

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. Production du Potager

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

C H A P I T R E III.

Production du Potager.

LORSQUE les froids n'ont été ni trop hâtifs, ni trop malins, on peut avoir encore des pois, des feves, des haricots.

En racines, abondance, & en bon état, de toutes les carottes, des panais, des raves & navets différens, des bettes-raves rouges & blanches, des chervis, des scorfoneres, des falsifis, des pommes de terre, des cardons d'Espagne, des ciboules, de la civette d'Angleterre, des trois céleris, des raiforts, & des radis de toutes les especes.

En herbage, les choux-raves, choux-navets, cabus, de Milan, verds, brocolis, choux-fleurs, les divers choux d'Allemagne, persil commun, le grand, le frisé, toutes les oseilles, ronde, pointue, grande, blonde, les bettes à cardes, & autres, les épinards à graine piquante, & à graine ronde, donnent en quantité, la grande patience, la bourrache, diverses verdures.

Pour salades, on a les endives de

DU POTAGER. 4.

Meaux, les frisées à la Régence, les pommées, la scariole, la chicorée amère, blanchie; les laitues plantées de bonne heure, & dûment soignées, fournissent beaucoup, soit celles qui pomment, soit celles qui demandent d'être liées.

NOVEM.
Ch. III.
Production du
Potager.

Les fournitures de salades qu'on emploie dans ce mois, sont le cresson d'eau, le cresson alénois, & le cresson double, ou bien frisé, la berle, le cerfeuil ordinaire, & le cerfeuil musqué ou d'Espagne, les deux especes de mâches, la blonde & la verte; la tendre roquette, le bacille ou perce-pierre, les jeunes oignons de semence ou recrus, menthe à odeur de basilic, le smyrnium vulgairement connu sous le nom de *persil de Macédoine* blanchi de même que la chicorée, la pimprenelle, la cardamine annuelle qui commence à venir, les raiponces, les petits raiforts naissants, les feuilles tendres de céleri, ainsi que celles de l'oseille, la corne-de-cerf, l'alleluya.

En fleurs pour orner ces salades, on a encore celles de cresson d'Inde, ou *Nasturtium Indicum*, ou capre capucine, grande & petite espece, quand on a pris soin d'en semer des tardives, & qu'elles sont bien à l'abri; la fleur de bourrache, de violette.

NOVEM.
Ch. III.
Produccion du
Potager.

Les courges à bonnet de Prêtres, les courges à orange, les courges à citron, & les concombres donnent encore sur les plantes semées en Juin ou Juillet, si on les garantit du froid, & d'un excès de pluie qui les fait passer. Les meringeanes grises, violettes & longues, & les pommes d'amour durent encore pour ceux qui savent se les procurer par leurs soins. Les artichauts plantés au Printemps, & soignés convenablement, portent du fruit en cette saison, ainsi que sur les pieds vigoureux, entretenus en bon état pendant les chaleurs, & qui depuis ont fait des pousses nouvelles. Si l'on veut faire durer cette récolte gracieuse, qui est plus ou moins abondante, suivant le pays, dès qu'on a des artichauts en état d'être coupés, on les détache de la mere avec toute leur tige, & on les met dans du sable, à la ferre; ce moyen les conserve quelque temps.

On peut mettre au nombre des productions du Potager, celles que l'on a déjà renfermées, comme les oignons mûrs, les aulx, les échalottes, les rocamboles.

Les courges, les melons d'Hiver, & quelques-uns des melons d'Italie se conservent jusqu'au commencement de ce mois.

Fruits de ce mois.

NOVEM.

Ch. III.

Production du
Potager.

IL n'est plus de fruits sur les arbres du Jardin; leur maturité a, dans le mois précédent, fait cueillir les plus tardifs en pommes & poires: on ne trouve ici que des figues en quelque bon abri: mais en certains lieux de cette Province, on mange, encore durant tout le mois, de ce fruit qui n'a perdu que peu de sa bonté: l'espece de figue qui la conserve le plus, c'est celle que le Sieur du Pradel appelle *Boujassotte*, à qui la *Quintinie* donne le même nom, & que nous connoissons en Provence sous celui de *Barnissotte*: cette figue est chez nous, d'une grosseur moyenne, plus large que longue, aplatie du côté de l'œil; sa peau est épaisse, marquée d'une apparence de côtes; sa couleur est bleuâtre dans sa parfaite maturité, tirant sur le violet, tel que celui de certaines prunes avec leur fleur; sa chair est vermeille: cette figue est fort prisée par son goût; il ne lui manqueroit que de hâter sa maturité, pour ne pas se laisser prévenir au froid qui, joint aux pluies de l'Automne, la fait crever, & est cause que plusieurs restent inutiles, même dans les climats où les figuiers jouissent de plus d'avantage: car pour ici, la barnissotte mûrit rarement bien, dans les années communes.

NOVEM.
Ch. III.
Produ-
tion du
Potager.

ce n'est que dans des Automnes qui ne sont point trop pluvieuses, & lorsque l'Hiver, arrêté dans ses limites, ne court point sur celles de l'Automne.

Ne pourroit-on pas éluder en quelque façon, ces obstacles de la saison, en accélérant un peu la maturité du fruit, par un moyen que *Vallemont* propose d'après divers autres Auteurs?

Je n'ai point éprouvé ce secret; je le donne sur le témoignage de cet Abbé.

Si l'on veut faire mûrir des figues, un mois avant la saison, voici ce que l'on fait chez nous: " On choisit des branches

„ où il y a beaucoup de fruits, bien
„ sains, & des plus avancés de l'arbre;
„ on pique légèrement avec un canif,
„ ces branches à un demi-pied plus bas
„ que le fruit: on attache au bas de l'en-
„ droit piqué, un cornet de parchemin,
„ haut d'environ quatre doigts, que
„ l'on remplit de fiente de pigeon,
„ détrempee avec de l'huile d'olive:
„ on couvre tout cela avec un linge
„ qu'on attache avec de l'osier; on
„ met sur chaque figue une goutte de la
„ même huile; ce qu'on continue de
„ faire tous les quatre à cinq jours:
„ on aura par-là des figues délicieuses,
„ un peu plutôt qu'à l'ordinaire. * „

* *Curiosités de la Nature & de l'Art, sur la Végétation, tom. 2. chap. 1. art. 8.*

Quand on veut jouir plus amplement
 des figues, ce ri:he présent de la Nature,
 comme l'appelle la Quintinie *; on
 plante les figuiers dans des caisses qu'on
 enferme en ce mois, avant les mauvais
 jours de la gelée, pour demeurer tout
 l'Hiver hors de leur atteinte, sans
 avoir besoin, ni d'aucune culture, telle
 qu'elle soit, ni d'aucun autre soin, que
 celui de tenir l'endroit autant clos qu'il
 est possible, & cela seulement pendant les
 grands froids: car hors ce temps-là, ils
 n'ont pas besoin d'une si grande culture.
 Le fruit des arbres en caisses dure plus
 de temps, & commence plutôt que celui
 des autres figuiers. Ces raisons me firent
 proposer ce moyen à un curieux de
 Marseille, où les figues viennent si bien
 en campagne, & ont un goût si agréa-
 ble, & si fin, sur-tout en certains
 quartiers qui sont sur le bord de la
 mer: je lui conseillai, dis-je, de mettre
 en caisse certains figuiers; il a suivi
 mon conseil, & jouit du plaisir d'avoir
 des figues dans le temps que les autres
 les attendent encore au Printemps, ou
 regrettent de les voir finir en Automne.
 Il est vrai que les figuiers en caisse
 demandent beaucoup de soins: mais

* Des Jardins fruitiers & potagers, part. 4.
 chap. 36.

NOVEM.
Ch. III.
Produ-
tion du
Potager.

ne les méritent-ils pas sur le témoignage de la *Quintinie*? Cet appréciateur éclairé de la valeur des fruits, se plaît d'en parler avec étendue, au Chapitre cité, après une longue expérience : *La figue bien mûre est, à mon goût, le meilleur de tous les fruits des arbres qui jusqu'à présent sont venus à ma connoissance; comme aussi est-elle en effet celui que la plupart des honnêtes gens trouvent le plus délicieux de tous.*

Quoiqu'en Provence l'on puisse, sans ces secours recherchés, avoir des figues excellentes, ceux qui voudront suivre l'exemple du curieux Marseillois, trouveront dans la *Quintinie*, des préceptes sûrs, & bien expliqués : je les omets, comme n'étant pas d'un usage commun en ce climat, & parce qu'ils sont détaillés fort au long.

