

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Année Champêtre**

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

**Ardène, Jean-Paul de Rome**

**Florence, 1769**

Chapitre premier.  
Conduite du Potager

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

## CHAPITRE PREMIER.

## CONDUITE DU POTAGER.

*Des Laitues à semer & à replanter.*

ON sème la roulette, les crêpes blondes, les Georges, la mignone, la Silésie pommée, laitue de passion, la capucine, la paresseuse, la laitue d'Autriche, la Danoise, la crêpe verte, & les laitues courtes : si elles sont semées au commencement du mois, & bien soignées, on en mangera en Janvier, en petit plant. Elles seront en état d'être replantées à la fin de Mars, ou à l'entrée d'Avril. On replante les laitues en état de l'être, & qui ont été semées à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre.

On plante aussi dans des abris convenables, les laitues les plus propres à résister à l'Hiver dont on a fait mention. Les chicons ne réussissent pas si bien que les laitues pommées : on peut cependant en planter quelques-uns en des places privilégiées, pour certains usages de la cuisine.

NOVEMB.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Des Porreaux à faire blanchir.*

QUAND on a des porreaux forts, & qui n'ont point encore été couchés, on ne diffère plus, pour éviter que les gelées n'endommagent leur partie qui est hors de terre; s'ils sont en bonne exposition, on peut les coucher en place, comme il a été remarqué en Août: mais, quand on a des raisons particulières, comme de les placer en sûreté, de prévenir les rigoureuses gelées qui scellent la terre, &c. on peut les arracher, pour les replanter en lieu bien à l'abri; on les y entasse, pour ainsi dire, de façon qu'une rangée en contienne quatre ou cinq de celles des planches; on n'en laisse paroître que l'extrémité des feuilles; & dans le fort du froid, on les en garantit, encore avec du branchage, de la rame, ou de paille brûlée, avec les précautions; on a malgré l'Hiver, & tant qu'il dure, des porreaux de service, fort tendres, & tous blancs.

*Porreaux pour grainer.*

QUANT aux plantes destinées à donner de la graine, le mieux est de ne les pas déranger; elles se soutiendront  
contre

D U P O T A G E R. 313

contre la saison, & leur récolte sera  
plus abondante, & la graine mieux  
nourrie que si elles étoient replantées.  
Tout ce qui pourroit convenir en temps  
extraordinaire, seroit de les aider par  
quelque couverture qui les en garantit.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potage.

*Des Oignons à planter.*

ON observe, pour les oignons à  
planter, ce qui a été dit au mois  
précédent.

*Oignons à grainer.*

QUANT aux oignons récoltés qu'on  
destine à grainer, on peut les mettre en  
terre, & à quelque abri, où l'on aura soin  
de leur en faire un artificiel : on destine  
à cet usage, les oignons qui commen-  
cent à pousser, pourvu que d'ailleurs  
ils soient bien conditionnés; ils sup-  
portent assez la mauvaise saison, pour  
peu qu'ils soient secourus. Ils donnent  
leur graine, plutôt que ceux qu'on  
replante après l'Hiver, & ils en donnent  
davantage, poussant plus de montants.  
On les espace, comme il est marqué  
en Février; & on les soigne, comme  
il est dit en Juin.

*Tome III.*

O

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Oignons à manger.*

ON plante encore de la même façon, plus près-à-près cependant, les oignons qui germent & ne se garderoient pas; ceux-ci servent, pour être mangés en verdure, & à différents usages.

*Oignons à semer.*

APRES le milieu de ce mois, on peut semer les oignons tardifs, ou d'Automne; étant bien soignés, ils feront en état d'être replantés de l'entrée au milieu du mois de Mai.

*Ciboule.*

AUX approches des gelées, & quand on se défie que la ciboule n'en soit endommagée, on se sert, pour ne pas en manquer, de l'un de ces moyens: on l'arrache, & on la transporte dans la serre; mais on ne l'y enterre pas à sept ou huit pouces de profondeur, la recouvrant encore de litiere seche, en telle quantité que la gelée ne puisse pénétrer, ainsi que veut le *Dictionnaire domestique* qui, sans doute, a confondu la leçon donnée sur cela dans l'*Ecole du Potager*.

On peut encore, après l'avoir arrachée, enterrer la ciboule en quelque abri, près-à-près, & la recouvrir de paille brûlée, ou d'autre chose qui la garantisse du froid.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Civette.*

Sur la fin de l'Automne, on coupe toutes les feuilles à fleur de terre; on couvre cette plante d'un pouce de terreau, pour la faire pousser plutôt, & plus vigoureusement au Printemps suivant. Plus on en coupe la feuille, plus elle repousse; & plus elle est nouvelle, plus elle est tendre.

*Choux-fleurs gardés.*

Pendant le mois de Novembre & de Décembre que ces choux sont encore en pleine terre, il faut être attentif à les préserver des gelées; & pour cela, se servir de couvertures appropriées à cet usage; &, à mesure que les pommes sont en état, il faut en transplanter les pieds dans la serre. Ceux qui n'en ont pas d'assez vastes pour cela, peuvent couper les choux au dessous de la pomme, les dépouiller de toutes les feuilles, jusqu'à la fleur, sans les déchirer, ranger ces pommes

O ij

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

sur des tablettes : ainsi coupées, elles se conservent en bon état, pendant deux ou trois mois, pourvu que l'endroit soit aéré, & non humide.

*Choux-Raves.*

LES choux-raves demandent aussi peu de façon ; on coupe leurs pommes ; on en retranche les feuilles, & on les met simplement en ras, sans les enterrer : mais ceux dont on veut recueillir de la graine, doivent être enfermés avec leurs racines, & remis à l'air, dans la terre, au Printemps.

*Choux-Navets.*

ON fait de cette espece comme de la précédente.

*Choux-Rouges.*

QUELQUES-UNS, aux approches des gelées, arrachent les choux-rouges, & les renferment : mais cela n'est convenable que pour en avoir dans le temps des neiges, & des fortes gelées ; car il passe fort bien l'Hiver en pleine terre ; & il est beaucoup mieux de laisser en place ceux qu'on destine pour grainer, sauf à les couvrir d'un peu de paille

dans les froids extraordinaires. Il est dit dans les *Agréments de la campagne*, que les choux-rouges se conservent, gardés dans la maison, par monceaux, sans fable, & sans couverture.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Choux-Cabus.*

CETTE espece de choux étant ici la premiere qui soit en usage, & communément la plus estimée, on a soin de s'en procurer de bonne heure, & on le fait solidement chez la plupart des Jardiniers, en les semant en ce mois, soit qu'ils vueillent vendre le plant, ou s'en fournir eux-mêmes : mais ce n'est point en ce canton l'usage d'en semer à meilleure heure, pour les avoir en état d'être transplantés avant l'Hiver; car ceux de ce nombre montent pour la plupart, en graine, au Printemps, dès qu'une nouvelle seve plus abondante les fait végéter : aussi l'expérience m'a prouvé plus d'une fois, qu'il étoit assez tôt de semer les choux-cabus en Novembre, dans quelque endroit où ils ne soient pas en prise avec l'Hiver dont on garantit la pépiniere avec tout ce qui peut la mettre en sûreté.

Je dirai même que je ne m'en suis pas moins bien trouvé de ne semer ces choux qu'en Janvier, sur couche, ou



NOVEM. en Février, en lieu bien préparé, &  
 Chap. I. où ils ont été bien soignés.

Conduite Quand j'en ai semé à l'entrée de  
 du Pota- Novembre, ils ont été en état d'être  
 ger. replantés à la fin de Mars.

Ce qui est dit ici, peut être décidé plus précisément, par rapport à chaque endroit.

*Raiforts à semer.*

CEUX qui desirent avoir des raiforts à manger, malgré l'Hiver, doivent, dès le commencement de ce mois, en semer des hâtifs sur couches, & de la façon expliquée en Janvier. La différence qu'on doit observer dans la manière d'opérer, consiste à faire les couches un peu moins hautes en fumier; car le terreau doit être en même quantité; les couches enfemencées restant à l'air libre, jusqu'à ce que toute la graine soit levée; pour lors on met les cloches pendant la nuit seulement, & les jours fâcheux, laissant toujours les plantes découvertes, autant que le temps le permet.

S'il survient des gelées, on couvre les cloches avec de la litiere; & quand on a des paillassons, la sûreté est encore plus grande; ces couvertures sont particulièrement nécessaires dans le temps

de pluie, qui fait rouiller les raiforts, bien entendu qu'on place ces couvertures, de maniere que les eaux s'écoulent dans les sentiers.

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

Ces raiforts, de la premiere jetée, seront ordinairement bons en Janvier, pourvu qu'on les ait bien soignés, réchauffés à propos, & que la saison n'ait pas été rude excessivement, ou contraire à leur progrès.

*Raiforts, Comment gardés ?*

LORSQUE dans ce mois, on a de bons raiforts qui méritent d'être conservés, sans qu'on puisse le faire aisément en leur place, à cause que les gelées un peu fortes qui commencent à se faire sentir, les y pourroient gâter, & qu'étant répandus en différents endroits, il est impossible de les pouvoir couvrir; alors il reste l'expédient de les arracher adroitement, & de les cacher dans du sable, à la serre: ils y perdront de leur délicatesse, mais ils s'y conserveront durant quelque temps encore, assez bons à manger. Une autre façon de les garder, c'est de les planter en sillons, bien près-à-près enterrés jusqu'au haut du cœur, & de les garantir de la gelée, au moyen des couvertures telles que de besoin.

O iv

NOVEM.  
Chap. 1.  
Conduite  
du Pota-  
ger.

Si on en seme à quelque abri, & qu'on les soigne, ils leveront en dix ou douze jours, & seront en état dès l'entrée de Mars.

*Epinards.*

ON seme des épinards qui seront en état d'être mangés après le froid, & en graine mûre environ au milieu de Juin.

*De l'Ail.*

ON plante de l'ail dans ce mois : mais il ne faut espérer ce que *Pallade* promet : " Que si on le plante & „ arrache dans le temps que la Lune „ ne paroît point sur nous, l'ail n'aura point son odeur fétide.

Ce qu'on vient de dire de l'ail en général, doit s'entendre de toutes les especes.

*Fèves & pois.*

ON peut, dès la premiere semaine, & tout le mois, semer des fèves ou des pois, tels que les pois michaux, les pois nains, les pois goulus, les deminains, &c. afin d'en avoir de bonne heure au Printemps; car, lorsque ces

légumes sont levés, ils restent très-petits jusqu'à la belle saison; & ils sont moins en danger d'être battus par les vents, que ceux qui ont été semés au mois d'Octobre. Quoi qu'il en soit, on est dans l'usage d'enterrer d'environ quatre pouces, avec une houe, les pois & les feves semés en ce mois. Cette méthode conserve les tiges, & les empêche de verser. Les feves seront en fruit en Mai, & mûres, de la fin de Juin au milieu de Juillet.

#### Artichauts.

Si l'on a quelques artichauts en état d'être coupés, il faut les détacher de la plante avec toute leur tige, & les mettre dans le sable, à la serre: par ce moyen on les conservera longtemps en sûreté, plus que sur le pied que le froid brûle quelquefois, & les mortifie encore plus souvent.

*Des Bettes-Raves; quand les arracher, & comment les conserver?*

Dès les premières gelées, un peu fortes, & avant que de s'en laisser surprendre, on tire de terre les bettes-raves; on retranche tout leur feuillage; on les nettoie aussi bien que l'on peut;

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

& , si le temps le permet , on les expose au grand air , pour les faire ressuier un jour ou deux : après quoi on les enferme dans quelque endroit sec de la serre , bien arrangées en tas , qu'on couvre d'un peu de paille , & d'un demipan de sable par dessus la paille : ainsi bien arrangées , & garanties du froid , elles se conservent saines tout l'Hiver ; & , si quelqu'une pousse de petites feuilles , on met à profit ces rejetons pour l'ornement & garniture des salades ; rien n'empêche même de destiner quelques racines à cet usage , les mettant alors dans de la terre fraîche , & également en sûreté contre le froid.

*Des Poirées.*

QUAND les premières gelées commencent , on travaille à en garantir l'une & l'autre espèce avec de la grande litière , ou du branchage feuillé.

*Du Froid , combien il est nuisible dans son commencement.*

COMME dans nos climats il survient des gelées dès l'entrée de Novembre , & quelquefois sur la fin d'Octobre , il faut être en garde contre leurs surprises , & tenir prêts les secours qu'on peut donner aux plantes les plus délicates , soit en les renfermant dans les serres ,

soit en leur procurant des abris, ou des couvertures : ces gelées hâtives, quoique moins fortes de quelques degrés, sont plus nuisibles que des postérieures qui seroient plus piquantes : pour en convenir, il faut supposer que les plantes sont encore en seve, que les pluies de cette saison les ont imbibées de beaucoup d'eau, & que le froid n'étant point encore constamment établi, la terre éprouve des alternatives subites.

Dans ces circonstances, l'eau, & toute liqueur aqueuse se raréfie en se gelant, s'il y en a qui soit contenue dans les pores extérieurs de la *plante*; elle s'étendra donc par un certain degré de froid, & mettra nécessairement les petites parties, les plus délicates dans une distension forcée, & très-confidérable ; car on fait que la force de l'extension de l'eau qui se gele, est presque prodigieuse. Que le soleil survienne, il fondra brusquement tous les petits glaçons qui reprendront leur volume naturel : mais les parties de la *plante* qu'ils avoient distendues violemment, pourront ne pas reprendre de même leur première extension ; & si elle leur étoit nécessaire pour les fonctions qu'elles doivent exercer, tout l'intérieur de la *plante* étant altéré, la

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

végétation sera troublée, ou même détruite, du moins en quelque partie. Il auroit fallu que la plante eût été dégelée doucement, & par degré, comme on dégele les parties gelées d'animaux vivants.

Il résulte de cette explication que les dégâts causés par la gelée, dépendent principalement des circonstances qui y concourent avec le froid : car s'il est vrai que le froid par lui-même diminue le mouvement de la seve, & que par conséquent il puisse augmenter jusqu'au point de l'arrêter tout-à-fait, ce qui produiroit la perte de la plante ; il est vrai aussi que ce cas est rare ; & communément les plantes souffrent plus ou moins, selon qu'elles sont aussi plus ou moins imbibées d'eau, & attendries par leur végétation actuelle ; ce qui fait comprendre comment les premières gelées sont plus nuisibles, de même que celles qui surviennent au Printemps, & pourquoi encore leurs extrémités, ou parties les plus tendres & plus aqueuses, telles que les rejetons, les bourgeons, sont les plus affectés.

*Maceron.*

LE maceron sert d'assortiment aux salades d'Hiver & de Printemps, pour s'y préparer sur la fin de l'Automne,

ou en ce mois; on coupe toutes les feuilles, ensuite on couvre la plante de grand fumier sec, des paillassons, ou des caisses, pour garantir le maceron des gelées, & même de l'air extérieur; cette position fait qu'il repousse de nouvelles feuilles, tendres, & d'un blanc jaunâtre, dont le goût relevé plaît, étant associé aux autres verdure plus fades.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Du Cardon d'Espagne.*

ON change à présent de méthode, pour faire blanchir les cardons; on ne se contente plus de les empailler, mais on les lie, & les butte de terre; on les entoure encore de grosse litiere, pour mieux écarter la gelée. D'autres les font blanchir dans la terre: pour cela ils creusent à côté de la plante, & la couchent dans le creux, prenant garde d'en rompre la racine; de sorte qu'il n'en paroît que l'extrémité des feuilles qu'on a auparavant liées, & qu'on recouvre d'environ un pan de terre: cette démonstration du bout des feuilles indique sûrement le lieu de la plante. Il est dit dans le *Théâtre d'Agriculture*, que pour les blanchir, l'on couvrira la carde avec du marc de raisin sorti de la suve, sur quoi on met la terre.



NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

La façon d'enterrer le cardon que l'on pratique ici, est la plus propre, & la plus prompte pour le blanchir : il reste, par ce moyen, en sûreté dans la terre, plus long-temps que ne le marque l'*Ecole du Potager*; car j'en ai mangé en Carême, qui avoient été ainsi préparés dès la fin de Novembre; il est vrai que quelques-uns avoient alors pourri dans la terre : le moyen de parer cet inconvénient, autant qu'il est possible, c'est de ne point enterrer les plantes, lorsqu'elles sont mouillées; en sorte que l'eau des arrosements ou de la pluie ne s'y arrête pas.

Le même *Théâtre d'Agriculture* donne une autre manière de l'éviter, & de faire blanchir les cardons : il dit d'employer des ruches d'abeilles; mais cet expédient a trop de difficultés, pour le conseiller, & pour le rapporter ici. Ceux qui en seront curieux, pourront consulter le livre même.

Quand on a un emplacement assez vaste, on peut y transporter les plantes en motte, & les cacher dans le sable; on peut encore, sans les enterrer, les adosser l'une sur l'autre; la motte qu'on leur a laissée, suffit pour leur entretien; mais il faut avoir l'attention de les décharger de temps en temps des feuilles qui pourrissent : tous cependant n'ont

pas des terres, ou d'autres lieux de sûreté, pour conserver les cardons; la façon la plus commune est donc de les coucher en terre, sur laquelle on peut mettre du branchage ou de la grosse paille, pour les mieux garantir de la rigueur de l'Hiver.

Les côtes des feuilles sont bonnes à manger, & une partie de la racine, mais non la tige, comme il est dit dans le *Dictionnaire universel d'Agriculture* qui parle de cette plante; il l'appelle *Herbe*, comme ne la connoissant pas; car il dit qu'elle ne porte point de pomme. On mange le cardon en gras & en maigre, cuit ou crud. Le cardon de Tours, qui est armé d'aiguillons très-pointus, est moins que le commun, sujet à monter. S'il faut déférer au goût de quelqu'un, il est préférable à l'autre, comme plus tendre & plus délicat: mais il plaît moins aux Jardiniers par ces piquants qui en rendent l'approcher & la conduite difficiles: il a effectivement un air sauvage & de férocité qui m'a toujours déterminé à n'en avoir que peu de plantes, & seulement pour ne point en perdre l'espece: tous même ne conviennent point de cette préférence que l'*Ecole du Potager* donne aux cardons de Tours sur le cardon d'Espagne.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*De l'Alleluya.*

QUOIQUE cette fourniture de salade graine en plusieurs temps de l'année, ce mois est celui où l'on peut recueillir plus de semence : mais il faut, pour la récolter, une certaine attention, sans quoi la graine s'échappe des mains de celui qui veut la recueillir, son élasticité la faisant sauter de côté & d'autre.

L'alleluya dure plusieurs années en la même place, trois ou quatre ans au moins.

Je ne connois point l'espece qui, selon M. de Combe, „ est fort rare, & „ fournit beaucoup plus que l'autre, „ qui périt tous les ans, & ne se „ multiplie que de graine, mais si „ facilement, que, sans avoir la peine „ de la recueillir, elle se reproduit „ d'elle-même au Printemps, dans les „ places où il y en a une fois eu. „ L'espece que j'ai, & qui fleurit en jaune, a bien la propriété de beaucoup pousser; mais elle n'a point le défaut de n'être qu'annuelle.

Toutes ces especes cependant, (comme on vient de le voir,) peuvent venir de semence, contre ce que dit l'Abbé

de *Vallemont* qui l'a rangée dans la classe des plantes qui se multiplient, sans être semées.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Artichauts, Temps de les couvrir.*

ON donne aux artichauts destinés à passer l'Hiver en pleine terre, un labour très-léger, uniquement pour couper les mauvaises herbes par ce labour. En amassant la terre autour des tiges, on commence à les butter; on met ensuite tout autour, pour les chauffer, & les garantir des gelées, du fumier seulement un peu pourri, ou du chaume, ou paille à demi consumée, qu'on ne presse pas trop. Le fumier cependant vaut mieux, pourvu qu'on ne le mette pas immédiatement contre la plante; car elle blanchiroit, & courroit même risque de pourrir; si le terrain étoit fort humide, il suffira de couvrir avec du grand fumier sec.

Ce premier appareil de couverture suffira d'abord contre le premier froid qu'il faut prévenir, pour ne pas s'en laisser surprendre; il me paroît plus préjudiciable qu'utile, de leur laisser ressentir les premières gelées, comme veut la *Maison rustique*. Faites ce travail avant les gelées blanches: ce conseil est profitable; car la gelée faisant peler

la petite peau qui est sur le coton des  
 NOVEM. feuilles; elles pourrissent ensuite, & se  
 Chap. I. détachent par le pied, ce qui produit  
 Conduite leur ruine.  
 du Pota-  
 ger.

*Des Mulots qui détruisent les  
 Artichauts.*

ON doit aussi parer aux attaques des  
 mulots qui sont encore des ennemis  
 redoutables pour l'artichaut; ils en  
 ruinent quelquefois toute la planche  
 dans un Hiver; car c'est alors qu'ils  
 rongent leurs racines, ne trouvant rien  
 de meilleur dans les Jardins. Nos  
 Maîtres disent que, pour obvier à ce  
 ravage, il est bon de planter un rang  
 de poirées à carde entre deux rangs d'ar-  
 tichauts, afin que les mulots trouvant  
 ces racines plus tendres, ils s'y attachent  
 par préférence. Pour moi, je trouve  
 encore plus sûr de prendre ces animaux  
 avec les arbalètes que tout le monde  
 connoît; ou de les attraper sous des  
 pièges; ou de les empoisonner avec de  
 l'arsenic administré avec des pommes,  
 des figues seches, du porreau, &c. On  
 place ces appâts dans les passages les  
 plus fréquentés de ces animaux qui ne  
 manquent guere à trouver la mort, en  
 cherchant leur pâture, si elle leur est  
 préparée comme il faut.

Sur la fin de ce mois, on couvre les plantes d'artichauts avec plus de soin, à mesure que le froid se déclare, & se fait sentir de plus près : on y procede de deux différentes façons, selon qu'on a le plus à craindre, n'ayant rien de plus important pour ces plantes, que de les en garantir ; car il est fort désagréable de les avoir cultivées toute l'année, & de les perdre, faute d'un peu d'attention.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Comment couvrir les Artichauts contre le froid ?*

LES uns, sans détruire les buttes, c'est-à-dire, sans abattre le terre qu'on avoit déjà élevée à la hauteur de sept ou huit pouces, mettent tout autour des plantes de la grande litiere qu'ils recouvrent de terre, pour la fixer, ayant replié les feuilles, pour sauver le cœur. D'autres coupent ces feuilles par leurs extrémités, & emmaillotent le pied qu'ils entourent de petit fumier, couvrant le tout avec de la litiere sèche ; ils augmentent cette litiere, suivant que le froid augmente aussi : une précaution très-utile encore, c'est de mettre une tuile sur le haut de la plante, pour empêcher que l'eau & la neige ne s'insinuent au dedans du petit

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

monticule; on n'ôte point cependant tout-à-fait l'air à la plante; autrement elle blanchiroit, & pourriroit même. Il faut aussi que la liziere qu'on emploie, ne soit pas si fraîchement tirée de l'écurie, qu'elle puisse s'échauffer, & par-là nuire à la plante: on doit encore, pour prévenir ce qu'elle pourroit souffrir de la longue captivité, la découvrir un peu du côté du Midi, lorsque le temps est doux, pourvu qu'on soit attentif à reboucher les ouvertures, dès que le soleil cesse de donner dessus.

*Par de tels artifices, dit le Sieur du Pradel, les artichauts ainsi emmentelés, pour conserver leur ramage, passent gaie-ment pour fructifier à la primevere.*

*Oseille pour l'Hiver.*

LORSQU'ON n'épargne point les soins à son Jardin, pour avoir de l'oseille dans un temps où le froid en prive les autres, il faut, dès l'entrée de Septembre, avoir planté de l'oseille en motte, à l'abri de quelque muraille, par rangées distantes de deux pans, l'une de l'autre: cela étant ainsi, l'on fait à présent entre chaque rangée de petites tranchées, larges d'un pied, & profondes de deux, que l'on remplit de fumier chaud, & on le renouvelle

tous les quinze jours, depuis la Tou-  
 faint jusques en Janvier; l'on tient au  
 furplus, les plantes couvertes de paille  
 seche, dans le temps des gelées & des  
 neiges, la changeant, quand elle est ger.

imbibée d'eau: on a attention encore  
 pendant ce temps, & aussi souvent  
 qu'on le peut, de donner de l'air aux  
 plantes qui, sans cela, ne pousseroient  
 que des feuilles privées du goût qu'elles  
 doivent avoir naturellement.

Si la saison n'est point trop rigou-  
 reuse, au lieu de mettre la paille  
 immédiatement sur les plantes, on les  
 couvre avec des paillassons portés sur  
 des appuis, pour qu'ils n'accablent pas  
 ces plantes, & les laissent jouir d'un air  
 qui conserve leur verdure: on peut  
 encore, s'il le faut, charger ces pail-  
 lassons de litiere seche, & les baisser  
 le soir, ou lorsque le temps est à craindre  
 plus que de coutume.

D'autres qui cherchent plus de fa-  
 çons, & n'épargnent point la dépense,  
 emploient des couches en forme, pour  
 avoir de l'oseille pendant l'Hiver, se  
 servent de cloches, &c. Nous ne re-  
 courons point ici à tous ces artifices;  
 je les décrirois donc inutilement pour  
 ce pays.

Il ne seroit pas plus utile de rap-  
 porter de quelle maniere on conserve

NOVEM.

Chap. I.

Conduite

du Pota-



NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

ailleurs l'oseille cuite dans le beurre, ou dans l'huile, avec d'autres herbes potageres, telles que laitues, Epinards, poirées, &c. Nous en avons toujours assez avec moins de foins, moins de dépense, & de plus d'usage.

*Asperges, leur Graine.*

LA graine des asperges étant mûre, ce qu'on connoît à la parfaite rougeur des petites coques ou baies rondes qui les contiennent, on coupe les montants; on les lie en faisceaux; & on les met sécher au soleil, pour les pouvoir égrainer; & on les conserve ainsi, jusqu'à ce qu'on veuille les semer; on sépare alors les graines de leurs enveloppes, en les froissant entre les mains; ces graines sont noires & dures, au nombre de deux ou trois, non pas de six, comme dit la *Maison rustique*, renfermées dans le fruit, coque, ou baie qui est de la grosseur d'un pois, presque sphérique: cette baie est d'abord verte, & elle rougit en mûrissant. On se sert de cette graine, pour multiplier les plantes; on la sème dans le mois de Mars, comme il y est dit.

On doit aussi couper à présent les feuilles & tiges des asperges, tant des

semées en pépinière, que des autres; on les coupe à un pouce, près de terre.

NOVEM.

Chap.I.

Conduite

du Pota-

ger.

*Planter des Asperges.*

ON peut, avant l'Hiver, & quand la terre est encore libre, planter des asperges, observant, pour la façon de le faire, ce qui est prescrit en Mars: il est même plus assuré de planter en cette saison; les pattes s'affermissent mieux en terre pendant l'Hiver, & elles poussent ensuite avec plus de vigueur au Printemps suivant, mais il faut jeter sur les fossés qu'on a plantés, de quoi garantir le plant, du froid qui pourroit l'endommager.

*Travail à faire dans les Pépinières des Asperges.*

SI l'on a des asperges plantées dans l'Automne précédente, comme on vient de le dire, ou au mois de Mars de l'année, après avoir coupé leurs montants, on les laboure légèrement, & on recharge les fossés de trois pouces de terre, qu'on prend sur les ados où elle avoit été déposée.

L'année d'après, & dans ce mois encore, on fait à la pépinière la même façon, quant aux montants à couper,

NOVEM.  
 Chap. I. au labour, & à la terre à ajouter : ce  
 Conduite qu'on fait de plus encore alors, c'est  
 du Potager. de couvrir les fossés de quelques pouces  
 de fumier convenable qu'on enterre au  
 mois de Mars, en labourant les plantes.

*Pour avoir des Asperges hors de  
 leur saison.*

C'EST dans ce mois qu'on commence les apprêts qu'on doit faire, pour forcer les asperges à donner, pour ainsi dire, malgré elles, leurs fruits, coûteux & insipides dans une saison insolite; j'appelle *coûteux*, ces fruits, eu égard à la dépense que cette production violente exige en temps, en travail, & en fournitures. Je dis encore *insipides*, parce que l'asperge ainsi née par artifice, manque de la faveur que la Nature lui donne dans une saison ordinaire, & n'a pas la même qualité. Rien ne peut dédommager un particulier des soins & des dépenses que lui donnent ces asperges qu'on se procure ainsi, quand les autres n'en ont point : par leur rareté, l'amour propre en est bien plus satisfait que le goût.

A la bonne heure, que des Jardiniers qui vendent, prennent cette peine, si, (comme en Angleterre,) ils peuvent gagner, en une semaine de temps, plus  
 de

de trente livres sterling, à vendre des asperges forcées, selon que Bradley le dit.

Sur ces réflexions, je me dispense de parler d'une pratique qui n'est point de ce pays, & qui est condamnée par celui même qui l'explique : si cependant quelqu'un est curieux du fait, il peut consulter l'*Ecole du Potager*; il trouvera bon que je l'y renvoie.

Je ne conseille pas non plus les réchauffements qui se font dans les planches mêmes des asperges, pour en avoir de plus hâtives dans la primeur, à moins qu'on ne soit déterminé à détruire ces planches; car le fumier dont la chaleur doit être violente, pour pénétrer une terre froide, altere & gâte tellement la plante, qu'elle ne tarde guere d'être ruinée, & de périr.

### *Des Carottes.*

LORSQU'ON a de jeunes carottes semées en Août ou Septembre, on prévient les gelées; & pour les en garantir, on les sarcle, on les serfouit, après quoi on couvre leurs planches avec de la grande litiere, ou de paille brûlée, ou de feuillage,

Cette pratique est au reste, opposée aux leçons d'un Auteur qui d'ailleurs en donne de bonnes : il dit que « les

*Tome III.*

P

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

ETRE.  
jouter : ce  
ors, c'est  
es pouces  
terre au  
plantes.  
ors de

mmence  
our for-  
r ainsi  
couteux  
solite;  
égard  
duction  
vail, &  
inspides,  
par arti-  
Nature  
aire, &  
ne peut  
s soins  
ent ces  
quand  
par leur  
ien plus  
rdiniers  
eine, si,  
peuvent  
ps, plus  
de

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

„ carottes ne veulent point être la-  
„ bourées pendant tout le temps  
„ qu'elles sont en terre ; & on a  
„ observé que les petits labours que  
„ certains Jardiniers leur donnent ,  
„ leur font plus de tort , que du bien ,  
„ en ce que cela leur fait pousser un  
„ grand nombre de petites racines ou  
„ fibres superficielles. „ Cette citation  
„ n'est ici que pour la désapprouver. Que  
„ de preuves n'aurois-je pas pour moi !

*Scorfonere pour l'Hiver.*

QUAND ON veut manger des scorfoneres & des salsifis pendant l'Hiver , & qu'on a lieu de craindre que la rigueur de cette saison ne permette pas d'en tirer de terre au besoin , on peut lever à présent ce qu'on prévoit être nécessaire , & on le garde , comme il est dit en Décembre , qu'il faut garder les autres racines : mais , si l'on veut n'en manger qu'au Carême , & au Printemps , ces précautions ne sont point nécessaires : il est toujours mieux de ne les arracher qu'à mesure qu'on veut en faire usage , étant meilleures , lorsqu'elles sont récemment tirées de la terre. D'ailleurs la scorfonere supportant fort bien l'Hiver en place , si sa fane péricite par le froid , la plante ne

repousse pas moins à l'entrée du Printemps; car elle dure en bon état deux ou trois ans. Au reste, quand j'ai dit de manger de cette racine, je crois encore devoir avertir qu'il n'est pas ordinaire que cette racine soit dans sa force la première année; ce n'est qu'à la seconde qu'elle devient d'une grosseur raisonnable; il ne faut donc pas s'impatienter, si l'on est obligé de l'attendre jusques là, quoiqu'on puisse en prématurer l'usage.

L'on donne un profond labour aux planches qui sont destinées à la scorpionere, ou à d'autres racines, & on les fume d'avance en ce temps; car, quand on les fume immédiatement, lorsqu'on doit semer, cet engrais est moins profitable; il violente les racines qui souvent en viennent mal.

*Salsifis à garder.*

ON dit de cette racine, (comme l'on a dit des autres,) que si des raisons particulières obligent d'en arracher, pour les mettre en réserve, on doit le faire avant les fortes gelées; & si le Jardin est traitable, tout l'Hiver, on laisse ces racines en pleine terre, y attendre le Carême, pendant lequel

elles fournissent un aliment fort sain ;  
 NOVEM. quoique moins relevé en goût , que la  
 Chap. I. scorfonere , l'apprêt y supplée.  
 Conduite  
 du Potager.

*Du Céleri.*

POUR que le céleri soit tel qu'on le souhaite, il faut qu'il ait de la tendreté, & de la blancheur. On a déjà dit que les fréquents arrosements contribuoient à lui donner sa première qualité : on réussit à lui faire prendre la seconde, en réunissant les feuilles de chaque plante, & on les lie d'un ou deux liens, selon leur grandeur. Le jonc verd est, pour cet usage, préférable à la paille ; il ne pourrit point, & par conséquent ne fait pas pourrir les plantes : on les butte ensuite avec de la terre qu'on prend dans l'entre-deux des sillons plantés assez au large : pour cet effet, on opere par un beau temps qui ne soit point humide ; d'autres ne revêtent, ou ne couvrent les plantes que de grand fumier sec. Cette pratique est ici moins d'usage que la première, & conduit cependant à la même fin ; c'est-à-dire, que par ce secours, le céleri ainsi butté, ou recouvert, parvient aux deux degrés de perfection qu'on attend de lui, en un mois de temps, après lequel plus

D U P O T A G E R. 341

ou moins, suivant la saison, on peut en user. Il est sujet à pourrir, lorsqu'on le laisse trop long-temps ainsi. Nous sommes cependant moins exposés à cet accident que d'autres; car nous en conservons de buttés ainsi quelquefois jusqu'au Carême: mais il faut que le terrain soit en bonne exposition, & point pourrissant de sa nature. Ces précautions se prennent, avant que les fortes gelées aient endommagé les plantes.

Ceux dont le Jardin est trop exposé à la malignité de l'Hiver, ou qui par l'humidité de leur fonds, auroient lieu de craindre la destruction, ou la pourriture du céleri, peuvent, pour prévenir ce dégât, arracher les plantes en motte, & les transplanter en un lieu plus avantageux, les arrangeant côte-à-côte, un peu penchés, les couvrant ensuite de terre, & sur la terre, de paille sèche; de sorte que le céleri soit à l'abri du froid piquant, & de l'entrée d'une humidité très-préjudiciable. Il est encore plus sûr, & moins sujet à des inconvénients, (quand on a une serre,) d'y transporter ces plantes, & de les y conserver dans le sable, arrangés aussi près l'un de l'autre qu'on pourra, comme l'on a dit des *Cardons*. Il est convenable que, (sans être trop frais,) ce sable le soit

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.



NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

un peu; s'il étoit sec, on le mouilleroit légèrement, avant que d'y mettre les plantes. Ici nous sommes dispensés de ces soins; & quand les plantes de céleri ont été buttées, & diligemment couvertes, elles résistent fort bien en place, au moins ordinairement; car en 1767, les céleris laissés en terre ont tous péri.

*Endives à faire blanchir.*

LA chaleur diminuant, les endives; quoique étouffées par les liens qu'on leur met, ainsi qu'il est dit en Juillet, & même couvertes de paille, ne prennent point sitôt la blancheur qu'on leur souhaite: il faut commencer à se servir d'un moyen plus efficace: ce moyen est de les enterrer; on fait au pied de chaque endive un creux capable de la contenir; &, après l'avoir liée, on l'y couche, sans l'arracher, & on la recouvre de terre. On doit les coucher toutes d'un côté, les unes sur les autres, comme elles ont été plantées, commençant par celles du bout de la planche, & continuant à coucher les secondes sur les premières, les troisièmes sur les secondes, & ainsi des autres rangs jusqu'au bout. Il faut, par ce travail, que la plante n'ait point une humidité qui lui seroit préjudiciable. Avec ces

attentions l'endive prend une blancheur convenable, & devient tendre. Si les feuilles extérieures pourrissent quelquefois, ce ne sont pas les bonnes, & celles du dedans n'en valent pas moins. Ce que l'économie demande, c'est de n'en enterrer ainsi qu'autant qu'on en peut employer, à mesure qu'on en a besoin.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Estragon à terréauter.*

Après la Toussaint, l'estragon commençant à vieillir, & ses feuilles à durcir par la diminution du chaud, on coupe toute la fane à fleur de terre, & on couvre les plantes de terreau, ou de terre fine, mêlée avec du fumier usé. On n'a pas d'autres précautions à prendre contre la rude saison.

A défaut de cette réparation, il ne faut jamais couper ces petites branches qui, chaque année, meurent vers l'Automne, il faut les laisser passer ainsi l'Hiver, parce qu'au Printemps elles servent à garantir du froid les tendres rejetons qui sans cela périssent très-facilement.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

*Divers sentiments sur le Mérite des  
Concombres, & sur le Temps de  
les semer.*

L'AUTEUR de l'*Ecole du Potager*,  
aussi amateur des concombres, qu'il  
l'est peu des courges, semble ne pas  
tarir sur leur éloge: " Le commun des  
» hommes, dit-il, n'en fait pas le  
» même cas que les gens délicats,  
» parce que leur assaisonnement un  
» peu recherché, n'est pas de toutes  
» les conditions, & qu'il n'est parfaite-  
» ment bon que sous les viandes,  
» soit fines, soit communes: mais,  
» quand il a passé par les mains d'un  
» bon cuisinier, il est bien digne de  
» l'empressement des gens de goût. On  
» en fait des ragoûts distingués...  
» Enfin les cuisiniers ont un plaisir par-  
» ticulier à varier le goût & l'assaisonne-  
» ment de ce légume qui est goûté &  
» souhaité sur les meilleures tables. »  
Peut-on à côté de ces éloges mettre  
ce que dit le *Dictionnaire de Chomel*:  
" L'usage du concombre est très-per-  
» nicieux, d'autant que sa chair & son  
» suc se corrompent facilement, & se  
» changent en venins, d'où il s'en-  
» gendre en nos corps des fievres

ardentes, & difficiles à guérir; c'est  
 „ pourquoy il vaut mieux les destiner  
 „ pour la nourriture des mulets, mules  
 „ & ânes, auxquels ce fruit est fort  
 „ agréable, & profitable, que pour le  
 „ manger des hommes. „

NOVEM.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

Ce qui affoiblit beaucoup ce dernier jugement, c'est la crédulité de celui qui l'a porté, & qui a ramassé de toutes mains, ce qu'il a trouvé, pour grossir son livre. Il ne doit pas non plus être cru sur bien d'autres choses qu'il rapporte sans critique; comme, par exemple, que *le Concombre mis de long, pres d'un petit enfant qui a la fièvre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entièrement de la fièvre.* Ce qu'il dit de leur culture, n'est pas plus utile en bien des articles: mais revenons à notre amateur zélé pour les concombres,

Il conseille d'en semer sur couche, dans le mois de Novembre ou de Décembre; & il les fait promener de couche en couche, sur lesquels il veut qu'on les repique, & qu'on en entretienne la chaleur par le moyen des réchauds changés autant de fois que le besoin l'exige: ce qui demande des soins de conduite, que nous ne sommes pas ici portés à nous donner. Je mentionne simplement, pour ceux qui



voudront les prendre, qu'ils peuvent  
 NOVEM. consulter l'*Ecole du Potager*, & les  
 Chap. I. Observations de *Bradley*, tom. 2. Cet  
 Conduite Auteur est encore plus matинier que  
 du Potager. l'autre; car il dit de semer en Octobre.  
 Dans ce pays on n'y cherche pas tant de  
 façons. Voyez Janvier & Février.

*Graine de Concombre.*

L'ON doit en semer en son temps, avoir choisi & marqué parmi ces concombres, les plus beaux, & autant qu'on en a besoin. Pour la graine, il faut les laisser sur pied, tomber en pourriture; on détache alors la graine plus aisément; on la lave de plusieurs eaux, & on la met sécher, avant que de l'enfermer: elle se conserve bonne pendant sept ou huit ans.

*Maniere de conserver les Topi-  
 nambours.*

LA maniere de conserver les topi-  
 nambours ne differe en rien de celle qu'on a conseillée pour la pomme de terre: on dit seulement qu'ils sont moins délicats que les pommes de terre, & qu'ils résistent à des Hivers ordinaires, étant laissés en terre. On ne les retire ici qu'à mesure qu'on en a

DU POTAGER.

347

besoin : si cependant on veut leur donner un hospice contre le froid, on les y retire plus tard que les pommes de terre, & seulement vers la fin de Novembre.

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

*Description du Topinambour.*

CETTE plante pousse une ou plusieurs tiges rameuses, d'environ quatre ou cinq pieds de hauteur : mais je n'en ai point vu de douze pieds ou davantage, comme le dit le *Dictionnaire universel d'Agriculture* ; ses tiges sont fortes, cannelées, creusées, & velues ; les feuilles sont grandes, larges du côté de la queue ; terminées en pointes, rudes au toucher, mais non découpées en leur bord profondément, comme dit le même *Dictionnaire*. Ses fleurs placées à l'extrémité des rameaux, sont radiées ainsi que les soleils de Jardins, & de même couleur jaune, ce qui leur en a fait donner le nom. Ses fleurs sont assez agréables ; leurs pétales portent sur un calice en forme de boule, où la graine est enfermée : cette graine est menue, & brune ; on ne s'en sert point ; les racines de cette plante par où elle a quelque affinité avec la pomme de terre, sont aussi de deux sortes : celles qui paroissent les premières, sont

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

fibreuses, grêles, rampantes entre deux terres, d'où elles approvisionnent le ménage; au milieu d'elles se forment d'autres racines ou tubercules qui sont la seule partie que l'on mange, & qu'on appelle aussi *Topinambour*; leur figure n'est point uniforme, mais irrégulière; elles varient de même en grosseur, suivant les richesses du fonds où les topinambours sont plantés; on voit extérieurement sur cette sorte de fruit, des pointes, & des nœuds dans toute leur circonférence; leur chair est de couleur rougeâtre par dehors, & blanche dedans.

Le topinambour est aussi appelé, *Poire de terre*; il le range avec la Battate ou Pattate; il y a cependant bien de la différence de l'une à l'autre de ces plantes: selon lui le topinambour est originaire de l'Amérique Septentrionale, & naturelle à la nouvelle Angleterre. Il dit qu'on pourroit préparer son écorce comme celle du chanvre; les bestiaux en mangent bien les feuilles; les vers-à-soie pourroient même s'en nourrir. On peut faire des mèches avec la moëlle des tiges, comme on en fait avec celles des rameaux du sureau\*. Je renvoie les crédules

\* Dictionnaire raisonné universel d'Histoire naturelle, pag. 264.

à l'expérience. *L'Ingénieur Freisler*,  
 pag. 70. de la *Relation de son Voyage*  
*au Pérou, &c.* dit que les topinambours  
 y croissent en campagne naturellement,  
 & sans culture.

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

### *Des Semences ou Graines.*

QUOIQ'EN plusieurs endroits de  
 cet Ouvrage, il ait été fait mention  
 des graines ou semences, en traitant  
 des différentes especes de plantes, j'ai  
 cru devoir en dire encore quelque  
 chose de général, & que je pouvois le  
 placer dans ce mois, un de ceux qui  
 fournissent le travail à faire.

Par graine ou semence, on entend les  
 productions qui succedent aux fleurs,  
 & qui sont destinées à reproduire d'âge  
 en âge des plantes semblables.

### *Définition de la Graine.*

CETTE graine est un corps organisé,  
 qui, sous diverses enveloppes, plus  
 ou moins épaisses, & plus ou moins  
 nombreuses, contient en raccourci les  
 plantes futures, si elle est féconde.

### *Vue extérieure des Graines.*

TOUTES les graines ne sont pas  
 logées d'une même façon, chez toutes



NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

les plantes qui en portent. Le germe reproductif qui sert à perpétuer chaque espece particuliere, n'a, dans les unes, que des enveloppes qui les recouvrent immédiatement : & parmi ces graines, il y en a qui sont pourvues d'ailes, d'aigrettes, de panaches, &c. qui les transportent, & les sement çà & là.

D'autres sont placées dans des gaines ou filiques, ou renfermées comme dans des boîtes, avec une ou plusieurs séparations.

D'autres enfin ont des especes de crochets qui les arrêtent contre ce qu'elles peuvent attraper, pour n'être pas toujours le jouet du vent.

Quant à la forme extérieure de la graine, tantôt elle est triangulaire comme dans l'oseille; tantôt entre ronde & triangulaire, comme dans la menthe & la mélisse; quelquefois sphérique, comme dans les navets & les choux; demi-ovale, comme dans l'anis, & dans le fenouil; ou demi-ronde, comme dans la coriandre; cylindrique, comme dans la scorfonere & le salisif, &c. On en trouve qui ont la figure en pointe comme la laitue; d'autres semblent percées de même que la pierre-ponce, comme les bettes, &c. car il seroit trop long & ennuyeux de rapporter les dissemblances particulieres de toutes les graines potageres.

*Intérieur des Graines.*

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

UNE substance blanchâtre, délicate & spongieuse, remplit leur capacité intérieure; il s'y trouve encore une humeur huileuse, destinée à conserver le principe de vie qui doit animer la petite plante concentrée; elle sécherait, périroit, & deviendrait tout-à-fait inféconde, sans cette espee de baume vivifiant qui la fait valoir, pour végéter. Les lobes qui se chargent d'une humidité, pour dissoudre une partie de leur substance, sont des especes de mamelles qui fournissent la premiere nourriture à ces jeunes plantes, enfermées dans le germe; de petits vaisseaux qui partent de ce germe, & qui parcourent l'intérieur de la graine, en se divisant & se subdivisant plusieurs fois, servent à porter dans toutes les parties, avec les aliments, l'esprit de vie, par qui le tout est animé.

*Durée des graines en valeur.*

CES graines varient non seulement en figure, & en quantité ou nombre, selon le végétal qui les porte, mais elles ont encore un temps limité pour l'usage, & des bornes que la main

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

sage & puissante du Créateur a établies; telle, par exemple, n'est bonne à semer, que dans l'année de sa récolte, après laquelle elle perd toute la fertilité, tandis qu'une autre la garde pendant plusieurs années. Il n'y a point sur cette durée, de précision géométrique à fixer. On peut voir ce que j'en ai dit dans le *Traité des Renouées*, pag. 238, de la première édition, & pag. 316, de la troisième. Si j'ai marqué en plusieurs endroits, le temps que chaque graine dure ordinairement en valeur, je l'ai déterminé par l'expérience que j'en avois: je déclare cependant ici qu'on doit regarder ces limitations comme marquées à-peu-près, dépendantes au surplus du degré de maturité de ces graines, & de la manière dont elles ont été conservées: mais je ne dirai pas que " dans les  
 „ Jardins on n'emploie que des graines  
 „ d'un ou deux ans au plus, à l'excepti-  
 „ on de celles de giroflées, pois,  
 „ fèves, melons, citrouilles, qui durent  
 „ jusqu'à huit & dix ans, „ comme  
 dit le *bon Jardinier*, pag. 3. ce qui n'a pas manqué d'être littéralement copié dans les *Dictionnaires postérieurs*, quoique universellement contredit par l'expérience.

*Cueillette ou Récolte des Graines.*NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

COMME les graines de chaque espece de plante different en figure, en grosseur, en saison de maturité, elles different aussi en ces qualités qui leur sont nécessaires pour la perfection de leur état. On ne peut donc donner sur cela des notions précises qui conviennent à chacune des semences en particulier. On se bornera à quelques Observations générales sur la *Maniere de cueillir, & de conserver les Graines.*

Il faut attendre leur parfaite maturité, avant que de les ramasser. Les premières mûres, & celles qui ont crû sur la principale branche, sont les meilleures, & les préférables. On peut récolter les autres : mais il faut les marquer comme d'une seconde qualité. Quand on les a perçues, on les met quelque temps essorer à l'ombre, ou au soleil, suivant l'espece, afin que leur enveloppe durcisse, & contribue à les faire durer ; après quoi on les enferme dans des boîtes, ou dans des sachets proportionnés, qu'on étiquette du même nom de la graine, & du temps auquel on en a fait la récolte ; on les suspend en lieu sec. Quand ce sont des graines qu'on peut garder dans

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

les enveloppes mêmes que la Nature leur a données : ce moyen de les garder leur conserve plus long-temps leur vertu végétative. Ce sont-là des soins réellement utiles, non seulement pour le mieux, mais encore pour le bien ordinaire ; ils sont d'un usage bien plus fréquent, que le conseil de ces *Dictionnaires* multipliés qui, suivant leur coutume, se copient, & nous disent que, " pour conserver les graines, on les „ étend dans un grenier ou autre lieu „ sec; qu'on doit avoir soin de les „ visiter, & de les remuer, comme „ on fait le bled. „ Que veut en particulier nous enseigner le *Dictionnaire universel d'Agriculture*, lorsqu'il ajoute, " on peut encore les enfermer, „ (les graines) dans des sachets qu'on „ suspend aux planchers, dans un lieu „ sec & aéré, „ sur quoi il resteroit encore des explications à demander à l'Auteur.

### La Germination.

LA graine étant déposée dans une terre qui lui convienne, & qui soit échauffée jusqu'à un certain degré, par la chaleur du soleil, ou de la saison; elle se dispose à germer plutôt ou plus tard, selon la dureté des enveloppes.

L'humidité qui pénètre ces enveloppes, dissout la substance spongieuse ou farineuse qui s'y trouve renfermée, & se mêle avec elle. Il se forme de ce mélange une espece de lait qui porté par divers petits vaisseaux, à l'embryon, lui fournit une nourriture convenable à son extrême délicatesse.

L'embryon ainsi sustenté de ce lait, croît de jour en jour; bientôt ses langes trop serrés, lui deviennent incommodes: il fait les efforts dont il est capable, pour s'en débarrasser; il pousse au dehors une radicule ou petite racine qui va chercher des sucres plus nourrissans; le petit trou ménagé à la surface extérieure de la graine facilite cette sortie; elle s'insinue dans la terre insensiblement, & y puise des nourritures plus fortes & plus abondantes. La tige à son tour destinée à vivre en plein air, s'élançe dans le fluide; le tégument s'ouvre, pour lui laisser un passage libre; fortifiée par l'abord des nouveaux sucres qu'elle reçoit, elle croît peu-à-peu; Quelquefois elle entraîne avec elle les restes de ses premières enveloppes qui la captivoient dans l'état de germe; d'autres fois deux feuilles fort différentes des feuilles de l'âge mûr, l'accompagnent; ce sont les feuilles séminales dont le principal

NOVEM.

Chap. I.

Conduite

du Potager.

ger.

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

usage est probablement d'épurer la seve,  
& de contribuer à la conservation de  
la petite plantule, selon l'Observation  
de Grew dans son *Anatomie des Plantes*,  
Chap. pag. 8. " car, comme dans son  
" principe, cette partie est fort déli-  
" cate, il y a de l'apparence que la  
" Nature a voulu par ce moyen, la  
" mettre en sûreté, & la défendre des  
" incommodités qu'elle auroit pu re-  
" cevoir dans la terre; ces *Lobes* qui  
" la couvrent, & qui l'enferment, ne  
" sont que contigus, afin que se sé-  
" parant facilement, ils lui donnent  
" passage, pour s'élever sur la terre,  
" où se forme la tige de la plante. "

Quoique dégagée des langes, la  
jeune plante n'est pas cependant tou-  
jours dans une entière liberté; il ne con-  
venoit pas qu'elle fût exposée sitôt aux  
impressions de l'air & du soleil: toutes  
ses parties demeurent donc souvent  
repliées, ou couchées les unes sur les  
autres, à-peu-près comme elles l'étoient  
dans la graine: mais la racine, en  
s'étendant, & en se ramifiant de plus  
en plus, envoie dans les vaisseaux, une  
abondance de seve qui déploie bientôt  
tous les organes. C'est ainsi que les  
plantes tirent leur principale nourri-  
ture des racines, parce que les pores  
y sont plus disposés qu'ailleurs, à

recevoir le suc de la terre : ce suc circulant dans les vaisseaux se dépure, s'exalte, s'y raréfie, s'y perfectionne, divisant en même temps la nourriture de la racine, de la plante, de la tige, des branches, des feuilles, des fleurs, & des semences.

Si le Physicien curieux réussit à élever des plantes, & à leur faire porter des fleurs & des fruits dans d'autres matieres que la terre, par exemple, dans de la poussiere de bois pourri, dans de la sciure de sapin, dans du sable très-pur, dans de la mousse, dans du coton, dans du papier, dans des éponges, &c. c'est que plusieurs de ces matieres, ou se changent insensiblement en terre, ou contiennent actuellement des parties terreuses, ou l'eau dont on les arrose, est elle-même chargée de ces particules, que les organes extraissent, préparent, & s'assimilent.

#### *Des Irrégularités dans la Germination.*

LA Génération des Végétaux n'a pas toujours une régularité constante : les loix suivant lesquelles elle s'opere, sont quelquefois troublées, ou modifiées par divers accidents. Delà naissent différentes especes de monstres &, pour ainsi dire, des mulets en ce genre.

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.



NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

Tantôt ce sont des *feuilles composées*, dont les *sollioles* sont plus ou moins nombreuses, ou façonnées moins régulièrement, ou distribuées d'une manière moins symétrique, qu'elles ne le sont à l'ordinaire.

Tantôt ce sont des *fleurs* qui n'ont ni *étamines*, ni *pistils*, & dont les pétales fort multipliés paroissent avoir absorbé ces parties si essentielles.

Tantôt ce sont des *fleurs*, ou des *fruits* dont la forme s'éloigne beaucoup de celle qui est propre à l'espece, &c.

Enfin ce sont des productions qui n'appartiennent proprement à aucune espece, parce qu'elles tirent leur origine de graines qui ont été fécondées par des *poussieres* d'espece différente.

La germination d'une semence déposée en terre, à contre-sens, n'est pas moins singuliere. Outre ce qui en a été dit, on peut voir dans l'*Histoire de l'Académie des Sciences* de 1708. pag. 67. l'explication plus ample de la marche inusitée que fait le germe en se développant.

Elle est encore plus apparente par une expérience dont il est fait mention dans le tome de l'*Académie des Sciences de Pétersbourg*, qui parut en 1751; il y est dit que M. *Kraft* ayant rempli de terre un vaisseau percé par les deux

bouts, y planta au milieu, un pois ;  
 retourna ce vaisseau régulièrement tous  
 les jours, & vit ensuite sortir une  
 racine par l'ouverture qui s'étoit  
 trouvée en bas, pendant les premières  
 vingt-quatre heures, & enfin une autre  
 passer avec la tige par le trou d'en haut.

NOVEM.  
 Chap. I.  
 Conduite  
 du Potager.

*Autre Remarque sur la Germination.*

PUISQUE j'en suis à parler d'après  
 M. Kraft, j'ajouterai les remarques  
 sur la *Végétation*, d'où le Lecteur  
 pourra tirer quelques conséquences  
 utiles,

Cet Observateur ayant arrosé des  
 semences avec du lait, de l'urine  
 fraîche, & de l'esprit-de-vin, elles  
 n'ont pas germé dans la terre ordinaire,  
 plutôt que quand elles ont été mises  
 dans des fossettes remplies de miel :  
 mais les raves ainsi élevées des unes &  
 des autres façons, n'avoient rien de  
 ce goût doux, tant vanté dans quelques  
 Livres.

Il a encore vu germer & pousser les  
 semences dans le sable le plus desséché,  
 mais humecté après, dans du drap  
 rouge, coupé en petits morceaux, dans  
 des sciures de bois, dans du charbon  
 pulvérisé, dans des rognures de papier,  
 dans du foin, &c. quoique cette germi-

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

nation soit arrivée quelques jours plus tard que dans une terre fertile. Rien n'a pu croître dans les cendres, dans du sel mêlé avec du sable, ou avec du salpêtre, dans la potasse, dans le coton, dans la farine de bled, & dans la limaille de fer. Un pois mis dans une éponge bien lavée, & arrosée ensuite convenablement, y a produit des feuilles, des fleurs, des fruits. Un autre ayant mis dans un oignon dont la tige avoit été coupée, y poussa très-bien; & ses racines unies à celles de l'oignon, s'étendirent jusques dans la terre.

A la suite des Observations sur ce que la plupart des germinations offrent de merveilleux, & qu'on ne sauroit expliquer suffisamment, *Kraft* suppose dans les plantes, un principe animal, selon le sentiment de *Rudiger* qu'il adopte.

A-t-on jamais bien réfléchi, comme on devoit, à cette économie admirable des plantes? A-t-on sagement considéré ce jeu surprenant des ressorts qui agissent dans leurs parties? D'où viennent, & quels sont ces sucres capables de donner la vie à des graines qui semblent en être privées, ou ne point en avoir d'elles-mêmes; & qui cependant animées par quelques secours, produisent des racines, des feuilles, des tiges,

tiges, des fleurs, & des semences, pour se multiplier, & se reproduire successivement, quand elles ont cessé d'être. Quelle est la main qui les peint de ces vives couleurs, dont nous sommes charmés? L'imagination la plus vive & la plus pénétrante, ne sauroit concevoir tout ce que la moindre des plantes présente de merveilleux. Quel ordre même, & quel accord dans une apparence irrégularité! Rien n'est muet dans la Nature; tout y parle de Dieu à qui a des oreilles pour entendre: mais nous nous accoutumons à regarder de sang froid, ou même sans y penser, ces objets ravissants, si dignes de notre attention; nous n'en sommes pas touchés, à force de les voir; la familiarité de l'usage les rend trop vils à nos yeux, pour nous rappeler celui qui en est l'auteur: avouons au moins cette insensibilité; condamnons notre négligence, & portons dans la contemplation de la Nature, non des yeux d'un Philosophe simplement curieux, qui cherche à pénétrer ses mystères, & à devenir le confident de ses secrets, mais ceux d'un Chrétien humble, & reconnoissant envers son Bienfauteur. La contemplation de la Nature seroit bien stérile, si elle ne nous conduisoit point à l'Auteur de l'Univers.

Tome III.

Q

NOVEM.  
Chap. I.  
Conduite  
du Potager.

En voilà, ce me semble, bien assez pour satisfaire le Jardinier raisonnablement curieux : mais, comme je souhaite me rendre utile à tous, autant que je le puis, si quelqu'autre Lecteur veut creuser davantage dans ce qui regarde les graines, les fruits, & leur maniere d'agir, je lui conseille de recourir à l'*Anatomie des Plantes* par Grew, aux *Observations* que M. de Hamel a développées dans la *Physique des Arbres*, à l'*Histoire de l'Académie des Sciences*, années 1711, & 1712; à Bradley, dans son *Parallele entre les Plantes & les Animaux*; à la *Contemplation de la Nature* par C. Bonnet, &c. Quoique je ne nomme pas tous les Auteurs que j'ai lus sur ce sujet, on trouvera dans ceux que je viens de citer, des connoissances suffisantes pour contenter, autant que la matiere le permet,

