

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.

ON sème les especes marquées en Novembre; on sème encore la versaille, la rouge pommée, la royale: si on leur donne des soins convenables, elles viendront aussi-tôt, à-peu-près, que celles qui ont été semées, le dernier mois.

On hafarde aussi quelques chicons d'Été.

On plante les especes qui sont en état.

Oignons d'Automne à semer.

Après le milieu de ce mois, on sème les oignons d'Automne; ils leveront environ vers l'entrée de Février, & feront en état d'être replantés au commencement de Mai.

Feves.

L'ENTRÉE de ce mois est pour la basse Provence, la saison préférée pour semer les feves dans les Potagers, &

Tome III.

S

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

dans les vignes. Marseille, en particulier, choisit le quatrième jour, fête de Sainte Barbe. Consultez le mois d'Octobre, sans observer précisément cette date qui semble tenir de la superstition.

Raisforts.

QUAND ON VEUT n'en point manquer, on en sème encore en ce mois, pour succéder aux premiers : ceux-ci cependant sont les plus difficiles à élever de toute l'année; car ils n'ont que de mauvais jours à essuyer; néanmoins à force de soins, ils parviennent, mais ils demandent la couche plus forte, beaucoup plus de couvertures, & plus de réchauffements que les premiers; il leur faut aussi un temps propre. C'est le raisfort hâtif qu'on sème en ce mois.

On ne sauroit donc être trop attentif à profiter des moindres rayons du soleil, pour en faire jouir cette plante; & à son défaut, on lui donne au moins de l'air, tant qu'on peut : car, pour peu que le raisfort demeure étouffé sous les couvertures, il s'étirole, sans faire des navets; ou il périt tout-à-fait, ce qui est égal.

Pour bien que le raisfort fasse, il n'atteindra pas cependant à sa perfection,

étant semé en ce mois, dans cinq ou six semaines, ainsi qu'il plaît au *Spec* DECEM-
Chap. I.
racle de la Nature, de le promettre. Conduite
 Parlant si brièvement du raifort qui du Potage
 se reproduit toute l'année, il falloit ger.
 du moins en parler avec exactitude.

Des Artichauts.

Aux approches de Noël, on donne un labour général aux plantes privilégiées dont on se promet, ou dont on veut du fruit, & on abat encore les filleules qui auroient paru sans licence.

Ce sont-là les soins principaux, par le moyen desquels on a des artichauts hors de leur saison naturelle, dans des endroits qui ne sont pas éloignés de la mer, ainsi qu'à Hyeres: nous en avons nous-mêmes quelquefois, en gardant une pareille conduite, quand l'année n'est pas trop maligne, & qu'elle veut un peu nous favoriser.

Je ne parlerai point ici de ces soins recherchés dont il est traité fort au long dans le *Journal économique* du mois de Février, & du mois de Mars: ils sont inconnus à nos Jardiniers, & n'entrent point dans nos pratiques; aussi ne produisent-ils pas des artichauts, ce que promet, par son talent, ce libéral Auteur: mais, s'il ne compte

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

que sur le papier, il a du moins la
 bonne foi de faire cet aveu : « Il n'est
 pas douteux que bien des gens trou-
 veront ce revenu prodigieux, &
 auront peine à croire que la chose
 soit possible, parce qu'ils n'en ont
 pas l'expérience *. » Veut-on favoir
 à quoi cet Auteur fait monter le profit
 net qui revient des artichauts plantés
 dans un arpent de terre; la totalité de
 ce produit, il le porte à *vingt-six mille
 cent soixante-sept livres* : sur quoi dé-
 duite la dépense annuelle de la culture
 des plantes, la construction d'un résér-
 voir, l'entretien d'un nouveau poële,
 propre à échauffer la terre, d'une façon
 qui imite la chaleur des jours & des
 nuits des mois de Juin & de Juillet;
 & en même temps, pour procurer aux
 plantes un air toujours nouveau, chaud
 & humide, comme dans la saison la
 plus favorable; tout compris, il fait
 monter à *vingt-deux mille cinq cents
 nonante-deux livres*, le profit net, le
 produit de ces artichauts.

Voici le raisonnement sur lequel est
 fondé son calcul.

« Il n'est pas douteux qu'actuelle-
 ment, si l'on pouvoit avoir de bons
 artichauts, & d'une grosseur conve-

* Mars, 1757, pag. 107.

D U P O T A G E R. 413

„ nable pendant le mois de Janvier, DECEM.
„ Février, Mars, Avril, ainsi qu'en Chap. I.
„ Novembre & Décembre, on les Conduite
„ vendroit à Paris, pour le moins, dix du Potager.
„ sols la pomme, & même ce ne
„ feroit pas cher pour les curieux; &
„ les personnes riches: à l'égard des
„ secondes, des troisiemes, & même
„ quelquefois, des quatriemes qui
„ viennent après les premieres, on
„ peut, sans exagérer, les estimer à
„ cinq ou six sols la piece: cela
„ supposé, il est aisé de calculer à
„ peu-près le produit.,

Oseille; la terréauter.

LORSQUE les gelées devenues vives, commencent à brûler les feuilles de l'oseille qui deviendroient ensuite inutiles, il faut couper ces feuilles à fleur de terre, & jeter sur la plante, du terreau mêlé avec un peu de crottin de brebis, ou de colombine. Cette couverture fert tout-à-la-fois, à garantir les pieds, de la rigueur de l'Hiver en partie, & à les amender, de façon qu'au Printemps suivant, ils donnent de la verdure, & plutót, & mieux conditionnée.

On donne le même régal aux plantes qu'on a mises en planches, en quelque

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

abri, pour prolonger leur usage dans la saison mauvaife; c'est-à-dire, on les serfouit, & on les fume, ainfi qu'on vient de le dire: mais on n'en rafe les feuilles qu'à mefure qu'on en doit faire usage, les tenant couvertes, autant que le befoin l'exige.

Asperges.

ON donne, dans ce mois, un médiocre labour aux planches d'asperges; & on répand dessus du fumier convenable, quand elles ont befoin d'être amendées.

Menthe.

QUAND on est curieux d'avoir, même pendant la durée de l'Hiver, de baume qui ne craigne pas fes insultes, & qui puiſſe ſervir à relever le goût des falades: on en peut planter de groſſes touffes ſur couches, ayant ſoin de les couvrir de cloches; elles pouſſent fort bien pendant une quinzaine de jours, ou trois ſemaines, après quoi elles péricent: ainſi il faut les renouveler ſucceſſivement, juſqu'à ce que la Nature ſollicite elle-même les plantes qu'on a en terre, de donner de bon gré, ce que l'art les force de produire.

Nous avons ici des premiers jets de menthe, dès le milieu de Janvier, ce qui fait que nous ne prenons pas la peine d'avoir des couches pour la menthe; nous regretterions aussi de la perdre pour une si courte durée.

DECEM.

Chap. I.

Conduite

Carottes à garder.

Si l'on laisse une partie de ses carottes passer l'Hiver en pleine terre, la prudence veut aussi qu'on en arrache une partie, pour la conserver à l'abri des accidents qui peuvent arriver: on se conduit, pour cela, de diverses façons; la nôtre est ici, de les nettoyer, après qu'on les a tirées de terre, de leur retrancher tout leur feuillage, jusqu'au germe même, pour qu'elles ne poussent point, & se conservent mieux: on les met ainsi dans un grand tas de sable sec, dont on les couvre bien.

D'autres, sans leur couper la tête, ni la couvrir, se contentent de les laver; &, après qu'elles sont ressuyées, ils les rangent les unes sur les autres, la tête en dehors: on ne dit point que le lieu où l'on dépose ces racines, ne doit point être trop chaud, il suffit que la gelée ne puisse y pénétrer.

On a imaginé que, pour conserver les carottes plus long-temps bonnes,

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

il falloit les soustraire totalement à l'action de l'air, pour le temps, surtout, où il commence à s'adoucir, & qu'il ranime la Nature engourdie précédemment par le froid : voici ce qui est conseillé.

“ On cueille, dit-on, les carottes
 „ avant les grandes gelées, par un temps
 „ qui soit bien sec ; on pratique dans
 „ les champs mêmes, des fossés de sept
 „ à huit pieds de profondeur ; on jete
 „ un peu de paille dans le fond du
 „ trou, & on arrange les carottes par
 „ couches, à côté les unes des autres,
 „ en les entremêlant d'un peu de
 „ paille ; & ainsi de suite, jusqu'à la
 „ hauteur de trois ou quatre pieds :
 „ cela fait, on recomble le trou avec
 „ la terre qu'on a ôtée, en observant
 „ qu'il y en ait toujours trois ou quatre
 „ pieds d'épaisseur pardessus les ca-
 „ rottes, & on la pile bien. „ On sent
 aisément que cette précaution de piler
 la terre, & d'en mettre dessus, quatre
 pieds d'épaisseur, est afin que les
 gelées ne puissent pas pénétrer à travers,
 & atteindre jusqu'aux carottes ; par
 ce moyen, on pourra en conserver
 toute l'année, qui seront excellentes,
 & qui ne seront pas cordées : car ne
 pouvant pas se ressentir de la tempé-
 rature de l'air, dans ce trou, elles ne

peuvent pas y végéter, comme il arrive assez ordinairement à celles que l'on tient enfermées dans des endroits où l'air peut encore circuler; par exemple, celles qu'on conserve enterrées dans du sable, au fond d'une cave, ne sont pas bien à l'abri de l'action de l'air, parce que le sable n'a pas assez de consistance, pour empêcher l'air d'y pénétrer à travers des interstices qu'il laisse: ainsi elles s'y fanent; au lieu que, dans une fosse profonde, pratiquée au milieu d'un champ, & recouverte de terre, elles jouissent d'une humidité qui entretient leur fraîcheur; & l'air ne peut pas s'y communiquer aussi aisément, qu'à travers le sable. Les terres un peu argilleuses sont très-propres pour conserver ainsi les carottes pendant tout le temps que j'ai dit: or c'est une chose essentielle dans l'économie, que de pouvoir se procurer de ce légume dans tous les temps, & sur-tout, dans le Carême & le commencement du Printemps, ou quand les légumes, en général, sont quelquefois rares, & que les fruits viennent à passer. Les poissons ne sont jamais alors à bon compte, ni abondants; ce légume conservé dans toute sa bonté, est d'une grande ressource, les jours maigres, & même les jours gras, pour l'assaisonnement des ragoûts.

DECEM.
Chap. I.
Conduite
du Potager.

J'ai rapporté au long, cette méthode de conserver les carottes, telle qu'on la trouve dans le *Journal économique*, Janvier, 1760, parce qu'elle m'a semblé bonne : mais il me semble aussi que dans l'exécution, on pourroit épargner du travail ; car on trouvera sans doute, pénible d'avoir à fouiller & à recombler quatre pieds de terre, chaque fois qu'on voudra tirer de ce cachot, quelques poignées de racines ; il y auroit moyen de faciliter cette recherche, si nous n'étions pas assez satisfaits de nos usages, & de la succession des racines, pourvu que l'on pratique bien ce qui a été expliqué.

De la Carotte sauvage, Daucus vulgaris, Tournefort.

CETTE espece de carotte qui croît dans les champs, aux lieux sablonneux & secs, ainsi que dans quelques prés, a la racine plus petite que celle de la carotte cultivée ; son goût est plus relevé, & plus âcre en campagne : mais il s'adoucit par la culture : j'en ai fait semer ; on lui a donné le même soin qu'à la carotte franche, & son goût a généralement plû. Ainsi, quoiqu'on ait facilement la carotte des Jardins, on peut fort bien lui associer celle-ci qui est le vrai

Daucus Officinarum de C. B. son exté-
rieur ne differe pas de la *Carota vulgaris*;
l'avantage qu'elle a encore, c'est de
n'être pas délicate pour l'éducation,
s'accommodant de tout terrain.

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

Panais à garder.

CES racines ne craignent point les gelées; elles y résistent sans être endommagées; ce n'est donc point par nécessité, qu'on les arrache, afin de les en garantir: mais, comme pendant le plus fort de l'Hiver, la terre est scellée, & qu'il seroit alors difficile de les en tirer, on fait d'avance la provision pour ce temps-là; & on les conserve de la maniere qu'on a dit de conserver les carottes: il sera reparlé de ces racines, en traitant de la *Ferme*.

Endives à conserver contre le froid.

QUAND les gelées s'annoncent, & commencent à se faire sentir, on doit lier les endives, & les couvrir de paille sur leur place, pour les conserver du froid & de la pluie, & attendre qu'on en dispose pour l'usage, (comme on a dit en Novembre:) mais deviennent-elles ces gelées, plus âpres, & font-elles craindre la perte des endives, il faut

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

alors, si elles sont en toute leur grosseur, les arracher en motte, & les transporter ou dans la serre, ou dans quelque endroit, à couvert des pluies : là on les enterre près-à-près l'une de l'autre, & on les recouvre de sept ou huit pouces de terre sèche, ou de sable, afin de ne point trop hâter leur changement de couleur, & éviter la pourriture que le trop d'humidité pourroit occasionner.

Comment enterrer les Endives ?

SUR la position de ces endives mises dans la terre, il y a deux pratiques suivies ici : l'on arrange ces plantes, comme dans leur état naturel, c'est-à-dire, on les dresse sur leurs racines, les feuilles en haut, qu'on couvre jusqu'à leur extrémité.

L'autre façon consiste à les arranger les unes près des autres, mais la racine en haut, & les feuilles en bas : cette dernière façon les blanchit plutôt : mais aussi durent-elles moins, étant sujettes à pourrir plutôt.

Une troisième façon de sauver les endives du froid, & de prolonger leur durée, c'est de les planter en motte, dans quelqu'un des endroits qu'on a

dit, mais sans les enterrer autant que dans les autres : de sorte que la fane jouit de l'air dont cette plante s'accommode fort. Cet appareil la fait durer assez, pour succéder aux premières dont celles-ci prennent la place.

Il ne me paroît pas que *Saussay* donne un conseil bien assuré, pour garder les endives, lorsqu'il dit : " Vous en
 „ pouvez mettre une partie, sans la
 „ planter, dans un endroit où il ne
 „ gele point; il suffit de ranger pro-
 „ prement vos pieds de chicorée, les
 „ uns contre les autres; l'on a, mo-
 „ yennant cela de la chicorée blanche
 „ tout l'Hiver. „

De quelque maniere qu'on doive conserver les endives, il faut ne les emprisonner que le plus tard que l'on peut; pour gagner du temps, on jette de la paille neuve sur les planches; on les couvre encore du feuillage : mais est-on réduit au dernier expédient, on choisit alors le temps le plus propre, pour que les plantes soient bien seches; on en ôte tout ce qu'il peut y avoir de pourri, ou de mal-propre, & on les dépose, comme on vient de le dire, dans un lieu de sûreté, qui ne soit, ni trop chaud, ni trop humide : la terre, ou le sable dont on les couvre, doit aussi n'être ni trop sec, ni trop

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

frais ; on n'en interdira point l'entrée à l'air, il suffit que la gelée n'y pénètre pas.

Concombres à semer.

OUTRE le mois d'Octobre & celui de Novembre auxquels on peut semer des concombres, comme l'on a dit d'après autrui, le *Dictionnaire universel d'Agriculture* ajoute le mois de Décembre ; & il prescrit pour cette plante, une conduite si laborieuse, que nous aimons à nous en dispenser par le défaut de récompense qu'elle produit, & par le soin long & assidu qu'elle demande. M. de Combe s'exprime avec énergie, à cette occasion, pour encourager les Artistes, & exciter le zèle de ceux qui peuvent les animer.

Porreaux semés à contre-temps.

QUELQUEFOIS l'empressement d'un Jardinier qui veut montrer sa diligence, & qui se voyant favorisé de la saison, craignant de ne la pas trouver favorable, quand il le voudroit, se hâte de semer des porreaux qui naturellement ne doivent être semés ici que vers la

fin de Janvier, ou en Février : mais
 son semis ne réussit pas; une partie du
 plant monte en graine : j'ai voulu le
 vérifier; j'ai fait semer de porreaux
 le vingt & un Décembre, ils ont levé à
 la fin de Février, & on les a replantés
 le vingt-trois Mai. En a-t-on été con-
 tent ? Non. J'ai cru devoir mon avis
 sur cette précipitation infructueuse.

DECEM.
 Chap. I.
 Conduite
 du Potager.

