

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 trouver dans un 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 trouver dans
un Potager.*

QUOIQUE nos Jardins en ce pays ne soient pas encore flétris par le froid, & qu'ils soient même agréablement fournis d'hortolage, la longueur des nuits, & la diminution des chaleurs commencent à faire sentir la différence de ce climat avec la situation avantageuse de la basse Provence. Nous avons cependant encore plusieurs especes de laitues, quand on les a garanties des ardeurs de l'Été, soit en leur ménageant une exposition tempérée, soit en leur donnant toute l'eau dont elles avoient besoin, pour subsister, & venir jusqu'ici. Les endives de toute espece suppléent à ce qui pourroit manquer en laitues; car c'est maintenant leur saison, & elles brillent durant tout le mois.

Les amateurs de salades où les laitues entrent, peuvent en former avec de leur petit plant, & en relever le goût par plusieurs fournitures, si, pour se les procurer, ils ont eu soin de les garantir

de la sécheresse, & des autres inconveniens, par les moyens expliqués dans le corps de l'ouvrage. Ces fournitures sont les deux cerfeuil, tous les creffons, la berle, les différens pourpiers, les mâches, l'alleluya, &c. La roquette en particulier, craint moins la sécheresse que les autres fournitures; j'en ai souvent vu dans ce mois qui avoient d'elles-mêmes levé sans l'aide du Jardinier, & de la graine répandue sans ordre, 1. 2. 3.

Haricots l'on en a; & leur durée dépend de l'état de la saison, 1. 2. 3.

Pois verts, ils sont un peu moins sensibles à la froidure précoce, 1. 2. 3.

Les feves résistent un peu plus encore, 1. 2. 3.

Tous les choux mentionnés au mois précédent, servent en celui-ci; & les choux verts, ainsi que les deux especes de ceux de Milan, commencent, en particulier, d'entrer en leur saison de bonté, 1. 2. 3.

Les raiforts & radis donnent assez, 1. 2. 3.

Les raves & navets ont atteint leur vraie saison, 1. 2. 3.

Toutes les racines, comme carottes, panais, bettes-raves, &c. sont d'usage, 1. 2. 3.

L'on a quelquefois dans ce canton,

OCTOB.

Ch. III.

Etat de

ce qu'on

peut trou-

ver dans

un Pot-

ger.

~~des artichauts sur des pieds plantés au~~

OCTOB. Printemps, & soignés en Eté, 1. 2. 3.

Ch. III. Porreaux, c'est leur temps de servir, 1. 2. 3.

ce qu'on
peut trou-
ver dans
un Pota-
ger.

Les melons d'Italie succèdent à ceux d'Eté, qui ont cessé pour l'ordinaire : j'en ai cependant mangé encore après le milieu de ce mois ; & les melons d'Hiver, à leur tour, succèdent à ceux d'Italie.

Les concombres, derniers semés, tiennent encore leur place, si les gelées matinières ne les chassent point, ou si le *Meunier* n'en altère pas les plantes.

Les courges des différentes especes que l'on récolte & serre dans ce mois, fondent une provision durable pour tout l'Hiver, & le Printemps même ; on en a encore sur les plantes, 1. 2.

Epinards, 1. 2. 3.

Poirée blonde, & poirée à carde, 1. 2. 3.

Cardons d'Espagne & de Tours, 1. 2. 3.

Céleri, 1. 2. 3.

Pommes d'amour, 1. 2. 3.

Pommes de terre, 1. 2. 3.

Méringeanes, 1. 2. 3.

Oseilles, 1. 2. 3.

Grande patience, 1. 2. 3.

Graines.

Raiforts. Asperges.
Cardons d'Espagne & de Tours.
Haricots.

Fruits de ce mois.

OUTRE les poires & pommes, il est plusieurs fruits à noyaux qu'on peut manger en ce mois, à mesure qu'on les récolte, comme des pêches tardives, des pavies, quelques prunes: mais, en général, c'est le temps de faire usage de la fruiterie. ou pour y déposer durant peu de jours, les fruits, ou pour les conserver un certain temps, & les y laisser acquérir tout le goût qu'une parfaite maturité peut leur procurer.

L'on cueille aussi des figues sur les arbres: ce fruit est de tous, celui qui fait le mieux sentir la disparité de la haute & de la basse Provence; car dans le même temps qu'à Marseille, & le long des côtes de la mer, on mange des figues qui conservent encore leur valeur, les nôtres en perdent beaucoup ici, dès le milieu de ce mois; leur goût relevé s'abaisse; leur sucre s'affadit; leur peau s'épaissit, & devient âpre; elles sont lentes à mûrir, & ne se perfectionnent plus, quand elles peuvent faire tant que d'aller jusqu'à leur terme; car souvent

OCTOB.
Ch. III.
Etat de
ce qu'on
peut trou-
ver dans
un Pota-
ger.

OCTOB. elles n'en ont pas le temps. La quan-
Ch. III. tité des pluies qui tombent durant
 Etat de cette saison, fournit à ces figues,
 ce qu'on pour ainsi dire, avortées, une abon-
 peutrou- dance de suc, mais des suc mal
 ver dans élaborés, faute de chaleur; ils gonflent
 un Pota- tellement ce fruit encore imparfait,
 ger. que ne pouvant y suffire, l'œil s'ouvre,
 tout le corps se dilate, jusqu'à décou-
 vrir son intérieur, & laissé par-là altérer
 sa douceur, & éventer son parfum: il
 ne reste, pour ainsi dire, que les feces
 d'un corps dont les qualités sont épuisées
 par la dilatation.

Il ne faut pas cependant croire que
 toutes nos figues aient un si triste sort;
 elles ne l'éprouvent que par la conti-
 nuité d'un temps pluvieux: & lorsque
 l'Hiver est trop hâté, par les gelées
 blanches qui le devancent; car dans
 les années ordinaires, on ne voit point
 tous ces désordres. Jusqu'à la fin du
 mois, l'on mange des figues, moins
 qualifiées, à la vérité, mais encore
 bonnes cependant, sur-tout si l'arbre
 d'où on les tire, est avantageusement
 situé, comme à l'exposition du Midi,
 & dans les coins où se joignent les mu-
 railles du Jardin; car alors il est possible,
 & aisé de couvrir les figuiers, pour
 les préserver d'une partie des accidents
 qu'on vient de rapporter.