

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Le Jardin De Hollande planté & garni de Fleurs, De Fruits,  
Et D'Orangeries**

**Du Vivier, Jean**

**Leide, 1714**

Chapitre VII

[urn:nbn:de:bsz:31-333070](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333070)

## CHAPITRE VI.

*D'où vient que de la graine d'une seule & même Tulipe il y en a d'autres qui poussent mieux que d'autres.*

Quoique nous ayons dit que nous ne voulions point examiner toutes choses trop en Philosophes, ni amuser ainsi les Amateurs, nous pouvons pourtant dire simplement, que les grains de la semence étant si fort serrez les uns contre les autres, & placez si differemment dans la petite bourse, ne peuvent pas être nourris également; par-où un grain tire inegalement plus de substance que l'autre, & ainsi il a plus de force & de disposition à bien croître & à prendre diverses couleurs.

## CHAPITRE VII.

*Comment il faut accommoder les Tulipes, après que les fleurs sont tombées.*

Les feuilles des fleurs des *Tulipes* étant tombées, il faut d'abord rompre le bouton à graine de celles qu'on ne veut point garder pour avoir de la graine, afin que la plante croissant n'employe sa vigueur à produire

duire de la graine, mais qu'elle la mette pour faire grossir l'oignon & pour donner une fleur l'année suivante.

Cela étant fait, on doit laisser meurir les oignons; ce que l'on reconnoit, lorsque la tige ne tirant plus de nourriture commence à se sécher. La tige étant séchée, il faut choisir un beau jour, avant lequel il se soit passé quelques jours sans pluie, pour arracher les oignons, & pour les nettoyer de leurs vieilles peaux qui sont gâtées ou pourries. On doit bien prendre garde, que cela ne se fasse durant l'ardeur du soleil, d'autant que le soleil leur est nuisible, lorsque ses rayons viennent à donner sur ces oignons découverts tout fraîchement. Lorsqu'il fait trop chaud, on diffère cela pour quelques jours & on attend qu'il fasse une chaleur un peu plus tempérée, à moins qu'on n'eût une trop grande quantité d'oignons, & en ce cas-là on pourroit le faire le matin jusqu'à sept ou huit heures, ou l'après-midi depuis cinq heures jusqu'au soir. Les oignons étant arrachés, il faut garder chaque sorte à part, afin qu'ils ne se mêlent point ensemble avec leurs jeunes cayeux; puisqu'on auroit bien de la peine avant qu'on pût les nettoyer derechef & les remettre chaque sorte à part.

Ces oignons, que l'on vient d'arracher, doi-

doivent être decouverts dans leurs boites ou vases, afin que l'humidité, qu'ils pourroient encore avoir de la terre, se seche bien, & de cette maniere ils peuvent demeurer bons. Cependant il faut y regarder de temps en temps, les manier doucement, & les tourner, pour voir s'il y en auroit quelqu'un de blessé ou de malade, afin qu'on y pourvût à temps en ôtant la peau où l'on decouvre le mal, ou bien en les mettant en terre avec cette peau, où ils reprendront leur premiere vigueur & se conserveront.

## CHAPITRE VIII.

*La nécessité qu'il y a d'arracher les Tulipes sous les ans.*

**I**l est absolument necessaire d'arracher les *Tulipes* tous les ans à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lorsque les tiges sont seches, non seulement afin de nettoyer les oignons de leurs vieilles peaux qui sont entierement gâtées, & pour éviter qu'ils ne se pourrissent, & d'autres accidens, qui leur peuvent arriver; mais aussi parce que les oignons de certaines *Tulipes* s'enfoncent naturellement si avant en terre, que si on vouloit les y laisser pendant quelques années, sans doute qu'on en perdrait plusieurs; mais