés qu'à mesure qu'on les doit servir.

“ On cueillera les uns & les autres dès le matin, par un beau temps, & on leur laissera passer la journée au soleil, pour les amortir, afin qu'ils prennent mieux le sel ; ou on les fera blanchir, comme il a été dit des petits cornichons ; ensuite on les range chacun dans le vaisseau où l'on doit les conserver, les pressant le plus que l'on peut, sans les trop froisser ; on y ajoute du sel & du vinaigre comme ci-devant, jusques à ce que tous les concombres trempent ; car autrement il s'y formeroit une moisissure qui corromproit le fruit qui ne tremperoit pas ; on couvrira ces pots comme les autres, & on les gardera en lieu tempéré, six ou sept semaines, après l'on en pourra faire usage.

Quoique ce petit ménage puisse se faire plutôt, on attend ordinairement ce mois, afin de mettre à profit le fruit que les gelées pourroient gâter.

Temps de semer la Coriandre.

COMME la coriandre ne craint pas autrement le froid, car j'en ai vu ici des plantes qui semées d'elles-mêmes,

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. Hivers assez rudes; on peut donc imiter
Chap. I. la Nature, & semer en Automne de
Conduire la coriandre, si l'on veut en avoir avant
du Potager. celle du Printemps.

Je n'ai point dit en Mars, & je dis ici que la plante & la graine de coriandre, contrastent en qualité, plus encore qu'en odeur; car, si la graine est salutaire, le suc des feuilles est un aussi grand poison que celui de la ciguë, ainsi qu'on peut voir dans *Lemeri, Traité des Drogues*. J'en avertis sur le dire de cet Auteur.

Conservation des Navets.

Sur la fin de ce mois, ou en celui de Novembre on retire de terre les navets, & on les conserve tout l'Hiver, comme il est dit ailleurs des racines qui demandent de semblables précautions. Il y a des personnes qui laissent en terre les petits navets, après avoir cueilli les plus gros; ils résistent mieux aux gelées, & repoussent dans le Printemps; leurs rejettons encore tendres, sont aussi bons dans le pot que les rejettons des choux.

Pour les raves, on doit aussi, avant que les froids surprennent, les retirer de la *Raviere*: mais on renvoie tout

ce qui regarde leur conservation, & l'Usage qu'on en doit faire, à la Ferme.

OCTOB.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

Description de la Pomme de terre.

CETTE espece de *Solanum* pousse plusieurs tiges dures & ligneuses qui n'excèdent guere deux pieds en hauteur; elles sont assez grosses, anguleuses, presque triangulaires ou quarrées, un peu velues ou lanugineuses, foibles, ce qui les fait pencher de coté & d'autre; elles se divisent en plusieurs rameaux qui partent des aisselles des feuilles; ces feuilles sont conjuguées, & composées de plusieurs folioles d'inégale grandeur, & d'un verd terne; à l'extrémité des rameaux sont placés sur une queue assez longue, des bouquets de fleurs simples, d'une seule piece, découpée en étoile, communément de couleur gris de lin, ou blanchâtre, environ d'un pouce de diamètre, avec des étamines jaunes rassemblées au centre. Le pistil se change en une baie de la grosseur des grosses cerises, charnue, aigrette, qui de blanchâtre devient jaune en mûrissant, & dans laquelle se trouve une grande quantité de semences dont on ne fait

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

guere usage à cause de la facilité qu'on trouve à les perpétuer par les tubérosités; au lieu qu'il est difficile, & moins sûr de semer; le calice est divisé en cinq parties.

Cette plante pousse d'abord ses racines fibreuses en terre, vers son pied; & environ le mois de Juillet, il s'en forme au milieu d'elles qui ne tiennent à la plante que par de petits nerfs ou filets; celles-ci sont tubéreuses, à la différence des autres qui varient en nombre, en grosseur, & en figure.

Sur leur superficie on apperçoit des cavités d'où sortent, dans les années suivantes, les tiges & les racines chevelues qui nourrissent la plante, & qui donnent naissance à de nouvelles pommes. Il y a de ces pommes dont la peau est d'un rouge de pelure d'oignons; d'autres sont presque blanches: j'en ai de deux especes qui different en forme, & en grosseur. Les unes s'allongent en croissant; & les autres qui sont le double en grosseur, sont presque rondes, quand elles ont pris tout leur accroissement: ces dernières sont celles qui ont le moins de couleur, & ont moins de goût; en général, toutes sont un peu âcres, étant crues; & fades, quand elles sont cuites sans apprêt.

On

On dit en général; car ces variétés différentielles ne sont pas si constantes, qu'elles n'éprouvent jamais aucune altération. M. Moreau qui dit « en avoir cultivé des premiers à l'Orient en Bretagne, dit aussi n'en avoir jamais semé, ni planté que d'une couleur, & que cependant il lui en est venu de jaunes parmi le grand nombre des autres; & il assure qu'à force de cultiver les pommes de terre, on parvient à des variétés qui pourroient passer, (mais mal à propos,) pour des especes originaires. »

La fécondité de la pomme de terre est telle, au rapport de M. Duhamel, qu'il est arrivé quelquefois qu'une seule en produit huit à neuf cents en Irlande.

Ce n'est pas même en nombre seulement que la pomme de terre est fertile; car il est dit dans le *Journal économique*, Juin 1753 que « dans la Louisiane, Province de l'Amérique septentrionale, on a vu de ces racines qui pesoient sept livres; & dans le *Journal du* mois de Mars, même année, il avoit rapporté que dans les Isles Antilles, ces racines deviennent grosses comme la tête, pesant quelquefois plus de vingt livres, lorsqu'elles sont plantées dans une terre légère, sablon-

Tome III.

N

OCTOS.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

OCTOB. » neufe, & moyennement humide;
 Chap. I. » où elles fe plaifent mieux que dans
 Conduite » une terre graffe. » Ces faits peuvent
 du Potager. avoir place dans l'*Eloge des Patates*,
 ou *Pommes de terre* : mais ils feroient
 défavoués dans l'*Histoire de ce Pays*,
 où les pommes de terre n'acquièrent
 point cet embonpoint gigantesque, &
 ne donnent jamais une fi nombreufe
 defcendance.

*Récolte des Pommes de terre,
 & Maniere de les conferver.*

QUAND ces pommes font en ma-
 turité, ce qu'on connoît aux tiges qui
 jauniffent, féchent, & commencent à
 dépérir, on renverfe la terre qui les
 couvre; & l'on ramaffe avec foin toutes
 les pommes, foit groffes, foit petites,
 non feulement par économie, mais
 parce que, s'il en reftoit quelques-unes
 en terre, celles qui échapperoient à la
 gelée, ne manqueroient pas de repouffer
 en leur temps, & dépareroient la place,
 comme font les mauvaises herbes.

Lorsqu'on les a tirées de terre, on
 les enferme, non dans une ferre trop
 chaude; elles y germeroient; ni dans
 une cave trop humide, elles y pour-
 tiroient; mais dans un lieu fûr contre

DU POTAGER. 291

les gelées, sec & tempéré, si l'on veut
 qu'elles se conservent saines, & puissent
 servir jusques à Pâque: on les y couvre
 de sable; afin de les entretenir dans
 leur fraîcheur; & pour les mieux ga-
 rantir du froid dont l'impression leur
 est très-nuisible; c'est pourquoi il faut
 le prévenir, & ne pas s'en laisser sur-
 prendre, avant que d'en faire la récolte;
 quand elles sont, pour ainsi dire emma-
 gasinées, il faut avoir grand soin que
 le froid ne puisse aller jusque dans la
 serre, le cellier, & telle autre re. râte
 où on les aura retirées.

Lorsqu'on a quantité de ces pommes
 à conserver, ou que l'on manque
 d'endroit à les placer, on creuse des
 fosses de trois pieds de largeur, & de
 cinq de profondeur; on répand dans
 le fond du sable, & l'on garnit les
 côtés de paille bien sèche; on remplit
 ces fosses ainsi dressées, de pommes
 que l'on recouvre avec de la paille,
 sur laquelle on élève encore de terre
 sèche qu'on bat bien, pour l'affermir.
 Cette Méthode est excellente; les
 pommes s'y conservent parfaitement
 pendant tout l'Hiver.

On peut aussi les garder dans un
 endroit bien aéré, de façon qu'elles
 ne se recouvrent point, pourvu que la
 gelée n'y atteigne pas; elles sont moins

Octon.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

OCTOB. sujettes alors à pousser des racines, que
 Chap. I. un peu considérables; car, quoique
 Conduite ces pommes ne se gâtent pas toujours,
 du Potager. lorsqu'elles poussent ainsi des racines
 dans le tas, elles acquièrent cependant
 une âcreté qui les déprîse.

Une autre maniere de conserver les
 pommes de terre que le *Journal économique*
 du mois de Mars 1753, dit utile,
 est „ de faire sécher ces racines au
 „ four, ou au soleil, lorsque la chaleur
 „ de cet astre est assez forte, pour
 „ dissiper l'humidité qui pourroit leur
 „ nuire: elles sont beaucoup meilleu-
 „ res, dit l'Auteur; elles se rident en
 „ séchant; mais elles reviennent en
 „ cuisant dans l'eau. On ne l'a jamais
 „ fait ici. „

Poivre d'Inde en graine.

SI l'on n'a point encore fait la cueil-
 lette du poivre d'Inde pour graine,
 on la fait en ce mois. Voyez ce qui en
 est dit en Septembre.

Céleri.

ON les butte plutôt ou plus tard,
 selon leur grosseur.

*Plantes vivaces, & Bordures
du Potager.*OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

LA terre étant défaltérée par les pluies de la saison, on peut planter les arbrisseaux du Potager tels que myrthe, buis, romarin, &c. & les diverses petites plantes vivaces, comme violettes, marjolaine, & toutes les bordures qu'on doit planter de neuf, ou changer de situation : c'est le vrai temps, sur-tout pour le terrain que l'Eté a fait souffrir.

Roquette.

LE piquant de cette plante, presque durant toute l'année, est un peu modéré par la qualité de la saison : ainsi c'est à présent qu'il est le plus convenable de semer de la roquette, pour la trouver plus agréable, lorsqu'on la mange, non seule, mais mêlée avec les autres fournitures de salade dont elle releve le goût, quand elle y est employée en dose modérée.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

Observation générale.

EN certaines années, des pluies abondantes & obstinées empêchent sur la fin de Septembre, de donner au Potager toute l'attention qu'il demanderoit; il faut alors faire en ce mois les ouvrages suspendus.

Porreaux.

ON enterre les porreaux qu'on veut faire blanchir: pour cela on en déchauffe le pied d'un côté, & on les couche dans le creux qu'on a fait; on les recouvre ensuite de terre, laissant paroître leur extrémité, c'est-à-dire, le haut des feuilles; de sorte qu'ils ne soient point étouffés; ils blanchissent ainsi; &, s'ils s'allongent encore, on peut même les coucher une seconde fois; car c'est de ce côté qu'ils croissent, & non de celui de la racine, comme veut faire croire *Pallade* qui dit que pour les aider, il faut soulever la plante, qu'alors elle remplit, en croissant, le vuide qu'on lui a procuré. Je cite cette pratique, pour qu'on évite d'y ajouter foi. Si je ne relève pas de

même toutes les leçons superstitieuses ou inutiles que la crédule Antiquité présente à tous les pas, c'est que j'aurois trop à faire; & je trouverois plus de travail à critiquer le faux, qu'à conseiller ce qui est convenable. Le même *Pallade*, par exemple, dit tout de suite, dans ce mois d'Octobre, qu'on sème alors de basilic; & que la graine leve plutôt, si on l'arrose avec du vinaigre. On peut voir au mois de janvier d'autres pratiques erronées sur les porreaux.

OCTOB.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

