

L'Abbé BELON

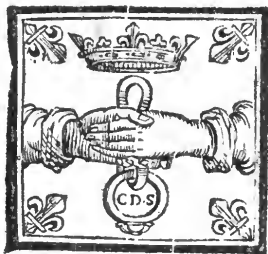
A decorative floral wreath with intricate scrollwork and floral motifs, framing the text.

Labbe' Belon

NOUVEAU TRAITE'
DE LA CULTURE
DES
JARDINS
POTAGERS.

CONTENANT

La maniere d'en bien choisir & disposer le fonds ; les ouvrages propres à chaque saison pour les tenir en bon état ; & les soins necessaires pour cultiver avec satisfaction toutes sortes de plantes potageres.



A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au
fixième Pilier de la Grand'-Salle, vis-à-vis
la Montée de la Cour des Aides,
à la Bonne-Foy couronnée.

M. DCCIII.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

*D2

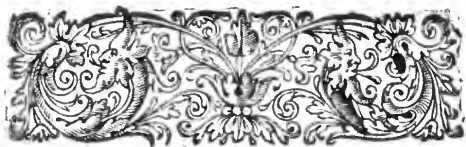
N934

DE-ACID 2004

06-0560

Chicago Dennis Gorden
2002

1
✓



LE LIBRAIRE AU LECTEUR.

L'UTILITE' des
Jardins Potagers est
si connuë qu'il n'est
pas besoin d'autre
motif pour faire recevoir avec
empressement un Livre qui
traite de leur culture : car quoi
qu'elle soit generalement pra-
tiquëe, même par des person-
nes assez simples, il ne laisse
pas d'y avoir des manieres de
faire les choses avec plus de
propreté, en moins de temps
ou plus à propos ; comme aussi

Le Libraire au Lecteur.

d'avancer la saison de certaines plantes, & d'en augmenter le mérite & la durée; & il est nécessaire d'avoir pour cela, ou une longue expérience, ou des instructions qui y puissent suppléer par les voies les plus sûres. C'est ce qu'on trouvera dans cet ouvrage, disposé comme on le verra, dans le meilleur ordre qu'on puisse souhaiter, à commencer depuis le choix & la préparation qu'on doit faire d'un fonds propre pour un Jardin Potager, jusqu'au détail de la culture particulière de tous les herbages & légumes. Ainsi si les autres Livres qui ont traité ci-devant cette matière, ont été recherchés & le sont encore tous les jours avec raison, pour le bon usage qu'on en retire là-dessus; celui-ci n'en doit pas moins

Le Libraire au Lecteur.

esperer, d'autant plus qu'on a déjà d'autres preuves de la capacité de son Auteur, dans le nouveau traité des Orangers & Citronniers & dans celui des Figuiers que je viens de donner au Public. Il a aussi été examiné & revu avec les mêmes soins, & l'approbation qui suit en fait foi; ce qui me dispense de m'étendre davantage sur les secours qu'on en peut recevoir.





CERTIFICAT

*De M^r Ballon , Directeur
de tous les Jardins du Roi.*

J'Ay lû , par ordre de Mon-
seigneur le Chancelier , un
Manuscrit de Jardinage , con-
tenant un Traité de la Cultu-
re des Orangers, & Citronniers,
des Figuiers & des Jardins Po-
tagers , où je n'ai rien trouvé
qui ne se puisse pratiquer avec
utilité. Au Roulle le trente Mai
1692. Signé, BALLON.

TABLE

DES CHAPITRES.

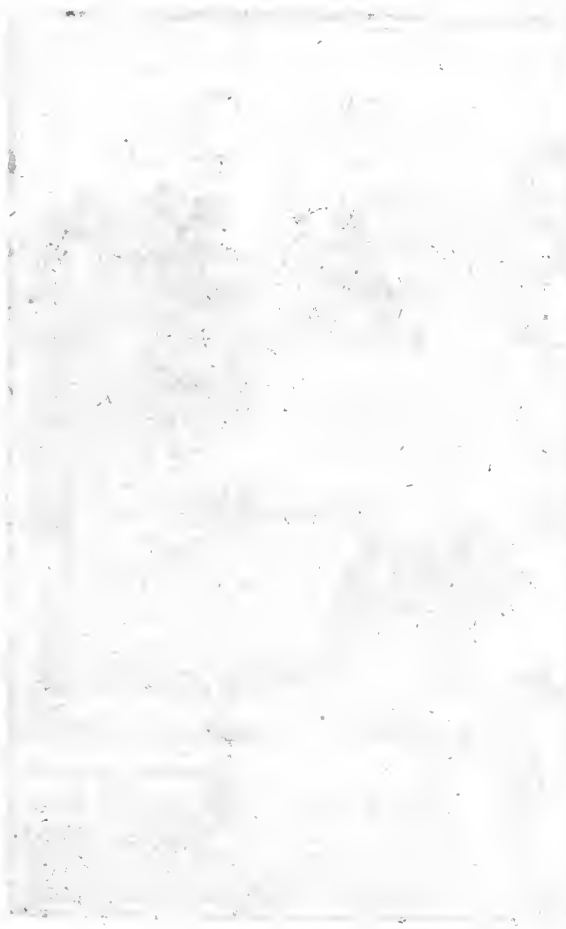
- CHAPI- *DE la connoissance & du*
 TRE I. *choix des Terres pro-*
pres pour un Jardin Potager. page 1
- CHAP. II. *Remedes pour les fonds de*
Terre qui sont tout à fait mauvais. 12
- CHAP III. *Moyens de corriger les ter-*
res qui sont moins défectueuses. 20
- CHAP. IV. *Avantages que l'on doit*
chercher dans la situation d'un Po-
tager. 32
- CHAP. V. *Commodité des arrosemens*
dont les Potagers ont bⁿ soin. 54
- CHAP. VI. *De l'aspect & expositions*
que les Potagers demandent suivant
la différence des climats, & des au-
tres précautions nécessaires. 67
- CHAP. VII. *De la figure ordonnance*
& distribution des Potagers de tou-
tes grandeurs. 89
- CHAP. VIII. *Des labours nécessaires*
dans la culture des Jardins Pota-
gers. 110
- CHAP IX. *Des Amandemens & au-*
tres soins généraux que l'on doit
apporter pour tenir les Potagers en
bon état. 119

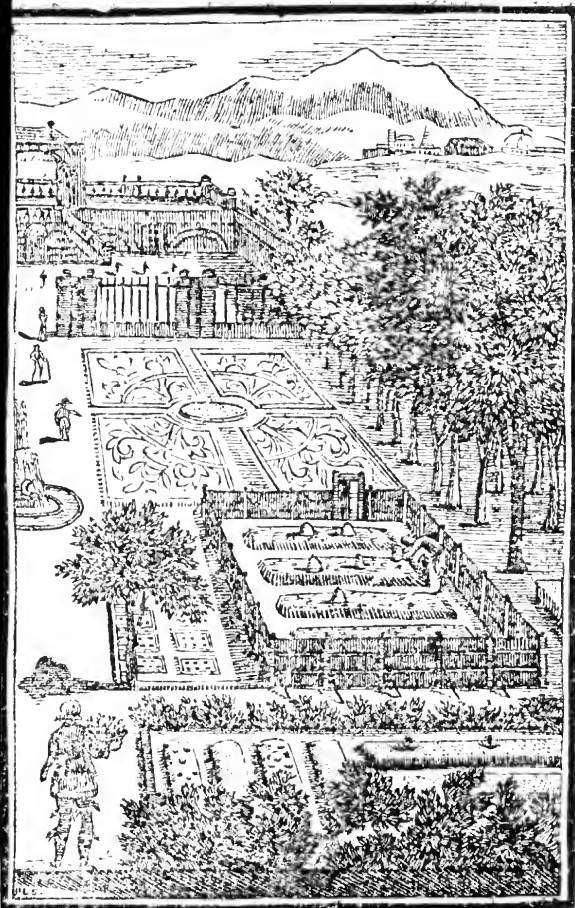
Table des Chapitres.

CHAP. X. Travail du Jardinier durant le cours de l'année dans le Jardin Potager.	137
CHAP. XI. Maniere de faire des Couches; leur usage pour les nouveantez d'Hiver & du Printemps.	152
CHAP. XII. De la nature & durée des diverses plantes dont un Potager doit être garni.	172
CHAP. XIII. Quelle sorte de terre convient le mieux à chaque plante potagere.	185
CHAP. XIV. De la culture particulière des Racines.	195
CHAP. XV. Des Herbes ou Verdures du Jardin Potager.	207
CHAP. XVI. Des plantes qui se mangent en salades.	221
CHAP. XVII. Des fournitures de salades.	238
CHAP. XVIII. Des Herbes fines ou odoriferantes.	245
CHAP. XIX. Des plantes d'une odeur forte.	249
CHAP. XX. De la culture des legumes.	256
CHAP. XXI. Des fruits du Jardin Potager.	261

Fin de la Table.

NOUVEAU







NOUVEAU
T R A I T E'
DE
LA CULTURE
DES
J A R D I N S
P O T A G E R S.

CHAPITRE PREMIER.

*De la connoissance & du choix
des terres propres pour un
Jardin Potager.*



TOUS ceux qui ont traité du Jardinage ont ordinairement commencé par la consideration des terres qui y sont propres. C'en est aussi une des principales conditions, & l'on pourroit même dire la premiere de toutes & la plus essentielle ; puis

2 *De la connoissance & du choix*

qu'en vain auroit-on les autres avantages nécessaires , si le fonds qu'on veut employer en Jardins , n'étoit naturellement bon , ou du moins capable de recevoir les secours qui le doivent rendre tel.

Pour s'y bien connoître , il faut sçavoir qu'il y a plusieurs marques d'une bonne terre. Les yeux en jugent les premiers , lorsqu'ils voient que ce qui y croît , est fort & vigoureux ; que les plantes y viennent en abondance & à veüe d'œil ; qu'elles y ont les feuilles larges , épaisses & bien nourries ; que les arbres qui sont plantez aux environs y font beaucoup de jets ; qu'ils sont verdoians avec une écorce fraîche , luisante & belle ; en un mot, que rien n'y est chetif , ou menu , ni jaune , mais que tout y profite à merveilles.

Il seroit à souhaiter qu'outre cette fertilité naturelle , cette terre se trouvât d'un tel temperament qu'étant épuisée ou alterée , soit par un excez de chaud , de froid , de sècheresse & d'humidité , ou par une lon-

des Terres propres pour un Jardin. 3
que nourriture de quelques plantes
étrangeres, elle pût se retablir ai-
sément d'elle-même, & reparer ce
qu'elle auroit perdu, pourvû qu'on
la laissât reposer. Car quoiqu'on y
puisse suppléer à force de fumiers,
d'amandemens & de travail, & faire
assez venir par ce moyen des herbes
potageres dans un fond mediocrem-
ment bon, neanmoins c'est s'en-
gager à trop de frais que de
s'y attendre, & se reduire à é-
prouver ce que l'on dit commu-
nément, que la peine en passe le
plaisir.

Il y en a qui ont voulu discerner &
juger de la bonté d'une terre par
une autre marque, sçavoir par l'o-
dorat & le goût, afin de ne s'en
point servir, si elle avoit quelque
mauvais goût, ou quelque odeur des-
agrecable, de peur que les herbages
qu'on y cultiveroit, ne contractas-
sent ces mauvaises qualités. Mais
cette methode a été rejetée, prin-
cipalement par ceux qui ont crû
qu'il falloit pour cela mâcher de la
terre. Cependant puisqu'elle n'est

4 *De la connoissance & du choix*
pas sans raison, & qu'il y a une autre voye de faire cet essay, il ne fera pas inutile de les proposer ici.

On se fonde sur ce que la sève qui est préparée par les racines, ne se fait simplement que de l'eau, qui contracte nécessairement le goût & les qualités de la terre qu'elle penetre. L'exemple des eaux qui sont dangereuses & mortelles, & d'autres qui pour avoir passé à travers des minéraux, excellent en vertus & en propriétés merveilleuses, en est une bonne preuve; & ce qui ne laisse nul lieu de douter que ces qualités sont communiquées à la sève qui se forme de telle eau, & par conséquent aux plantes qui s'en nourrissent; ce sont les vins que nous voyons prendre le goût du terroir, & le retenir jusqu'à la fin, quoiqu'ils se dechargent de toutes leurs autres impuretés.

Il est vrai que les legumes perdent la plupart dans la cuisson, ce qu'ils peuvent avoir de desagréable; mais comme il y a beaucoup d'autres choses qui n'en sçauroient faire

des Terres propres pour un Jardin s
de même à cause qu'on ne les cuit
point, par exemple, tout ce qui se
mange en salades; il est plus im-
portant pour les uns & les autres,
de ne pas se contenter d'une terre
extrêmement féconde, si elle n'est
aussi exemte de puanteur & de tout
mauvais goût.

Pour en être éclairci, il faut creu-
ser à deux ou trois pieds de profon-
deur, & prendre une poignée de
terre au fond, que l'on fleurera
pour juger de son odeur. On en
mettra aussi tremper dans un verre
d'eau, cinq ou six heures durant, &
après l'avoir laissé rassoir & passée
dans un linge, on en goûtera pour
voir si cette eau a pris quelque goût
d'acreté, de puanteur ou d'amertume,
ou quelqu'autre mauvaise qualité qui
la doive faire rejeter. Que si l'on y
trouve au contraire une odeur ou
une saveur agreable & douce, on
peut alors s'assurer de sa bonté pour
tout ce qu'on lui voudra faire pro-
duire. Il est bon de goûter premie-
mierement de l'eau avant que d'y
mettre la terre, pour être plus assuré

6 *De la connoissance & du choix*
du changement qui s'y pourroit faire;
& pour cet essai, il ne suffit pas de
prendre de la terre en un trou seule-
ment, mais il faut fouiller en plusieurs
endroits, parce qu'il se peut trouver
des veines de terre tres-bonnes, &
d'autres tout auprès, où le tuf, l'ar-
gile, & le sable qui s'y rencontrent,
ne sont nullement propres pour un
Jardin.

On doit pour la même raison, ne
pas s'en tenir aux premiers lits, &
à ceux qui sont les plus proches de
la surface, au dessous desquels il y a
souvent des lits de terre qui dégène-
rent extrêmement de la bonté qui
s'est d'abord présentée. Il faut donc
sonder la profondeur de ce fonds,
& regarder comme une regle certai-
ne, qu'il s'y doit trouver trois pieds
de bonne terre. Car quoique les
Verdures, les Salades, les Choux,
& le reste puissent réussir avec deux
pieds, il en faut absolument trois
pour les legumes à longue racine,
comme Artichaux, Carotes, Bete-
raves, Scorfonnerie, Panais, & les
autres; & leur en donner moins.

des Terres propres pour un Jardin. 7
c'est s'exposer visiblement au cha-
grin d'en voir perir une bonne par-
tie & de n'avoir que des Legumies,
petits, mauvais & avortez, aussi-
bien que des Arbres jaunes & ma-
lades.

Mais reprenons les autres quali-
tez d'une bonne terre. L'une est
qu'elle soit meuble, facile à labou-
rer, & tres-peu pierreuse. Quand
elle est ainsi les Plantes y font mer-
veilles; & la raison est, que ces sor-
tes de terres, sont tres-commodes
pour la multiplication des racines;
qu'elles boivent facilement l'eau des
pluies & des arrosemens, & conser-
vent cependant assez d'humidité pour
la vegetation; & qu'enfin étant aussi
facilement échauffées des rayons du
Soleil, elles ont par ce moien tous
les secours necessaires pour être hâ-
tives dans leurs productions.

Il est bien aisé de voir quand
une terre est trop pierreuse; le la-
bour en est plus difficile, & plus
désagréable à la veüe, & les Plan-
tes n'y scauroient si bien réussir. Il
faut donc necessairement y reme-

8 *De la connoissance & du choix*

dier , en passant cette terre à la claie pour la bien épierrier ; ce qu'il n'est pas besoin de faire quand elle ne l'est pas beaucoup , parce qu'un coup de râteau passé sur chaque labour , la nettoie aisément. La forme de cette claie est assez connue : elle est composée d'un Chassis de menuiserie de deux pouces d'épaisseur , lequel ait six pieds de haut , & cinq de large : il y a des baguettes de coudrier qui passent à travers du haut en bas , lesquelles doivent être arrêtées avec de petits coins par les bouts , de crainte qu'elles ne coulent hors du chassis ; les trous dans lesquels on les passe ne doivent être distans les uns des autres que d'un travers de doigt. On pose cette claie sur le bord de la tranchée , un peu en penchant ; & jettant des paëllées de terre sur le haut , la terre passe , & les pierres roulent au pied.

On juge quand une terre est meuble , à la manier , si elle n'est ni trop sèche ou legere , comme les terres de tourbe , ou qui sont tout-à-fait sablonneuses ; ni trop humide , com-

des Terres propres pour un Jardin. ¶
me les terres marécageuses ; ou trop forte, comme les terres franches, & qui approchent des terres glaizes. Ces dernières sont sujettes à de grands inconveniens ; elles se serrent & s'endurcissent de telle sorte, que devenant presque impenetrables à l'eau des pluies & des arrosemens, elles ne scauroient être que tres-pernicieuses pour la culture ; d'autant plus qu'elles sont de leur nature, sujettes à être pourrissantes, froides, & tardives, à cause de l'humidité qu'elles conservent dans le fond. Par la même raison, dans les temps de hâle & de secheresse, la superficie de ces terres se fend aisément, & leur dureté ne pouvant alors souffrir le labour, il arrive qu'on ne peut s'en servir pour de nouvelles semences, & elles nuisent même extrêmement aux Plantes déjà reprises, les empêchant de continuer leurs fonctions. Le sable noir si l'on en peut rencontrer est le plus aisé à cultiver. Les terres arides & trop legeres ne sont pas moins incommodes. Il est vrai que par le se-

cours des grands & frequens arrose-
mens, aussi-bien qu'à force d'en-
grais on peut vaincre leur sterilité
naturelle; mais outre que cela cou-
te beaucoup, les Legumes y font
tres-peu de profit pendant l'Été, &
il n'y en a même qu'un petit nom-
bre qui s'en puissent accommoder;
ce qui n'est gueres propre pour un
Potager qui doit fournir à son Maî-
tre pendant toute l'année, tout ce
qui lui est nécessaire de ce côté-là
pour l'entretien de son Domesti-
que.

Il n'est pas croiable que si l'on a
à choisir un fonds de terre pour un
Jardin, l'on soit assez peu soigneux
de son profit, & de ses aises, pour
en prendre d'aussi défectueux que le
sont ceux dont nous venons de par-
ler. Il faut, comme nous l'avons
dit, que la terre en soit meuble,
c'est-à-dire, douce, aiant le grain
menu, & sans pierres, telle qu'est
celle que quelques-uns appellent
Varene-douce. Celle qui est un peu
pierreuse & noire, est bonne aussi,
& même une des meilleures pour

des Terres propres pour un Jardin 11.
toutes sortes d'Arbres & de Plantes
après qu'elle a été épierrée. Il s'en
trouve de la même couleur, mais
qui est plus sablonneuse, qui ne lui
cede pourtant pas : Elle est admi-
rable pour les racines du Jardin Po-
tager, & pour tous les Herbages ;
quand elle est bien fumée & labou-
rée comme il faut. On peut encore
se contenter d'une autre un peu plus
forte, qui est noire, grasse, poreu-
se, & amassée en gros grains qui se
tiennent liez ensemble ; étant pas-
sablement bonne.





CHAPITRE II.

*Remedes pour les fonds de
Terre qui sont tout à-
fait mauvais.*

MAIS si l'on n'est pas en liber-
té de déterminer la pla-
ce d'un Potager dans une terre
qui ait aucune de ces bonnes qua-
litez , & qui n'en ait que de mau-
vaises , voions comment on peut y
remedier. Quand ce sont des terres
coriaces , & si fortes qu'elles se cou-
pent à la Beche comme des terres
franches , & des terres glaises , &
qu'il n'est pas commode d'en faire
porter d'autres en la place , il faut
leur donner une telle disposition ,
qu'étant élevées par quarrez en dos
de bahu , l'eau qui y séjourneroit
sans cela , & les reduiroit comme en

qui sont tout-à-fait mauvais. 13
boüillie ou mortier en temps de pluies , puisse avoir son écoulement dans des rigoles , & ensuite dans des pierres qui seront aux coins , & les porter ensuite dans des Aqueducs ou Canaux qu'on fera exprés On peut leur donner cette élévation , non-seulement avec des terres nouvelles qui soient meilleures ; mais encore avec de grand fumier , soit en le mettant par-dessous , ou le mêlant avec ces terres fortes. Cette maniere est bonne encore pour les lieux qui sont sujets aux inondations des grandes pluies , où qui sont naturellement marécageux , les aiant premierement remplis & comblez avec des sables , des gravois , ou autres semblables choses : Et pour éviter les inconveniens qui arrivent aux terres qui se fendent aisément dans les grandes chaleurs , il faut avoir recours aux frequens labours qui sont le seul remede qu'on y puisse apporter.

Voilà pour les terres qui sont trop lourdes , trop grasses , & trop fortes. A l'égard de celles qui sont trop

24 *Remedes pour les fonds de Terre*
arides & trop legeres , si elles sont
telles naturellement , & dès la super-
ficie , on n'y peut remedier qu'en y
mêlant d'autres terres fortes que l'on
transportera d'ailleurs , ou bien en
faisant couler dans le fond quelque
décharge d'eau qui se puisse répandre
par-tout ; ce qui ne se peut gueres
pratiquer. Que si cette secheresse
provient d'un sable qui se trouve au
dessous , lequel n'étant pas assez
solide & assez ferré pour pouvoir ar-
rêter les eaux de pluies , de néges,
ou autres , les laisse passer & descen-
dre plus bas , comme elles y sont
entraînées par leur pesanteur , &
fait par consequent qu'il ne s'y con-
serve dans ces terres aucune humi-
dité ou fraîcheur dans le fond , sans
quoi elles ne sçauoient rien pro-
duire , non plus que sans une chaleur
temperée : Pour reparer en quelque
maniere ce défaut , il faut se servir
d'un expedient tout contraire à ce-
lui des terres trop fortes ; c'est-à-
dire , tenir les quarrez qui sont à
labourer dans une situation plus basse
que les allées , en sorte que les

qui sont tout-à-fait mauvais. 15
eaux y aient toute leur pente ; &
pour une plus grande provision d'hu-
midité , l'on jettera dans ces labours
en Hyver toutes les néges des allées
& des environs d'où il sera facile de
les y porter ; & cela après avoir
préalablement tiré de ce sable tout
pur qui est au fond , la profondeur
de trois pieds , pour y substituer de
meilleure terre en la place.

Les terres argilleuses doivent
être traitées comme les terres for-
tes , puisqu'elles sont de la même
nature ; c'est à-dire , d'une compo-
sition à ne pas donner lieu à l'eau
de la penetrer aisément , ni à rece-
voir après en être imbuës par la
longueur du temps , les raions du
Soleil dont elles ont besoin pour se
dessecher , qu'avec une extrême dif-
ficulté. Il faut donc faire en sorte
par nôtre industrie , qu'elles devien-
nent capables de ces deux choses ;
& c'est ce qui se fera encore par un
bon & profond labour qui relevant
la terre à hauts sillons , ou mottes
en pyramides , donnera moien à l'eau
& au Soleil de la penetrer bien

ix Remedes pour les fonds de Terrè
avant , & à l'eau celui de s'y incor-
porer. Ce labour doit être fait en
temps sec, soit froid ou chaud , &
reïteré avant que la terre soit dere-
chef affaillée; ce que l'on empêchera
en y mêlant du fumier long , soit de
pailles ou de feüilles , qui ne soit qu'à
demi pourri ; afin qu'achevant de se
consommer, il s'échaufe , & aide en
même temps à échauffer la froideur
qui est dans cette terre.

On doit observer le contraire dans
les terres sablonneuses , qui font un
effet tout opposé ; sçavoir de boire
l'eau trop promptement sans en faire
profit , & de demeurer ensuite ex-
posées à toute l'ardeur du soleil qui
les brûle. Il ne faut par consé-
quent les labourer qu'en temps hu-
mide , & y employer du fient gras
bien pourri, soit en le mêlant avec
la terre , soit en le répandant seule-
ment pardessus peu de temps avant
les pluies ; car venant à se dissoudre,
il engraisse la terre en coulant plus
lentement , & son suc le plus exquis
demeure le plus proche de la sur-
face où il doit faire son plus grand
effet. Ces

qui sont tout-à-fait mauvais. 17

Ces remedes ne seroient pas suffisans si les terres étoient entiere-
ment d'un si tréchant temperament,
& dès la superficie ou les premiers
lits, principalement pour celles qui
sont argilleuses, étant les pires de
toutes. On ne les peut jamais bien
corriger par le mélange d'autres bon-
nes terres : elles empêchent plû-
tôt les fonctions naturelles de cel-
les-ci par la crudité, amertume &
autres méchantes qualités qu'elles
leur communiquent. Ainsi il n'y a
qu'à enlever absolument toute cette
terre hors du lieu où l'on veut faire
un jardin, jusqu'à la profondeur de
trois pieds, aux endroits qu'on de-
stinera pour les Arbres, & pour les
Plantes à longue racine, & de deux
pieds au moins pour les menus her-
bages ; & y remettre ensuite pa-
reille quantité de bonne terre autant
qu'il sera facile d'en avoir. On fera
la même chose quand on est dans un
fonds, qui est tout de craye, c'est-à-
dire, de terre de carriere ; ou tout
pierre, tuf, gravois, & cailloux ;
ou tout sable de quelque couleur
qu'il soit.

B

18 *Remedes pour les fonds de Terre*

Il n'y auroit rien à enlever, si heureusement cette méchante terre se trouvoit beaucoup plus basse que la superficie qu'elle doit avoir pour n'être pas de même niveau que la maison, supposé qu'on puisse faire le Potager tout auprès : Car il a beaucoup plus de grace d'estre dans une situation un peu plus basse, en sorte que d'un Perron ; qui regnera le long de la maison, on descende par quelques marches dans ce Jardin, que quand il est de niveau ou plus élevé, & que par conséquent on n'y peut aller qu'en montant. Que si le Potager en doit estre plus éloigné, comme c'est l'ordinaire dans les grandes maisons, on ne laissera pas, si l'on peut, de leur donner une disposition à peu près semblable ; afin que dès l'entrée on puisse d'un coup d'œil en parcourir toute l'étendue.

Or si par cette facilité l'endroit que l'on choisira est naturellement bas de la situation, comme de cinq ou six pieds, quelle que soit la méchante terre qui s'y trouve, il n'y a

qui sont tout-à-fait mauvais. 19
qu'à l'y laisser & rehausser la superficie, à la hauteur des deux & trois pieds que nous avons dit. Pour être plus seur de cette quantité de terre, il faut mesurer avec une jauge l'endroit d'où on l'enleve, & non pas la hauteur à quoy elle monte, quand elle est mise en place, parce que les terres nouvellement remuées en occupent d'abord davantage, que celles qui sont affaillées. Par la même raison quand on tirera d'un Jardin trois pieds de méchante terre, pour y en remettre d'autre meilleure, on ne se contentera pas que l'endroit que l'on a creusé soit rempli de niveau au reste; mais il faudra mesurer cette terre sur le lieu où elle sera prise; sinon en mettre environ un pied plus haut, c'est-à-dire quatre pieds, étant assuré que cela se réduira assez par la suite à la quantité nécessaire de trois pieds.





CHAPITRE III.

*Moiens de corriger les Terres
qui sont moins défectueuses.*

IL est rare qu'on ait à en venir à ces extremitéz , parce qu'il n'arrive gueres que l'on choisisse pour faire un Jardin , un fonds extrêmement défectueux. Il est plus ordinaire qu'étant assez bon , il n'y en ait pas suffisamment , parce qu'au dessous des premiers lits de bonne terre que l'on rencontre d'abord , il s'en trouve de glaise , d'argille , ou de tuf , qui arrêtant l'eau trop près de la superficie , font que son séjour rend la terre trop humide ou causent d'autres inconveniens ; & c'est alors qu'il faut se servir des expediens cy-dessus , c'est-à-dire élever les quarrez en dos de bahu , employer des fumiers longs à demy pourris , donner à ces eaux tou-

terrains une décharge qui les porte dehors ; & si l'on veut faire encore mieux , enlever absolument tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond , soit sable , soit glaise , soit pierre , & y en mettre de meilleure à la place autant qu'il en faudra pour la profondeur requise , & pour conserver toujours la même hauteur que l'on avoit , si elle est telle qu'on a lieu de la souhaiter ; ou pour y parvenir , si la superficie est trop haute , ou trop basse.

En ce dernier cas s'il faut hausser le terrain au delà de trois pieds , il ne seroit pas nécessaire que le surplus fut tout de bonne terre. On peut y employer tout ce qu'on a , quoi qu'il soit. L'on a pour cela une grande commodité dans le voisinage des villes , d'où l'on peut apporter les décombres des fondemens ou démolitions des maisons , & donner la liberté de les venir décharger dans les places qu'on veut rehausser. Il est vrai que cela ne se fait qu'avec beaucoup de temps , & c'est une perte assez considérable ,

22 *Moyens de corriger les Terres*

pour chercher une autre parti s'il est possible; d'autant plus qu'on s'expose souvent à n'avoir dans son Jardin que beaucoup plus de sable, & de pierres, si on ne les passe à la claye, que de veritable & bonne terre, qui est ce que l'on demande.

J'approuve encore moins la pratique de quelques-uns. Pour s'éviter la peine des terres de rapport, quand il n'y en a pas de bonnes à une profondeur suffisante, ils se contentent après avoir fait la distribution de leur Jardin, de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qu'il y en a de bon dans les quarrez, à la place de celle qu'on en tirera, commençant par faire une tranchée de cinq ou six pieds de large depuis un bout du quarré jusqu'à l'autre, & ce qu'ils trouvent de bonne terre, ils le jettent avec la beche sur l'allée la plus proche; afin de faire place, & de pouvoir vuider l'argille ou le tuf, qu'ils jettent dans l'endroit que doit occuper une autre allée: après quoi

qui sont moins défectueuses. 23

faisant une autre tranchée de la même largeur & longueur, ils en mettent toute la bonne terre dans la précédente, & ensuite ce qu'ils ont jetté sur l'allée avec la bonne terre qui est au dessus de la même allée, s'il y en a de manque, & continuent ainsi de quarré en quarré ce travail, qui fait qu'à la fin les allées ne sont composées que de la glaise, des pierres, ou du tuf qui se rencontroit trop près de la surface.

D'en user ainsi, ce seroit bien s'épargner une peine; car il y en a sans doute à transporter assez loin la méchante terre, & à en apporter d'autre en la place; & d'ailleurs les allées se trouvent de cette manière, plus solides & plus fermes pour la promenade & pour le charoi des choses nécessaires à l'entretien du Potager, que si elles étoient d'une terre plus douce, & il n'y croitra même point autant de méchantes herbes; mais il y a aussi d'autres inconveniens à craindre, qui me font mépriser ces légers avantages pour d'autres plus solides. L'un est que

24 *Moyens de corriger les Terres*

ces amas de pierres & de tuf, attirent l'humeur & la bonté des terres voisines, & des amendemens qu'on leur donne; & cela est extrêmement nuisible à ce qu'on y plante, principalement aux arbres en buissons qui se trouvent justement placez en ces endroits. De plus, ce sont autant de retraites pour les limâs & autres insectes qui perdent les jardins; & ce qui est de plus fâcheux, c'est qu'au cas que dans la suite on voulût changer le dessein du potager, cela ne se pourroit faire qu'en recommençant tout de nouveau, un grand & pénible travail, qui renverseroit tout le jardin, pour porter enfin hors de là tous ces rebuts; au lieu qu'on ne perdrait presque point de temps si on l'avoit fait dès la première fois, parce qu'il ne s'y trouvera que de bonne Terre.

On aura encore en cela un autre avantage. C'est que sans qu'on veuille changer le dessein du Potager, les terres des quarrez venant à la longue à s'user & à s'épuiser, il sera facile de les renouveler en
prenant

qui sont moins defectueuses. 25

prenant celles de allées qui seront de la même qualité. Or l'on sçait combien ce remuëment est profitable, soit que par ce moien l'air penetrant davantage les terres, y réveille quelque principe de vigueur, soit que cet air les purifie de ce qu'elles pouvoient avoir contracté de mauvais, ou qu'enfin ils les rende plus meubles & plus penetrables aux racines; ce qui fait qu'on estime tant les terres portées & neuves.

Qu'on ne plaigne donc pas en cela la peine, s'il arrive qu'on soit réduit à en venir là, comme quand on veut faire un Jardin en un endroit qui manque entierement de terre, ou que la bonne qui y est n'est pas en une quantité suffisante, ou qu'elle est mêlée à d'autre mauvaise. On ne peut mieux faire que d'effondrer entierement un pareil endroit, pour ôter tout ce qu'il y a de defectueux, & y mettre de bonne terre en la place.

Que si la terre est passablement bonne, ou qu'elle soit seulement usée

26 *Moyens de corriger les Terres*

pour avoir servi à d'autres productions, le travail en sera beaucoup moindre. On remédie à ce dernier inconvénient par le changement des plantes, par l'amandement, avec de bons fumiers, & par le repos. Ainsi par exemple, une terre qui a été long-tems employée en vignes, en bois, ou autre chose, réussit fort bien en des plantes moins voraces, telles que sont les Herbes potageres, les Pois, Fèves, &c. Et si elle essuie enfin le sort commun de toutes les terres, qui est de devenir usées, le soin du Jardinier y doit pourvoir, en s'appliquant perpétuellement à remarquer de quelle maniere viennent ces plantes; afin de ne point perdre de tems, & que changeant selon le besoin de place à ses legumes & à ses semences, sa terre ne demeure point inutile, n'étant jamais si usée & si effritée qu'il la doive laisser en friche, pouvant au contraire produire de toutes choses les unes après les autres, pourveu qu'il ne la laisse pas manquer des secours qui lui sont

qui sont moins defectueuses. 27
nécessaires. Le repos est bien capable de rétablir une terre alterée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangères : mais si l'on y ajoûte du bon fumier, cela se fait encore plus heureusement, aussi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne : sur-quoi l'on doit voir ce qui sera dit ci-après au Chapitre des Amendemens. Et à l'égard de ce repos des terres, on ne doit pas s'imaginer qu'il faille absolument laisser le fonds sans lui rien demander. Il ne consiste ordinairement qu'à mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper, elle conservoit sa fécondité naturelle, en attendant qu'on la fit travailler, c'est-à-dire qu'on l'exposât au soleil & qu'on lui donnât quelque culture : & celle qui étoit à la superficie prenant sa place dans le remuement qu'on en fait, elle y est à son tour dans un repos capable de la rétablir au bout de quelques années, & de la remettre en état d'agir aussi-bien que jamais ; en quoi l'on voit

18 *Moyens de corriger les Terres*

encore l'importance qu'il y a, que dans l'endroit que l'on destine pour le Potager, il s'y trouve trois pieds de bonne terre.

Ce qu'il y a de bon au-dessous de cette profondeur est regardé comme une terre neuve dont la fécondité est merveilleuse, aiant conservé tout son sel par l'inaction où elle est demeurée. Celles de la superficie peuvent aussi quelquefois être appellées telles quand elles ont été empêchées d'agir, & qu'elles ont cessé un tems de produire & de nourrir des plantes, comme quand on les a occupées à des édifices, ou autrement. Dans les premières années que ces terres sont employées à leurs anciennes fonctions, elles font un effet admirable; toutes sortes de plantes & de legumes y croissent & grossissent à vûe d'œil; & elles se passent même aisément de tout amendement, ou se contentent de très-peu.

On peut être suffisamment instruit par tout ce que nous venons

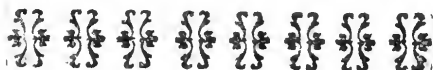
qui sont moins defectueuses. 29
de dire, des conditions qui doi-
vent se rencontrer dans le fonds
qu'on veut convertir en Potager,
s'il est en nôtre pouvoir d'en faire
le choix; & de ce qu'il y a à pra-
tiquer quand on est borné à se
servir d'un terrain defectueux pour
le rendre meilleur: comme, de mê-
ler de la terre franche avec la le-
gere, de corriger l'aridité de celle
qui est sabloneuse, y en joignant
de la forte; de procurer de l'humidi-
té à celle qui en manque, de des-
sécher celle qui peche de ce côté-
là par l'excez; d'échauffer celle qui
est trop froide, de temperer au con-
traire l'ardeur des terres trop chau-
des; & ainsi des autres inconve-
niens, ausquels on peut remedier par
les divers moiens que nous avons
proposez. On trouvera plus bas
le bon usage que l'on peut faire de
chaque partie de son fonds tel qu'il
soit, suivant la difficulté qu'on
peut avoir de vaincre ces obstacles,
en plaçant chaque espece de plan-
tes & de legumes dans les terres
dont elles peuvent le mieux s'ac-

30 *Moyens de corriger les Terres*
commoder & se contenter. Nous
n'ajouterons plus ici que ces deux
observations : l'une, que dans ces
correctifs des terres mal condition-
nées, il y a cette distinction à faire ;
que dans les pays froids il est à
souhaiter d'y avoir des terres lege-
res, afin qu'avec le secours du peu
de chaleur qui s'y fait sentir, elles
soient assez facilement échauffées
pour être raisonnablement hâtives
dans leurs productions ; au lieu que
dans les pays chauds, il vaut mieux
y avoir de la terre assez forte &
assez grasse, afin que les chaleurs
qui y sont plus grandes ne puissent
pas si aisément pénétrer dans le
fond, ni par conséquent altérer les
plantes.

L'autre regarde les terres de rap-
port, qui pour se conserver dans
le degré de bonté qu'elles avoient
dans l'endroit d'où on les tire,
veulent trouver une situation aussi
avantageuse ; autrement il arrive
assez souvent qu'elles deviennent
steriles ; comme réciproquement il
s'en rencontre de celles-ci que l'on

qui sont moins defectueuses. 31
rend tres-propres pour la produc-
tion, en leur donnant une situa-
tion plus heureuse. Il arrive delà
que la bonté de ces terres rappor-
tées n'est le plus souvent qu'acci-
dentelle, si elles n'en ont toutes les
autres marques dont nous avons
parlé. Il en est de-même de la cou-
leur : ce n'est qu'un signe assez é-
quivoque & peu seur, d'une bonne
terre, que d'être d'un gris noirâtre.
Il s'en trouve bien plus de bonne
de cette couleur que de toute au-
tre, principalement de la blanche :
mais il s'en voit de telles tout-à-
fait infertiles, soit sur le haut de
certaines montagnes, ou dans quel-
ques valons, où elles ne sont tout
au plus capables que de produire
des bruières & des Genêts. Bien
souvent aussi il s'y trouve du Tuf
mêlé, comme de l'Argille aux ter-
res blanches & rougeâtres ; ainsi
les couleurs de terre peuvent trom-
per : ce qu'on ne peut dire de la
beauté & vigueur de ses produc-
tions naturelles, qui constamment
sont les seules qui en doivent dé-

32 *Avantages que l'on doit chercher*
sider, quand elle est déjà occupée, soit en prairie, bois ou autre chose.



CHAPITRE IV.

Avantages que l'on doit chercher dans la situation d'un Potager.

COMME c'est la situation où l'on est à l'égard de la situation des Jardins, qui fait d'ordinaire qu'on n'est pas le maître d'avoir des terres telles qu'elles seroient nécessaires ; il faut voir à quelles conditions cette situation nous oblige, pour nous y conformer quand il est possible, ou pour y suppléer selon le besoin dans les choses qui seront moins essentielles, afin de se prévaloir de quelque autre plus grand avantage qui se trouvera du côté du terroir.

La premiere sujétion que l'on ait à cet égard , est de placer un Jardin assez près des maisons , soit à la Ville ou à la campagne. Il est vrai qu'étant faits pour leur service , ils les doivent accompagner & n'en être que mediocrement éloignez. Mais il seroit aussi à souhaiter que les maisons fussent faites pour les Jardins , & non pas les Jardins pour les maisons ; c'est-à-dire que quand on choisit des places à bâtir , on eût aussi en vûë d'y pouvoir faire aisément de beaux & bons Jardins ; au lieu qu'on n'y songe qu'après coup , se determinant premierement , ou par la beauté de la vûë , ou par la proximité d'une riviere ou d'un bois , ou par la commodité & le plaisir de la chasse , ou par la facilité d'y faire venir des eaux , ou par la consideration d'un voisinage d'amis , ou quelque autre chose semblable. Souvent aussi on devient maître d'une maison par succession ou par achat ; ainsi n'ayant pas à en choisir la situation , ni à en commencer les fondemens , on

34 *Avantages que l'on doit chercher*
se trouve dans la nécessité de faire un Jardin tel quel , si l'on s'en tient aux dépendances de cette maison : & cela est assez inévitable pour les Jardins de ville , dont le terrain est trop précieux pour en pouvoit employer une grande étendue à cet usage : mais pour ceux de la campagne , & particulièrement pour les Potagers qui y sont ordinairement releguez ; comme ils ont besoin d'être d'une étendue & d'un rapport considerables , si la bonté du fonds voisin ne s'accorde pas avec cela, on peut en prendre un qui soit un peu plus éloigné quand il est meilleur , pour s'éviter toute la dépense à quoi on est réduit pour améliorer les terres qui sont défectueuses. Il suffira alors que l'endroit que l'on choisira soit d'un abord facile , tant pour la commodité du transport des fientes & autres choses nécessaires , qu'afin que le maître puisse visiter aisément son Potager quand il lui plaît , rien ne contribuant mieux au bon estat & à l'entretien de ses herbages & le-

dans la situation d'un Potager. 35
gumes , aussi-bien que de ses fruits ,
au lieu que quand on ne craint
point sa presence , les choses cou-
rent risque d'être dans le desordre
& dans la mal-propreté.

Tels sont ordinairement les Po-
tagers des grandes maisons , même
quoique le terrain plus proche soit
assez bien conditionné ; car comme
ces Jardins sont sujets à avoir beau-
coup de choses qui sont désagrea-
bles à l'odorat & à la vûë , ou qui
pourroient tenter des friands indis-
crets ; on croit avec quelque rai-
son devoir mettre les unes hors de
la portée de ces envieux, & éloigner
les autres du principal aspect, pour
faire un parterre , qui par la suite
continuelle des Fleurs différentes
qui l'émailleront , plaira davantage
à la délicatesse des sens.

L'on marquera ci-après ce qu'il
faut observer à cet égard dans la
distribution des Jardins des maisons
mediocres , & qui n'en peuvent a-
voir qu'un : Voions quels autres
avantages l'on doit rechercher dans
leur situation , après celui de la

36 *Avantages que l'on doit chercher*
proximité des bâtimens, & d'un
accez commode & facile. La dis-
position du fonds en sa superficie,
est une des premieres circonstances
à quoi il faille faire attention. Pour
cet effet, il faut sçavoir si l'on ne
veut simplement qu'un Potager,
sans aucun accompagnement de
fruits que ceux qui en font partie;
comme les Fraises, Framboises,
Groseilles & autres Fruits rouges;
ou s'il est question d'un Jardin com-
me la plûpart le souhaitent, où
l'on ait tout à la fois, & fruits &
legumes.

Quand on ne veut qu'un simple
Potager, on ne sçauroit mieux faire
que de choisir un Vallon, parce
qu'ordinairement on trouve dans
cette situation tout ce qui rend un
terroir bien conditionné. L'on y
a presque toujûrs un bon sable
noir; la terre y est meuble & d'une
profondeur suffisante; elle est en-
graissée de tout ce qu'il y a de bon
sur les lieux élevez qui sont dans
le voisinage, par l'écoulement des
eaux qui en détachent les sels: &

delà vient que les legumes y croissent aisément & abondamment, & que les Fruits rouges y acquierent la grosseur & douceur qui les rendent recommandables. Les Valons n'ont à craindre que du côté des inondations, & ce danger n'est pas petit; puisqu'il est peu de ces plantes qui doivent durer plus d'un an dans la terre, comme les Artichaux, les Asperges, les Fraisiers, &c. qui ne trouvent leur destruction dans le séjour d'une eau débordée.

Au second cas, c'est-à-dire quand on veut un Jardin d'où l'on puisse tirer des Fruits & des Legumes, la situation qui y paroît la plus propre est celle des mi-Côtes, qui fournissent tout ce qui est nécessaire pour l'un & pour l'autre, supposé que le fond en soit bon. Et en effet la terre n'y est jamais ni trop sèche, ni trop humide; les eaux qui s'en écoulent sans cesse y font un temperament convenable, & la chaleur du Soleil y fait son devoir sans être trop ardente, ou

38 *Avantages que l'on doit chercher*
combattuë par le froid qui est inseparable des lieux marécageux. Ces mi-Côtes pour être telles qu'il faut, ne doivent pas être trop roides. Il est à souhaiter que la pente en soit presque imperceptible ; autrement les avalaisons des orages & les ravines pourroient y faire du desordre, arracher des Arbres, emporter les terres du haut en bas, ravager les allées, & renverser toute l'utilité & l'agrément du Jardin.

On n'est pas toujourns assez heureux pour rencontrer des situations si avantageuses. L'on n'est que trop souvent réduit à se contenter d'une plaine, qui ne peut donner aux fruits ni le beau coloris, ni un goût relevé, ni une maturité avancée, si l'on n'y supplée par le choix des expositions, & même en haussant le terrain ; ou bien l'on n'a qu'un lieu trop montueux & trop élevé pour les legumes & les herbages ; & alors il faut le réduire à une superficie plane, ou du moins à une pente mediocre: En sorte que dans les Jardins qui

dans la situation d'un Potager. 39
ont le défaut d'être trop secs & trop élevez, & qui neanmoins sont d'un niveau égal, on y doit ménager quelque pente imperceptible & perpetuelle, dans toutes les allées qui regnent le long de l'exposition du Levant, & parcillement au Midi, afin que l'eau des pluies qui est inutile dans ces allées se décharge dans les quarrez voisins qui sont rarement allez baignez des eaux du Ciel, parce que les pluies donnent ordinairement au Couchant : & pour les lieux où l'affiette est trop roide & trop montueuse, quand on est indispensablement obligé de s'en servir, il faut tâcher d'en corriger le défaut par le nivellement qui donnera à connoître le remede qui s'y peut apporter.

Pour cet effet, il faut observer que chaque piece de terre peut avoir plusieurs pentes toutes differentes ; sçavoir une, deux ou trois pour autant de côtez, & une pour chaque diagonale, c'est-à-dire pour les gunes qui traversent d'un coin à

40 *Avantages que l'on doit chercher*

l'autre tout le terrain comme une croix de Saint André. Or l'on ne peut bien sçavoir le niveau d'un Jardin qu'on n'ait pris & ensuite réglé toutes ces pentes. C'est ce qui se fait en commençant toujours par l'endroit le plus haut de la piece à niveler, pour aller au plus bas qui lui est opposé. Pour s'en bien acquitter, il faut prendre chaque niveau sur une ligne bien droite qui sera tirée, soit le long du côté à niveler, ce qui est le meilleur, soit sur une autre ligne paralelle à ce côté. Il n'est pas nécessaire de s'attacher à avoir ces niveaux aussi justes que pour une piece d'eau & pour des fontaines, où jusqu'à une demi ligne tout est de la dernière importance. On doit se contenter de la justesse que l'on découvre avec la regle & l'équerre qui forment l'instrument que l'on nomme niveau, lequel est triangulaire, aiant un plomb attaché à une petite corde qui pend de l'angle obtus. L'équerre étant posé sur la
regle

regle, il faut que cette petite corde rencontre l'entaille faite exprès, tant au haut de cet angle, que sur le point du milieu du côté qui sert de baze à cet instrument : la regle doit être bien droite, de dix ou douze pieds de long, de six ou sept pouces de large, & de deux d'épaisseur. Il faut outre cela des jallons ou bâtons pointus pour ficher en terre, qui soient de trois à quatre pieds, & d'une longueur fort juste & fort égale ; on les fend par l'extrémité qui doit rester en dehors, afin d'y mettre un peu de papier blanc.

Quand on en vient à l'opération, il faut être trois ou quatre personnes, sçavoir trois pendant qu'on se sert de la regle, & quatre quand on en vient aux bâtons. L'une de ces personnes doit toujours être à l'endroit le plus bas du côté à niveler, & y avoir une perche pour servir de point de vûë, afin de hausser ou baisser cette perche suivant l'ordre de celui qui vise au bornage pour régler l'alignement. On choisit pour cela un temps calme, sans vent, ni

42 *Avantages que l'on doit chercher*
sans pluie, & s'il est possible un peu
sombre, à moins qu'on ne puisse se
placer de manière que la lueur du
Soleil n'incommode point la vûe.
On fait d'abord entrer un des jallons
jusqu'au rez de chaussée de la super-
ficie qui doit demeurer, & un autre
en ligne droite un peu au dessous ;
en sorte qu'on y puisse commodé-
ment appliquer la regle ; après quoi
posant le niveau sur cette regle, on
fait hausser ou baisser le second jal-
lon jusqu'à ce que le plomb tombe
juste dans ses entailles. Ainsi si de-
puis le premier jallon jusqu'à l'au-
tre, il se trouve que la terre du se-
cond soit plus haute, il faut faire une
petite rigole sous la regle, & l'en-
foncer de telle profondeur que le
juste niveau y soit observé. Que si
au contraire il y manque de terre,
depuis le premier piquet, de six ou
sept pouces, plus ou moins, il faut
laisser le second justement à la hau-
teur que le juste niveau commande-
ra, & continuer de même jusqu'au
bout.

Le second jallon étant arrêté ;

on ôte le niveau, & pour lors se couchant à plate terre on peut sur cette regle ainsi fixée & ajustée, mirer, viser ou borneyer vers la personne d'en bas qui tient la perche, avec un linge blanc ou noir, au bout d'en haut. Peut-être sera-t-il nécessaire que cette personne monte sur une échelle, sur une muraille, ou sur quelque Arbre, pour hauffer ou baisser la perche suivant l'ordre du Borneyeur; & cela jusqu'à ce qu'ayant observé l'extrémité, il suppute juste combien il y a de pieds & de toises en ligne droite & à plomb, depuis cette extrémité qui est le haut de la perche ou du jallon, jusqu'à la superficie naturelle de la terre qui est au dessous.

Pour se soulager dans l'incommodité qu'il y a de se coucher, on peut creuser la terre auprès du premier jallon fiché en terre jusqu'à ce qu'on y puisse être commodément assis, à genoux, ou debout, pour borneyer à son aise: ou bien on peut se servir de deux de ces bâtons, que l'on posera sur deux autres fichez en terre.

44: *Avantages que l'on doit chercher*
ou sur quelqu'autre piece de bois
ou de terre , mise exprés ; & ensuite
mettant la regle sur ces bâtons , on
verra avec l'équerre si elle est juste
& de niveau ; & après qu'on aura
borneyé , & rencontré au bout de la
vûë , l'extremité de la perche , on
déduira sur le tout la hauteur des
bâtons , & de la regle , & par ce
moien l'on aura son niveau juste.

Que si les pentes que l'on aura
mesurées , ne se trouvent que medio-
eres , par exemple d'un pouce , ou
d'un pouce & demi par toise , cela
n'est pas fort considerable : pour peu
qu'il y ait de la dépense à les corri-
ger , on les peut souffrir , étant
presqu'insensibles ; du moins sur une
longueur un peu grande , comme
d'environ vingt toises , puisque cela
n'ira qu'à quelques deux pieds. On
s'en peut même consoler quand la
pente seroit de douze ou quinze
pieds , pourvû que la longueur soit
d'une proportion égale , comme de
quatre-vingts toises , cette longueur
rendant la chose plus impercepti-
ble , & moins rude qu'une pente de

dans la situation d'un Potager. 45
deux pieds sur vingt toises. On a vu
d'ailleurs les avantages qu'il y a dans
une telle assiette, particulièrement
pour les fruits. Il n'y a donc à cor-
riger que celles qui sont plus rudes,
comme de trois, de quatre, de cinq
pieds, & même davantage sur une
longueur fort mediocre, & cela se
peut faire de diverses façons.

Premierement on peut baisser
simplement le terrain élevé; autant
qu'on a besoin qu'il le soit pour en
adoucir la pente. On peut en se-
cond lieu porter dans l'endroit le
plus bas ce qu'on a ôté du plus haut;
& de cette maniere une pente de
cinq pieds, par exemple, se trouvera
reduite à trois, si ôtant la hauteur
d'un pied en l'endroit le plus haut,
on élève d'autant la partie la plus
basse. Il y a en ce point cette pre-
caution à prendre; que devant que
rien baisser de la partie élevée, il
faut y faire des trous en plusieurs
endroits, pour examiner combien
l'on y a de bonne terre; & pour
décider là-dessus si l'on en peut ôter
quelque chose ou non, sans faire

46 *Avantages que l'on doit chercher*
tout à la profondeur de trois pieds
de bonne terre qui est nécessaire
pour servir de fonds au Jardin.

Cela étant, s'il y a assez de terre
pour en pouvoir diminuer une par-
tie, on le fera jusqu'à la concurren-
ce de ce qui est nécessaire pour mo-
derer la pente : Mais si cela ne se
peut sans ôter de la profondeur ou
quantité de terre dont on a besoin ;
ou l'on trouvera plus à propos de
ne rien changer à cette hauteur, &
de relever seulement la partie basse,
soit en ajoûtant d'autres bonnes ter-
res à celles qui y sont déjà, si l'on
en peut avoir commodément ; soit
en relevant, & rebroussant cette
bonne terre, pour en mettre au fond
de plus mauvaise, même des gravois
& des pierres, si l'on ne peut faire
mieux ; & l'on recouvrira ensuite le
tout de la bonne terre qu'on aura
mise à part : Ou bien si l'on aime
mieux baisser le terrain de la partie
haute, on mettra de même à part
tout ce qui sera de bonne terre au-
dessus, jusqu'à ce qu'on ait foüillé
& enlevé de la méchante de dessous

autant qu'on le jugera nécessaire pour parvenir à l'égalité de la partie basse ; & cela fait , on remettra de nouveau les bonnes en leur place.

Il peut arriver que l'on se trouve dans une assiette si irreguliere & si montueuse , qu'aucun de ces expediens ne soit suffisant pour en corriger les défauts. Il faut alors nécessairement en venir à un travail de beaucoup plus de dépense , sans quoi l'on ne peut rien attendre d'utile & d'agreable. Ce travail consiste à partager cette grande pente en différentes portions pour en faire comme autant de terrasses particulieres , les unes plus élevées , les autres plus basses , & toutes plus ou moins larges , suivant que la pente est plus ou moins rude ; & ensuite on disposera chacune de ces terrasses en soi , de la maniere qu'il a été dit , pour leur donner la profondeur suffisante de bonne terre , & ne leur laisser qu'une pente mediocre. Et parce que les terres ainsi disposées pourroient s'ébouler , il les faut arrêter & soutenir.

48 *Avantages que l'on doit chercher*
nir par de petits murs, ou par de
petits talus, bien battus & bien tre-
pignez, avec quelques degrez pour
monter & descendre d'une terrasse
à l'autre, lesquels on gazonnera
exprés, afin de les rendre plus soli-
des, & de plus de durée, supposé
qu'on ne les fasse pas de pierre; &
enfin comme si c'étoient autant de
Jardins separez, on les accompagne-
ra d'allées d'une largeur proportion-
née à leur longueur.

Les petits murs dont on fera ces
épaulemens, pourront être emploiez
à des Espaliers, si l'exposition s'en
trouve favorable; Et si elle est au
Nord, on peut y placer des Fram-
boisiers, des Groseillers, & du Bour-
delas, qui y réussiront assez. Les
petits talus ne seront pas aussi inuti-
les: Quand ils sont au Leyant ou au
Midi, ils peuvent servir à élever des
Plantes Printannieres, comme des
Laituës d'Hiver, des Pois, des Fe-
ves, des Fraises, des Artichaux, &c.
Et le Printemps passé on les emploie-
ra à élever des graines de Pourpier,
de Basilic, & autres semblables. On
peut

dans la situation d'un Potager. 49

peut même si l'on a une grande quantité de ces talus bien exposez, y planter pour toujours de la Vigne, en choisissant les meilleures especes de Raisins, & autres Fruits; & s'ils sont au Nord, durant l'Eté ils seront bons pour élever du Cerfeuil, ou pour y semer ce qui doit être replanté; sçavoir, Laituës, Chicorées, Choux, Celery, & autres.

Il est important que ces talus soient non-seulement extrêmement battus & trepignez dans le fond, comme il a été dit, mais aussi qu'ils aient la partie haute un peu plus élevée que l'Allée voisine; à moins de quoi l'égoût de la pente de toute la terrasse les aura ruinez & démolis en peu de temps. Dans la même vûë, on doit faire dans les Allées de petits arrêts, ou des rigoles, qui détournent les eaux des grandes pluies, dans les quarrez voisins; & si cela n'est pas suffisant, on tâchera de ménager au bas de chaque Jardin une sortie pour ces eaux, lorsque le voisinage le permet; ou bien il faut faire quelque part sur son pro-

50 *Avantages que l'on doit chercher*
pre fond un grand Puifart plein de pierres seches, où elles se puissent décharger, autrement les murs mêmes courroient risque d'être démolis par les ravines. Que si nonobstant ces précautions il arrive quelque desordre, tous les Hyvers, on y fera les reparations necessaires, ce qui ne consiste à l'égard des talus qu'à y rapporter des terres, & les bien battre & trepigner, à la reserve de trois ou quatre pouces au dessus qu'on doit laisser meubles, & même les labourer pour les rendre propres à produire quelque chose.

Tout cela est, comme l'on voit, d'un assez grand coût, & d'un travail assez penible; mais aussi il en revient plusieurs avantages, qui ne le cedent gueres a ceux d'une affiete égale & unie, à laquelle on s'est tellement attaché jusqu'ici, que quand on ne l'a pas trouvé telle commodément, on a mieux aimé ne point faire de Jardins. Elle y sied à la verité fort bien, parce qu'on peut s'y étendre & s'agrandir selon tout l'espace, & que les promenoirs s'y

dans la situation d'un Potager. si
rencontrent plus faciles que dans les
affiettes montueuses, où la nature
du lieu nous contraint & nous arrê-
te. On y a de plus de grandes faci-
litez pour le transport des choses
necessaires, soit pour l'entretien du
Jardin, soit pour l'amendement &
amelioration du fonds quand il n'est
pas entierement bon; & quand il
l'est, on a vû combien il est propre
pour tous les Legumes du Potager,
& pour les fruits rouges.

Cependant les lieux montueux &
élevez ne doivent pas toujourns être
rejettez. Nous avons assez fait voir
le bon usage qu'on en peut faire;
& il s'y trouve encore d'autres plai-
sirs & d'autres commoditez qui sont
fort à estimer; car c'est par là qu'on
peut le mieux satisfaire à la Nature
de diverses Plantes, dont les unes
veulent l'ombre, d'autres un Soleil
ardent, celles-ci être appuiées &
soutenuës contre des murailles, &
celles-là avoir leurs racines parmi
des pierres, qui sont des commodi-
tez que l'on trouve aisément dans

52 *Avantages que l'on doit chercher*
les assiettes inégales. Il y a encore un grand plaisir à voir d'un lieu élevez les Parterres & autres Jardins qui sont au dessous, puisque c'est de ce point de vûë qu'on en discerne mieux l'ordre, la regularité, & tous leurs autres ornemens; ce qui ne se peut faire dans une situation plane & unie, où tous les corps élevez nous arrêtent la vûë.

Ceux donc qui se trouveront situés si heureusement, que de pouvoir entremêler l'une & l'autre assiette, auront un grand avantage. ils jouiront de la diversité que l'on doit desirer en ceci, & des beautés & commoditez particulieres des deux situations. Mais comme il faut observer de la simetrie, & que la nature n'y contribüë gueres, on doit se consoler de la dépense à quoi cela engage; car les remuëmens de terre qu'il faut ôter ou mettre, sont ordinairement aussi difficiles qu'importans: Outre que creusant profondement en terre, on trouve quelquefois des obstacles dans la dis-

dans la situation d'un Potager. 53
position des lieux mal-aisez à cor-
riger ; comme au contraire on se
met quelquefois à couvert des
dangers & des intemperies de
l'air & des vents , & l'on aug-
mente au Soleil la force de ses
rayons , par la reverberation &
la reflexion qui s'en fait dans la
hauteur des terrains.





CHAPITRE V.

Commodité des Arrosemens dont les Potagers ont besoin.

CE qui est le plus à craindre à l'égard de cette situation, est le manque d'eaux, sans quoi il est absolument impossible d'avoir un beau & bon Jardin, & principalement en fait de Potagers. Les Vallons & les autres situations basses, sont d'une disposition à en être beaucoup mieux fournies : il s'y trouve presque toujours des sources & de petits ruisseaux qui y rendent les arrosemens aisez, d'autant plus qu'on n'est pas obligé d'en faire de si frequens ; parce que d'ordinaire, il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui par une philtration naturelle s'élevant jusqu'à la superficie, entretient la terre dans

un bon temperament pour la production , & la rend extrêmement bonne.

Les lieux élevez ne sont pas néanmoins entierement privez de ces secours. Il se trouve quelquefois des sources dans des côteaux , aussi-bien qu'au pied, qui secondent parfaitement les desseins que l'on se propose: Et outre que ces endroits sont à couvert de l'inondation que craignent les lieux bas , la secheresse en peut être moderée par les fientes gras & humides , ainsi qu'il sera dit ci-aprés; & pour les arrosemens plus necessaires , il ne sera peut-être pas impossible , d'y conduire quelques Fontaines , ou la décharge de quelque Canal voisin , ou un petit Reservoir bien fourni , & bien entretenu , avec des tuyaux & des cuvettes distribuées en plusieurs quarrez.

Sans les uns ou les autres de ces avantages , on ne doit pas hazarder d'avoir un Potager , dans une situation montueuse. Une assiette basse auroit même de la peine à s'en passer , quoi-qu'on y eut des Puits ; car

56 *Commodité des Arrosemens*

c'est une mauvaise ressource, & qui ne sçauroit être suffisante, sur-tout s'ils sont un peu profonds; parce que la difficulté de tirer l'eau rendra les Jardiniers paresseux, ainsi les arrosemens seront mediocres, & peu utiles, malgré la bonté du Terroir; au lieu que souvent on peut suppléer à l'aridité & aux autres défauts du fonds, quand on a la commodité de l'eau.

On jugera assez de la nécessité qu'il y a de l'avoir telle, si l'on considère combien la secheresse est ennemie des Plantes & des Legumes; qui aiant justement à croître & à pousser durant le Printemps & l'Eté que les chaleurs sont plus fortes, & le hale plus grand, ne sçauroient par conséquent acquerir la grosseur, douceur, & délicatesse qui leur conviennent, si on ne les humecte abondamment. Les pluies peuvent bien suffire pour certaines petites Plantes, quand ces pluies sont longues & grosses. Les Fraisiens, par exemple, les Pois, les Fèves, les Salades, les Oignons, & autres ver-

durs s'en contentent aisément. Mais il y a des Plantes qui demandent quelque chose de plus, entre autres les Artichaux d'un an ou de deux, qu'il faut régulièrement arroser deux ou trois fois la semaine, jusqu'à donner un grand plein arrosoir à chaque pied. Si pour ces Artichaux on s'en tenoit aux pluies qui pourroient tomber, on s'appercevrait bien-tôt du besoin qu'ils en souffriroient; car les Moucheronis ne manqueroient pas de les attaquer, la pomme en demeureroit petite, dure & sèche, & les aîles ne produiroient enfin que des feuilles.

C'est donc une condition absolument nécessaire, que d'avoir de l'eau aux lieux que l'on destine pour des Potagers, & même en une assez grande quantité; car il vaudroit souvent mieux ne point arroser du tout que d'arroser peu. La terre en devient plus altérée, après s'être attenduë à ce secours qu'on lui fait seulement goûter; & il en arrive surtout un grand inconvenient aux semences & aux nouveaux Plants;

38 *Commodité des Arrosemens*

parce que les Animaux qui sont en terre, comme les Mulots, Taupes, & autres, étant alterez par cette fraîcheur, dont ils ne sont pas moins avides que les Plantes durant la secheresse de l'Eté; ils s'assemblent en ces endroits, & mangent les graines en faveur desquelles l'arrosement avoit été fait; & fouillans la terre, & la soulevant, ils déracent les Plantes que la chaleur qui penetre ensuite plus aisément acheve de dessecher, ce qui n'arrive point quand on n'épargne pas l'eau.

Il est à souhaiter pour cela, que l'on ait les eaux, soit naturelles ou par artifice, plus hautes que les endroits que l'on veut arroser. Ils se sentent utilement de la commodité que l'on y trouve, n'y ayant alors qu'à laisser couler l'eau doucement, & en telle quantité qu'il est de besoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, soit de bois, de plomb, ou de terre cuite, & même par les terres, y faisant des rigoles qui donnent l'eau par les sentiers des planches, & le long des bordures. Cette

dont les Potagers ont besoin. 59

maniere abreuve la terre insensiblement , & avec beaucoup d'avantage; les racines en sont rafraîchies, sans que les plantes en soient décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée tout à coup avec l'arrosoir, qui d'ailleurs ne peut être percé si menu, que l'eau qui en sort abondamment n'affaisse la terre, & aiant dissout l'humeur préparée pour la production, ne l'entraîne souvent plus bas qu'il ne faudroit.

Que si l'on ne peut faire mieux; on ne laissera pas de prevenir les maux que cause la secheresse, en s'en tenant à cette voie, ou à l'usage des Pompes, & des Seringues, en sorte que le jaillissement s'en fasse, par quantité de trous percez, le plus menu qu'il sera possible. Cette dernière façon d'arroser est sur-tout fort propre, pour laver les branches & les feuilles des Arbres chargez de poussiere, ou infectez des Chenilles, & autres Insectes, en infusant dans l'eau les remedes que l'on prescrit là-dessus dans les Traitez qui enseignent la Culture des

60 *Commodité des Arrosemens*

Arbres fruitiers : Mais à l'égard des Potagers, il faut encore un coup, que ce soit-là la dernière ressource, & que les puits auxquels on sera réduit soient peu profonds; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il est à craindre, que les arrosemens ne soient que tres-médiocres, & par conséquent d'aucune utilité.

Il y a régulièrement sept ou huit mois de l'année pendant lesquels il faut arroser tout ce qui est dans un Potager. Les Asperges seules en sont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du Printemps, c'est assez pour elles de se sentir des humiditez de l'Hyver, & elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril & de May. Mais comme ces deux mois sont les temps de hâle & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser alors jusqu'aux Arbres nouveaux plantez, & ceux qui aiant retenu une grande quantité de Fruit paroissent médiocrement vigoureux : Ce qui est surtout indispensable dans les Terres sèches & légères, quand on est au

dont les Potagers ont besoin. 61

Solstice d'Été. Les Maraichez reconnoissent bien cette importance & cette nécessité des arrosemens : Aussi quelque pluie qu'il fasse pendant l'Été, ils ne cessent gueres d'arroser même tous leurs Jardins ; & de-là vient cette beauté & cette grosseur de leurs Herbages, dont le debit leur est si utile.

Il arrive quelquefois qu'on est réduit à les imiter, c'est-à-dire, en venir à un arrosement general de tout le Jardin. Quelle ne doit pas être en ce cas, l'abondance de l'eau qu'il faut avoir, & la commodité de la répandre, & faire couler sur les Terres ? Heureuses celles qui pour cela se trouvent, comme nous l'avons dit, d'une situation plus basse que les eaux dont elles ont besoin. Il est nécessaire aussi qu'elles puissent avoir leur écoulement facile par une pente qui les porte dehors, & qui empêche l'incommodité qui pourroit provenir de leur séjour. C'est pour cette raison que dans les superficies égales & planes, nous conseillons d'y ménager quelque

62 *Commodité des Arrosemens*

pente artificielle ; & que dans celles qui sont montueuses nous ne prétendons pas les corriger de telle sorte qu'il n'y reste plus de pente ; mais seulement qu'on en modere la roideur , & qu'on procure la sortie des eaux , soit de pluies ou autres , par des arrêts faits avec des ais mis en terre au travers des Allées , qui n'en débordent que de deux ou trois pouces , & par d'autres décharges au bas de chaque Jardin. Enfin nous souhaitons une douce Colline , d'où sorte quelque source vive , ou quelque ruisseau coulant , pour pouvoir prendre la situation de nôtre Jardin au dessous de cette source , ou de ce ruisseau ; & le bas de la Colline servira pour l'écoulement des eaux superflues. Cette demi-hauteur de Colline donne aussi un air meilleur & plus temperé ; au lieu que celui des Vallées , est ordinairement étouffé par la reverberation des rayons du soleil , causée par les hauteurs voisines , lesquelles empêchent le vent de purifier l'air , & de le rafraîchir , de quoi les Arbres & les

dont les Potagers ont besoin. 63

Plantes n'ont pas moins de besoin pour les maintenir en bon état, que l'homme pour la conservation de sa santé.

Mais aussi la Cime & la hauteur entiere d'une Colline n'y seroit pas propre, la force des vents y est trop violente; les Arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches & dans leurs Fruits; & ils n'y peuvent jeter d'assez profondes racines, pour peu que le Terroir soit mal conditionné. On a vû aussi les inconveniens des pentes trop rudes; il faut donc qu'en cette demi-hauteur de Colline, il s'y trouve du plain, soit naturellement ou par artifice, afin que les Allées & Promenoirs y soient à peu près de niveau, beaux & faciles, & que survenant des ravines & des pluies trop fortes, elles n'entraînent point les terres, ni n'endommagent les Plantes, comme elles feroient si la situation étoit trop penchante.

Voilà quels lieux on peut choisir pour un Jardin, s'il est en nôtre li-

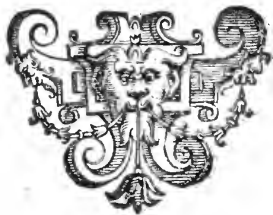
64 *Commodité des arrosemens*

berté de le faire : sçavoir , un terroir naturellement fécond , qui soit proche de la maison & d'un abord facile , qui ait de l'élevation , en un air temperé , & la commodité de l'eau. Avant que de poursuivre les autres avantages que l'on y doit souhaiter , nous ajoûterons ici à l'égard de ce dernier , qu'on doit avoir des eaux exemptes de toutes mauvaises qualités , parce qu'elles ne manqueroient pas de les communiquer aux Fruits & aux Plantes. Celles de ces sources qui se rencontrent dans des côteaux ou au pied d'iceux , sont ordinairement les meilleures , principalement à boire. On demande pour cela , qu'une eau , ait de la fraîcheur & une saveur ferme , passant légèrement sans laisser aucun goût qu'on puisse discerner. Elle ne doit avoir aucune odeur , & être si claire , que sa couleur n'empêche point celle du vase où elle est vûë. On juge de sa bonté si en boüillant elle s'évapore aisément , & si étant refroidie , elle ne laisse au fond du vaisseau aucun limon ou gravier.

On

On la reconnoit encore, si en jettant des gouttes d'eau dans un bassin bien net, elles n'y laissent aucunes taches, lorsqu'elles viennent à se sécher; comme aussi si les legumes y cuisent facilement, si elle nettoye bien toutes choses en les y lavant, & adoucit le cuir des mains, si elle reçoit aisément les teintures, & sur tout si dans son bassin naturel, ou coulant en ruisseau, elle n'engendre ni mousse, ni joncs, ni limon. Il se trouve des puits creusez en bon terroir, où l'eau a toutes ces bonnes qualités, aussi-bien que dans les sources des collines & autres semblables. Au défaut de ce, il suffira pour les arrossemens d'en avoir de celle qui se pourra recouvrer avec plus de facilité, se contentant en ce point, comme à l'égard des autres, d'approcher le plus près qu'il est possible des conditions requises, quand elles ne se rencontrent pas à nôtre souhait: observez néanmoins que des autres sortes d'eaux, qu'on peut employer dans la culture des plantes & des arbres, celle de Ci-

66- *Commodité des arrosemens, &c.*
terne & de pluie doit tenir le premier rang, pourvû qu'elle soit rechauffée dans des reservoirs avant que s'en servir; que celle de riviere suit après, dont le bon temperament se remarque assez aux arbres plantez au bord de ces rivieres, qui sans exception sont toujors les plus sains; & que celle de puits & de marais sont les moins estimées, quoique la derniere soit engraissee par les égouts des terres & des fients des bestiaux qui y boivent.





CHAPITRE VI.

De l'aspect & expositions que les Potagers demandent suivant la difference des Climats, & & des autres précautions nécessaires.

UNe des choses à quoi il faut avoir le plus d'égard en fait de Jardinage, est l'aspect ou expositions qui leur conviennent le mieux, suivant le Climat où l'on se trouve: Tout le reste seroit peu, si l'on n'étoit aussi heureux en ceci; puisqu'on ne scauroit dire qu'une colline mal exposée, quoique le fonds en fût bon & accompagné des autres conditions que l'on y souhaite, soit une situation avantageuse.

Pour scavoir donc ce qu'il y a à faire là dessus, il faut examiner les differens Climats où l'on peut être:

car c'est de-là que dépend le choix que l'on doit faire d'un aspect qui y soit propre. Ainsi, si l'on est dans un país fort chaud, il faut chercher l'aspect du Septentrion qui puisse moderer en partie cette chaleur trop violente : & au contraire si l'on habite un país froid, il faut choisir l'aspect du Midi, & nous mettre à couvert de celui du Septentrion ; tenant pour maxime certaine, qu'en quelque lieu que l'on soit situé, l'on a toujours besoin d'un soleil favorable, si l'on veut qu'un Jardin puisse produire tout ce que l'on a dessein d'y cultiver. Il est vrai que quand il est trop ardent, il déseche & détruit ordinairement les choses ; comme on le voit dans ces Contrées, où les rayons brulans ne laissent pas seulement croître de l'herbe : mais on doit éviter autant que l'on peut une extrémité si fatale, en nous-mettant à couvert s'il est possible, du plus grand chaud qui est le Midi, & en rafraîchissant la terre par des frequens arrosemens ; à quoi contribuent encore l'abondance des

que les Potagers demandent, &c. 69
plantes & leur ombrage, qui empêchent que la terre ne soit si aisément désechée, & conservent davantage son humidité.

Si l'on est dans un Climat temperé, comme le sont les environs de Paris & quelques Provinces circonvoisines, il sera tres-facile d'éviter les inconveniens qui arrivent par l'excés du chaud ou du froid, puisque ce climat est suffisamment chaud pour la production de la pluspart des fruits & des Plantes dont on se sert pour le besoin de la vie. Il n'en est pas de même de certaines Provinces plus exposées au Levant & au Midi. Elles ont des fruits particuliers qui y acquierent veritablement un degré de bonté & de delicatessè qu'ils ne sçauroient atteindre ailleurs; tels sont les Citrons, les Oranges, les Grenades, les Figues, les Olives, les Melons & les Raisins. Mais aussi l'on manque en ces Climats de plusieurs Plantes & Herbages fort utiles; ou l'on ne vient à bout d'en élever qu'à force d'arrosemens & autres soins qui coûtent beaucoup de peines.

L'on peut participer à ce qu'ils ont d'avantageux, sans qu'à l'égard du reste, la culture des plantes Potageres nous soit autant à charge; car pour celles qui demandent le plus de chaleur, on pourra prendre un côteau qui regarde le Midi, & qui les mette entierement à l'abri du Septentrion; & dans cette situation jouissant aussi du Soleil couchant & du Levant, elles seront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet Astre, que l'on doit considerer comme le pere de la Vegetation. Au défaut d'un côteau, les murs qu'on élèvera dans ces mêmes aspects, nous feront ressentir tous les bons effets, soit pour les arbres en Espaliers, soit pour les autres choses qui ont besoin d'un pareil abri: Et pour ce qui est des plantes & des fruits, à qui il ne faut qu'une chaleur modérée, la temperature de nôtre Climat leur sera tres-favorable pour les rendre excellens & abondans, pourvû que le terroir soit bon.

que les Potagers demandent, &c. 71

La difference des expositions n'est pas sensible dans les Jardins qui sont dans des plaines, & qui ne sont à couvert ni de Montagnes, ni de bois de haute futaye, ni de grands bâtimens. Ce n'est proprement que dans les lieux élevez que l'on fait cette distinction : & en cela l'usage est de dire qu'un Jardin est par exemple au Levant, ou au Midi, lorsque tout le côteau se trouve situé dans l'une ou l'autre de ces expositions ; c'est-à-dire, ou que le Soleil y donne tout le jour, ou tout au moins depuis neuf heures du matin, jusqu'au soir, & ainsi des autres expositions ; de la même maniere que pour designer celles des murailles & des côtez de chaque Jardin, on se regle sur la maniere & le temps que Soleil les éclaire dans le cours de la journée.

Car il faut prendre garde, que quand en matiere de jardinages, on parle de Couchant, de Levant, de Nort & de Midi, on n'entend pas l'endroit ou côté d'où le Soleil luit, & où il paroît actuellement.

C'est bien en ce sens qu'on le prend dans l'Astronomie & dans la Geographie : ainsi l'on donne le nom de Couchant à l'endroit où l'on voit coucher le Soleil, & celui de Levant à l'endroit qui est du côté qu'il se leve. Mais c'est tout le contraire parmi les Jardiniers. Ces dénominations signifient dans leur langage, les expositions que le Soleil frappe de ses rayons ; de sorte que si à son lever, & pendant toute la matinée, il continuë d'éclairer un côté, qui fera sans doute celui qui est opposé au point d'où il se leve, ils appellent ce côté Levant ; & c'est avec raison, puisqu'en fait de Jardins il n'y a point d'autre véritable Levant. Par la même raison, l'on nomme Couchant le côté sur lequel le Soleil luit pendant toute l'autre moitié du jour, sçavoir depuis midi jusqu'au soir. Ce qu'on appelle Midi, est l'endroit où le Soleil donne depuis neuf à dix heures du matin jusqu'au soir ; ou même l'endroit où il donne le plus longtemps dans toute la journée à quel-
que

que les Potagers demandent, &c. 73
que heure qu'il commence, où
qu'il cesse d'y donner; enfin le côté
du Nort est celui qui est opposé au
Midi, & qui est le moins favorisé
des rayons du Soleil, dont il ne
jouit qu'environ deux heures le
matin & autant sur le soir.

On se sert de ces mêmes noms
d'expositions pour marquer les vents
qui leur sont contraires, dont les
uns sont plus ou moins pernicious
que les autres. Ainsi l'on dit, vent
de Midi, vent de Nord, vent d'O-
rient, vent d'Occident; & ceux-
la se subdivisent en d'autres com-
me vent de Nord-est, vent de Ga-
lerne, &c. C'est depuis la Mi-Aoust
jusqu'à la My-October que les
vents de Midy défolent extrême-
ment l'exposition qui porte ce nom;
& la perte en est grande pour les
fruits, sur tout des arbres de tige.
Vers le Printemps l'exposition du
Levant est sujette à des vents de
Nord-Est, qui sont des vents de
Bize fort secs & fort froids, lesquels
brouillent les feuilles & les jets
nouveaux, & font même souvent

74 *De l'Aspect & Expositions*

tomber beaucoup de fruits, tant à pepin qu'à noyau. L'exposition du Couchant craint les vents de Gallerne, tres-pernicieux au Printemps pour les arbres en fleur; & en Automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits; enfin les vents de Nord désolent tellement les endroits qui y sont exposez, qu'on n'en doit guere attendre de fruits d'hiver qui aient quelque merite.

Il est bien vrai qu'en quelque situation que soit un Jardin, il est en lieu de craindre toutes les disgraces de ces vents, comme de jouir des faveurs de chaque exposition, aiant necessairement tous les aspects du Soleil; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a qui sont plus sujets à l'un & à l'autre, soit par rapport à l'assiette de tout le Jardin, soit en égard à chacun de ces côtez. Or il est toujours plus expedient qu'il soit au Levant & au Midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premieres étant absolument preferables à celles du Couchant & du Nord, & principalement en ce Climat, où l'on a

que les Potagers demandent, &c. 75
besoin de chaleur pour les fruits délicats, & pour ceux d'hiver.

Que si en cas de choix, on veut sçavoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a. Si elles sont legeres, il faut preferer l'exposition du Levant comme la plus favorable; & si c'est des terres fortes & par conséquent froides, constamment l'exposition du Midi leur vaut mieux. L'avantage de cette dernière exposition, est d'être propre à conserver les plantes des rigueurs de l'hiver, à donner du goût aux legumes & aux fruits, & à faire des productions hâtives: & comme les terres fortes sont d'un temperament contraire, ce ne peut être que par le secours d'une chaleur extraordinaire qu'on les rend capables de ces bons effets.

Les terres legeres étant plus faciles à être animées & échauffées, n'ont pas besoin d'une pareille exposition. Elle leur est plutôt nuisible, sur tout si le Climat est chaud; car elle est sujette à y brûler tellement les plantes en Été, que les

Potagers y deviennent inutiles ; elle y engendre un nombre infini de Pucerons qui percent ou rectroquebillent les feuilles ; elle empêche que les fruits n'acquierent leur grosseur naturelle , & souvent même elle les fait tomber avant leur maturité. Il faut donc laisser l'exposition du Midi pour les terres froides , & humides , & chercher plutôt dans les fonds arides & sablonneux, celle du Levant qui y fait des biens admirables ; les rosées de la nuit , & les premiers rayons du Soleil dont il jouit, sont pour elle des influences si benignes & si efficaces , que le bon goût , la grosseur & la maturité des fruits s'y rencontrent toujours. Les arbres & les legumes s'y conservent aussi parfaitement ; & ce qui contribué à y faire une grande & heureuse recolte, c'est qu'elle défend des vents de Galerne , qui étant ordinairement suivis de gelées blanches, endommagent ordinairement beaucoup tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages font quelquefois que l'on se contente aisément de

que les Potagers demandent, &c. 77
cet aspect même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconveniens dont le principal est d'être privée du bénéfice des pluies, du moins pour les Arbres & Espaliers, si bien qu'ils y souffrent une extrême secheresse, si l'on n'y remédie par les expediens qu'on peut voir ailleurs. Les Espaliers font mieux leur devoir au Midi, & ils y sont fort à souhaiter, parce qu'ils conservent les fruits contre les vents qui y donnent : mais si l'on étoit dans un país chaud, il faudroit se garder d'y mettre aucun fruit, ni a pepin, ni à noïau ; ils sont trop delicats pour être exposez à une chaleur si forte : on les y verroit griller & gencer ; cette exposition n'est bonne en de pareils lieux, que pour y mettre des Orangers des Citroniers, des Grenadiers, des Figuiers, des Muscats & autres semblables fruits ; encore y faut-il conserver la pluspart des scüilles pour leur donner l'ombre. Le reste se tiendra assez avantageusement placé aux expositions du Levant du Cou-

78 *De l'Aspect & Expositions*
chant & même du Nort, qui sui-
vant que la chaleur est excessive, se-
ra préférable aux deux autres.

Elle a aussi ses utilités parmi
nous, c'est-à-dire dans les Climats
plus temperez & plus froids, quoi-
qu'elle y soit la moindre de toutes,
& celle où l'on ne doit jamais se re-
foudre d'avoir l'aspect principal d'un
Jardin; car outre qu'elle est suffi-
samment bonne pour tous les fruits
d'Été & pour quelques-uns d'Au-
tomne, elle est tres-propre pour
conserver les legumes durant les
grandes chaleurs, & pour les fruits
rouges qu'on veut faire durer long-
temps.

Celle du Couchant est un peu
plus considerable: on n'a point lieu
d'y craindre les défauts de la sterilité,
parce qu'elle reçoit toutes les pluies
qui viennent du côté du Soleil cou-
chant, & ces pluies sont merveilieu-
ses pour les terres seches & legeres.
Les terres humides & froides s'en
accommodent moins; & cela fait
encore connoître, qu'on doit éviter
le plus qu'on peut une telle exposi-

que les Potagers demandent, &c. 79
tion quand on est dans un terroir qui est de ce temperament, du moins pour l'affiete de tout le Jardin; car à l'égard des côtez, il n'en est point dont on ne puisse faire un bon usage en quelque exposition qu'il se trouve: sur quoi il faut voir plus bas l'emploi que nous marquerons pouvoir être fait de chaque partie du Potager, suivant le terrain & l'aspect où l'on se trouve.

Dans cette vûë il est nécessaire de clore de bonnes murailles l'endroit que l'on choisira pour y faire un Jardin. Par cet abri les expositions favorables y deviendront encore meilleures, & les inconveniens qui sont à craindre seront en partie corrigez: cette clôture déterminera aussi la difference des aspects dans les lieux, où autrement on ne la distingueroit presque pas, comme dans les plaines; & cela sera d'une grande commodité dans la culture du Potager pour placer chaque plante & chaque legume dans le point de chaleur ou de fraîcheur qui leur conviennent.

80 *De l'Aspect & Expositions.*

Et en effet, il est assez difficile d'avoir, par exemple, des Legumes hâtifs, & de beaux Fruits, sans le secours de ces Murailles, qui les garantissent des vents fâcheux, & des gelées Printannieres. Il y a de même beaucoup d'autres choses qui craignant le grand chaud, auroient peine a venir dans le fort de l'Eté, si une Muraille exposée au Nord ne les favorisoit d'un peu d'ombre. A celles-là une Pallissade qu'on laisseroit s'élever jusqu'a dix huit ou vingt pieds de hauteur, pourroit suffire aussi-bien que pour empêcher les Plantes Potageres d'être battus & tourmentés des vents; mais l'on ne peut en profiter pour des Espaliers: Et c'est néanmoins ce qu'il y a de plus important; jusques-là que pour être mieux partagé de ce côté, on ne doit pas négliger d'avoir le plus de petits Jardins qu'il est possible, auprès du grand, afin d'avoir par ce moien plus d'abri, & d'Espaliers.

On peut tirer avantage là-dessus d'une situation irreguliere; en sorte

que les Potagers demandent, &c. Si que si la place que l'on a, est, ou trop longue pour sa largeur, ou trop large pour sa longueur; ou qu'elle soit resserrée par quelque coin, ou enfin qu'elle ait quelque autre biais, ou défaut sensible qui la défigure; en corrigeant ces défauts pour rendre le Jardin de la forme qu'il doit être, & le rattachant par l'une ou l'autre de ses extrémités, on en fera autant de petits Jardins fort utiles & fort agréables, pourvu qu'on ait le même soin de les clore & entourer de murailles.

Cette clôture est d'autant plus nécessaire, que ce n'est que par là qu'on peut s'épargner le chagrin de voir ses Fruits devenir la proie d'une main avide. Si le Potager est en face de la maison pour ne pas s'en dérober la vue, on peut bien ne le clore de ce côté que d'une grille qui le sépare du Parterre ou de la Court, qui doivent l'un & l'autre, être des lieux plus communs, & pour ainsi dire ouverts à tout venant; & en ce cas on doit avoir la prévoyance de n'y rien mettre dont la perte puisse

82 *De l'Aspect & Expositions*

donner de l'inquietude. Mais pour prevenir aussi tout sujet de plainte & de déplaisir à l'égard du reste; & la grille, & les murs que l'on fera aux autres côtez, doivent être forts, & les portes munies par la même raison de bonnes serrures, afin qu'un Jardinier ne puisse prendre ce pretexte, pour rejeter sur l'étranger, le larcin domestique qu'il pourroit faire de ce qui le tenteroit le plus.

Je conviens que de se renfermer ainsi, c'est se dérober un des plus grands plaisirs de la Campagne, qui est celui d'une belle vûë; mais comme l'on ne se rassasie gueres d'un Clocher, d'une Riviere, d'un Bois, d'un grand Chemin, & autres objets semblables que l'on affecte dans cette vûë; aussi je ne pense pas qu'on les doive preferer à la sureté d'avoir des Espaliers bien garnis, des Arbres en Buisson bien chargez, toutes sortes de beaux & bons Fruits, de belles Planches, & de beaux Carrez bien fournis de tous les Legumes importans, & de toutes les au-

que les Potagers demandent, &c. 83:
Très choses utiles pour la maison,
Qu'un Potager doit fournir.

Laiſſons donc ces beaux points de vûë pour des Edifices élevez, ou tout au plus pour des Parterres, & autres Jardins de cette eſpece deſtinez ſeulement pour la promenade. Et à l'égard des Potagers, comptons pour ſeur que tel qui auroit la plus belle vûë du monde, ſeroit avec tout cela fort deſagreable, ſi faute des précautions que nous avons marquées, on étoit réduit ou à ſe paſſer de ce qu'on a lieu d'en attendre, ou à l'acheter, ou à incommoder ſes Voifins.

D'ailleurs, ces Jardins utiles n'ont-ils pas aſſez d'agrémens en eux-mêmes quand ils ſont bien conduits & bien cultivez, pour n'y ſouhaiter rien de plus. Quel plaifir, par exemple, de voir ſes Plantes croître, ſes Legumes embellir, ſes Arbres fleurir, ſes Fruits nouër, enſuite groſſir, prendre couleur, meurir, venir enſin à les cueillir, les goûter, en regaler ſes Amis, entendre louer leur beauté, leur bonté, leur quan-

84 *De l'Aspect & Expositions*

tité, & faire même quelquefois de tout cela un debit très-lucratif.

Ces plaisirs dépendent d'un point que nous ne devons pas oublier. C'est de proportionner le Jardinage que l'on veut entreprendre a la portée de ses moïens, afin de pouvoir fournir aisément, soit a avoir autant de Jardiniers qu'il en faut, soit aux autres dépenses necessaires. Ceux qui en usent autrement ne font que se preparer une matiere assurée de beaucoup de chagrins, au lieu de s'en preparer une qui leur puisse faire trouver tous les plaisirs qu'ils s'étoient proposez ; car enfin le jardinage, du moins quant au Fruitier & au Potager, doit être utile : C'est le premier motif de son institution ; & celui que l'on y a recherché dès son originé qui n'est pas moins ancienne que le monde. On n'a point connu d'abord d'autres Jardins que ceux-la, qui produisoient au Genre-Humain tout le necessaire pour la vie. Or une telle utilité n'arrive gueres quand on tente au dela de ses forces ; elle n'est que pour ceux

que les Potagers demandent, &c. 85
qui sçavent se contenter des mediocres entreprises, ou qui peuvent, sans s'incommoder, soutenir les frais immenses de celles qui sont excessives.

Un Potager d'une grandeur prodigieuse, seroit donc fort désavantageux, si on n'étoit en état de lui donner la Culture dont il a besoin. Le propre de tels Jardins ne doit pas être de coûter beaucoup ; mais de rapporter amplement & à peu de frais. Ce ne seroit pas non plus assez pour cela de ne faire qu'à demi les ouvrages nécessaires. La bonté du fonds & une situation avantageuse peuvent bien sauver une partie de la dépense ; mais le manque de soins ne se peut suppléer. Sans prévoyance & activité l'on ne peut goûter les douceurs que le Jardinage promet. Rien n'est si connu que les desordres dont il est menacé, ou plutôt dés-honoré quand il manque de Culture.

Ils sont aussi quelquefois les suites de la mal-habileté, & du peu de sçavoir ; & pour cette raison il est

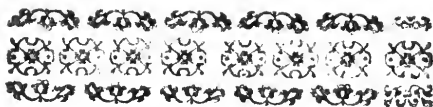
tres-important, que non-seulement les Jardiniers que l'on prendra soient tres-capables; mais que les Maîtres mêmes entendent cette matiere. Ils trouveront dans cette connoissance un avantage considerable, puisqu'ils sçauront seurement tout ce qu'il faut faire, pour que chaque partie du Potager produise heureusement & abondamment, tout ce qu'on a droit de lui demander pour chaque mois de l'année; qu'ils ne courront point de risque de s'en laisser imposer sur plusieurs choses par leurs Jardiniers, quelquefois ou trop interessez, ou trop peu habiles; qu'ils pourront même les redresser en certaines occasions, & qu'ils sçauront la plupart du temps se défendre de plusieurs dépenses inutiles auxquelles on se laisse souvent engager par de miserables conseils. Et en effet, quoi de plus frequent que de voir en beaucoup d'endroits, qu'on ne fait autre chose que faire & refaire; ou que l'on met plus de temps & d'Ouvriers à faire une chose qu'il n'en faudroit, pouvant être faite

que les Potagers demandent, &c. 87
plus promptement, & par moins
d'hommes? Or tout cela augmente
la dépense, & ne peut donner que
du chagrin, en apportant de l'in-
commodité. C'est pourquoi que nul
ne neglige de s'instruire de la Cul-
ture du Jardinage dès qu'il veut
entreprendre d'avoir un Jardin. Qu'
il ne dédaigne pas même d'y met-
tre la main quand il en a. La Ter-
re qu'il cultive en personne lui rap-
porte avec une profusion qui l'y en-
gage assez. Les Plantes & les Fruits
qu'on en reçoit en paroissent de
meilleur goût, quand c'est un ter-
rein qu'on a façonné soi-même, &
des Arbres qu'on a plantez, greffez,
taillez, & cultivez. Tout au moins,
si des occupations plus serieuses,
& des emplois plus relevez ne per-
mettent pas de s'abaisser à ces pe-
tits soins, que l'on voie le plus
souvent que l'on pourra, de quelle
maniere ceux que l'on en charge-
ra s'en acquitteront. C'est dans
cette vûë que nous avons établi
qu'il falloit que le Jardin fût d'un

38 *De l'Aspect & Expositions, &c.*
abord commode, & peu éloigné de
la maison Pour la même raison,
il n'est point de grands Jardins où
l'on ne doive faire quelque joli
Cabinet, afin que de là on les puis-
se voir cultiver mieux à son aise,
dans les heures d'une chaleur im-
portune, & qu'en cas d'un orage
inopiné, l'on puisse s'y refugier,
si la Maison n'est aussi proche.



CHA-



CHAPITRE VII.

*De la Figure , Ordonnance &
Distribution des Potagers
de toutes grandeurs.*

A Prés avoir trouvé une place pour le Potager , telle que nous l'avons marquée s'il est possible , ou qui puisse en approcher le plus près ; il est ten ps de parler des Figures qu'on lui peut donner , & de la distribution qu'on en doit faire suivant son étendue & sa portée.

Les Jardins sont susceptibles de toutes sortes de Figures. Les carrées sont ordinairement le plus en usage , soit celles du carré parfait , ou de l'oblong , quoiqu'ils diffèrent assez considérablement entre eux. Les Lignes droites qui s'y trouvent

90 *De la Figure , ordonnance*

& qui rendent les Allées longues & belles , & leur donnent une perspective agréable , sont la principale cause de ce choix. On ne s'arrête pas néanmoins toujours à ces lignes droites , quelque beauté qu'elles aient. Pour avoir l'agrément de la variété , on y en entremêle aussi de rondes , de courtes , & d'obliques , soit que l'on soit contraint par quelque Montagne , par une Rivière , ou par quelque autre empêchement. Lors même qu'on ne l'est nullement , on affecte de changer cette forme carrée si commune en une des autres , & il n'en est point qui ne puisse y trouver de la grace.

Mais c'est proprement dans les Parterres , & les Bosquets que cela se fait. A l'égard des autres sortes de Jardins qui sont pour l'utile , toutes ces Figures de Découpez , de Diagonales , de Ronds , d'Ovales , de Triangles , de Pentagones , & autres , en sont bannies , & particulièrement en fait de Potagers. La commodité que l'on y cherche

Et distribution des Potagers, &c. 91
pour la Culture, est cause qu'on ne
s'attache qu'aux Figures quarrées.
Aussi conviennent-elles le mieux à
cet effet; de même qu'elles sont
les plus belles, sur-tout quand cet-
te Figure est si parfaite & si bien
proportionnée dans son étendue,
que non-seulement les encoignu-
res sont à angles droits, mais que
toute la longueur excède d'environ
une fois & demie, ou deux, l'éten-
due de la largeur; par exemple, de
vingt toises sur dix ou douze; de
quarante, sur dix-huit ou vingt;
de quatre-vingts, sur quarante, cin-
quante, ou soixante, & ainsi des
autres proportions. C'est unique-
ment dans ces Figures que l'on
trouve de beaux quarrés à faire,
& de belles Planches à dresser. Les
premiers pour des Artichaux, des
Asperges, des Fraisières, & sembla-
bles; & les autres pour de l'Oseil-
le, des Laituës, du Persil, du Cer-
feuil, &c. le tout bien uni, bien
tiré au cordeau, & bien compassé;
ce qu'on ne sçauroit faire, ou qu'a-
vec de grandes sujétions, dans

92 *De la figure, ordonnance*
les Figures irregulieres.

C'est un autre agrément fort particulier, quand la principale entrée du Potager est bien placée ; comme quand elle se rencontre justement au milieu de la partie qui a le plus d'étendue, en sorte qu'on ait d'abord en vûe une belle & longue allée qui coupe tout le Jardin en deux parties égales. Cette entrée ne seroit pas si bien de se trouver dans la longueur, de maniere que ce fût la face la plus courte qui se présentât aux yeux en entrant. Une vûe longue en face & modiquement large sur les côtez plaît infiniment davantage, & a quelque chose de plus noble. Il dépend même quelquefois de la disposition de l'entrée, de sçavoir cacher quelque défaut mediocre : ainsi si dans un quarré oblong, une des faces en largeur étoit plus étroite que l'autre, tirant en quelque façon à la figure lozange ; en plaçant l'entrée dans cette face, à peine s'appercevroit-on de cette petite irregularité, qui seroit plus sensi-

De distribution des Potagers, &c. 93

ble, si la vûë étoit bornée par les lignes rétreçissantes qui contraindroient la place, comme il arri-
veroit en disposant l'entrée dans la face la plus large.

Au défaut de ces avantages, il faut tâcher de dédommager les yeux par quelque chose d'agreable; & cela fera, si par exemple, ne pouvant placer la porte ailleurs que dans une encoignure, il se presente d'abord un grand & bel Espalier le long d'une allée spacieuse, bien nette & bien dressée; car il est certain que la vûë en est tellement satisfaite, qu'on ne trouve point de difformité dans le reste.

Partageons maintenant tout nôtre terrain pour le mettre en devoir d'être non seulement agreable pour la promenade, mais aussi commode pour la culture & l'utilité du rapport, puisque c'est tout ce qu'on y cherche. Il y a la-dessus des principes generaux qui tombent assez dans l'esprit d'un chacun; car quant à l'utilité, qui ne sçait qu'il faut être si bon & co-

94 *De la figure, ordonnance*

nome de son fonds, que rien ne demeure inutile, & que chaque partie soit employée en plants & en semences, suivant qu'elle y sera plus propre, mettant en chaque endroit ce qui y peut le mieux réussir? Et en effet, un Potager a beau être également bon par tout, il y a toujours des endroits qui sont moins favorables pour certaines Plantes, & d'autres qui le sont davantage; tels que sont ceux qui se trouvent le plus à l'abri des vents, des gelées printannieres, & d'autres inconveniens semblables, & ceux qui sont le plus favorisez des rayons du Soleil. C'est un point dont on a pû assez voir la verité dans ce que nous avons dit, en traitant des differentes expositions. Or il faut proportionner si-bien l'usage de chaque endroit, qu'on soit en état d'en recevoir tous les avantages qui en peuvent revenir. Ainsi l'on garnira les murs de bons Arbres en Espaliers, sans en excepter quelquefois le devant de la maison, quand elle est contiguë au

de distribution des Potagers, &c. 95

Jardin, & qu'elle n'est pas d'une magnificence qui merite qu'on n'en cache point les ornemens ; & autour des quarrez dans lesquels on aura distribué & partagé tout le Jardin, on y plantera des Arbres en Buissons, avec des bordures utiles, telles qu'on les marquera ailleurs.

Cette distribution ne doit point se faire par forme de compartiment, mais, ou par une grande croisée qui coupe tout le Potager en quatre grands quarrez subdivisez en autant d'autres ou plus ; ou bien par une simple allée en longueur, recoupée en largeur de deux ou trois autres, suivant que la portée du Jardin le permet ; & c'est ce qui facilite la culture & fait l'agrément de la promenade, quand ces allées sont propres, bien placées, & d'une largeur conforme à l'étendue du lieu. Il en faut aussi tout autour, le long des Espaliers pour en prendre plus aisément tous les soins nécessaires ; & celles-là ne sont par conséquent pas moins in-

dispensables que celles qui doivent partager tout le corps du Jardin en plusieurs carrez égaux. C'est une chose que tout le monde sçait assez, & sur quoi il ne s'agit que de donner quelques regles ; car comme les Jardins fort vastes demandent des allées plus larges & en plus grand nombre que ceux qui sont plus petits, ou mediocres, il faut prescrire les proportions de chacune, aussi bien que regler la largeur des labours, soit des Espaliers, soit des plates bandes quand on en fait.

Pour commencer par les allées, elles sont suffisamment larges de cinq toises, si le Jardin n'a plus de deux cents toises de long ; quatre toises suffisent a celles de cent cinquante ; trois toises & demie à celles de cent ; trois aux allées de cinquante toises deux toises & demie à celles de trente, & une toise au moins pour les plus petits Jardins.

Si donc on n'avoit qu'un Jardin de cinq a six toises de large & d'u-

ne longueur proportionnée, pour ménager prudemment une si petite portion, l'allée qui se présenteroit au milieu, & qui répondroit à l'entrée, devroit avoir environ six pieds, autrement elle ne pourroit contenir aisément deux personnes de front; & cette allée y seroit toute seule, & seulement accompagnée de petits sentiers d'un pied & demi de large, le long du labour des Espaliers, un Jardin si petit étant trop précieux pour en employer davantage au plaisir de la promenade & de la vûë. On gardera la même économie, si l'entrée ne se peut placer qu'à un des coins, se contentant d'une seule allée le long du mur qui se présentera le premier en face, & divisant le reste seulement par des sentiers. Mais si sur cette largeur de cinq à six toises l'on a une longueur de dix à douze, on pourra fort bien ménager encore une allée à chacune des extremités, afin de multiplier la promenade pour laquelle les sentiers ne sont point destinez, mais

seulement pour pouvoir visiter & cultiver les Espaliers & les quarez ; & pour cela , il suffit qu'ils soient d'un pied de large , ou d'un pied & demi au plus.

Il y a un point à observer là-dessus qui merite bien qu'on y fasse attention , & qu'on ne le neglige pas ; c'est de ne pas faire ces allées ou ces sentiers si près des Espaliers qu'on le voit ordinairement. Pour bien faire , il faut qu'il y ait entre eux une distance de trois à quatre pieds , au lieu qu'on a accoutumé de leur en donner beaucoup moins. Cet espace étant bien labouré servira non seulement à faire mieux porter les Arbres & à les mieux nourrir , mais aussi à y élever de ces Plantes qui aiment l'abri , & que l'on veut rendre hâtives. Il seroit dommage que les murs qui sont d'un si grand secours pour cela , ne favorisassent que des allées où l'on ne peut en tirer avantage. Il est d'ailleurs indifferant pour le bon emploi qu'on doit faire de son terrain , que l'on

Et distribution des Potagers, &c. 99

cultive trois pieds de terre au deçà, ou au delà de l'allée, puisque tout sert également : au contraire c'est en sçavoir tirer plus d'utilité que de pratiquer ce que nous marquons ; & pour cette raison, je ferois d'avis que dans les Jardins qui sont plus grands, cette largeur des labours auprès des Espaliers, fût aussi plus grande.

On soustiendra les terres de ces labours avec des bordures utiles, telles qu'on verra ailleurs. Et à l'égard des planches qui recouperont le reste du terrain, soit qu'il soit divisé par une allée au milieu, ou autrement ; on l'emploira en des herbes Potageres les plus nécessaires, ou l'on y en mettra un peu de toutes, afin d'avoir en chaque saison, nonobstant la petitesse du Jardin, quelque chose à y cueillir. On pourra y planter aussi le long de l'allée des Groseillers, des Pommes de Paradis, & semblables Fruitiers en buissons qui ne s'éleyent pas fort haut ; autrement ils feroient de la confusion, &

100 *De la figure, ordonnance*
nuiroient à cet air libre que l'on
doit respirer dans la promenade
pour la trouver plus agreable.

Cet inconvenient n'est point à
craindre quand la place est plus
grande, comme de dix à douze
toises, auquel cas il faut des allées
plus larges, c'est-à-dire d'environ
sept à huit pieds, & des labours
aux Espaliers de cinq ou six. On
pourroit disposer un pareil Jardin
en maniere d'un seul quarré, en
faisant des allées tout autour, qui
laisseroient au milieu une étendue
de six à sept toises de large, & de
sept à huit en longueur. Et si le
quarré avoit de ce dernier sens dix
à douze toises, il seroit bon de le
couper en deux parties égales par
un sentier d'environ trois pieds, &
par une allée semblable à celles qui
regneroient le long des Espaliers,
s'il se trouvoit une longueur de
quinze à vingt toises, ou davan-
tage.

Cette distribution faite, l'on plan-
tera des Arbres Fruitiers sur le bord
des allées, les éloignant raisonna-

de *l'* *distribution* *des* *Potagers*, *&c.* 101
blement ; & le milieu du quarré
fera employé en Salades , Verdures ,
Artichaux , Fraises , & autres Le-
gumes & Fruits du Potager. On
pourroit aussi en employer un en-
tierement en Arbres à fruits , les
disposant en quinconce , & ce se-
roit le quarré le plus éloigné de
la maison ; & l'autre contiendrait
les Herbages & autres Plantes , à
quoi serviroit encore le terrain oc-
cupé par les Arbres pendant les
cinq ou six premières années qu'ils
mettroient à croître , ou du moins
pour de petits Legumes & des
Fraisières.

Il seroit assez aisé de juger sur
ces idées de l'ordonnance des Jar-
dins plus grands : cependant pour
en être encore plus instruit, on
veut bien entrer là-dessus dans le
detail particulier de différentes é-
tendues , jusqu'à celle de sept à
huit arpens à laquelle on se peut
borner pour les Potagers ; puisqu'a-
lors ils sont véritablement des plus
grands qui se puissent faire , & qu'en
cet état ils sont déjà fort sujets à

102 *De la figure, ordonnance*
de grands embarras , & à deve-
nir inutiles faute des soins neces-
saires.

Supposé donc que l'on eût une place de quinze ou vingt toises de large , & d'une longueur de vingt-cinq ou trente , on doit augmenter la largeur des allées jusqu'à huit & neuf pieds ; & les faire de dix pieds ou un peu plus , si cette longueur va jusqu'à trente-cinq ou quarante toises. Cette première largeur peut être divisée en deux parties égales par une allée qui ait quelques pieds davantage que celles qui seront le long des Espaliers, sur-tout si elle répond à l'entrée du côté de la maison : & à l'égard d'une longueur de trente à quarante toises , il la faut couper en deux par une allée de traversé , qui soit ou semblable à celles des Espaliers , ou moins large de quelques pieds seulement , parce qu'elle sera resserrée par les Arbres qui la borderont à droit & à gauche ; ce qui n'est point de celles-là, en qui le labour des Espaliers fait trouver

de distribution des Potagers, &c. 103
plus d'air, & en quelque façon
plus d'étendue.

Par le moien de cette allée en
travers, on aura deux quarrez fort
beaux, puisqu'ils contiendront cha-
cun six ou sept toises d'un sens,
sur neuf, dix ou douze de l'autre;
car il est toujourns à souhaiter qu'ils
aient un peu plus de longueur que
de largeur, suivant la disposition
entiere du Jardin, que la forme
d'un carré oblong rend plus a-
greable que celle du carré parfait.
On multipliera le nombre de ces
quarrez, si l'on a une longueur de
soixante ou quatre-vingt toises, &
cela toujourns sur une même largeur
de dix-huit à vingt; & pour cacher
la disproportion qu'il y a entre
deux dimensions si inégales, il se-
roit nécessaire à la distance d'en-
viron quarante à cinquante toises,
d'arrêter la vûe par quelque mu-
raille ou palissade dont la premiere
serviroit à multiplier les Espaliers,
& l'autre pourroit être de Railins
ou autres Fruits; & au delà de
l'une ou de l'autre, on mettroit

ce qu'il y a dans le Potager de plus désagréable à la vûë & à l'odorat, comme sont les Couches de Melons & autres.

Dans les Jardins de vingt-cinq, trente, trente-cinq, ou quarante toises, on suivra la même disposition que dans une largeur de quinze à vingt toises, observant seulement de faire les allées de quelques pieds plus larges, par rapport à leur longueur; & s'ils vont à soixante, soixante & dix, & quatre-vingt toises ou davantage, on les coupera en quatre portions égales; ou bien l'on y fera des contre-allées garnies de buissons sur les plate-bandes, en sorte que les allées qui seront parallèles à la principale qui doit se trouver au milieu, & être large d'environ trois toises, ne soient que de huit à neuf pieds. Ces deux moindres allées donneront de fort beaux carrez, soit pour leur largeur ou pour leur longueur. Et pour la commodité des planches, on les pourra recouper d'un sentier raisonnablement

de distribution des Potagers, &c. 105
grand, ou y faire au milieu une
plate-bande avec quelques buissons,
comme il y en aura tout autour.

Si l'on a une plus grande étendue
de terrain à employer, il faut que
ce soit en Arbres de tige, ou faire
de petits Jardins particuliers pour
différens fruits & légumes, ainsi
que nous l'avons déjà marqué, sup-
posé que dans tout cela on ait la
commodité des arrosemens & les
autres, avec les moyens de fournir
à la dépense énorme qui y est at-
tachée. Ce dernier n'appartient
qu'aux grandes maisons, qui ont
aussî besoin d'avoir de plus grands
Potagers. Les autres personnes se
contentent à beaucoup moins sui-
vant leurs forces, & ils ne laissent
pas de trouver quelquefois la mê-
me satisfaction qui revient aux au-
tres de la diversité de leurs Jardins
utiles & de plaisir, par la disposi-
tion qu'ils sçavent donner au seul
qu'ils peuvent avoir. Ils en ménageront
par exemple, une partie la
plus proche de la maison pour un
petit parterre, si la place est d'une

106 *De la figure, ordonnance*
raisonnable grandeur ; car si elle est
mediocre & ferrée , il est plus à
propos de se passer de fleurs , &
d'employer tout son terrain en plan-
tes de service , mettant le plus en
vûë du logis ce qui plaît davantage
de toutes les parties du Potager ,
& à l'écart ce qui pourroit blesser
les yeux ou l'odorat. Les Espaliers,
les beaux buissons de Fruits , les
Verdures , les Artichaux , les Sa-
lades , l'action perpetuelle des Jar-
diniers , &c. occupent assez agrea-
blement le voisinage des fenêtres ,
même pour des maisons assez con-
siderables , aussi-bien que pour des
maisons mediocres ; d'autant plus
que tout tend à l'utile & au neces-
saire pour qui l'interêt qui regne si
universellement aujourd'hui donne
tant d'empressement , & y fait trou-
ver tant de charmes.

Il nous reste à remarquer à l'é-
gard des allées , qu'on doit toujours
faire celle qui regne à la tête du
Jardin par où l'on entre, de quelques
pieds plus large que les autres , &
principalement dans les Jardins les.

Et distribution des Potagers, &c. 107
plus grands , afin que comme d'ordinaire à l'entrée de chaque Jardin on s'arrête un peu pour le considérer, on y trouve d'abord pour cet effet une place agreable & riante, & où différentes compagnies se puissent promener aisément. Cette allée paralelle à la face du logis doit donc avoir cinq ou six pieds de plus que les autres, si le Jardin est par exemple, de quinze à vingt toises de large, sur une longueur de trente ou quarante : & elle pourroit même avoir jusqu'à douze pieds ou davantage si elle étoit en terrasse, comme on le peut faire ; parce que plus ces sortes de terrasses voisines des maisons sont larges ; plus elles paroissent nobles & belles.

On doit encore observer, que dans la largeur que nous avons marquée pour les allées, nous avons uniquement compris la place qui doit être libre pour la promenade, car il y en a qui dans leur disposition appellent allée tout ce qu'il y a d'étendue depuis le mur jusqu'aux buissons du contr'Espalier, ou ce qu'il

108 *De la figure, ordonnance*
y a de distance d'un buisson à l'autre dans le partage des quarrez ; ainsi l'on pourroit s'y tromper. Or cet espace doit être sablé pour être toujours plus sec sous les pieds, & moins sujet à produire de méchantes herbes. Que s'il se rencontroit que pour dresser une allée d'un des côtez du Jardin, on fût gêné par une muraille, qui au lieu d'être tirée droite, formât une ligne courbe le long d'une partie de son étendue ; comme l'on n'est pas toujours en état de pouvoir corriger ce défaut, le parti que l'on peut prendre en ce cas, est de ne laisser pas de faire son allée à angles droits & quarrez, la commençant à quelques pieds de distance à l'endroit de la muraille qui peut le plus avancer dans l'allée, & la mettant quarrément à l'extrémité où elle doit finir. On la marquera à droit & à gauche par de jolies bordures qui soient aussi pour l'utile ; & aux endroits où il se trouvera beaucoup plus de largeur de terre qu'il n'en faudroit selon la disposition que l'on

de distribution des Potagers, &c. 109
aura à suivre , on l'emploiera en
Fraisières , ou en autres Plantes &
Verdures qui ne soient pas capa-
bles d'offusquer l'Espalier.

Ce que nous avons touché jus-
qu'ici de la forme & distribution
des Potagers , ne regarde propre-
ment que ceux qui se peuvent faire
dans une superficie plane , ou dans
des Vallons. On peut néanmoins
se regler là-dessus pour la disposi-
tion de ceux qui se trouveront ne-
cessairement dans des assiettes iné-
gales & trop montueuses ; surquoi
l'on doit voir ce qui en a été dit
au Chapit deuxième, où nous avons
remarqué le bon emploi qu'on peut
faire de ces sortes de terrains.

Travaillons maintenant à mettre
nôtre Jardin en état de produire ,
en lui donnant la culture necessai-
re ; & parce que les labours en font
la principale partie , attachons-
nous d'abord à expliquer le tems
& la maniere de les bien faire , &
nous parlerons ensuite des aman-
demens & autres soins qui regar-
dent ce point.



CHAPITRE VIII.

Des labours nécessaires dans la culture des Jardins Potagers.

LE labour par lequel se fait le défrichement du Potager, est le premier par où l'on commence. Nous avons assez montré dès l'entrée de ce traité, de quelle manière on s'y doit prendre, suivant que les terres y sont disposées, soit pour les renouveler si elles sont usées; soit pour dessécher celles qui sont trop humides, soit enfin pour les corriger de quelque autre manière que ce soit, selon les défauts différens dont elles peuvent être atteintes. Aux unes, il faut faire ce labour dans un temps sec, & à d'autres en

dans la Culture des Potagers. III
temps humide. Il y en a qui se contentent d'une profondeur médiocre, & quelques autres ont besoin d'être remuées à fond, & labourées comme on dit, à vive jauge. Enfin cette première façon des terres dépend de leurs temperamens divers, qui nous obligent de les traiter & manier d'autant de manières différentes, ainsi qu'on l'a suffisamment expliqué dans les deux premiers Chapitres.

Après ce labour general, il est nécessaire de laisser reposer la terre pendant quelque temps, afin qu'elle puisse s'incorporer & se relier ensemble, & qu'étant abonnie par les rayons du Soleil & autres secours du Ciel, elle devienne plus capable de recevoir ensuite toutes sortes de plantes & de semences. Cela sera particulièrement si l'on fait le défri-
chement du Potager en Septembre ou Octobre; car alors la terre aura tout l'hiver pour se mijotter, & la gelée qui donnera dessus, la rendra extrêmement bonne & douce. Elle s'améliorera encore davantage,

si l'on attend d'y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre pour commencer est l'Automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de tout ce qu'un Potager doit produire. On donne auparavant un second labour d'un bon pied, ou d'un pied & demi de profondeur; & si le fumier qu'on avoit repandu sur la surface six semaines ou deux mois plutôt, n'est bien consommé, il faudra le faire descendre au fond de la jauge, avec la bêche.

On preparera de la même maniere chaque carré, dans la saison qui precedera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du Printemps, il faut que la terre soit fumée & labourée en hiver: & pour semer & replanter en Eté; il faudra labourer & fumer dès le commencement du Printemps. L'utilité de ces labours est de rendre les terres mobiles, afin que l'humidité des pluies & des rosées les penetre aisément, & qu'elles soient convenablement échauffées des rayons du Soleil. Ils
augmentent

augmentent par ce moien la fécondité des terres qui en ont peu , & la conservent dans celles qui en ont suffisamment.

Le vrai temps de labourer , se regle sur la qualité des terres, comme il a été dit à l'égard de la premiere façon qu'on leur donne. C'est-à-dire, que les terres chaudes & seches doivent en Eté être labourées , ou un peu devant la pluie , ou pendant la pluie , ou incontinent après , & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber ; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer , ni trop souvent , ni trop avant quand il pleut ; & par une raison opposée , il ne les faut gueres jamais labourer pendant le grand chaud , à moins que de les arroser aussi tôt. Les terres fortes , froides & humides ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs & jamais en temps de pluie ; & le seul remede pour celles qui se gercent , est de le faire tres-frequemment , & fort avant.

L'on se contentoit autrefois de donner quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque saison; mais il est tres-utile de les labourer encore plus souvent en quelque sorte de terre qu'ils soient, prenant garde néanmoins de ne jamais le faire quand ils sont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pousse; parce que la terre fraîchement remuée exhalant au Printemps beaucoup de vapeurs, les gelées blanches fort ordinaires alors les peuvent arrester près de la surface & sur les fleurs, qui en étant attendries & humectées, courront risque de perir plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes Potageres, il n'est pas moins nécessaire d'en tenir toujours la terre meuble, soit à force de labourer; si elles permettent de se servir de bêche, comme font les Artichaux, les Cardons, &c. soit à force de bequiller & de serfoüir, aux endroits où par la trop grande proximité des Plantes, on ne peut employer que la serfoüiette; par exemple dans les

dans la Culture des Potagers. 115
Fraisiens , les Laituës , les Chicorées,
les Pois, les Fèves, les Celery,
&c.

Quand on laboure des planches entieres ou même des carrez pour y semer ou replanter, il faut disposer ce labour, de maniere qu'il puisse mieux fournir aux besoins des plantes qu'on y destine. Car comme il y en a, qui veulent plus d'humidité que d'autres, par exemple, les Artichaux, les Salades, l'oseille, les plantes à grosses racines; il faut faire en sorte que celles-là profitent amplement des eaux de dehors; & pour celles qui se contentent de moins, comme les Asperges, il est superflu de se trop tourmenter à leur en faire venir.

Dans l'intervalle des labours, on doit prendre soin de ratifier ou arracher les méchantes herbes qui particulièrement l'Eté & l'Automne viennent à se produire sur les terres, & s'y multiplient à l'infini si on les y laisse grainer: cela empêche aussi les plantes & legumes de manquer de nourriture, par la con-

somption inutile que ces méchantes herbes en feroient. On les détruit aisément quand les labours sont recens ; mais s'il sont plus vieux faits , il faut labourer de nouveau ; & par ce moyen ces méchantes herbes mises au fonds de la terre à la reserve du Chiendent & du Liseron qu'il faut entierement extirper , s'y pourriront , & y serviront d'un nouvel engrais.

Ces labours , comme on la vû , doivent être differens. Il s'en fait de profonds , & c'est en pleine terre & au milieu des quarrez ; & de plus legers , sçavoir autour du pied des arbres , sur les Asperges & parmi les menus legumes. Pour ceux-là dans les terres aisées on se sert de la Béche & de la Houë , qui sont des instrumens assez connus ; & dans les terres pierreuses , & cependant assez fortes , on prend la Fourche & la Besoche , dont on se sert aussi pour herser , ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement enssemencée de graines potageres , & les faire ainsi entrer au

'dans la Culture des Potagers. 117
deffous de la superficie où elles doi-
vent germer.

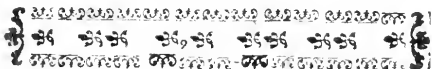
La neceffité des labours fre-
quens ne permet pas de semer ou
planter, foit beaucoup d'herbes po-
tageres, ou beaucoup de Fraifiers
près du pied des Espaliers & des
autres arbres à fruits. Il n'y faut
que des choses qui subsistent fort
peu de temps, par exemple des
Salades à replanter; & il est encore
plus à propos de n'y rien mettre, si
l'on veut que les arbres s'en
portent mieux. J'excepte à l'égard
des Espaliers, les plantes qui aiment
le voisinage des murs, & qui ont
neceffairement befoin de cet abri
pour être Printannieres.

Pour avoir la facilité de biner &
de serfoüir fans rien gêter, on di-
vise les carrez dans leur largeur en
diverses planches de quatre à cinq
pieds, les separant par des sentiers
d'un pied, afin qu'on puisse ser-
foüir à droit & à gauche fans mar-
cher sur les labours; & suivant que
la terre que l'on a est forte ou le-
gere, on soutient les bords de ces

planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arrosemens & des pluies ne s'écoule dans les sentiers, ou même l'on tient ceux-cy un peu plus élevez, ou plus conformément aux regles que nous avons posées ailleurs.

Je finis ce qui regarde cette premiere partie de la Culture generale du Potager, je veux dire un labour bien entendu, par cette remarque; que dans les terres seches & legeres, il en faut donner un fort profond, à l'entrée de l'hiver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies & neiges de cette saison les penetrent aisément, aussi-bien que les pluies du Printemps: & pour les terres fortes & humides, il faut se contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, si c'est pour les arbres, étant necessaire que leurs fruits soient noïez pour éviter l'incon-

dans la Culture des Potagers. 119
vient que nous avons touché cy-
devant.



CHAPITRE IX.

*Des Amandemens & autres
soins generaux que l'on doit
apporter pour tenir les Pota-
gers en bon estat.*

VEnons maintenant aux Aman-
demens & engrais qui se
font par le moyen du fumier. C'est
une chose dont le Potager a un
extrême besoin; les herbes & les
plantes qui y viennent en abon-
dance & qui se succedent prompte-
ment les unes aux autres dans un
petit espace de temps & de terrain,
épuiseroient bientôt la terre sans ce
secours. Il est necessaire aussi & tres-
utile pour ameliorer des terres dé-
fectueuses; ce qui fait que quoiqu'on
ne trouvât pas pour faire un Pota-

ger, une terre si maniable & aussi bonne qu'il seroit à souhaiter, on ne doit pas laisser quelquefois de s'en servir, ayant la commodité des fumiers avec celle de l'eau.

Il y a en cela des precautions à prendre qui dépendent de la nature des défauts des terres, & de la qualité des fumiers qui servent à les reparer. Il est donc important d'en examiner d'abord la diversité, afin de les employer ensuite plus-à-propos, selon que le besoin l'exigera : car quoiqu'il soit vrai que tout ce qu'il y a de matériel & de corruptible, puisse retournant en terre par cette voye, sous quelque figure que ce soit, l'amander & l'améliorer, il y a néanmoins des choses, qui soit qu'elles contiennent davantage de sel ou autrement, sont plus propres pour cette amélioration que d'autres. Ainsi toutes sortes d'étoffes de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des animaux, les boues, les urines, les excréments, le bois des arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, les grains &
le

le reste sont autant de matieres capables d'engraisser la terre & de reparer les pertes. : mais il est sans doute , que cela se fait plus avantageusement , en employant ceux de ces corps plus gras & plus rafraichissans dans les terres seches & legeres ; & dans les terres humides froides & pesantes , ceux qui sont chauds & legers.

Le fumier de Cheval , Mulet , & Asne est de ce dernier temperament ; l'experience le justifie assez , en ce qu'une certaine quantité de fumier de cheval étant entassée , s'échaufe quelquefois jusqu'à se convertir en veritable feu. Ces fumiers nouveaux faits & encore un peu humides , sont d'un grand usage dans les Potagers , principalement en hiver : ils servent étant disposez en couches , à nous donner des nouveutez printannieres , comme Concombres , Raves , petites Salades , Melons , & tout cela long-temps avant le cours ordinaire de la nature. Dans le fort de la gelée ils servent à nous faire avoir des verdures , des Asperges

même bien vertes ; ils avancent considérablement la maturité des Fraises, des Figues en caisse, des Pois & autres légumes ; enfin l'on s'en sert pour avoir en tout temps des Champignons.

Lorsque ces fumiers sont vieux & secs, & que leur chaleur est passée, ils ne sont pas pour cela inutiles. On en fait des couvertures pour les Artichaux, les Chicorées, le Celeri & semblables plantes, afin de les préserver de la gelée ; & venant par la suite à se pourrir, on en tire le dernier secours, qui est d'amender les terres.

Le fumier de Bœuf & de Vache suit après celui de Cheval & de Mulet, mais il est d'un temperament tout différent ; sa nature est de rafraîchir & d'engraisser, ainsi il convient particulièrement aux terres seches & sabloneuses, & ceux-là dans les terres grossieres, fortes, & humides, qui ont besoin d'être échauffées & ameublies.

Le fumier de Mouton & de Chevre y est tres-propre aussi, & il a

même une telle disposition à fertiliser la terre, que quoiqu'en petite quantité, il ne laisse pas de contribuer à l'amander tout autant qu'une plus grande des fumiers de Cheval & de Vache : il seroit à souhaiter qu'il fût un peu plus commun.

Les Cureures de Colombier & de Poulalier, pourroient encore faire quelques amandemens de même nature, aussi-bien que la poudrette, étant chaudes comme ces autres : mais l'un est trop puant & assez rare ; & les autres sont pleins de Mouchérons qui s'attachant aux plantes, leur portent un grand préjudice.

On estime encore moins le fumier de Porc ; sa puanteur est capable d'infecter la terre & de lui donner un mauvais goût. Ce que l'on seroit croître avec tel fumier, seroit fort dangereux pour entrer dans le corps humain.

Les excremens des animaux aquatiques ne valent gueres mieux, non plus que ceux qui viennent des ga-

rennes de Lapins. On voit combien ces derniers sont brûlans par la stérilité qui paroît autour des Clapiers. Ceux de l'homme sont plus temperez & pleins de sels : mais leur puanteur me les fait rejeter ; les légumes qui croissent dans de semblables immondices contractent une amertume & une puanteur fort desagreceable, & d'ailleurs cette sorte d'engrais engendre une infinité de méchantes herbes qui offusquent les bonnes, & que l'on ne sçuroit venir à bout d'extirper à force de sarcler & ratifier.

Si en labourant on remet dans le fond du labour les plantes que la terre avoit produites, il est certain que ces plantes remises ainsi au dessous de la superficie, y pourrissent & y font un engrais de la même qualité & valeur, ou bien même c'est le même sel en espece qui revient à cette terre, & qui la rend aussi fertile qu'auparavant ; mais je ne fais gueres de cas pour cela des feüilles d'hortolage, le suc qui en revient est livide & trop

froid, & bien loin d'amander, il fait pourrir les nouvelles Plantes, qu'on croit qu'il devoit abonner.

Les feuilles d'Arbres ramassées & pourries dans quelques fonds humides, se reduisent plutôt en terreau qu'en fumier; ainsi elles sont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans des terres.

Les Cendres de tout ce qu'il y a de combustible, le feroient beaucoup mieux; mais comme l'on n'en a que tres-peu, on les reserve pour quelques pieds d'Arbres, & principalement pour les Figuiers. Il en est de même du Marc, soit de Vin ou des Huiles. Le premier tient des qualitez excellentes, & des esprits subtils dont la Nature a rempli la Vigne par-dessus toute autre Plante; & il sert particulièrement pour rendre la terre legere, & l'autre à l'engraisser avec excès. Celui des Sirops & des raffineries de Sucre & de Miel est tres-propre pour les Plantes auxquelles on desire une douceur savoureuse; mais tout cela

est trop rare & difficile à recouvrer hors de certains Païs. Les Bouës qu'on peut amasser dans les ruës & les grands chemins sont plus communes ; & d'autant meilleures qu'elles sont mêlées & pêtries plus longtemps , avec l'air , le Soleil , & les pluies. On en fait de petits monceaux pour les faire évaporer & secher avant que de les employer en terre au pied des Arbres , où elles font un grand bien.

Enfin l'on fait avec justice une estime singuliere des terres de gazon , soit pour amander , ou pour produire par elles-mêmes. C'est pourquoi s'il arrivoit que l'on eût à faire son Potager dans une Prairie, en brûlant les gazons que l'on auroit coupez dans la surface , avec le plus de méchantes herbes que l'on pourroit ramasser ; de froid qu'étoit peut-être , ce fonds , il deviendra des plus fertiles , après qu'on l'aura labouré à vive jauge pour bien mêler le dessus avec le dessous.

Les Fumiers les plus pourris sont les meilleurs pour façonner & ame-

liorer la terre, & si l'on peut attendre ce degré de perfection, & ne les employer qu'à la troisième année, après les avoir mis en tas, ce sera pour lors véritablement qu'ils ne produiront que de bons effets, & qu'ils seront exemts de tous les inconviniens des fientes nouveaux; comme leur puanteur qui se communique aux Plantes, & leur chaleur excessive qui les fait perir, & engendre des insectes qui les détruisent. Les fumiers nouveaux faits ne laissent pas d'être tres-utiles, ainsi qu'on l'a remarqué ci-devant, Les uns servent d'un bon remede aux Arbres; les autres preservent les Plantes de la rigueur du froid: ceux-ci font germer les graines & les semences; ceux-là chassent les mauvaises broiées, & donnent à la terre d'autres secours tres-profitables. Les fientes à demi pourris servent à separer & à échauffer les terres argilleuses, trop serrées & trop grasses; & quand ils sont achevez d'être consommés, ils leur communiquent leurs sels & leur vertu.

Quand il s'agit de fumer amplement, & à vive jauge, pour corriger les défauts d'une terre, & la disposer à produire, il ne faut pas enfoncer le fumier trop avant; il y deviendroit bien-tôt inutile, parce que tout ce qu'il y a de bon seroit entraîné encore plus bas par les humiditez qui le baigneroient, & cela seroit hors de la portée des racines & des legumes. D'ailleurs, je veux croire que mettant le fumier au fond des tranchées, on prend soin de faire à chaque lit un grand labour pour y mêler ensemble la terre & le fumier; mais ce mouvement ne rend pas pour cela la terre meuble à cause du trepignement inévitable en labourant ces differens lits.

Pour éviter ces deux inconveniens, voici comment j'estime qu'on doit fumer, soit des quarrez entiers pour le Potager, soit seulement des tranchées pour des Espaliers ou pour les Buissons que l'on veut mettre autour d'un carré. Dans ce dernier cas, après avoir examiné la quantité que l'on a de fumier de

Cheval ou de Vache, qui sont les deux dont on se sert le plus communément pour sçavoir combien l'on en peut employer; on fait premièrement, porter ce fumier par distances égales le long de la tranchée qui est à faire, & l'ayant ouverte à trois pieds de profondeur, & à la longueur d'une toise avant que de point employer de fumier, deux hommes continueront de fouiller le reste, jettant la terre qui est à remuer dans la place vuide jusqu'à ce que la tranchée en soit remplie, même plus haut que la superficie; & un troisième répandra en même temps le fumier qui sera sur le bord, non pas dans le fond, mais seulement au haut du talus qui se fait par les terres que l'on jette, au bas duquel roulent les pierres qui s'y trouvent qu'on ôte sur le champ. Dans ce mouvement il faut prendre soin que la terre qui étoit au fond monte à la superficie, & que celle de la superficie prenne la place de celle du fond; & par ce moien il arrivera, que non seulement le fumier se trouvera placé

& mêlé dans la terre ainsi qu'il le doit être ; mais aussi que cette terre étant maniée de fond en comble deviendra meuble & neuve comme il est à souhaiter , & par conséquent disposée à faire de tres-beaux & bons Legumes.

On observera les mêmes choses, s'il s'agit de fumer & amander tous les quarrez d'un Potager dont la terre est défectueuse , sans qu'on puisse y en faire porter de meilleure. Il n'y aura seulement qu'à multiplier le nombre des Ouvriers , & faire une plus grande provision du fumier dont on aura besoin , sçavoir de fumiers chauds & legers pour les terres fortes & humides , & de fumiers gras & rafraîchissans pour celles qui ont trop de secheresse ; car ce sont les deux plus grands défauts que l'on ait à combattre , & ceux qui se présentent le plus ordinairement.

Dans la quantité considerable de fumiers qui est necessaire en cette occasion , ceux de Cheval & de Mulets sont assez suffisans par - tout ,

quand il en faut de chauds & de secs : mais comme l'on n'a pas autant de ceux de Bœuf & de Vache, lorsqu'on a besoin d'en avoir de gras, & qui soient rafraîchissans, on y peut suppléer par du fumier de Cheval qu'on fera pourrir en lieu humide, ou à force de verser dessus de l'eau en quantité; autrement au lieu de se consumer, il se brûleroit de lui-même après être entassé. Il y a encore en cela cette précaution à prendre, de ne pas mettre pourrir du fumier en un endroit où il y ait de la pente, ni sous les gouttières des maisons, de peur que l'eau qui les lavera s'épanchant ailleurs n'emporte son sel & son meilleur suc : il faut plutôt qu'un pareil endroit soit creux & concave.

Il est mal-aisé de déterminer la mesure du Fumier qu'il faut employer dans ces amendemens. Les Terres n'en ont pas également besoin. Il y en a qui ont déjà beaucoup de fécondité, auxquelles il en faut moins, que pour celles qui sont épuisées; & les Terres froides &

humides , en demandent plus que celles qui sont chaudes & seches. D'un autre côté l'excès n'est pas moins dangereux en ceci , qu'une trop petite quantité que l'on regarde comme purement inutile, sur-tout dans des Terres maigres à qui l'on demande au delà de leurs forces , c'est-à-dire , beaucoup de Legumes gros & bien nourris. On pourroit dire néanmoins , qu'eû égard à ces differences qui peuvent exiger quelque chose de plus ou de moins , c'est une regle assez raisonnable pour l'emploi des Fumiers , d'en répandre une hottée de mediocre grandeur sur la longueur de chaque toise de talus.

Que si l'on n'en peut avoir cette quantité , il faudra répandre sur la superficie , le peu qu'on aura , & le faire également ; après quoi par le moien d'un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur , on enterrera ce Fumier de maniere qu'il ne paroisse plus par le dehors , & que cependant il ne soit pas trop avant. Le Crotin de Mouton & de

Chevre est sur-tout tres-propre en telle occasion ; puisqu'un ou deux pouces d'épais de l'un ou l'autre font autant d'effet qu'une quantité beaucoup plus grande d'autre sorte de Fumier.

Le temps de faire les amandemens est l'Automne ; car alors le Fumier est dissout en terre par les pluies qui surviennent , & durant l'Hiver il est préparé pour les productions des saisons suivantes , étant bien mêlé par le labour ; & c'est pour cela qu'après le mouvement des tranchées ou quarrez entiers qu'il a fallu fumer à vive jauge , on finit par un labour universel qui rende la superficie égale. On peut encore fumer au Printemps quand on prepare la terre pour les Semences & les Plantes : Mais pour l'Eté , le Fumier est séché trop soudainement par la chaleur vehemente qui le fait chancier ; ainsi bien loin d'être favorable aux Plantes , il leur est pernicieux & funeste , principalement s'il est en trop grande quantité ; car il s'y engendre de gros Vers blancs qui restent

dans la terre , & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre.

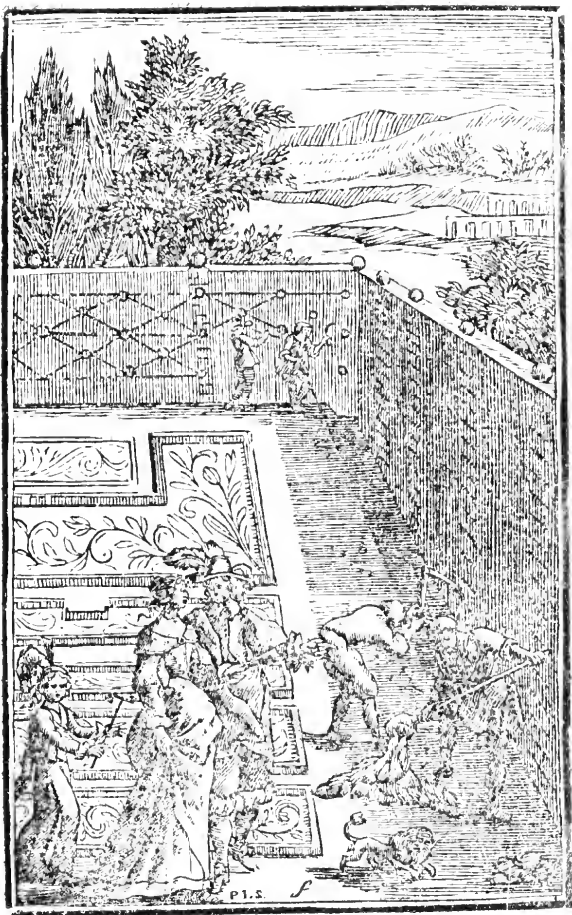
Nous parlerons ci-après de la maniere de faire des couches pour tous les usages auxquels nous avons remarqué , que le Fumier de Cheval nouveau fait , étoit propre , disposé de cette sorte. Il s'y consume à la longue de telle sorte , qu'il se réduit en un terreau aussi meuble que de la terre ; & pour lors il n'est plus employé comme un fumier qui engraisse ; mais comme une terre capable de produire par elle-même de petites Plantes. On en met sept à huit pouces d'épais sur les Couches nouvelles pour y élever des Salades , des Raves , des Legumes à replanter , ou pour y planter à demeurer , comme Melons , Concombres , Laituës pommées , &c. On en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les nouvelles Semences au Printemps , & en Eté , quand elles sont d'une nature à s'endurcir , ou à se secher. Le terreau conservant la fraîcheur produite par les Labours & les arrosemens , empê-

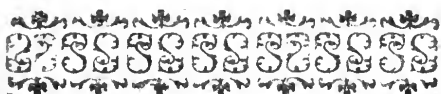
che cet inconvenient, & fait que les graines germent, & levent ensuite fort aisément.

Il faudroit dire ici quelque chose des Arrosemens, comme étant une autre partie de la Culture generale des Potagers; si nous n'en avions parlé amplement au Chap. cinquième, au sujet de la commodité que l'on doit chercher pour cela dans leur situation. Nous y ajouterons seulement, que le temps propre pour arroser est sur le soir. Quelques-uns le font en plein midy, quand l'alteration est plus grande, & que la chaleur qui est en la terre, est capable d'attiedir la froideur de l'eau; & ce n'est pas sans raison pour certaines Plantes. Mais ces prompts changemens d'une extrémité à l'autre sont contraires à la nature qui aime d'être temperée: c'est pourquoi je crois qu'il vaut mieux arroser sur le soir que la fraîcheur de la nuit commence à se faire sentir, ou durant la nuit même, après avoir fait échauffer l'eau à l'air & au Soleil pendant la journée; car par

ce moien l'eau se trouvera tempérée, la terre en sera abreuvée à plaisir, & les Plantes attireront moins avidement, & neanmoins avec plus de vigueur. Le matin y seroit propre aussi à cause de sa fraîcheur, si ce n'est que l'eau étant devenuë plus froide n'est plus si propre pour l'accroissement des Plantes, parce que la froidure retarde l'effet de la terre, qui a besoin de n'être pas moins secouruë de chaleur que d'humidité.







CHAPITRE X.

*Travail du Jardinier durant le
cours de l'année dans le
Jardin Potager.*

Les Jardins Potagers demandent une suite d'ouvrages perpetuelle dans ceux qui les cultivent. Comme ils doivent fournir en tout temps à la subsistance de leur Maître, en sorte qu'il y a tres-peu de jours où l'on se puisse passer de leurs secours; il s'ensuit aussi qu'il n'en est presque point où il n'y ait quelque chose à y faire. L'Hyver même durant lequel la rigueur du froid rend la terre infertile, & détruit une grande partie des vegetaux, on n'est pas pour cela exempt de travail. Outre ce qu'il y a à faire à l'égard des Arbres & des Espaliers, sçavoir les planter;

M

tailler, palisser, amander, nettoier de la mousse, &c. on s'étudie à avoir différentes nouveautez par le moien des Couches; n'étant pas content des Plantes & racines que la Serre fournit, ou qu'on peut encore tirer du Potager. Ainsi dès le mois de Decembre, & pendant le suivant on se dispose à faire de ces Couches, à nettoier la place des vieilles, & à en mettre à part les terreaux. On y sème de la petite Salade à couper, des Raves, des Pois des Fèves; on y élève des Laituës sous cloches à pommer; on réchauffe des Asperges, des Figuiers, des Planches d'Oseille, de Patience, de Buglose, de Bourrache, &c. On élève des Fraisiers sur ces mêmes Couches; on en fait pour des Champignons, & pour le Plant des Melons & des Concombres: Enfin l'on avance de faire petit à petit tout ce que le Printemps a accoutumé de faire faire avec un empressement extraordinaire.

On s'applique de plus en plus à ces ouvrages, à mesure que cette belle saison approche; & aussi-tôt.

que les gelées le permettent ; ce qui arrive quelquefois en Février, ou du moins en Mars, on prepare la terre à reprendre ses premieres fonctions, & à recevoir les semences, commençant par ce qui est long-temps à lever, comme sont toutes sortes de racines, Carottes, Panais, Betteraves, Cheruis Scorfonnerie, Persil, &c. On sème aussi, les Oignons, les Porreaux, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, des Fèves de Marais, la Chicorée Sauvage, la Pimpernelle, le Pourpier vert sous cloche, & les premiers Choux pomez, si l'on n'en a pas en pepiniere à quelque bon abri, de ceux que l'on doit avoir semé dès le mois d'Août; ou si l'on en a, on les replante en place, prenant soin de n'en replanter aucun qui ait la moindre apparence de vouloir remonter. On replante de même les Laituës à Coquille, ou Crépe blonde qu'on a semées dès l'Automne, ou les mois precedens; & si l'on a des Concombres & des Melons assez forts, on les replante aussi sur couche à quel-

que bon abri, soit par des murailles, ou des bris-vents.

Combien grande ne doit pas être cette activité, lors qu'aux mois de Mars & d'Avril le Soleil donne des jours plus longs & plus beaux, & que la nature entre visiblement en chaleur & en action ? On doit alors sans plus tarder labourer les quarez & les Plates-bandes, dresser les Planches, replanter & semer tout ce qui doit servir de provision pour toute l'année, en un mot donner à toute la face du Jardin un air de propreté qui respire la gaieté de la saison, ôtant les couvertures de fumier des endroits où elles avoient été nécessaires, & où elles ne sont plus qu'hideuses & desagreables.

On sème donc au commencement du premier de ces deux mois, quelque peu de Chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean. On sème sur couche des Citroüilles vers la mi-Mars, pour les replanter au commencement de May. On sème de la Bonne-Dame en pleine terre ; des Lai-

durant le cours de l'année. 141
tuës , tant du Printemps , que pour
replanter à la fin d'Avril & au com-
mencement de May ; des Choux
pommez pour l'arriere-saison , &
des Choux-fleurs pour en planter
en place à la fin d'Avril & au com-
mencement de May , & s'ils sont
trop serrez on les replante en pepi-
niere pour les faire fortifier. Par-
mi toutes ces differentes Semences
on peut semer des Raves qui seront
bonnes à cueillir avant que les au-
tres Plantes soient assez fortes pour
en être incommodées. Sur la fin du
mois , on pourra semer du Celeri
pour en avoir de tardif au mois
d'Août & de Septembre , & on sème
en même-temps sur couche pour en
avoir de hâtif. On sème encore des
Pois , du Pourpier doré sans cloche,
de la Passe-pierre dans quelque ba-
quet plein de terreau , ou en pleine
terre à l'abri , de la graine d'Asper-
ges en pepiniere , &c. On fait sans
manquer des Couches pour replan-
ter les premiers Melons ; on en fait
encore pour des Raves ; on replante
en place les Choux pommez & les

Choux de Milan, & tout ce qu'on veut faire monter en graine ; on lie les Laituës qui devroient pommer ; On découvre peu à peu les Artichaux ; on plante les quarrez d'Asperges dont on a besoin ; & l'on acheve de planter & tailler les Arbres.

On poursuit au mois d'Avril ce qu'on n'a pû faire de tous ces Ouvrages durant le mois de Mars ; & l'on continuë de semer de la Chicorée en pleine terre pour blanchir en place ; des Cardons d'Espagne, de l'Oseille , du Persil , de la Poirée , Bourrache , Buglose. On replante des Laituës du Printemps pour pommer ; d'autres que l'on choisit parmi les pommées pour monter en graine, aussi-bien que des Ravès : On continuë de tailler les Melons & les Concombres , & l'on sème de nouveau de ces derniers sur couches , ou en pleine terre , pour en avoir de tardifs : On œillette les Artichaux qui sont assez forts pour cela, & l'on plante tout ce que l'on a de besoin d'en planter ; on plante encore des Asperges ; on fait la guerre

durant le cours de l'année. 143

aux Limaçons & aux Limaces, qui ravagent les Choux & les Laituës nouvelles plantées : On arrose amplement tout ce qui est du Potager, si les roux-vents regnent, à la réserve des Asperges ; on sarcle ou arrache les méchantes herbes qui viennent dans les semences ; on serfoiit les Fraisières, les Laituës replantées, & les Poix ; on sème les premiers Haricots, & d'autres Fèves, les seconds, à la mi-May, & les troisièmes à la fin.

La Nature est dans une telle vigueur quand a atteint ce dernier mois, qu'on juge bien de l'extrême application où doit être le Jardinier pour y répondre, & pour en profiter. Il s'occupe alors à achever d'œilletonner les Artichaux qui ont besoin d'être déchargés & éclaircis ; il plante sans passer le quinze, les Choux-fleurs, Choux de Milan, Capres Capucines, Cardes de Poirées, &c. Il sème dans ce même-temps les Choux d'Hiver ; de la Laituë de Genes tous les quinze jours, pour en avoir à replanter jus-

qu'à la my-Septembre, de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. On replante des Melons & des Concombres en pleine terre ; de la Poirée, du Celeri, des Laituës, ſçavoir des Crêpes-vertes, & des Aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons & les Imperiales. Il continuë de ſemer des Raves parmi les autres Semences, des Pois de la groſſe eſpece, & rame les autres. Il arroſe amplement ſi le Soleil eſt chaud : Il commence à replanter du Pourpier pour graine. Il fait la guerre aux gros Vers blancs, qui détruifent les Laituës pommées & les Fraiſiers, & aux chenilles vertes qui ſ'attaquent aux Groſeillers. Il éclaircit les racines qui levent trop druës ; il ſeme les premiers Choux blancs pour l'Automne & pour l'Hiver ; en un mot il eſt ſans ceſſe attaché à ſarcler, labourer, nettoier, ébourgeonner, paliffer, &c.

Tous ces ſoins ne ſont pas moins neceſſaires dans le mois de Juin. Il n'y a que les Couches pour des Melons

durant le cours de l'année, &c. 145
lons qui ne soient plus de saison ; car on en peut faire encore pour des Concombres & des Champignons ; il peut y avoir aussi des Artichaux à planter jusqu'au quinze, & ceux-là seront pour le Printemps suivant, étant bien arrosez. On continue aussi de semer de la Chicorée & de la Laitüe de Génes ; on sème des Pois sur la fin du mois pour en avoir en Septembre : On replante les Porreaux, & les Cardes de Poirée ; on recueille la graine de Cerfeüil qui est la première de l'année à monter sur le Cerfeüil semé d'Automne : Enfin on donne un labour universel au Potager, & l'on n'oublie pas les arrosemens des Concombres & des Melons, leur donnant au moins deux ou trois fois la semaine une demie cruchée d'eau pour chaque pied.

Le Jardinier est encore plus sujet de ce côté durant les mois de Juillet & d'Août ; les chaleurs excessives ne lui permettant pas alors d'espérer de belles productions sans de fréquens arrosemens. C'est au premier

146 *Travail du Jardinier*

de ces deux mois qu'il doit semer des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver; de la Laituë Roiale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne; des Ciboules & de la Poirée pour la même saison; des Pois quarrez pour en avoir en Octobre, & quelque peu de Raves dans des endroits frais ou extrêmement arrosez, pour en avoir au commencement d'Août. Il commence de replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver, & continué le mois suivant, aussi-bien que de recueillir les graines de Laituës, de Raves, de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, & autres. A la mi-Août, il couvre d'un pouce de terreau les Oseilles qui ont été coupées bien ras pour les remettre en vigueur. Dès le commencement il foule les montans des Oignons, qu'il sort de terre quand ces montans se sechent, pour les laisser à l'air dix ou douze jours avant que de les serrer, ou les mettre en liasse. Il ôte aussi les feuilles de Beteraves, Carottes, Panais, &c.

durant le cours de l'année, &c. 147

pour faire grossir ce qui est en terre. Il cueille les Echalottes & l'Ail ; il coupe tous les vieux montans d'Artichaux ; il sème tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en pouvoir replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, que pour en avoir de toutes endurcies au froid pour les replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dès le mois de Février. Il replante encore beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Roiales, & des Perpignannes qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver. Il sème des Mâches pour le Carême, de l'Oseille, du Cerfeüil, des Epinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver, des Raves en pleine terre pour l'Automne, des Choux pomez pour les remettre en pepiniere, & quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet ; & ceux-là doivent être replantez au mois de Mars ensuite.

C'est le temps aussi de lier la Chicorée, de replanter des Fraisiers en place, d'arracher les traînasses de ceux qui ont donné du Fruit, auxquels on doit avoir coupé les vieux montans, & toutes les vieilles feiilles, afin qu'il s'en fasse d'autres.

Le mois de Septembre occupe le Jardinier à lier les Cardons d'Espagne, le Celeri, & les Choux-Fleurs dont la pomme commence de paroître formée; à semer & replanter de l'Oseille, des Epinars, des Choux d'Hyver, de la Chicorée plus près à près que les mois precedens; des Laituës à coquille à quelque bon abri, sur-tout au pied des murs du Midi & du Levant, &c. en sorte qu'il n'y ait pas un seul endroit qui ne soit garni de Plantes Potageres, soit semées ou replantées; ce qui ne peut être auparavant, tant parce qu'on reserve beaucoup de place pour les Plantes d'Hyver; que parce qu'il y en a qui demandent un assez long-temps pour se perfectionner.

Le Potager n'est pas long-temps

durant le cours de l'année, &c. 149
en cet état. Passé le mois d'Octobre
durant lequel on sème encore des
Epinars & du Cerfeuil, & où l'on
continuë de replanter des Laituës &
des Choux d'Hyver à l'abri, & de
preparer le Celeri & les Cardons : il
se voit dépouillé de ses racines, que
l'on transporte dans la Serre avant
que les gelées y aient donné. Le
reste qui doit demeurer en place a
besoin du secours des Couches, &
des couvertures de fumiers ; & c'est
à quoi l'on s'applique à l'égard des
Chicorées, Artichaux, Celeri, &c.
On plante des Laituës sous cloche
ou sous chassis pour pommer ; on
sème des Raves sur couche vers la
mi-Novembre pour en avoir à Noël,
ou à la Chandeleur : On commence
à réchauffer des Asperges, de l'O-
seille, de la Chicorée Sauvage, du
Persil-Macedoine ; on en élève sur
couche, on prepare des paillassons
pour les Figuiers, & autres Arbres ;
on taille, on plante, on énouffe,
on laboure, on sème ; on fait des
couches à Champignons : Enfin le
travail donne de toutes parts, & il

est d'autant plus important de n'en pas laisser perdre l'occasion, que si l'on tomboit dans ce peu de soin, & dans une telle negligence, on seroit non-seulement privé des nouveautez qu'on peut avoir malgré le froid, mais encore réduit dans une entiere disette à l'égard des autres Plantes plus fortes, qui sont neanmoins assez communes dans cette saison, comme Chicorées, Laituës, Choux, &c.

Voilà une legere idée de ce qu'il y a à faire dans un Potager chaque mois de l'année. On auroit pû entrer dans un plus grand détail de tous ces Ouvrages, si on ne le trouvoit en tres-bon ordre dans les Instructions du Jardinier de Puteaux; ainsi ce ne seroit qu'une repetition inutile. Il est plus à propos de toucher ici la maniere de s'acquiter des principales choses: car quoique la Culture des Potagers ne soit pas moins ancienne que le monde, & qu'il n'y ait pas jusqu'à la plûpart des Païsans de la Campagne & du menu Peuple des Villes, qui n'en ait

durant le cours de l'année, &c. 151
la connoissance ; il y a néanmoins
des découvertes particulieres sur
certains points , qui ne sont pas
communes , & qu'il est d'autant plus
important de ne pas ignorer , qu'el-
les nous procurent les avantages
de cette Culture avec plus de seu-
reté & de plaisir. Tel est entre au-
tres le secours que l'on retire des
Couches ; ce qui nous donnera lieu
d'en parler , avant que descendre
aux différentes parties du Jardin
Potager.





CHAPITRE XI.

*Maniere de faire de Couches :
leur usage pour les nouveutez
d'Hiver & du Printems.*

IL se fait, comme on l'a déjà dit ; de deux sortes de Couches pour élever & avancer dans les saisons moins favorables, des Plantes que nôtre climat ne sçauroit produire. Les Pais chauds n'ont point besoin de cet expedient, ou plutôt de cette violence pour produire presque en tout tems de toutes choses. Mais il n'en est pas de-même parmi nous : la terre ne sçauroit avoir une pareille fertilité, si l'industrie du Jardinier ne s'en mêle. Les Couches ont été inventées dans cette vûë & le succez en est effectivement tres-utile, quand on y

prend tous les soins nécessaires.

Pour les faire, il faut du grand fumier de cheval ou de mulet qui soit ou entierement neuf, ou tout au plus mêlé à un tiers de vieux, pourveu qu'il soit sec & nullement pourri, aiant alors trop peu de chaleur pour cet usage, aussi-bien que les autres sortes de fumiers; & d'ailleurs les fumiers pourris sont pour l'ordinaire accompagnez d'une méchante odeur, qui pourroit se communiquer aux plantes & les rendre de mauvais goût. La place où la couche doit être aiant été réglée & marquée, le Jardinier y porte un rang de hottées de ce grand fumier à la queue l'une de l'autre, commençant ce rang à l'endroit où doit finir la couche. Il commence ensuite à travailler par l'endroit où finit le rang des hottées, afin que le fumier n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il le puisse employer plus facilement & avec plus de propreté. Il se sert pour cela de la fourche, & fait en sorte de retrousser son fu-

mier si adroitement à chaque lit de sa couche, que tous les bouts de ce fumier se trouvent en dedans, & que le reste fasse une maniere de dos en dehors.

Le premier lit étant fait quarrément de la largeur réglée qui est ordinairement de quatre pieds, & de telle longueur que le terrain & l'étendue des quarrés, ou bien encore la quantité de fumier que l'on a le permettent, il travaille aux autres & les bat du dos de sa fourche, ou les trepigne, pour voir s'il n'y a point de défaut; c'est-à-dire si la couche n'est pas également garnie par tout, afin d'y remédier sur le champ: & il continué de la même maniere, tant en longueur qu'en largeur, jusqu'à ce qu'il ait la hauteur requise qui régulièrement doit être d'environ trois pieds, à cause de la diminution qui se fait quand la couche est affaissée.

Avant que de semer ou replanter, quoi que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere precaution que l'on doit prendre,

est d'attendre que la plus grande chaleur soit passée ; ainsi il les faut toujours préparer sept ou huit jours auparavant qu'on s'en veuille servir, parce qu'il leur faut ce tems pour s'échauffer, & pour que cette chaleur se réduise à une tiedeur modérée, ce que l'on reconnoitra en y enfonçant sa main. On charge les couches d'une assez grande quantité de terreau bien menu, pour contribuer à les faire échauffer & affaïsser plutôt. Quand elles sont au degré de chaleur requis, on dresse proprement ce terreau avec quelque ais large d'environ un pied, le plaçant premierement sur l'un des côtez de la couche, environ à deux pouces du bord & tout joignant le terreau. On soutient cet ais tant de la main gauche que du genoux, & de tout le corps ; & ensuite avec la droite, on presse ce terreau contre l'ais, en sorte qu'on lui fasse prendre quelque consistance, & qu'il se puisse soutenir seul comme une terre solide, quelque meuble qu'il soit de sa nature.

On change ensuite l'ais de place pour faire par tous les côtez la même chose ; & si cet ais est long & trop lourd, on le soutient avec de petits bâtons fichez sur le bord du furnier dressé , ou bien l'on se fait aider par quelqu'un , travaillant tous de la même maniere. Le terreau après qu'il est ajusté , doit avoir en tout sens un bon demi pied moins d'étendue que le dessous de la couche ; & dans son quarré long , il doit paroître aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre.

La couche peut demeurer en état de recevoir les semences ou plants qu'on lui destine , autant de tems qu'elle en met à passer sa plus grande chaleur ; c'est - à - dire huit ou dix jours. Si on y semoit ou plantoit plutôt , ou qu'on attendît à le faire plus tard , on y verroit les plantes fondre & perir au lieu de profiter. Il faut donc être soigneux de bien prendre son tems. Que si l'on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie , il faut faire tout autour des réchaufemens

avec du grand fumier neuf ; par ce moien l'on y renouvelle & l'on y entretient la chaleur dans le degré où elle doit être. Un seul réchauffement sert pour deux couches remplissant le sentier qui les separoit ; & en ce cas il doit être moins fort que quand il n'y en a qu'une seule , parce qu'outre que peu de fumier suffit pour remplir cet espace , il est reciproquement entretenu dans sa chaleur par le voisinage des deux couches : mais comme il n'en est pas de-même quand on n'a qu'une couche à réchauffer , il faut necessairement augmenter l'épaisseur du fumier , lui donnant au moins deux pieds sur toute la longueur de la couche , & souvent même il en faut mettre plus haut.

Pour renouveler un réchauffement , il n'est pas toujours necessaire d'en faire un nouveau. Il suffit quelquefois de remuer de fond en comble le fumier qui y servoit , quand il n'est pas trop pourri , sans y en mêler de neuf : ce remuement est capable d'y rétablir la cha-

leur encore pour huit ou dix jours. On y contribuë auffi quand il fait chaud , en le mouillant raisonnablement : mais si le fumier est pourri tout à fait , ou du moins la plus grande partie , il le faut absolument changer ; autrement il ne pourroit avoir autant de chaleur qu'il en faut pour les plantes qu'on élève sur couches.

Outre toutes ces precautions , si ce sont par exemple , des Asperges ou des Fraisiërs qu'on ait arrachés de leur planches , & ensuite replantez sur ces couches , & que le froid soit à craindre ; il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre ou des chassis ; & l'on y ajoûte même dans la grosse gelée des couvertures de grand fumier sec , ou de paillassons , les mettant par-dessus ces cloches ou chassis.

Cette maniere de réchaufement est fort bonne pour l'Oseille ; il la fait pousser pendant une quinzaine de jours avec la même vigueur qu'elle pousse en pleine terre

au mois de Mai ; & elle perit ensuite. Il en est de-même de la Chicorée sauvage , du Persil-Macedoine , &c. Cependant on pourroit en réchauffer en pleine terre ; & cela est sur-tout meilleur pour les Asperges qui aiant été arrachées & depuis replantées , n'en font pas de si beaux montans. Or pour les réchauffer en pleine terre , il faut vider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers qui separent les planches : on remplit cet espace de grand fumier chaud , & l'on en couvre même toute la planche. Quand les Asperges commencent à pousser , on met des cloches sur chaque pied , ou bien l'on couvre toute la planche avec des chassis de verre , mettant encore par-dessus de grand fumier sec ou des paillassons. On entretient la chaleur en remuant de fond en comble le réchauffement , ou le renouvelant entierement s'il est necessaire ; & par ce secours , commençant dès le mois de Decembre , on a le plaisir

dans le plus fort de l'Hiver , de voir naître des Asperges d'abord rougeâtres , mais qui deviennent enfin vertes , & longues comme celles que la nature pousse sans peine dans les saisons tempérées.

On réchauffe des Fraisières sur couche qui commencent en Janvier à pousser leur montans , qui fleurissent en Février & Mars , & donnent du fruit en Avril & May. Le meilleur expédient pour cela est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez légère , pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre. On peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotées ; au mois de Mars , on leur ôte les trainasses & quelques feuilles s'ils en ont trop ; on prend soin d'en tenir toujours la terre meuble & un peu humide , & s'il fait de grandes chaleurs pendant quelques jours de Mars & d'Avril , on leur donne un peu d'air du côté du Nord , & on les recouvre pour la nuit.

On sème sur couche des Raves ,
de

de la Laituë à couper pour des salades , avec leurs fournitures de Beaume , Estragon , Cive , &c. A l'égard de ces dernieres , on le fait de la même maniere qu'en pleine terre. Les Raves ont quelque chose de particulier. Il faut premièrement battre la superficie du terreau pour le rendre un peu solide , & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'ou y doit faire pour les y semer ; & après avoir marqué avec un cordeau froté de quelque chose de blanc , des lignes tant sur la largeur que sur la longueur de la couche , à trois ou quatre pouces l'une de l'autre , on fait des trous avec un plantoir à environ la même distance , & l'on met dans chacun trois graines seulement : s'il en réchape davantage on arrache ces Raves ; autrement on courroit risque d'avoir beaucoup de feuilles & peu de navets. Les Raves qu'on sème à champ sur couche & non dans des trous sont sujettes à être creuses & cordées. Pour bien ménager son terrain , on peut en Fé-

vrier & Mars semer des Laituës entre les raions de raves , en faisant les trous éloignez de sept à huit pouces ; ces Laituës par raions feront cueillies avant que les Raves soient bonnes pour cela. S'il gele fortement , on doit couvrir la couche avec du grand pleïon pendant cinq ou six jours , & mettre par-dessus des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas ou autres perches mises fort près de la surface du terreau , bouchant aussi les côtez. Que si le froid n'est que mediocre , la chaleur de la couche les défendra assez sans autre couverture. Les Raves ainsi semées lèvent au bout de cinq ou six jours. On en peut avoir par ce moien les mois de Février , Mars & Avril , & même en Janvier , pourveu que l'abondance des neiges & la rigueur des gelées ne soit pas si terrible , qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour , découvrir un peu les couches où elles sont , & qu'on puisse leur donner quelques réchaufemens ; faute dequoi

tout ce plant des couches est sujet à jaunir & à perir entierement.

A l'égard des Laituës à couper pour de petites Salades , il faut en faire tremper la graine dans de l'eau vingt-quatre heures , la mettant dans quelque sachet que l'on pend ensuite à un coin de la cheminée , ou dans quelque cave bien chaude. Cette graine ainsi moiüillée s'égoute & s'échaufe de telle sorte qu'elle germe ; & pour lors après avoir tracé sur la couche des raions enfoncez d'environ deux pouces & larges d'autant , par le moien d'un bâton qu'on appuie ferme sur le terreau ; on seme cette graine germée dans ces raions si épais , qu'elle en couvre tout le fond ; & on la couvre ensuite d'un pied de terreau jetté avec la main fort legerement. On met par-dessus , ou des cloches ou du pleïon , tant à cause des oiseaux , que crainte de la gelée. On ôte ce pleïon au bout de cinq ou six jours que les Laituës commencent à bien lever , & dix ou douze jours après elles sont ordinairement

assez grandes pour être coupées au couteau & mangées en salade, c'est-à-dire pourveu que les gelées ou la chaleur de la couche ne soient pas excessives. On en use de la même maniere pour le Cerfeuil & pour le Cresson, hormis qu'on n'en met point tremper la graine, non plus que des Raves, parce que la peau en est si tendre qu'en un jour elle deviendroit comme en bouillie.

On pourroit ne pas couvrir de terreau les Laituës ainsi semées, se contentant de fraper du plat de la main sur la couche pour l'approcher bien près du terreau. On fait la même chose à l'égard du Pourpier qu'on sème sous cloche ou sur couche. On ne scauroit jeter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines qu'il n'y en ait de trop. Quant à l'espece que l'on doit choisir pour cela, c'est de la crêpe blonde; si on en veut replanter, il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepiniere sur une autre couche & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous cha-

que cloche. Quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec leur petite mote pour les replanter à cinq ou six sous chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait pommées; ce qui arrive vers la fin de Mars, si on les a semées dès le mois de Decembre. On en sème aussi en Janvier pour les replanter au mois de Février, & l'on continuë de-même les autres mois jusqu'à ce que la terre en produise d'elle-même sans le secours des fumiers chauds.

Après la crêpe blonde les principales des autres especes de Laituës qu'on peut élever pour le Printems, sont la Roiale, la Courte, & sur-tout la Coquille. Il faut être soigneux en cela de lever souvent les cloches pour ôter les feüilles mortes des Laituës, parce qu'il en perit & fond beaucoup, & une pourrie en fait perir d'autres. Il faut même nettoier le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité; & pour la

même raison , quand il fait quelque beau Soleil , on ne doit pas manquer d'en faire jouïr les Laituës , afin que l'humidité qui peut rester sur leurs feüilles se desseche. Le principal est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moien des réchaufemens qu'on renuëra ou renouvellera de tems en tems selon le besoin. On seme sur couche & sous cloche de la Poirée à replanter , de la Bourrache , de la Buglosë & de la Bonne-dame , y observant les mêmes précautions : à l'égard des Melons & Concombres , ce n'est pas une chose si nouvelle ; ainsi nous n'en dirons rien ici , nous en parlerons ailleurs en son lieu.

Mais ce n'est pas encore là toute l'utilité qu'on retire des couches. L'on sçait combien elles servent à faire venir des Champignons dans toutes les saisons de l'année. Pour cet usage on les doit disposer autrement que pour les nouveutez que nous venons de marquer. On en peut faire à chaque mois , quoiqu'elles n'agissent qu'environ trois

mois après qu'elles ont été faites ; & c'est lorsque leur grande chaleur aiant entierement fini, elles sont chancies en dedans. On fait ces couches dans une terre neuve & sabloneuse dans laquelle on creuse une tranchée d'environ six pouces de profondeur ; & sur le fumier dont on la remplit ; on met deux ou trois pouces de cette terre, & par-dessus une autre couverture de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hiver pour garantir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Eté pour les conserver contre le trop grand chaud, qui oblige quelquefois de les arroser legerement deux ou trois fois la semaine. Ces couches à Champignon doivent être en dos d'âne, au lieu que les autres sont unies par-dessus ; leur largeur est de quatre pieds comme aux autres ; & pour leur longueur, on se regle sur la quantité de fumier qu'on a à y employer. On s'y sert de la même sorte de fumier ; c'est-à-dire, du fumier de cheval ou de

mulet , mais qui soit déjà un peu sec , & mis en pile depuis quelque tems.

Il se fait encore une autre sorte de couches qu'on appelle sourdes , qui doivent être tellement enfoncées dans la terre , qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la superficie voisine. C'est avec de semblables Couches qu'on peut réchauffer dès le mois de Janvier des Figuiers en Caisse , pour avoir des Figues fort hâtives. On les doit faire pour cela auprès de quelques murs au Midy , pour pouvoir couvrir plus facilement les Figuiers que l'on met sur ces Couches , avec des chassis de verre quarrez , hauts de six à sept pieds , qu'on applique contre le mur. On réchauffe cette Couche sourde comme les autres quand elle en a besoin , & l'on prend soin de bien couvrir aussi les chassis pour empêcher que le froid n'y penetre.

Toutes ces nouveautez ne sont pas sans de grandes sujetions. Outre la peine qu'il y a à couvrir & découvrir , à quoi dans certains jours

jours assez beaux, on emploie beaucoup de temps ; on court risque souvent de casser quantité de cloches qui font monter la dépense assez haut. Il faut d'ailleurs être en lieu où l'on ait la commodité du fumier, dont il est nécessaire d'avoir une quantité fort considérable ; & pour comble de disgraces, on a le déplaisir que les Plants qu'on élève par de telles voies, par exemple, les Asperges & l'Oseille, se détruisent entièrement par cet effort ; & ces premières sur tout au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, ne poussent plus que misérablement, & tout au plus les ayant laissé en repos deux ou trois ans après un premier réchauffement, peut-on les réchauffer une deuxième fois.

Ceux qui ne sont pas en état de se mettre au-dessus de tous ces inconveniens peuvent s'en tenir à la Culture ordinaire des Potagers, & même n'en choisir que la partie qui leur plaît le mieux, & qui leur est

plus necessaire , ou plus commode : car il arrive souvent qu'on n'est pas moins déterminé à cet égard par son goût propre , que par les differens degrez de bonté de terroirs & de climats , qui font que tel qui est dans des terres sablonneuses ne s'attache gueres à y élever des Artichaux , des Choux-fleurs , des Cardes de Poirée , des Oignons , des Cardons , du Celeri , des Beteraves , & autres racines ; comme reciproquement ceux qui ont de bonnes terres fortes ne les occupent gueres en Oseille , Pourpier , Laituës , Chicorées , & autres menuës Plantes , ainsi que font les Maraichez des terres legeres.

Cependant comme nôtre dessein est d'instruire à se bien acquiter de toutes les parties du Potager , soit pour ceux qui peuvent en avoir un à cultiver , où ils soient obligez de faire venir de tout , soit en vûë seulement de ceux pour qui cette connoissance n'est que de simple curiosité ; il faut voir en premier lieu à

Quoi s'étend cette Culture ; quelles en font les notions principales , tant à l'égard des Plantes , que de la terre qui leur convient ; & nous parlerons ensuite de chaque Plante Potagere en particulier , suivant l'ordre des especes auxquelles on les peut reduire.





CHAPITRE XII.

De la nature & durée des diverses Plantes dont un Potager doit être garni.

C'Est une merveille aussi digne de nôtre reconnoissance que de nôtre admiration, de voir combien la Nature apporte d'industrie à nous fournir nos vivres. Elle nous nourrit des racines de quelques Plantes, des feüilles de quelques autres, des côtes des unes, des poussées & des premiers jets des autres; Celles-là veulent être mangées dans leur verdeur, les autres dans leur maturité; enfin c'est une source inépuisable qu'un bon Potager, du secours de laquelle il n'est gueres de jour que l'on se puisse passer; soit que dans la belle saison les Plantes tien-

nent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, soit que devant la rigueur de l'Hiver on en ait arraché quelques-unes pour les refugier dans des Serres, ou dans des Caves, comme dans des lieux de seureté.

Pour avoir une connoissance plus particuliere de ce secours, on peut reduire toutes les Plantes Potageres à certaines Classes. Les unes sont racines, comme la Beterave, les Carotes, les Chervuis, les Panais, le Salsifix, & Scorfonnerie, les Navets, Topinambous, Raves, Persil, &c. Les autres sont comprises sous le mot de Verdures, & de ce nombre sont les Choux, la Poirée, la Bonne-Dame, la Buglose, l'Oseille, la Patience, la Bourrache, les Epinars, &c. Les Salades viennent ensuite, sçavoir Laituës, Celeri, Cerfeuil, Pourpier, Mâches, Réponses, Chicorée; avec les fournitures, de Beaume, Estragon, Passe-pierre, Cresson, Corne-de-Cerf, Pimprenelle, Tripe-Madame, Roquette, &c. On fait une autre Classe des Plantes for-

res, comme Oignons, Cives, Ciboules, Ail, Echalotes, Rocamboules, Porreaux; & une autre des Herbes odoriferantes, Basilic, Anys, Thim, Hisope, Lavande, Fenouil, Marjolaine, Sauge, Romarin, Camomille, Rhuë, Absynthe, Laurier, Melisse, &c. Les Legumes qui font un autre rang à part, contiennent les Pois, les Fèves de Marais, les Haricots & les Lentilles: Et sous le nom de Fruits qui font la partie la plus considerable de ce riche Tresor, on comprend les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, Artichaux, Asperges, Cardons, & Cardes; sans parler des Fraises, Framboises, Groseilles, Verjus & Muscats, qui peuvent tous entrer & être cultivez dans un Potager, avec autant de gloire que de succez.

De ces différentes Plantes, les unes se sement pour demeurer en place; d'autres pour être necessairement transplantées; quelques-unes réussissent également, soit qu'elles soient semées ou transplantées; quelques autres se multiplient sans

être semées. Il y en a qu'on replante toutes entières, d'autres qu'on rogne pour les replanter. Quelques-unes ont l'avantage de produire plusieurs fois de suite dans la même année, & durent même au delà; quelques autres ne produisent qu'une fois, & se conservent pour produire les années d'après: Enfin il y en a qui occupent leur place fort longtemps, & d'autres qui ne sont que passagères, & qui cessent d'être après leur première production.

On tireroit peu de satisfaction de la Culture des Potagers, si l'on ne connoissoit à l'égard de toutes ces circonstances la nature de chaque Plante. Commençons donc par celles qui se sement pour demeurer absolument en place. Telles sont, les Raves, Carottes, Beteraves, Panais, Chervis, Navets, Raiponces, Mâches, Scorfonnerie, Salsifis, l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée Sauvage, la Corne-de-Cerf, le Cresson Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Fèves, les petites Laituës à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Poirée, les

Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, de la Ciboule.

Les Plantes qui veulent absolument être transplantées pour réüssir, sont les Cardes de Poirée, le Celeri, la plûpart des Chicorées-Blanches, & des Laituës, tant à lier qu'à pommer, à moins que d'avoir été semées fort claires, ou d'avoir été ensuite fort éclaircies; tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons & des Concombres, les Citrouilles, les Potirons, les Porreaux, &c.

Il est indifférent de semer ou de transplanter, le Basilic, l'Anis, la Bourrache, le Fenouïl, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sarriette, le Thim, le Cerféuil musqué, les Asperges, quoi-qu'ordinairement on les seme en pepiniere pour être transplantées un an ou deux après, &c.

Les Plantes qui se multiplient sans être semées sont l'Alleluia, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font de grosses

touffes qu'on sépare en plusieurs. Les Artichaux se multiplient par leurs Oeilletons, plus ordinairement que de graine. L'Estragon, la Melisse, le Beaume, l'Oseille-ronde, la Tripe-Madame se multiplient par le moien des branches qui s'en racinent aux endroits où elles touchent la terre; & les deux premières le font aussi de graine: de même que la Lavande, l'Absinthe, le Thim, la Marjolaine, la Sauge, qui se multiplient aussi par le moien de leurs branches qui prennent racines au collet. Le Laurier commun se multiplie aussi par graines & par marcottes, les Framboisiers & Groseillers par leurs rejettons & par leurs branches qui prennent de bouture; les Fraisiers par leurs traînasses; les Raisins & les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, ou non.

Quant aux Plantes qui pour les transplanter veulent être rognées, soit aux feuilles, soit aux racines, ou en même-temps aux unes & aux autres; tels sont les Artichaux, la

Poirée, le Celeri, le Porreau, &c. Celles où l'on ne rogne rien des feuilles sont toutes les Laituës, les Violettes, l'Alleluia, le Basilic, la Bonne-Dame, la Buglose, la Bourrache, les Choux, les Capres-Capucines, la Passe-pierre, l'Estragon, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, le Pourpier & les Raves pour graine. Pour ce qui est des racines, il est bon à toutes de les rafraîchir un peu, & particulièrement aux Chicorées, à la Sariette, à l'Oseille, &c.

Les Plantes qui ont l'avantage de produire plusieurs fois de suite dans la même année, & qui se conservent pour les suivantes, sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluia, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Persil, le Fenouil, toutes les Bordures, la Chicorée Sauvage, le Persil Macedoine, le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre. Celles qui ne produisent qu'une fois l'année, & se conservent fort longtemps, sont les Asperges & les Artichaux : Et celles qui cessent d'être

après leur première production sont toutes les Laituës, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Fèves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la Bonne-Dame; tout ce qui n'est d'usage que par ses racines, sçavoir Beteraves, Carottes, Panais, &c. Or comme il y a de ces Plantes dont on consume une plus grande quantité que d'autres, ou qui demandent plus d'étendue; il est à propos de régler là-dessus la distribution du Potager, qui dans une grandeur de deux à trois Arpens pourroit être telle: Sçavoir, deux quarrez pour des Artichaux; un pour les Cardons d'Espagne & pour le Celeri; un pour de l'Oseille, divisé en six ou neuf Planches, dont une seroit de Patience; un pour des Beteraves, avec une Planche employée partie en Bonne-Dame, & partie en Poirée à confusion; un pour le Salsifix, tant d'Espagne que commun, pour les Carottes, Panais, Chervis; un pour le Persil, Cerfeuil, Pimprenelle, Pourpier; un

des plus écartez pour l'Ail, l'Oignon, les Ciboules, Porreaux, Echallottes, &c. Un pour les Laituës à replanter durant le Printemps & l'Été; un pour les fournitures de Salades, & pour de la Chicorée; un pour les Choux-fleurs, les Choux-pommes, tant l'Été qu'en Automne: un grand carré pour des Asperges; un pour les Pois-verts, & pour les Fèves, tant de Marais que Haricots; un pour élever à part toutes sortes de graines, afin de ne voir jamais rien qui monte en graine dans les autres Quarrez, si ce n'est peut-être de l'Oseille, Epinars, ou de la Pimprenelle; un pour être employé à replanter durant toute l'année tout ce que l'on sème pour cela; un ou deux pour des Melons & Concombres; & dans un endroit écarté & étendu, les Citrouilles & les Potirons qui demandent beaucoup d'espace. On mettra les Herbes fines en bordures; les Plate-bandes pourront être bordées dans le temps de Laituës à pommer, ou autres choses; & les labours des Espaliers seront em-

pliez dans le commencement à quelque à-dos pour des Pois, ou autres Fruits hâtifs si l'exposition en est favorable.

L'utilité d'une telle disposition sera considérablement accrue par le bon usage qu'on peut faire des Places qui seront laissées vuides par les Plantes passageres ; ainsi le quarré des Laituës à replanter pour le Printemps & l'Eté, peut servir ensuite pour de la Chicorée blanche pour l'Automne & pour l'Hiver ; celui des Pois & Fèves pour les Choux d'Hiver ; celui du Cerfeuil, Pourpier, &c. pour des Epinars à la fin de l'Eté, & ainsi du reste.

Pour en user avec cette prévoyance, il est d'une extrême conséquence, au Jardinier, de sçavoir combien de temps chaque Plante occupe l'endroit où elle est mise ; afin qu'il sçache à point nommé en preparer d'autres qui y puissent succeder, en sorte qu'il ne reste jamais point de terre inutile dans son Potager. Il doit donc observer que de tout ce qu'il y cultive, les Asperges sont ce

qui dure plus long-temps. On les peut laisser en place jusqu'à dix, douze & quinze ans ; au bout desquels on en replantera un autre Quarré, sans détruire l'ancien, que quand le nouveau portera de grosses Asperges ; ce qui n'arrive gueres que la troisième ou quatrième année après qu'on les a semées ou replantées.

Des Quarrez d'Artichaux on en doit renouveler un tous les quatre ou cinq ans au plus ; & quelquefois dès la troisième année.

Les Framboisiers & Groseilliers durent des huit & dix ans, & les Fraisières trois ans.

Les bordures d'Absinthe, d'Hiso-pe, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thim, Violettes, &c. peuvent subsister en place trois ou quatre ans, pourveu qu'un Hiver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les Etez.

Le Beaume, le Cerfeüil musqué, l'Alleluia, l'Oseille, la Patience, l'Estragon, la Passé-pierre, le Per-

Ail-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi durer des trois ou quatre ans.

L'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Scorsonnere, le Salsifix commun, la Chicorée Sauvage subsistent deux ans.

La Poirée, soit à couper, ou à cardes, & les Ciboules, durent d'un Printemps à l'autre.

Les Beteraves, Cardons d'Espagne, Carotes, Cheruis, Choux-pommes, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citroüilles, Bourrache, Buglose, Corne de Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois; à compter du Printemps qu'ils ont été semez, jusqu'à la fin de l'Automne.

Les Oignons, l'Ail, les Echalotes, Concombres, Melons, & premiers Navets, n'occupent la leur que le Printemps & l'Été, ainsi au bout de ce temps-là, on peut substituer quelqu'autre chose pour l'Automne & pour l'Hiver.

Les Pois hâtifs depuis Novembre qu'on les sème, sont en place six à sept mois, & les autres quatre à cinq mois seulement, aussi-bien que les Fèves ordinaires, & les Haricots.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeuil commun n'occupent leurs places que cinq ou six semaines; aussi en doit-on semer l'Eté tous les quinze jours.

Les Chicorées blanches, Bonne-Dame, Cresson Alenois, & toutes sortes de Laituës, tant à pommer qu'à lier, l'occupent environ deux mois. Enfin les Mâches & les Epinars sont mis en place de ce qui ne passe pas l'Eté, & y sont l'Automne & l'Hiver: Demême que les Choux d'Hiver, & autres Plantes de cette saison.





CHAPITRE XIII.

*Quelle sorte de Terre convient le
mieux à chaque Plante
Potagere.*

IL nous reste maintenant à assigner à ces différentes Plantes les endroits où la Terre & les autres avantages de la situation leur sont plus favorables : Car il n'arrive pas toujours qu'on soit assez bien partagé pour avoir de ces fonds de Terre, auxquels il ne manque aucune des bonnes qualitez, pour produire en chaque saison, dans toutes leurs parties, & long-temps de suite, toute sorte de beaux & bons herbages, supposé toujours qu'on y fasse une Culture raisonnable.

On est bien plus souvent réduit à se

Q

fervir d'un Terroir défectueux, soit du côté de la secheresse, ou de l'humidité, soit en ce que la situation sera trop élevée, trop en pente, ou trop enfoncée. On est sur-tout fort à plaindre quand on a l'humidité à combattre; car outre qu'elle est toujours suivie d'un froid qui retarde beaucoup les productions, elle pourrit souvent la plûpart des Plantes; ainsi difficilement peut-on se mettre à couvert des dommages qu'elle cause. On vient beaucoup mieux à bout de la secheresse, pourveu qu'elle ne soit pas extrême; car par le moien des arrosemens commodes, & des amendemens pratiquez suivant les regles qu'on a vû ailleurs; on rend assez souvent ces Terroirs arides, capables de donner amplement ce qu'on leur demande, même avec cette satisfaction qu'il est plus hâtif, & de meilleur goût.

Suivant donc le fonds de Terre que l'on aura, voici l'emploi qu'on en peut faire. Si l'on est assez heureux pour avoir recontré de ceux qu'on appelle vulgairement sables

noirs, dans lesquels il se trouve un juste temperament du sec & de l'humide, accompagné d'une bonne exposition, & d'un sel inépuisable de fécondité, avec une grande facilité de labour & de penetration des eaux pluviales; on peut y semer & planter indifferemment par-tout, quelque sorte de Legumes & de Plantes que ce puisse être, avec assurance qu'ils y réussiront. Cependant il est constant que les expositions du Levant & du Midi seront plus propres que celles du Couchant & du Nord pour améliorer les productions, & pour les avancer, c'est-à-dire, pour les Fraises, Pois hâtifs, Muscats, &c. comme reciproquement ces dernieres auront cet avantage que les Plantes s'y conserveront plus long-temps en bon état, & seront exemptes de ces fortes impressions, qui dans les chaleurs de l'Eté grillent tout, & font trop-tôt monter les Legumes & Herbages en graine.

Dans de pareils fonds l'on est sujet à sarcler beaucoup, parce que la terre y est si féconde qu'elle pro-

duit une tres-grande quantité de méchantes Herbes parmi les bonnes, & un point à quoi l'on ne doit pas manquer, non plus qu'en toute sorte de terres, c'est de changer souvent les Plantes & Legumes de place; car il est à propos de ne pas les remettre deux ou trois fois de suite dans un même endroit, la nature aimant cette diversité pour mieux perpetuer & rétablir sa premiere vigueur.

Que si le fonds n'est pas également bon par-tout, soit de sa nature, ou à cause de sa situation & de son trop de pente; c'est alors que l'industrie du Jardinier se doit faire remarquer, en plaçant chaque Plante en l'endroit où elle peut mieux réussir: tel par exemple, sera propre pour les choses hâtives, & pour les nouveautez du Printemps, & tel pour ce qui a besoin d'être plus tardif. Les terres seches, legeres & sablonneuses sont bonnes pour ces premieres productions, & même celles qui quoi-qu'un peu fortes ont quelque pente vers le Midy ou vers le Levant, & sont adollées à une

Montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes & humides ont au contraire moins de disposition pour ces nouveutez; mais aussi elles donnent des Legumes plus gros & mieux nourris, & demandent des arrosemens plus mediocres, & moins frequens; ainsi chaque fonds peut avoir son avantage.

Cependant comme il a été remarqué que toutes sortes de terres ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes, il faut voir ce qu'on pourroit faire au cas que l'on se trouvât dans un fonds aride, ou dans une colline, avec obligation ou desir d'avoir de tout dans son Potager. Le parti qu'il y auroit à prendre, supposé qu'on eût la commodité de l'eau & du fumier pour amander, seroit de choisir les endroits les moins secs pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir; sçavoir, Artichaux, Beteraves, Scorfonnerie, Salsifix, Carotes, Panais, Cheruis, Cardes de Poirée, Choux-fleurs, & Choux pommez, Epinars,

Pois ordinaires, Fèves, Groseilles, Framboises, Oignons, Ciboules, Porreaux, Persil, Oseille, Patience, Raves, Bourrache, Buglose, Herbes fines, &c. Et à l'égard des lieux plus arides, on y mettroit les Chicorées, les Laituës de toutes les saisons, le Cerfeuil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Beaume, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les Couches de toutes sortes de Plants & de petites Salades. On planteroit dans ces mêmes endroits, tout ce qu'on voudroit avoir de raisin; on espaceroit les Legumes dans une distance mediocre, parce qu'ils n'y deviendroient pas si gros que dans les terres plus grasses; & & suivant ce qu'on a dit ailleurs là-dessus, l'on prendroit soin de tenir les allées & les sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluies qui se répandroient inutilement dans les allées, soit pour profiter davantage des arrosemens qu'on y feroit.

Si après cela il peut se trouver quelque endroit qui approche du

convient le mieux, &c. 191

temperament entre le sec & l'humide, on le choisira pour y élever les Asperges, le Celeri, les Cardons, les Fraises, &c. parce que ces sortes de Plantes languissent de secheresse dans les lieux trop arides, & pourrissent dans ceux qui sont trop humides. Aux pieds des murailles du Nord on placera l'Alleluia, les Fraises tardives, & le Bourdelais, ou Verjus; & dans la Plate-bande de cette exposition, on fera les Pepinieres de Fraisiere, & l'on y semera du Cerfeuil tout l'Eté, ce que l'on doit observer en toute sorte de terrain. Si l'on est curieux de nouveautés, le pied des Murs du Midy & du Levant y seront tres-favorables; on pourra par leur moyen, avoir par exemple, des Laituës pommées au commencement d'Avril, des Fraises & des Pois hâtifs au commencement de May, &c. On mettra au pied de ces mêmes Murs la Passe-pierre qu'on ne peut gueres avoir autrement, en toute sorte de Potagers. Les Labours voisins seront pour le Plant de Choux pomez en Pepi-

niere, & pour y semer des Laituës d'Hyver, c'est-à-dire des Laituës à coquilles pour y rester pendânt l'Automne & l'Hyver, & le Printemps ensuite on les replantera en place. Et pendant l'Hyver on n'oubliera pas de jeter sur ces labours, surtout du côté du Levant, le plus de néges que l'on pourra pour y faire comme un Magasin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'Eté, & contre la disette des pluies en cet endroit.

On observera tout le contraire de tout ce qui a été dit si l'on est dans un fonds humide & gras, après l'avoir ameubli & desseché autant qu'il aura été possible; autrement il ne seroit propre qu'à produire de méchantes Herbes. On choisira donc les endroits qui seront le moins humides, soit par leur situation & leur nature, soit par le soin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choses. On y mettra principalement les Asperges, les Artichaux, les Chicorées Sauvages, les Fraises, & le reste qui occupe sa
place

place les années entières, excepté les Groseilles & les Framboises. Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de temps en Eté pour venir à sa perfection, sçavoir les Salades, les Pois, les Fèves, les Raves, & même les Cardons, & le Celeri: Et parce que dans ces lieux gras & humides les Plantes y viennent grosses & grandes, on les tiendra plus éloignées que dans les lieux secs; & l'on disposera ses Planches & ses Labours, en sorte qu'étant plus élevez que les allées & les sentiers, ils s'y puissent décharger des eaux superflus, & s'égoûter; ainsi au lieu que les Planches des Asperges & du Celeri seront creusés dans les lieux secs, elles ne le seront point ici, non plus que pour les Salades & les Fraisières.

Un Potager disposé suivant toutes ces regles seroit sans doute en état d'apporter beaucoup de satisfaction. Il ne suffit pas cependant d'en avoir employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualitez du fonds, le merite des ex-

194 *Quelle sorte de Terre, &c.*

positions, l'ordre des saisons, & la nature de chaque Plante : Il faut donner à toutes ces Plantes la Culture particuliere qui leur est propre, & c'est un détail dans lequel nous allons entrer maintenant. Cette Culture regarde la distance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont besoin, la situation qu'elles demandent, & le secours qu'il faut à quelques-unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, soit par être liées, ou envelopées, soit par être buttées & couvertes.

Pour traiter cette matiere avec Ordre, sans rien oublier, il faut suivre celui des Plantes, & la distinction que nous en avons faite ci-devant en différentes especes. Nous commencerons par les racines qu'on appelle communément les Bases du Jardin Potager.





CHAPITRE XIV.

De la Culture particuliere des Racines.

L *A Beterave* est une Plante annuelle, ainsi qu'on l'a remarqué ci-devant. Elle vient de graine qui est grosse comme un Pois mediocre, & d'une rondeur graveleuse: cette graine est jaunâtre, & fort semblable à celle de 'la' Poirée, si bien qu'on y est assez souvent trompé. On la sème au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures, en faisant des trous avec le plantoir à quinze pouces l'un de l'autre, & laissant tomber dans le trou deux ou trois graines: si elles levent trop druës il les faut éclaircir, & ce sont les seules qu'on peut replanter. Elles demandent une terre fort bonne &

196 *De la Culture particuliere*

bien preparée, & si elle n'est pas ruelle à deux bons pieds de profondeur, la Beterave deviendra dure, chetive, pleine de filets, & perdra beaucoup de sa couleur rouge qui la fait estimer. Quand on en replante on ne leur rogne point le pivot comme aux Choux. Elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin de l'Automne, & pour les conserver l'Hyver on les transporte dans la Serre, les aiant arrachées en mote dans un temps sec avant que les gelées aient donné, & on les enterre dans du sable jusqu'au collet, un peu en penchant. Pour en avoir de la graine on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année precedente qu'on a preservées de la gelée; les mettant en lieu où l'on puisse soutenir & arrêter leurs montans, que les vents pourroient renverser à cause de leur hauteur & de leur charge, La graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre, en coupant les montans, & les laissant secher; après quoi on les bat ou froisse, & on vanne ensuite la graine. On en

use de même pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans la saison, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux qui en sont extrêmement friands ne les mangent.

Les *Carottes* sont une sorte de racine, qui ne viennent que de graine. Il y en a de blanches & de jaunes. Leur graine est petite en Ovale, ayant les bords tous garnis comme de petits rayons ou pointes languettes fort menuës; un côté de la graine est un peu plus élevé que l'autre, & tous deux sont marquez de raies en longueur; le coloris est de feuille-morte. On les cultive de la même maniere que les Beteraves.

Le *Cheruis* se multiplie, se sème, & se traite aussi avec les mêmes soins. La graine en est ovale, languette, assez menuë & étroite, raïée dans la longueur, d'une couleur feuille-morte, d'un blanc grisâtre, & plate par une de ses extrémités. Cette racine vient aussi de Plant, & on estime sur-tout pour cela, le Cheruis de Troies en Champagne. On

198 *De la Culture particuliere*

ne les met pas dans une aussi grande distance que la Beterave, parce qu'elles ne sont pas capables d'acquiescer une pareille grosseur.

Les *Panais* sont une autre racine potagere fort connue. On les sème vers la fin de l'Hiver en pleine terre, ou en bordure. La graine est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, raiée dans sa longueur, & de couleur de paille un peu brune. Ils se gouvernent comme la Beterave; c'est-à-dire qu'on les doit semer assez clairs, & toujours en bonne terre, & bien preparée; & que si elles levent trop druës, il les faut éclaircir dès le mois de May, afin que ce qui reste en place devienne mieux nourri, & plus beau.

Le *Persil* n'est pas seulement en usage par ses racines, qui font que nous le mettons en ce rang, mais par ses feuilles qui le font aussi comprendre sous le titre de verdures. Il y a le frisé & l'ordinaire. On ne doit pas manquer à tous les Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le faire assez

drû, & en bonne terre. La graine en est petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, languette, un peu courbée d'un côté, & toute marquée de petites raies éminentes d'un bout à l'autre. On coupe de la feuille quand on en a besoin sans que la Plante en reçoive du dommage, parce qu'il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille. Il est bon cependant de ne pas toucher à celles qu'on veut conserver pour avoir de grosses racines; autrement elles pourroient avorter: mais il faut prendre soin de l'éclaircir, soit dans la Planche où il est semé, soit dans la bordure, & le bien sarcler & biner. Le Persil demande d'être arrosé pendant les grandes chaleurs. Il résiste assez au froid médiocre, mais non pas quand il est violent; ainsi il est nécessaire d'user en Hyver de couverture, pour celui qu'on veut conserver pour feuilles, & transporter les racines dans la Serre. Il y en a qui prétendent avoir d'une espèce de Persil, plus gros que l'ordinaire; cependant je n'en connois point: tout ce qu'il

y a, c'est que le frisé ou panaché paroît plus agreable à la vûe que le Persil ordinaire, & n'en est pas pour cela meilleur. On en recueille la graine au mois d'Août & de Septembre, la laissant bien secher comme les autres avant que de la fermer. Il y a le Persil Macedoine dont nous parlerons parmi les fournitures de Salades.

Les *Raves* dans leur petiteffe, ne laissent pas d'être beaucoup estimées, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est-à-dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces. Nous avons expliqué ci-devant la maniere d'en élever sur couche, pour en avoir dans les mois de Février, Mars, & Avril. Pour le reste des mois, on en doit semer parmi toutes sortes de Semences, leur graine aiant levé, & se trouvant prêtes à cueillir, avant qu'elles puissent nuire aux autres Plantes: on en peut mettre dans les Couches à Melons, même en plein champ, les semant par raions, quand ils ont été replantez. Il leur faut une terre bien meuble, & où

le Soleil donne peu ; autrement craignant extrêmement le grand chaud de l'Été, elles viennent dures, fortes, piquantes & cordées, si on ne les arrose beaucoup dans les temps secs. Pour bien faire il faudroit avoir le long de quelques murailles du Nord une Planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi pour y semer ces Raves. Le Printemps & l'Automne elles réussiroient allez en pleine terre & au grand air, le Soleil n'étant pas si chaud. Par ce moien l'on sera assuré d'en avoir de bonnes sans discontinuation depuis le mois de Février jusqu'aux gelées de la mi-Novembre. Mais il est important d'avoir toujours des graines de la bonne espece, sçavoir de celles qui font peu de feuilles, & qui ont le Navet long & rouge. On choisit donc de celles-ci au mois d'Avril parmi les Raves qui sont venuës de la Semence de l'année, & on les replante toutes entieres dans quelque endroit de terre bien preparée, les espaçant d'un pied l'une de l'autre, & pressant la terre con-

tre. Etant ainsi replantées & arrosées, si la pluie n'en épargne la peine, elles monteront, fleuriront, & feront de la bonne graine à cueillir vers la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges, on les met secher quelques jours au Soleil, en suite on les bat pour faire sortir la graine des cosses, & on les vane. Cette graine est ronde, mediocrement grosse, & d'un rouge minime. Si les pieds qui montent en graine allongent trop leurs branches, on peut les pincer, à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Dans ce que nous connoissons sous le mot de Raves, & que quelques autres nomment Réforts, on peut mettre les Raves noires, que les Italiens appellent Romoraches, & les gros Réforts. On les sème les mois de May, Juin, Juillet, & Août; & on en fait peu de cas en ces Climats. Il y a des Pais où ce qu'on appelle Raves sont une espece de gros Navets qui égalent quelquefois la grosseur de la forme d'un

Chapeau ; elles sont pour le Potage , & veulent être semées au mois de Juillet fort épais en terre sablonneuse , bien amandée & labourée ; on les tire de terre avant le froid pour les conserver dans la Serre. On pourroit les retrancher de cet endroit, parce qu'elles ne sont pas proprement des Plantes Potageres , mais de la Culture ordinaire de la Campagne.

Il en est de même des *Navets*, qui neanmoins peuvent trouver place dans les grands lieux. Il y en a de plusieurs especes , dont les petits sont les meilleurs & les plus agreables. Ils se multiplient de graine qui ressemble à peu près à celle de Choux. On les seme fort clairs en Planche , les uns en Mars, les autres en Juillet & Août ; il faut choisir pour cela un jour , ni trop sec ni trop pluvieux , & si une semaille manque par l'un ou l'autre de ces deux inconveniens , ou par les Puce-rons , on en semera derechef après avoir rebiné le labour. Pour la graine , il faut choisir des plus beaux , &

204 *De la Culture particuliere*

des plus clairs, & les remettre en terre au renouveau ; elle est bonne à cueillir aux mois de Juillet & d'Août, & on le connoît en voyant les premières gouffes s'ouvrir.

Le *Salsifix* d'Espagne, autrement *Scorfonnere* est une de nos principales racines, tant pour le plaisir du goût, que pour la santé du Corps. Elle se multiplie de graine qui est blanche, menuë, languette, & ronde dans sa longueur. Elle vient dans une maniere de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une barbe comme les Pissenlis, & s'envole de même, si on n'y prend garde en les visitant plusieurs fois par jour : c'est pourquoi aussi-tôt qu'elle sera épanouie, il faut ramasser toutes ces barbes, & les tenant du bout des doigts en arracher la graine, que l'on mettra dans quelque pot près delà, le couvrant de quelque tuille de peur qu'il n'y pleuve, & que la graine ne soit mouillée. On la sème assez clair, soit en Bordures, soit en Planches, & par

raisons, ou bien on l'éclaircit afin que les racines en viennent plus grosses. La Scorsonnere fleurit jaune, à la différence du Salsifix commun qui fleurit violet; c'est au mois de Juin & de Juillet qu'elle monte en graine. Sa feuille est large, au lieu que celle du Salsifix commun l'a semblable au petit Plantain. Celui-ci demande la même Culture, mais n'est pas d'un mérite si considerable. Il faut les arroser tous deux pendant le grand sec, & les tenir bien sarcléz. Ils passent aisément l'Hiver hors de la Serre, & veulent être élevez en bonne terre bien preparée, dont le fonds soit au moins de deux bons pieds. La graine du Salsifix commun, ressemble à celle de la Scorsonnere, à la reserve de la couleur qui est un peu plus grise; elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit de petites cosses raiées & ciselées dans les entre-deux des raies assez pointuës par les extremités,

Il y a encore les Topinambous ou grosses Truffles, qui sont des racines rondes qui viennent par nœuds en-

tre-deux terres. Il ne leur faut pas une grande Culture; pourvû qu'ils soient plantez en bonne terre ils profiteront extrêmement. Ils se multiplient mieux de Plant que de Semence, les replantant au mois de Mars; Et si le Potager n'est fort spacieux, on peut les réserver pour quelqu'autre endroit, d'où les Cochons n'abordent point, parce qu'ils en sont friands.





CHAPITRE XV.

Des Herbes ou Verdures du Jardin Potager.

LEs Verdures sont un des plus grands avantages du Potager. La *Bonne Dame* qui est de ce nombre, ne vient que de graine qui est extrêmement plate & mince, ronde & roussâtre. On la sème des premières du Printems, & est des plus faciles à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin. La feuille de cette plante est fort agreable à manger en farce & au Potage qu'elle rend jaune & comme doré; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, à cause qu'elle passe si vite. Pour en avoir de meilleure heure, on en sème quelque peu sur couche; elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes

que dans les mediocres. Pour en avoir de belle graine , il est bon d'en replanter quelques pieds à part.

La *Buglose* & la *Bourrache* viennent & se gouvernent de la même façon. Leur graine est si semblable qu'on ne la sçauroit distinguer. Elle est noire, d'un rond un peu en ovale bossée, aiant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste ; dans sa longueur elle est comme entaillée de raions noirs qui vont d'une extrémité à l'autre. On en sème plusieurs fois en Eté, parce que leurs feüilles en quoi consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres & nouvelles. Pour en avoir de la graine on laisse monter quelques-unes des plus belles plantes, & l'on prend soigneusement garde de la recueillir à point nommé, parce qu'elle tombe facilement aussi-tôt qu'elle est meure. Le plus seur est de couper les tiges dès que la graine commence à donner, & de les mettre secher au Soleil. Ces deux
 plantes

plantes ne veulent pour culture qu'être sarclées & serfouies quelquefois legerement. Les feuilles violettes de la Bourrache font un ornement agreable sur les Salades.

La *Chicorée* appartient aux Salades aussi-bien qu'aux Verdures. C'est une plante annuelle fort connue qui ne se multiplie que de graine. Il y a la Chicorée ordinaire ou franche, & la Chicorée sauvage. La premiere en contient de plusieurs especes ; la blanche qui est la plus tendre & la plus delicate ; la verte qui est la plus rustique, & resiste mieux au froid ; la frisée & celle qui ne l'est point. Les unes & les autres se gouvernent de la même façon, & viennent assez bien en toute sorte de terre. On ne commence gueres d'en semer que vers la mi-Mai, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup si l'on veut la faire blanchir en place sans la replanter ; & même on en seme fort peu, parce que celle-là monte trop aisément en graine. La grande sai-

son de le faire est à la fin de Juin & durant le mois de Juillet pour en avoir de bonne en Septembre ; on en sème aussi beaucoup pendant le mois d'Août , afin d'en avoir une bonne provision pour le reste de l'Automne & pour une partie de l'Hiver. Si on la voit lever trop druë , on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter , ce qu'on ne fait que quand elles ont six feüilles & sont grosses d'un doigt ; on leur rogne alors le pivot , & on les met en bonne terre bien amandée , éloignées d'un grand pied l'une de l'autre. Il s'en fait communément de grandes planches de cinq à six pieds de large , & on les replante au cordeau, lorsque par leur accroissement elles couvrent toute la terre , & qu'elles sont assez fortes. On travaille à les faire blanchir , en les liant de deux ou trois liens selon leur hauteur. Il y a plusieurs autres moiens pour cela qu'on peut voir dans le Jardinier François. La Chicorée demande de grands & fre-

quens arrosémens, & craint extrêmement la gelée ; c'est pourquoy dès que le froid commence à se faire sentir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée ou non. Celle qu'on replante sur la fin de Septembre doit l'être plus près à près qu'en Eté, parce qu'elle ne vient pas si grande & si étendue, & qu'il est plus facile de cette manière de la couvrir pour la garantir de la gelée. La bonne Chicorée pour l'Hiver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre ; & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & être replantée sans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote. La Chicorée venue toute grande plutôt ne se conserve pas si bien. On replante au Printems quelques-uns de ces pieds qu'on a pu sauver pendant l'Hiver, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le tems de bien meurir. Cette graine est languette d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extremitez, &

un peu ronde par l'autre. On a de la peine à la tirer des nœuds qui la renferment, qu'à grands coups de fleau; ainsi il la faut laisser meurir jusqu'à se passer. Si l'on a une Serre, on fera bien d'y refugier cette plante pour être plus seur de sa conservation, en l'y enterrant dans du sablon, comme le reste des plantes & racines qui ont besoin de cet asile.

La *Chicorée* sauvage pourroit être mise au rang des racines, puisqu'elle en a une des plus estimées; tout au moins elle est du nombre des Salades, puisque c'est de cette façon qu'on la mange. Il y en a qui n'attendent pas pour cela qu'elle soit blanche; ils la mangent toute verte quelque amère qu'elle soit. On la sème dès le mois de Mars en planche, assez druë, & en terre bien préparée; & pendant tout l'Eté on la fait fortifier autant qu'on peut, à force de l'arroser & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hiver. Pour cet effet, après

L'avoir rognée tout près de terre, on la couvre beaucoup de grand fumier, & par ce moien repoussant dans l'obscurité & à couvert du jour, ses jets viennent blancs, & sont tendres. Si on veut qu'ils soient plus propres, & qu'ils sentent moins le fumier, il faut soutenir celui dont on la couvre avec des travers d'Echalas, & bien boucher les côtez. Celle que l'on transplante dans les Serres y pousse assez bien pour peu qu'elle soit obscurément placée. La gelée ne la gâte point quand elle est verte, & dès la fin de May elle monte en graine, qui est noirâtre, & semblable quant au reste à celle de la Chicorée ordinaire.

On a de plusieurs sortes de *Choux* pour différentes saisons. Il y en a de Pommez, qu'on nomme Choux blancs & Choux cabus, pour l'Eté & pour l'Automne; il en est de frisez & de Pancaliers, autrement Choux de Milan, qui font de petites pommes pour l'Hiver; Il y en a de rouges, ou plutôt violets, & de mulquez; d'autres qu'on nomme à

large côte, dont les uns sont blonds, fort délicats pour le temps des Vendanges, & les autres verds qui ne sont bons qu'après qu'ils ont senti la gelée. Enfin il en est qu'on nomme Choux-fleurs, & ceux-là sont pour ainsi dire les plus nobles, & les plus précieux, n'entrant point dans les Potages comme les autres, mais seulement aux entremets. La graine nous en est apportée du Levant; ce n'est pas qu'on n'en recueille aussi en France & en Italie; mais elle ne produit pas de si grosses pommes, & est sujete à degenerer en Choux, Raves, & Navets. Il est donc nécessaire d'en faire venir de Levant, ce qui la rend d'ordinaire assez chere. Pour être bonne, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, petite, ou deslechée; qu'elle soit de couleur brune, & non pas d'un rouge clair, qui marqueroit qu'elle ne seroit pas suffisamment meure. La gelée est fort dangereuse pour cette espece de Choux. C'est pourquoi d'abord que leur tête

se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par-dessus avec quelque brin de paille, afin d'éviter les atteintes du froid. Pour l'Hyver on les porte dans la Serre, les aiant levez en mote, ils acheveront d'y former leur tête. On peut voir dans les Ouvrages de Mars le temps & la maniere de les semer, & dans le même Chapitre la Culture des autres especes de Choux, qui pour tout embarras n'a que celui des arrosemens; puisque de toutes les Plantes Potageres, c'est celle qui étant transplantée reprend avec plus de facilité. Pour en avoir de la graine tous les ans l'Eté & l'Automne, on transplante de ceux qu'on voit les plus beaux: Ils montent dans les mois de May & de Juin, & dans ceux de Juillet & Août on en recueille la graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, & d'une couleur rougeâtre, tirant sur le minime-brun.

Les *Epinars* veulent être dans une tres-bonne terre, ou du moins qui soit bien amandée. Ils ne se perpe-

tuënt que de graine, qui est grisâtre, assez grosse, cornuë, ou triangulaire par deux côtez, qui sont fort pointus & piquans, & le reste opposé à ces deux cornes pointuës est comme une boirse. On les sème en plein champ, ou par raions dans des Planches bien dressées, à trois différentes fois, à commencer vers la mi-Août, & finir un mois après.

Toute leur Culture est d'être bien sarclé & biné; & si l'Automne est extraordinairement sèche, il est bon de les arroser quelquefois. Les premiers sont bons à couper vers la mi-*Octobre*, les seconds en *Carême*, & les derniers aux *Rogations*. Quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'*Oseille* ou le *Persil*. Ils montent en graine vers la fin de *May*, & on la recueille vers la mi-*Juin*.

L'*Oseille* est une des Plantes d'un plus grand usage pour le Pot; il y en a de plusieurs sortes. Celle de la grande espece est ainsi nommée, à cause qu'elle a son feuillage plus grand que les autres. Elle est venuë
des

des Pais-Bas. On en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourvû que le froid ne survienne pas avant qu'elle soit assez fortifiée. Nous avons marqué ci-devant, comment on en peut réchauffer pour en avoir pendant l'Hyver. Elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou bien fumée. On la sème fort druë en plein champ, ou par raions dans une Planche, ou en Bordure. Sa Culture consiste à être tenuë bien nette des méchantes herbes, & beaucoup arrosée en Eté. Après qu'elle a été coupée bien ras, il faut la couvrir d'un peu de terreau une ou deux fois l'année, cela contribuant merveilleusement à lui faire reprendre vigueur. On le fait dans les mois de la chaleur, dont ce terreau sert aussi à la garantir. La graine de l'Oseille est fort menuë, lissée, & triangulaire ovale, aiant les extremités pointuës, d'une couleur de minime fort obscur. On la recueille dans les mois de Juillet &

d'Août. Quelquefois on replante de l'Oseille qui fait fort bien.

Il y a de l'Oseille ronde grande & petite, dont on tire du Plant, & qui se multiplie par les traînasses qu'elle fait, & par des rejettons enracinez qui naissent tout autour de la Plante. On divise ces bras, & les aiant replantez ils font à leur tour de grosses touffes capables d'être de-rechef partagées. Cette espece d'Oseille est ainsi appellée, à cause qu'effectivement la feuille en est ronde, & celle de l'autre pointüe : Quand elle est tendre, elle entre quelquefois parmi les fournitures de Salade ; mais son usage ordinaire est de servir aux Bouillons.

La *Patience* est proprement encore une espece d'Oseille fort grande & fort aigre ; on se contente d'en avoir quelques Bordures, ou tout au plus une Planche pour en mêler de fois à autre quelques feüilles avec celles d'Oseille. On la gouverne de la même façon.

La *Poirée* ne sert pas seulement par les feüilles à mettre au Pot ; mais aussi

par les Cardes à mettre en ragoût. On la sème au mois de Mars en Planchette, & on peut la recouper fort souvent pendant l'Été, parce qu'elle repousse ensuite aisément, comme l'Oseille & le Persil. On en sème aussi sur couche dès le mois de Février pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril. On ne choisit pour cela, que les plus blondes; les vertes ne sont pas si tendres & si délicates. On en replante communément des rangées entre deux rangs d'Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour donner de l'amusement aux Mulots, qui pendant l'Hiver pourroient sans cela ronger les pieds des Artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de la Poirée. La graine s'en recueille dans les mois de Juillet, d'Août, ou de Septembre; elle ressemble à celle des Beteraves, hors qu'elle est un peu plus terne dans sa couleur. Pour en avoir des Cardes, il la faut replanter en terre bien préparée, à la distance d'environ un pied & demi l'une de l'autre;

& cela dans les mois d'Avril & de May. Elles veulent être bien binées, & sarclées & arrosées quand on juge que cela est nécessaire. On les couvre de grand fumier sec pour les conserver l'Hiver; & au mois d'Avril les ayant découvertes, on les laboure & on les soigne comme auparavant, & moiennant cette Culture elles poussent de tres-belles Cardes pour le temps des Rogations, & pour les mois de May & de Juin.

On pourroit ajouter ici le *Pourpier*, puisqu'on l'emploie dans les Potages; mais parce que son principal usage est pour les Salades, on en remarquera la Culture sous ce Titre, aussi-bien que celle du Cerfeuil; & dans l'Article des Racines, on peut voir celle du Persil, qui par l'usage de ses feuilles appartient aux Verdures; & pourroit par conséquent avoir place en cet endroit.





CHAPITRE XVI.

Des Plantes qui se mangent en Salades.

UNe des Plantes les plus considerables pour les Salades, est sans doute le Celeri. Il n'est bon qu'à la fin de l'Automne, & pendant l'Hiver. La graine en est fort menuë, jaunâtre, & longuette, raiée dans sa longueur, & d'une ovale un peu bossuë. Je n'en connois que d'une espece, quoi-qu'en veüillent dire quelques-uns. Pour avoir plus long-temps du Celeri, on en sème à deux fois, parce que le vieux semé monte aisément en graine, & devient dur. On en sème donc d'abord sur couche au commencement d'Avril, & comme on le fait toujours plus drû qu'on ne voudroit, à cause que sa graine est si menuë,

il le faut éclaircir de bonne heure ; & le rogner pour le faire fortifier avant que de le replanter ; autrement il s'estiole trop, & demeure foible & élançé, au lieu de pousser beaucoup de feüilles de dedans le pied. Le plus seur est de le replanter en Pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre ; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt : Ce premier peut être replanté au commencement de Juin. Il y a deux manieres de le faire ; l'une en tranchée creusée d'un bon fer de bêche, & large de trois à quatre pieds, pour y faire trois ou quatre rangs, & y mettre les Plants à la distance d'un pied l'un de l'autre ; & c'est cette maniere qu'on doit pratiquer dans les terres sèches, & celle qui est la plus commode pour les butter : Et l'autre qui est pour les terres fortes, est de le replanter en simple Planche non creusée, & l'espacer tout de même ; prenant soin en l'un & l'autre cas de l'arroser extrêmement pendant l'Été, afin de le rendre tendre. Pour

le blanchir on commence de le lier de deux liens quand il est assez fort; & on prend pour cela un temps sec: ensuite on butte entierement les pieds, soit en y abbattant de la terre qui étoit élevée sur le sentier, soit en mettant du grand fumier sec tout autour, ou bien des feuilles seches. Le Celeri ainsi butté & garni jusqu'au haut de ses feuilles, dont on doit couper les extrémités, afin qu'il n'y monte plus de sève, blanchit en moins d'un mois; & parce qu'étant blanchi il pourrit sur pied si on ne le mange, il est à propos de n'en butter ou entourer de fumier qu'à mesure qu'on le consommera. Aux approches de l'Hiver, que la gelée fera à craindre, il faudra prendre soin de le bien couvrir; & pour trouver en cela plus de commodité, après l'avoir lié de deux ou trois liens, on doit l'arracher en mote, & le replanter dans une autre Planche, en pressant les pieds aussi près l'un de l'autre que l'on pourra. On peut aussi le transporter de la même manière dans la Serre, quoi-qu'il puis-

224 *Des Plantes qui se mangent*

se assez bien se conserver en pleine terre, étant couvert avec les soins que nous avons dit. Le tardif qui demeure petit, a sur-tout cet avantage, même sans être fort couvert; ainsi il faut être soigneux d'en élever de tel. On en sème pour cela une seconde fois, sçavoir à la fin de May, & au commencement de Juin, & c'est en pleine terre, & en plus grand nombre qu'à la première fois. On y fait pour le reste les mêmes choses, comme de l'éclaircir, de le rogner, de le replanter en Pepiniere, &c. Celui-là sert pour les mois de Février & de Mars. Pour en avoir de la graine, il faut en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hiver. Ils montent au mois de Juin & de Juillet, & on recueille la graine au mois d'Août.

Le *Cerfeüil* sert principalement aux Salades quand il est jeune & tendre. C'est pourquoi outre celui qu'on semera sur couche pour les nouvelles Salades, il en faut semer tous les mois un peu, à proportion qu'on en peut consommer, ou qu'on

a de terre. Il monte fort aisément en graine, & pour en avoir de bonne heure, il en faut semer dès la fin de l'Automne, qu'on ne coupera point, & l'on pourra s'assurer d'en avoir de bien meure vers la mi-Juin. On coupe les montans dès qu'il commencent à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes pour en faire sortir la graine qui est noire, fort menuë, & assez longuette, & raïée dans sa longueur.

Le Cerfeüil musqué, ou d'Espagne a la graine à peu près de même, & la feuille semblable à la Ciguë. C'est une fourniture de Salade, fort agreable par son parfum, tant que ses feuilles sont tendres & jeunes. Il reste plusieurs années en place sans se gâter à la gelée, & devient un assez gros & grand pied. Il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par-là qu'il se multiplie. Quand il repoussé au renouveau, il faut le couvrir de fumier menu, & ensuite de fumier chaud pour l'étouffer. On le seme aussi-tôt que l'on a recueilli sa graine qui hors de-là est

226 *Des Plantes qui se mangent*
quelquefois une année sans lever.

On peut voir la Culture des *Chicorées* sous le Titre des *Verdures*.

Les *Laitnès* peuvent y avoir quelque part , puis qu'elles entrent dans le Potage ; mais comme elles sont destinées plus particulièrement pour les Salades , nous les avons réservées pour cet endroit. Cette Plante est de celles que l'on cultive le plus communément dans les Potagers. Elle y fait dans chaque saison une décoration agreable ; parce que de ses différentes especes qui sont en grand nombre , les unes sont pour un temps , qui ne viendroient pas bien dans un autre : Celles par exemple , qui sont pour le Printemps , ne réüssiroient pas en Eté ; & celles qui réüssissent l'Automne & l'Hiver , ne réüssiroient ni l'Eté ni le Printemps ; ainsi il est important d'observer là-dessus la nature de chacune pour s'y conformer dans la Culture.

Cette Culture est tres-facile à l'égard de quelques especes , qui

avec les soins généraux seulement, acquierent tout le degré de bonté qui leur convient. D'autres ont besoin pour cela de l'industrie du Jardinier, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir; autrement elles ne seroient ni tendres, ni douces, ni bonnes. Les Laituës Romaines des deux sortes, ne sont pas les seules à qui il faut cette façon. On lie même celles qui doivent pommer, quand elles ne le font pas assez-tôt, & cela les force à pommer, pour ainsi dire, malgré qu'elles en aient. On le pratique entre autres à l'égard de quelques Laituës d'Hiver, quand elles sont assez fortes en fane pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur y est un obstacle; & cet expédient est d'un grand secours dans des temps aussi fâcheux.

On appelle Laituë d'Hiver toutes celles qui souffrent assez bien les gelées ordinaires; ce sont par exemple ces Laituës que l'on nomme à Coquille, à cause que leur feuille est en quelque façon ronde comme

228 *Des Plantes qui se mangent*
une Coquille. On les sème en Septembre, & ensuite on les replante en quelque costiere du Midy & du Levant dans les mois d'Octobre & de Novembre; ou bien elles sont semées & plantées sur couche & sous cloche dès le mois de Février & de Mars, & sont bonnes en Avril & May. Dans le même temps on a des Laituës de la Passion, qui sont un peu rouges; elles viennent fort bien dans les terres légères, mais réussissent peu dans les autres, qui sont plus froides & plus fortes.

Ces premières Laituës Pommées, sont suivies au Printemps des Crêpe-blondes, semées à la fin de Janvier sur couches & sous cloches, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou laissées du moins assez claires: Elles pomment presque aussi-tôt que les Laituës d'Hiver, & sont tres-excellentes. Les Laituës Georges qui en sont une espece, sont plus grosses & moins frisées; on en a dans le même-temps, aussi-bien que des Laituës Mignonnes, qui sont plus petites. Ces deux dernières se plai-

sent dans ces Terres qu'on appelle bons sables noirs ; mais leurs pommes ne sont pas si fermes que celles des véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes qui sont à peu près de la même saison , ne sont pas si tendres , ni si délicates. On estime davantage les petites rouges , & ces autres qu'on nomme Laituës courtes ; aussi ont-elles toutes les bonnes qualitez nécessaires ; pourvû qu'elles soient dans une terre bien conditionnée , e'est-à-dire dans ces bons sables noirs. Ce qu'il y a seulement à dire , c'est que leur pomme ne vient pas si grosse.

A ces Laituës qui fournissent amplement les mois d'Avril , May , & le commencement de Juin , succèdent pour le reste de Juin & de Juillet , celles qu'on appelle Roiales , les Belles-gardes , les Genes-blondes , les Capucines , les Aubervilliers , & les Perpignannes dont il y en a de vertes & de blondes. Les Roiales different des Belles-gardes , en ce qu'elles sont plus vertes , & celles-ci plus blondes. Les Capucines sont

230 *Des Plantes qui se mangent*
rougeâtres & délicates , & pomment
assez aisément , même sans être re-
plantées, Les Aubervilliers font des
pommes trop dures , & quelquefois
ameres , si bien qu'elles sont plus
pour le Potage que pour les Salades;
& les Perpignannes font l'une &
l'autre de tres-belles & bonnes pom-
mes , & réüssissent assez bien dans
les terres fortes , pourvû que l'Eté
ne soit pas trop pluvieux ; autrement
elles perissent de morve , qui est aussi
le défaut des Laituës de la Passion,
quand elles sont dans des terres for-
tes & froides.

Outre ces Laituës à pommer ,
on a l'Eté de celles qui sont à lier,
sçavoir les Laituës Romaines qui
sont ouvertes , & on les appelle
Chicons ; ou , blondes , & on les
appelle Alphanges : Celles-ci sont
plus délicates , tant à élever qu'à
manger en Salades. Les Imperiales
ne le sont pas moins , mais fort faci-
les à pcurrir d'abord qu'elles sont
blanches. Il y a aussi les grands
Chicons rougeâtres , qui blanchif-
sent presque d'eux-mêmes sans être

liez ; ils sont bons dans les terres fortes , & réüssissent pour l'ordinaire assez bien en Eté. Pour les Chicons verts , il n'en faut avoir qu'au Printemps , parce qu'ils montent trop aisément dans les temps chauds ; aussi-bien que les premieres Laituës à pommer dont nous avons parlé , La Genes-blonde & la Genes-rouge sont sujettes au même inconvenient. Il n'y a que celles qu'on nomme simplement Laituës de Genes , principalement les vertes , qui résistent bien aux grandes chaleurs ; il est donc à propos d'en preparer beaucoup pour le mois d'Août , & pour les suivans jusqu'aux premieres gelées , y mêlant néanmoins quelques Alphan-ges , quelques Perpignannes , tant la blonde que la verte , même quelque peu de Genes-blonde & de Genes-rouge , qui pour bien réüssir veulent des terres legeres.

On traite différemment ces diverses especes de Laituës dans la maniere de les transplanter. Celles qui font une pomme plus grosse doivent être espacées de dix à douze pouces

232 *Des Plantes qui se mangent*

l'une de l'autre : De ce nombre sont la Laituë à Coquille , la Perpignanne , la Belle-garde , l'Aubervilliers , l'Autriche , l'Imperiale , l'Alphange. Quant à celles qui deviennent moins grosses , il suffit de les éloigner de sept à huit pouces l'une de l'autre ; sçavoir les Crêpe-blondes , les Laitues courtes , la Petite-rouge ; les Chicons verts , &c.

Que si l'on n'a pas une terre telle qu'il faudroit , il faut l'amander beaucoup avec du fumier menu , soit que ce soit un fonds sablonneux , ou un fonds froid & grossier : car le bon fumier bien consommé est l'ame & le grand mobile des Jardins Pôtagers ; sans lui , non plus que sans les frequens arrosemens & les frequens labours , on ne peut jamais esperer de beaux Legumes. Si l'on étoit si bien maître des saisons froides & pluvieuses qui causent la morve aux Laituës , c'est-à-dire qui font pourrir l'extremité de leurs feuilles , on seroit trop heureux ; mais c'est une chose contre laquelle il n'y a gueres de remede.

Le

Le peu de durée des Laituës quand elles sont une fois pommées, doit obliger d'en planter souvent, comme de quinze en quinze jours, & beaucoup plus qu'on n'en peut consommer pour en avoir sans discontinuation; car communément les Planches qui ont été replantées en même-temps, pomment aussi tout à la fois; on en voit monter inutilement plusieurs, si on ne les emploie aussi-tôt, ou qu'on n'en trouve facilement le débit, comme l'ont les Maraichez. On peut s'attacher particulièrement à ces especes plus rustiques qui durent le plus pommées avant que de monter, telles que sont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers, l'Austrichette, qui véritablement sont aussi fort tardives à pommer.

Pour de la graine il faut être soigneux de n'en élever que de celles qui pomment tres-bien; car elles ne degenerent que trop souvent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en

234 *Des Plantes qui se mangent*

Lingue de chat, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus ou moins verte. C'est pourquoy dans les Planches de Laituës, on doit observer & marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en mote, & les mettre grainer à part, ce qu'elles font vers le mois de Juillet, soit qu'elles n'aient été semées qu'au Printemps, ou qu'elles aient passé l'Hiver, & aient été replantées en Octobre: la graine de Laituës est languette, un peu ovale, toute raïée en long, fort pointuë aux extremitez, & fort menuë: les unes l'ont noire comme l'Aubervilliers; & la plûpart des autres l'ont blanche.

Les bons Menagers pourront semer des Raves dans leurs Planches de Laituës, étant bonnes à cueillir avant que celles-ci aient pommé: Et même comme les Chicorées sont bien plus long-temps à se perfectionner, on peut replanter parmi elles des Laituës, & l'on fera ainsi double moisson dans une

même Planche, & en même saison ; car les Laituës se cueillent les premières, & les Chicorées achevent après de se façonner, & elles s'accoutument bien ensemble. On peut voir dans le Chapitre des Couches, la maniere d'y semer les petites Laituës à couper.

Les *Mâches* sont une espece de petite Salade qu'on peut dire Sauvage & rustique ; aussi rarement en sert-on en bonne Compagnie, quoiqu'elles soient d'un grand secours durant l'Hiver, auquel elles résistent. Elles se multiplient de graine & pour ainsi dire d'elles-mêmes, cette graine qui est fort menuë & orangée, tombant aisément. Elle se recueille en Juillet, & se sème vers la fin d'Août ; on en fait des Planches qui n'ont besoin pour toute Culture que d'être sarclées.

Il y a deux sortes de *Pourpier*, de verd & de doré. Ce dernier est plus agreable à la vûë, & plus délicat à élever, en sorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir, même sur couche & sous clo-

che. Pour la pleine terre il n'y réüffit gueres que vers la mi-May, encore faut-il que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & le temps assez beau. On en peut semer sur couche vers la fin d'Avril, auquel le Soleil commence d'être un peu chaud; de le faire plutôt il fondroit dès qu'il seroit levé: Il ne faut donc user d'abord que du Pourpier verd qui resiste mieux. En semant sur couche on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pèle; mais quand on sème en pleine terre qui doit être bien préparée, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer pour faire entrer la graine dans la terre. Cette graine est noire, d'un rond à demi plat, & extraordinairement menuë, ce qui fait qu'on ne la sçauroit semer clair. Pour en avoir, il faut replanter des pieds de Pourpier assez forts dans des Planches bien préparées, & les espacer d'un bon pied: Les mois de May, de Juin, & de Juillet sont propres pour cela. La graine vient dans une ma-

niere de petites coques qui en contiennent beaucoup ; dès qu'il y en a qui s'ouvrent , on coupe tous les montans pour les mettre secher au Soleil sur quelque drap , après quoi on les bat , & on les vanne comme tout le reste. Il faut replanter les especes à part pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer ; les gros côtons de ce Pourpier monté en graine se confisent dans du Sel & du Vinaigre pour servir l'Hiver en Salades , comme les Cornichons.

L'on mange encore en Salade au Printems , les Réponses qui sont une sorte de petites Raves douces. Elles viennent sans soin à la campagne , sur-tout dans les bleds ; ainsi il ne vaut pas la peine d'en cultiver dans les Jardins. Parlons des fournitures qu'on ajoûte aux Salades.





CHAPITRE XVII.

Des fournitures de Salades.

L'*Anis*, le *Baume* & le *Basilic* leur donnent un grand parfum. Le premier se sème par raions ou en bordure ; il monte en graine vers le mois d'Août, & les tiges en étant coupées il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles qui sont aussi bonnes que les premières : il faut le renouveler de deux en deux ans.

Le *Baume* étant une fois planté n'a besoin d'autre culture particulière, que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printems suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres. On en peut renouveler quelques pieds tous les trois ans, & le mettre toujours en bonne terre. Il se

multiplie de trainassés & de bouture , leurs branches prenant racines à l'endroit où elles sont couvertes ; & par ce moien, d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre. On en plante aussi quelques touffes sur couches pour les Salades d'Hiver, prenant soin de les couvrir de cloches ; elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours , & perissent ensuite.

Le *Basilic* se multiplie de graine qui est d'un minime obscur , fort menuë , un peu ovale & lice. On n'en sème guere que sur couche en plein champ : On commence dès le mois de Février , & on peut continuer tout le reste de l'année. On estime le plus celui qui a les feuilles grandes , sur-tout quand elles tirent au violet , & celui qui les a fort petites. Le Basilic qui a les feuilles mediocres est le moins curieux. Pour de la graine on en replante au mois de May, soit en pot , soit en Planche ; on la recueille dans le mois

d'Août. Comme cette plante sert à mettre dans les Ragoûts, on a soin d'en conserver l'Hiver des feüilles seches.

Nous avons parlé ci-devant du Cerfeüil musqué qui s'emploie en pareilles fournitures. Les *Cives* d'Angletere qui y servent aussi, se multiplient par les petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe, & qu'on separe pour les replanter separément, soit en planche ou en bordure, à neuf à dix pouces les uns des autres. Elles durent des trois ou quatre ans en place étant en bonne terre, sans avoir besoin, que d'être sarclées & arrosées pendant le grand chaud.

La *Corne-de-Cerf* a sa graine des plus mentüs qui se voient : Elle est languette, & d'un minime fort obscur. On la sème en Mars assez druë, ne pouvant s'en empêcher à cause de sa petitesse. Cette graine se forme dans une maniere de queue de Rat ; on la recueille au mois d'Août. Il revient de nouvelles feüilles à cette plante à la place de celles
que

que l'on coupe, comme à l'Oseille, aux Cives, au Persil, &c.

Le *Cresson Aenois* dure fort peu, c'est pourquoi l'on en sème tous les mois, comme du Cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre, & on le sème fort drû. Sa graine est d'une ovale languette, menuë, & d'un jaune oranger: On commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît, on coupe les pieds pour les faire secher, battre & vaner.

L'*Estragon* se multiplie de pieds enracinez, & de bouture. Il repousse plusieurs fois après avoir été coupé, & résiste à la gelée. L'Été il a besoin d'être arrosé pendant la grande secheresse. Le véritable temps de le planter est en Mars & Avril. On ne laisse pas de le faire aussi durant l'Été, l'espaçant toujours de huit à neuf pouces dans la planche où on le met.

La *Passé-pierre* est une des Plantes les plus délicates; le plein air & le grand froid lui sont tres-pernicieux. Elle veut être plantée aux

pieds des Murs exposez au Midi, ou au Levant, ou dans quelque abri qui jouïsse de ces mêmes situations. On la sème dans un pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, & cela les mois de Mars ou d'Avril. Sa graine est plus longue que ronde, assez grosse, grise verdâtre, raiée sur le dos & sur le ventre. Elle est ordinairement deux mois à lever; & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May; & quelquefois même on attend l'année d'après.

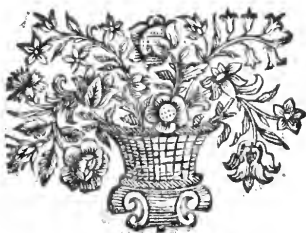
Le *Perfil-Macedoine* est une fourniture des Salades d'Hiver. Il se multiplie de graine qui est assez grosse, en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, un peu courbe, raiée dans sa longueur, & aiant les entre-deux raiez en large. On le fait blanchir tout de même que la Chicorée Sauvage, c'est-à-dire coupant à la fin de l'Automne toutes ses feüilles, & le couvrant ensuite de grand fumier sec, ou paillassons, en sorte que la gelée n'y puisse pénétrer, quoique ce soit une Plante

assez rustique. On le sème au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de feüillages, & il se passe de peu d'arrosemens. On recueille sa graine à la fin de l'Eté.

La *Pimprenelle* se sème au Printemps fort druë, soit en planche, soit en bordure. Elle repousse souvent après être coupée. La pointe de la pousse est ce qu'il y a de meilleur pour les fournitures de Salades, les autres feüilles étant trop dures. Elle veut être arrosée dans les chaleurs. Sa graine se recueille comme les autres à la fin de l'Eté : Elle est assez grosse, un peu ovale à quatre côtez, & toute gravée, pour ainsi dire, ou ciselée dans l'entre-deux de ses quatre côtez.

La *Roquette* qui est une autre de nos fournitures de Salades, se sème au Printemps, comme la plupart des autres : Sa feüille est assez semblable à celle des Raves. La graine en est tres-menuë, & à peu près comme celle du Pourpier ; mais la couleur est rougeâtre, ou plutôt d'un minime obscur.

La *Tripe-Madame* se multiplie de graine & de bouture , ou de rejettons. La graine est grise , longue , de la figure à peu près de celle du Pertil. Il en vient beaucoup sur ses montans , qui ressemblent assez à ceux des Carotes , Panais , & semblables racines. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert où elles viennent à meurir , au sortir d'une Fleur qui est d'un jaune olivâtre. On ne se sert de cette Plante qu'au Printemps , quand elle est tendre ; l'Été , elle devient trop dure.





CHAPITRE XVIII.

*Des Herbes fines, ou
odoriferantes.*

QUoique les Plantes dont nous avons à parler sous ce Titre, ne se placent ordinairement qu'en bordures, elles ne laissent pas d'être d'un grand prix. Nous n'y comprendrons point les trois premières dont nous avons fait des fournitures de Salades, sçavoir l'Anis, le Baume, & le Basilic, quoi-qu'elles y aient beaucoup de rapport par leur parfum agreable, aussi-bien que le Persil-Macedoine. Nous commencerons donc par l'*Absinte* qui se multiplie de graine & de bouture. Celle-là est assez bizarre dans sa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ou-

verte par l'autre bout , qui est plus gros & plus rond , & sur lequel il y a une petite tache noire. Sa couleur est jaunâtre par le gros bout , & son extrémité pointuë tire un peu sur le noir. Comme cette graine est tres-legere , & par consequent fort difficile à vanner , on prend ordinairement le parti , de se servir de la voie des boutures , ou marcottes pour le multiplier. On le plante au cordeau , de même que les autres bordures de Thim , Lavande , &c. à deux ou trois pouces de distance , & cinq ou six avant en terre. Il est bon de les tondre tous les ans au Printemps , & de les renouveler de deux en deux ans pour en ôter les plus vieux pieds.

Le *Fenoüil* sert à plus d'un autre usage qu'aux fournitures de Salades. Il ne vient que de graine , & ne se replante gueres : Cette graine est assez menuë , languette , en ovale , bossuë & raiée d'un gris verdâtre. On la recueille au mois d'Août. Elle se sème en planche ou en bordures , & vient assez bien dans

toute sorte de terre. Elle résiste au froid de l'Hiver, & repoullé étant coupée. Les jets les plus nouveaux sont les plus tendres, & les meilleurs.

L'*Hisope* ne se multiplie que de rejettons; & la Lavande, de graine & de vieux pieds replantez, ou de branches qui ont pris racine au collet.

Le *Laurier* commun se multiplie de graines qui sont noires, & de marcottes; il suffit d'en avoir quelque pied à l'abri du grand froid pour y en prendre des feuilles au besoin.

La *Marjolaine* est de deux sortes; il y en a d'Hiver, & c'est la principale; & d'autre qui ne passe pas l'Eté. Toutes deux se multiplient de graine & de branches qui ont pris racine au collet. La graine est fort petite, & faite à peu près comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre; elle est marquetée en de certains endroits de petites tâches blanches, & sur un fond minime-obscur, raïée de blanc par-tout.

La *Melisse* fait partie des fournitures de Salades quand elle est tendre : Elle se multiplie de graines & de branches entracinées , comme les précédentes.

Il en est de même de la *Rbuë*, qui est une Plante d'odeur très-forte ; Sa graine est faite comme un roignon de Coq , & sa couleur noire , raboteuse.

Le *Romarin* a l'odeur plus agreable , & se multiplie de la même maniere ; il dure des cinq & six années en place.

La *Sariete* est une Plante annuelle un peu odoriferante ; qui entre par ses feuilles dans quelques ragoûts , particulièrement dans les Pois & les Fèves. Elle ne vient que de graine qui se sème au Printemps en planche ou en bordure.

Il y a de deux sortes de *Sauge* , de panachée qui est plus agreable , & de commune , qui est d'un verd blanchâtre. Sa Culture n'a rien de particulier , que ce que les autres bordures ci-dessus ; non plus que le *Thim* & les *Violettes* qu'on y em-

ploie aussi, & qui sont des Plantes fort communes.



CHAPITRE XIX.

Des Plantes d'une odeur forte.

L'*Ail* est produit par des Caieux qui se forment en terre en grand nombre, autour du pied, & sont tous ensemble une espece de tête: On appelle ces caieux des Gouffes-d'Ail; la figure en est assez connue sans nous arrêter à la décrire. On remet ces caieux en terre au mois de Mars ou d'Avril, à quatre pouces de profondeur, & à trois ou quatre de distance les uns des autres. On les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met sécher pour les garder ensuite d'une année à l'autre dans un lieu qui ne soit pas humide.

Les *Ciboules* se multiplient de graine qui est grosse comme de la poudre à Canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale, & blanche dedans. C'est proprement une maniere d'Oignons avortez, c'est-à-dire qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant, ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans; & c'est en ce dernier défaut qu'elles trouvent leur perfection, puisqu'on estime davantage celles qui font plus de montans, & qu'on choisit de celles-là pour graine. On en sème presque tous les mois de l'année, excepté pendant le grand froid; & on les éclaircit pour les mieux faire fortifier; Celles que l'on replante réussissent assez bien; mais il les faut mettre en bonne terre, & les arroser dans la grande secheresse, pouvant s'en passer hors de-là.

Les *Echalottes* se multiplient de caïeux, & se cultivent comme l'Ail; & il en est de même de la *Rosambale* que l'on nomme aussi Ail d'Es-

pagne. La graine de celle-ci a cela de particulier qu'elle n'est pas moins bonne pour les usages auxquels on l'emploie, que la Gousse prise au pied en terre; aussi est-elle de la grosseur à peu-près d'un Pois ordinaire, & sert également pour la multiplication.

Les *Oignons* ont la graine toute semblable à celle des *Ciboules*, en sorte qu'on ne les sçauroit distinguer. Ils ne se multiplient que par-là. On les sème ordinairement à la fin de Février, ou au commencement de Mars, dans de la terre bien préparée, & pour les couvrir on y passe la Fourche de fer, comme aux autres menuës graines. S'ils lèvent trop épais, quelque soin qu'on ait pris de les semer clairs, comme on le doit, il les faut éclaircir dès qu'on en peut arracher, c'est-à-dire vers le mois de May, & replanter ceux-là pour s'en servir comme de *Ciboules*. On en peut encore semer en Septembre, & les replanter l'année d'après au mois de Mars, & par ce moien l'on en a de tout for-

mez dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est-à-dire les arracher de terre dès ce temps-là, & les faire ensuite sécher deux ou trois jours au Soleil, avant que de les ferrer pour le besoin. Nous avons remarqué ailleurs, qu'on doit avoir foulé ces Oignons, quand ils approchent de maturité, & qu'ils paroissent assez gros; c'est-à-dire qu'il en faut rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé dessus un peu ferme afin que la nourriture du pied étant par-là empêchée de monter, serve à faire grossir la tête. Les Oignons blancs sont plus estimés que les rouges. On doit se garder de rien mettre en place de celle qu'ils ont occupée, non plus que les Plantes précédentes, que la terre n'ait été bien amandée avec des fumiers gras, à cause de leur odeur, qui s'y communique, & qu'elle en demeure fort effritée. On est souvent trompé à la graine d'Oignon; c'est pourquoi il est bon d'en élever soi-même, choisissant pour cela des plus gros, pour les replan-

ter après les gelées, en bonne terre bien fumée & épiciée. Six bons Oignons en fourniront une assez grande quantité, si l'on n'en veut que pour son besoin, & non pour le trafic. On les met à un pied & demi l'un de l'autre. Quand ils montent en graine, il les faut soutenir avec des échalas de bout, & des traverses de perches, pour empêcher que les vents n'en brisent les montans avant que la graine soit meure; & il faut observer la même chose pour toutes les autres grosses Plantes qui s'élevent assez haut quand elles montent en graine. Une autre chose à ne pas oublier là-dessus, est de ne pas attendre que les graines sechent sur pied. C'est assez qu'elles y meurissent; & pour lors on coupe les montans, & on les met secher sur quelque linge pour les y battre, & ensuite vanner, & nettoier comme il a été dit plus d'une fois

Les *Porreaux* se sement en Mars dans des Planches bien préparées;

& quoi-qu'on le fasse assez clair ; on ne laisse pas de les replanter le mois de Juin dans une autre Planché qui soit pareillement bien amandée. On fait pour cela des trous creux de quatre pouces avec le Plantoir , à la distance d'un demi pied ; & après avoir un peu rogné tant les racines que les feüilles , on les met dans ces creux sans en approcher la terre voisine , comme on fait aux autres Plantes , pour lesquelles on se sert du Plantoir. Dans la suite il faut avoir soin de les biner & sarcler de temps en temps , & de les arroser dans les temps secs , afin que leur tige grossisse , & blanchisse avant le froid. Quand il est à craindre , on peut les réfugier dans la Serre , ou du moins les couvrir de grande litiere ; les aiant premierement replantez en Pepiniere dans une autre Planché fort proche l'un de l'autre. Après l'Hiver on en laissera quelques-uns en place pour monter en graine , ou bien l'on

d'une odeur forte. 255

en replante à quelque endroit à part, pour cela. La graine s'en recueille au mois d'Août ; elle ressemble à celle des Ciboules, & se forme dans une maniere de grosse bourse blanche & ronde, qui vient au haut d'une tige assez longue, & elle s'y conserve assez long-temps sans tomber.





CHAPITRE XX.

De la Culture des Legumes.

LE mot de Legumes est un mot generique, sous lequel on comprend souvent toutes les Plantes Potageres. Cependant l'on sçait qu'il y en a qui appartiennent plus particulièrement à ce Titre ; tels sont les Pois, les Fèves, tant de Marais, que de Haricots, les Lentilles, & quelques autres.

Les *Pois* se divisent en plusieurs especes ; il y en a de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse Cosse, des Pois sans Parchemin, &c. C'est un Legume assez rustique que l'on sème communément en pleine Campagne, & qui n'a besoin d'autre Culture que d'être serfoiii pendant sa jeunesse, c'est-à-dire

à-dire avant qu'ils commencent à faire des cosses. Il leur faut de la terre assez bonne, & un peu de pluie pour être tendres & délicats. Il y a de plusieurs manieres de les semer assez connus, ou tout au moins qu'on peut voir dans le Jardinier François. On en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, & Octobre, pourvû qu'on en seme en differens temps pour les avoir trois mois après; car c'est la regle de leur accroissement, & de leur maturité. Ceux dont on prend le plus de soin dans les Jardins Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verts qui sont d'une mediocre grosseur. On les seme à la fin d'Octobre, à l'abri de quelques murailles du Midy & du Levant: On fait même quelques âdos exprés pour cela, élevant la terre en talus; & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite dans un lieu où le froid ne penetre point

& par ce moien la premiere racine commence à sortir. Ils craignent extrêmement la gelée, & comme l'on n'est point assuré qu'elle ne les ait point ruinez, on en seme sur couche d'autres à la fin de Février, pour les replanter dans de bonnes expositions. On seme les derniers vers la Saint Jean, pour en avoir de bons à la Touffaints. Quand on les rame ils produisent davantage que quand on ne les rame pas, principalement les Pois sans parchemin qui chargent extrêmement. C'est une espece qui est fort à estimer pour sa delicatessè, & qui se peut manger en verd avec goût & appetit comme des Raves. On tient que les Pois élevez en terre forte ne cuisent pas si bien que ceux qui viennent dans du sablon, qui les rend aussi plus hâtifs. Si l'on peut faire plus d'une Planche de Pois, il ne les faut pas mettre tout proche l'une de l'autre, mais laisser une Planche entre-deux pour leur donner de l'air, dans laquelle on semera de ces racines qui aiment l'ombre.

Les *Fèves de Marais* se sement en plein Champ , aussi-bien que les *Haricots*. On en peut semer dès l'Avent ; ou du moins en Février , si le temps le permet. Pour les *Haricots* le plus sûr est d'attendre jusqu'à la fin d'Avril que les gelées soient tout-à-fait passées, y étant tres-sensibles. Les *Fèves de Marais* veulent être dans une bonne terre forte ; on ne choisit pour les semer que les plus saines ; quelques-uns les font auparavant tremper dans du jus de fumier , & cela est tres-bon : elles y renflent extrêmement, & s'avancent de germer plus qu'elles ne feroient en terre en dix ou douze jours , y étant semées sèches. On peut voir les manieres de les semer dans le même *Jardinier François*. Leur Culture consiste à les sarcler & serfoïir. Quand elles sont grandes, & que les *Pucerons* les attaquent par le bout de leur tige , rongean la partie la plus tendre , il faut rogner toute cette extrémité ; & de cette maniere , outre qu'on emportera ces insectes hors de-là , ce pincement ser-

260 *De la Culture des Legumes.*

servira à empêcher les tiges de monter trop haut, & arrêtera le fruit qui sans cela couleroit, & auroit peine à noüir : Les Haricots veulent une terre plus sablonneuse que forte ; il y en a de bigarrez, de blancs, de noirs, de rouges, &c. On en doit destiner quelques Planches pour celles qu'on veut manger en verd, sans en cueillir indistinctement par-tout, non-plus que des Fèves de Marais ; & en les cueillant il faut prendre garde de ne pas rompre la tige, qui en peut produire successivement jusqu'à ce qu'elle sèche sur pied, sur-tout si on les peut ramer.

Comme les *Lentilles* & les autres especes de Legumes sont plus de la Culture ordinaire de la Campagne que des Jardins Potagers, nous n'en dirons rien ici, pour venir à ce que l'on comprend sous le Titre de Fruits.





CHAPITRE XXI.

Des Fruits du Jardin Potager.

Nous ^{avons} voici enfin à la partie qui comprend ce qu'il y a de plus délicieux dans les Jardins Potagers. Les Fruits que l'on peut réduire sous ce titre, sont de deux sortes; les uns purement Potagers, & d'autres qui pourroient aussi appartenir aux Jardins Fruitiers. Parlons premièrement de ceux-là.

Les *Artichaux* qui sont un des plus considérables, se multiplient par le moien de leurs œilletons; c'est une espece de cayeux qui naissent autour du cœur du pied; c'est-à-dire dans l'endroit qui separe la racine d'avec l'œil d'où sort la tige qui produit la pomme d'artichaux. Ces œilletons commencent d'ordinaire à se former dès la fin de

L'Automne , ou pendant l'Hiver quand il est doux ; ils poussent leurs feuilles au Printems , c'est - à - dire à la fin de Mars & dans le mois d'Avril : pour lors on fouille autour du pied des Artichaux , & l'on en détache ces œillets , n'y laissant que les trois meilleurs. Pour être bons à planter, il faut qu'ils aient le talon blanc avec quelques petites racines s'il se peut: les œillets qui ont le talon noir sont vieux, & ne forment que de petites pommes d'Artichaux au Printems : au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Août , de Septembre & d'Octobre , qui est ce que l'on en doit souhaiter. On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme des Artichaux , quand on la laisse vieillir , fleurir , s'ouvrir & enfin se sécher : mais il est plus court de se servir d'œillets.

Pour les planter , on fait ordinairement de petites fosses creuses d'un demi pied , éloignées de trois pieds l'une de l'autre & remplies de

terreau : on en fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée comme à l'ordinaire de sa voisine par un sentier d'un bon pied. Ces fossés se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier. On met dans chacune deux œilletons espacez l'un de l'autre d'un bon demi pied, qui l'Automne suivante feront du fruit s'ils sont bien arrosés, ou donneront au Printems prochain les premières pommes, pourveu qu'ils puissent passer l'Hiver.

On doit renouveler un carré d'Artichaux tous les trois ans. A l'entrée de l'Hiver on coupe leurs feuilles, & on les couvre de grand fumier sec. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premières attaques, & on redouble ces couvertures à mesure que le froid augmente : ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir de feuilles ramassées dans les bois. Dans les terres sèches on bute un peu les Artichaux : mais cela

feroit dangereux dans les terres humides, car les pieds en pourritoi-ent. On laisse les Artichaux un peu couverts, jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entièrement leurs couvertures & à les labourer. Tout au moins si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier proche delà, pour le remettre si l'on craint que la gelée revienne après qu'on les a découverts; on œilletonne si les œilletons sont assez forts, ou l'on attend encore quelques quinze jours ou trois semaines. On les laboure ensuite, & on les fume de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture; on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai les pommes commencent à sortir; & alors il

il faut arroser amplement, c'est-à-dire deux & trois fois la semaine, continuant pendant l'Été à une cruchée d'eau pour chaque pied, surtout dans les terres naturellement sèches.

On peut replanter des Oignons médiocres, aussi-bien que de forts & bien gros, les mettant à quelque bon abri. Ils s'y fortifient le reste de l'année, & ils se trouveront en état de donner des Pommes de bonne-heure au Printemps prochain : Ceux qui en ont donné l'Automne sont plus tardifs.

Il y a de trois espèces d'Artichaux ; de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs ; de violets, qui ont la Pomme en Piramide ; & de rouges, qui l'ont ronde & camusée comme les blancs, & ces deux derniers sont les plus délicats, soit à manger, soit au froid ; ainsi on ne peut gueres en transporter dans la Serre quand il y en a qui ont des Pommes. Les verts résistent mieux, & ne sont

pas si sujets à pourrir.

Nous avons marqué ailleurs qu'il faut planter un rang de Poirée entre deux rangs d'Artichaux, en sorte qu'on laisse le sentier libre entre les deux autres rangs, pour avoir la facilité d'arroser, sarcler, labourer, ou cueillir, & couvrir, suivant le besoin. Cette Poirée sert d'amusement aux Mulots qui rongent les racines d'Artichaux, & sont leurs Ennemis particuliers pendant l'Hiver; au lieu que trouvant des racines plus tendres ils s'y attachent, & ne causent point en cela une perte aussi grande qu'ils feroient.

Quand en Automne on lie les Artichaux, & qu'on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le côton de la feüille, & cela fait des Cardes d'Artichaux, qui n'ont plus d'amertume, & dont on se sert comme de veritables Cardons d'Espagne. On peut choisir pour cela les plus vieux pieds que l'on veut ruiner.

Les *Asperges* se multiplient de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de la grosseur d'une tête d'épingle. Elle se forme dans une coque, ou cosse ronde & rouge, de la grosseur d'un Pois ordinaire; il y a quatre ou six graines dans chaque Coque. Ces Coques se forment l'Automne sur la tête des pieds d'*Asperges*, qui sont assez beaux & assez forts. On les sème quelquefois toutes entières; mais je conseille, & trouve plus à propos de les broier, ou écraser, pour en tirer la graine, qu'on semera seule. On le fait à l'entrée du Printemps comme les autres graines, les semant assez claires dans une Planche bien préparée. Les *Asperges* ainsi semées font des touffes de racines autour de l'Oeil, c'est-à-dire autour de l'endroit d'où doivent sortir les montans, & ces racines s'étendent entre-deux terres. Un ou deux ans après, suivant que ces touffes seront fortes, on les replantera à pareil temps, c'est-à-dire à

la fin de Mars , & pendant tout Avril , dressant pour cela des Planches larges de trois à quatre pieds , & séparées d'autant les unes des autres. Dans les terres ordinaires on creuse ces Planches d'un bon fer de Béche , mettant sur les Sentiers , ce qu'on enleve de la Planche ; mais dans les terres fortes & humides il est mieux de ne les point creuser , & de les tenir au contraire plus élevées que les Sentiers ; autrement la grande humidité que cette disposition causeroit , seroit mortelle aux Asperges.

Pour replanter les Asperges de quelle façon que ce soit , il faut premièrement donner un bon Labour au fond de la tranchée , & si la terre n'est gueres bonne on y met du fumier , tel que la terre le demande. On range proprement , & en échiquier les pieds d'Asperges sur la superficie , sans leur rogner l'extrémité des racines , ou au moins que tres-peu ; après quoi on les recouvre de deux à trois pouces de terre. Si l'on a dessein de s'en ser-

vir à réchauffer quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les tiendra encore plus éloignées. Nous avons marqué ci-devant la maniere de faire ces réchaufemens, en parlant des nouveautez que l'usage des Couches peut produire malgré la rigueur du froid.

Les Asperges ainsi replantées ont besoin d'être arrosées pendant les grandes chaleurs. On ne doit pas manquer aussi de les tenir toujours bien sarclées, & bequillées. Si quelque une manque de pousser, on peut un ou deux mois après les regarnir de quelque autre Plant qu'on aura eû de réserve; ce qui se fera de la même maniere qu'on a planté les autres: Si-non l'on marquera ces endroits dégarnis avec quelque petit bâton, & l'on attendra à les remplacer au Printemps suivant. Tous les ans on recouvre la Planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier; & on

les fume raisonnablement de deux en deux ans.

La raison pourquoi on met cette terre, est que le Plant d'Asperges monte toujours, bien loin de s'enfoncer, jusques-là que par la suite, outre la terre jettée dans les sentiers, on est obligé d'en rapporter d'autre.

On laisse pousser les Asperges les trois ou quatre premières années sans en cueillir, jusqu'à ce qu'on voie qu'elles viennent grosses; & c'est pour lors qu'on en peut réchauffer, ou commencer d'en cueillir, pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire de les renouveler. A la Saint Martin on coupe tous les montans, & on prend de la graine des plus beaux seulement pour en semer. Quand on les veut arracher de la Planche de Pépinière, on se sert d'une Fourche de fer, & non de la Bêche, qui pourroit blesser & couper ces petites Plantes.

C'est aussi ce qu'on tâche d'éviter dans le petit Labour qu'on fait chaque année à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, avant que les Asperges commencent de pousser naturellement : Ce petit Labour qui ne doit être que de trois à quatre pouces sert pour faire mourir les méchantes Herbes, & pour rendre la superficie de la Terre meuble, afin de faciliter la pénétration des bonnes pluies d'Avril, & des rosées de May, & la sortie des Asperges. Après qu'elles cessent de pousser, il leur faut donner un autre Labour, & le troisième avant l'Hiver. Celles qui ne viennent que petites & chetives doivent être laissées sur pied pour monter, afin qu'elles se fortifient : il faut avoir soin en cueillant des Asperges de ne pas offenser celles qui peuvent pousser auprès, & pour cet effet on ôte un peu de terre autour de celles qu'on veut couper, ce qu'on fait le plus bas qu'il se peut.

Les *Capres* peuvent être mi-

ses parmi les Fruits , quoi-que ce ne soit que le bouton d'un petit arbuſte qu'on élève dans des niches faites exprés dans des Murs bien expoſez ; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches, qui pouſſent enſuite des boutons qu'on fait confire dans du Vinaigre pour s'en ſervir, ſoit au Potage, ſoit en Salade. Les pieds de Capres durent des 25. & 30. années.

Les *Capres* - *Capucines* ſont de même des Boutons d'une Plante annuelle qu'on ſème ſur couche au mois de Mars, & qu'on replante enſuite en pleine terre le long de quelque Muraille, ſouſtenant leurs montans avec quelques bâtons. Il les faut arroſer l'Eté, & avoir ſoin d'en ramaffer la graine qui tombe à terre d'abord qu'elle eſt meure.

Les *Cardons* d'Eſpagne ſeront mis auſſi en cet endroit. Ils viennent de graine qu'on ſème à deux fois, ſçavoir à la mi-Avril, & à l'entrée de May. Cette graine eſt

longuette, ovale, & de la grosseur d'un grain de Froment : Elle est verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans sa longueur. Il leur faut une bonne terre bien préparée, & les semer dans de petites fosses pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuses de six pouces. On dispose deux rangs de ces petites fosses en échiquier dans chaque Planche, & l'on y met cinq ou six graines afin d'être plus assuré d'en avoir quelques-unes, & de n'y en laisser que deux ou trois si elles levent toutes, jettant le surplus, si l'on n'en a pas besoin pour regarnir quelque endroit. Les premières sont ordinairement trois semaines à lever, & les secondes quinze jours. On ne les sème pas plutôt que la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août & de Septembre, après quoi les Cardons ne sont plus bons. On ne doit pas manquer de les bien arroser en Eté : Et quand sur la fin d'Octobre on veut commencer à

les faire blanchir ; on prend un temps bien sec pour leur lier d'abord toutes les feuilles de trois ou quatre liens de petit osier , & quelques jours après on les envelope de paille ou de litiere seche bien entortillée , en sorte que l'air n'y penetre aucunement que par l'extrémité d'en haut , & par ce moiens ils blanchissent dans quinze jours. On acheve de lier & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin quand la gelée est à craindre ; & pour lors aiant enlevé en mote tous les pieds , on les replante dans la Serre. Quelques-uns peuvent servir au Printemps suivant pour monter en graine dans les mois de Juin ou Juillet : Ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois ou quatre ans de suite. En liant les Cardons il est necessaire de les tenir bien droits , autrement ils se renversent & crevent sur un des côtez : Et même pour empêcher que les Vents ne les couchent , on les butte d'environ un bon pied de terre. On pratique la même chose.

pour les Cardes d'Artichaux.

Les *Citrouilles* se sement sur couche vers la mi-Mars ; & à la fin d'Avril on les enleve en mote pour les transplanter dans des trous faits exprés, d'environ deux pieds de circuit, & d'un pied de profondeur, & éloignez de deux toises l'un de l'autre. On remplit ces trous de terreau ; & pendant cinq ou six jours on les couvre de quelque chose, à moins qu'il ne pleuve, parce que le grand Soleil les fait faner, & souvent perir. Quand vers le commencement de Juin les pieds de *Citrouille* sont allongez de cinq à six pieds, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelques peletées de terre, afin que les Vents ne les rompent les entraînant de côté & d'autre, & que prenant même par ce moien, racine en cet endroit, le Fruit qui viendra au delà en soit mieux nourri. On ne les taille point comme les Melons & Concombres ; on leur ôte seulement les petits bras, laissant courir le maître ; & sans l'arrêter, parce que c'est lui.

qui porte le beau Fruit ; & on le conduit proprement sur terre, laissant des Sentiers pour les biner, sarcler, nettoier, & arroser quelquefois quand l'Eté est fort sec. Toute exposition peut accommoder les Citrouilles ; mais celles qui en ont une favorable meurissent plutôt. Il leur faut un endroit spacieux. On les peut cueillir quand elles sont aouées, c'est-à-dire en parfaite maturité, ce que l'on connoît quand leur écorce résiste à l'ongle. Elles ne se gâteroient pas pourtant de les laisser davantage, mais meuriroient & grossiroient de plus en plus. On en conserve jusques vers la mi-Carême, les cueillant dans un temps sec, & les serrant en un lieu temperé sur des ais sans qu'elles se touchent.

On cultive les Potirons de la même manière que les Citrouilles ; aussi en sont-ils une espèce, plate & jaune ; qui ne se multiplie non-plus que de graine assez connue, renfermée dans le ventre de ces Fruits.

Les Concombres se gouvernent de

même que les Melons ; ainsi nous n'en ferons qu'un Article. Leur graine est ovale, un peu pointuë par les deux extrémitéz, dont l'une qui sert de base l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe ; elle est mediocrement épaisse, & de couleur blanchâtre ; & celle des Melons qui est un peu moins large, est d'un jaune clair. L'une & l'autre se sème sur couche. Pour en avoir de hâtifs, on le fait dès le mois de Janvier, prenant soin de couvrir ces nouvelles Semences de paillassons, qui les garantissent entierement de la gelée. On replante ces premiers Plants s'ils sont assez forts au mois de Février, à quelque bon abri, soit par le moien des murailles, ou des brise-vents. A la mi-Mars on fait sans plus tarder les Couches pour les Concombres & Melons ; & le mois suivant, si les grands Vents & le froid le permettent, on commence à leur donner de l'air petit à petit jusqu'à la fin de May, soulevant avec de petites fourchettes les cloches sous lesquelles ils

font ; & si l'on craint que le froid soit capable de gâter les bras & les feuilles qui poussent , il faut les couvrir d'un peu de litiere seche. On peut durant le même mois d'Avril , & encore en May , planter & semer sur couches de nouveaux Concombres & Melons pour en avoir de tardifs , & même on en sème en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau.

Les premiers Melons commencent à noïer dans le premier Quartier , ou à la pleine-Lune de ce dernier mois ; mais sur-tout on en voit noïer au decours , si les couches ont été bien chaudes pendant la Pleine-Lune , & qu'elles le soient moins au Decours : on connoît que les Melons noïent quand au sortir de la fleur ils s'éclaircissent un peu près de la queue , & il en est de même des Citroüilles & des Concombres. Dans la suite il les faut arroser raisonnablement deux ou trois fois la semaine , à une demi-cruchée d'eau pour chaque pied , prenant garde de ne pas mouïller le Fruit.

Ceux qui auront besoin là-dessus de plus amples instructions peuvent lire le *Jardinier François*, ou le *Notaire de Laon* dans son *Abregé*.

Voilà pour les Melons, qui sont le principal & le premier des Fruits verts du Potager.

Les Fruits rouges en sont aussi un grand ornement : Ce sont les Cerises, les Groseilles, les Framboises, & les Fraises. Je renvoie pour les *Cerises* aux *Traitez des Arbres Fruitiers*, & sur-tout à l'*Abregé des bons fruits*. Les *Precoces* semblent les seules qui y doivent avoir entrée, non pas par leur merite, (n'y en ayant pas beaucoup à être aigre, avoir peu de chair, un gros noiau, & la peau épaisse,) mais seulement à cause de la nouveauté.

Les *Fraisiers*, tant blancs que rouges se multiplient de traînasses qui sortans des vieux pieds sont racines. Le nouveau Plant qui vient dans les bois, réussit mieux transplanté, que celui qui vient des *Fraisiers* de Jardins: On en plante en Plan-

che ou en bordure , & toujours en terre bien préparée & labourée , la disposant suivant son temperament, afin d'éviter ou une trop grande secheresse , ou un excez d'humidité , également dommageables aux Fraisi-ers. On les doit espacer de neuf à dix pouces , & en mettre deux pieds dans chacun des trous qu'on fait , avec le Plantoir. Le temps propre pour les planter est pendant le mois de May , & au commencement de Juin , avant les grandes chaleurs ; & l'Eté dans les temps pluvieux seulement. On en fait des Pepinieres durant le mois de May en quelque endroit au Nord , les plantant alors à trois ou quatre pouces l'un de l'autre , & s'y étant fortifiez on les transplante ensuite le mois de Septembre en Planche ou en des Quarrez , suivant le besoin qu'on en peut avoir. On met les Fraisi-ers blancs en des Planches se- parées. Les uns & les autres font fort bien l'année d'après , quand ils ont été plantez au mois de May , & ne font que passablement quand ils
ils

ils ont été plantez en Septembre ; mais aussi la deuxième année ils font merveilles , & déperissent ensuite , c'est pourquoy il est bon de les renouveler après ce temps - là. La Culture de ce Plant consiste à le bien arroser pendant la secheresse ; à ne laisser que trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied ; à pincer les Fleurs qui viendront sur chaque montant au de-là de pareil nombre , se contentant des premières venues . & des plus proches du pied , pour avoir de plus belles Fraises ; & enfin de leur couper tous les ans la vieille fane quand les Fraises sont finies.

Les *Framboisiers* commencent à donner leur Fruit dans les premiers jours de Juillet. On les plante au mois de Mars en Planches ou en Bordures , espaçant les Plants de deux pieux pieds l'un de l'autre. Les Boutures qui en sortent tous les Etez en grand nombre servent à multiplier & renouveler les vieux ; qui meurent dès que leur Fruit est cueilli. On racourcit au mois de

Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux Rejettons, que l'on conserve autour des vieux, & l'on arrache tous les petits, & ceux qui sont morts. Il y a des Framboises blanches & rouges, aussi bien que des Fraises.

Les *Grofeillers* se multiplient par les Rejettons enracinez qu'ils poussent autour des vieux pieds, & d'ailleurs leurs jeunes branches prennent aisément de bouture. On les plante au mois de Mars à six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en veuille faire des Planches entieres ou des Quarrez, ou que l'on se contente, comme c'est l'ordinaire, d'en mettre autour des Quarrez dans l'intervalle des Buiffons. Ils aiment un fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par consequent de beau Fruit. On taille tous les ans le vieux bois, pour ne conserver que celui d'un ou deux ans, soit pour éviter la confusion, soit parce que le vieux bois degenerere, & ne donne que de fort petit Fruit. On peut voir pour le

reste de la Culture de ces derniers Plants, & des autres precedens, l'Abregé des bons Fruits du Sieur Merlet, qui en traite avec toutes les connoissances que l'on peut souhaiter.

Il reste encore à parler de la Vigne. Les Especes qu'on en cultive ordinairement dans les Potagers, sont le Bourdelais ou Verjus, le Chasselas, Cioutat, Corinthe, & Muscat. Les uns & les autres se taillent, se provignent, se greffent, & se plantent de la même sorte durant les mois de Janvier, Février, & Mars. Vers la mi-Juin on prend soin d'en lier les branches, soit à des Echalas, soit à quelque Treillage, afin que l'agitation du Vent ne les gâte point. Il faut aussi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, se contentant d'y laisser, en les taillant, deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pouss-

se une branche & trois ou quatre grandes Grapes sur chacune. On doit aussi observer de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les hautes , pour tenir toujours le pied bas , quand on ne les veut pas laisser monter en Treille.

Il y a de deux sortes de *Bourdelaïs* , de blanc & de rouge , & de même du *Chasselas*. Le rouge à l'égard de ce dernier est tres-rare. Le *Bourdelaïs* peut se contenter d'une exposition au Nord ; mais pour le *Chasselas* , il lui faut l'exposition du Midi , du Levant , & du Couchant , pour être plus jaune , plus croquant , & meilleur. C'est un Raisin qui se conserve fort longtemps , pourvû qu'on ne le laisse pas trop meurir , avant que de le cueillir.

Le *Cioutat* , le *Corinthe* , & le *Muscat* , veulent l'exposition du Midi & du Levant , si-non ils ne scauroient meurir en ce Climat. Il y a du *Muscat* blanc , rouge , & noir. Le blanc est ordinairement

le meilleur des trois ; il lui faut une Terre legere, & si l'on est dans un Terroir chaud, & en terre graveleuse & sablonneuse, il réussira même en plein air. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, & clair semé dans la Grape, & un goût de Musc assez relevé.

F I N.

F A V T E.

Page 39. ligne dernière, *gunes*, lisez *lignes*.



TABLE

DES MATIERES
contenuës dans ce Volume.

A	B SYNTHÈ.	chercher la
	245	commodité
<i>Ail.</i>	249	dans les Jar-
<i>Allées des Pota-</i>		dins Potagers,
<i>gers, faite à é-</i>		54. leur neces-
<i>viter à leur oc-</i>		sité, 56. 60. Di-
<i>casion 22. 98.</i>		verses manie-
<i>leur utilité, 95.</i>		res pour cela,
<i>leur largeur,</i>		58. 59. Quelle
<i>96. & suiv.</i>		eau y est plus
<i>Amandemens</i>		propre, 64. S'il
<i>dont les Pota-</i>		vaut mieux ar-
<i>gers ont be-</i>		roser le soir ou
<i>soin, 119. Quels</i>		à midi, 135.
<i>y sont plus</i>		<i>Artichaux, 57.</i>
<i>propres, 121. En</i>		261.
<i>quel temps les</i>		<i>Asperges, 60. 158.</i>
<i>faire, 133</i>		159. 267
<i>Anys, 238</i>		<i>Assietes trop ir-</i>
<i>Arrosemens, en</i>		regulieres &

Table des matieres.

trop élevées	<i>Citrouilles</i> , 275
pour des Potagers, ce qu'on y peut faire,	<i>Concombres</i> , 276
47. Commoditez qu'on y trouve,	<i>Corne de cerf</i> , 240
B ASILIC, 239	<i>Couches</i> , leur utilité pour des nouveautez, 152. Quel fumier on y doit employer, & comment, 153. Précautions à prendre avant que d'y rien semer, 154
<i>Baume</i> , 238	<i>Couches</i> pour des Champignons, 166
<i>Beiteraves</i> , 195	<i>Couches</i> sourdes pour des figuiers, 168
<i>Bonnedame</i> , 207	<i>Cresson</i> alenois, 241
<i>Bourdelaïs</i> , 284	
<i>Bourrache</i> , 208	
<i>Buglose</i> , <i>ibid.</i>	
C APRES, 271	
<i>Capres Capucines</i> , 272	
<i>Cardons</i> , 272	
<i>Carottes</i> , 197	
<i>Celery</i> , 221	
<i>Cerfeuil</i> , 224	
<i>Cheruis</i> , 197	
<i>Chicorée</i> de toute espece, 209	
<i>Choux</i> de toutes sortes, 213	
<i>Ciboules</i> , 250	
<i>Cives</i> , 240	

DÉFRICHEMENT d'un Potager, en quel temps le faire, III

Table des Matieres.

- E** CHALOTTES, *Framboisiers*, 281
 250 *Fumiers* dont'on
Epinars, 215 peut user pour
Espaliers, 77. 98 les Potagers,
Estragon, 141 121. & *suiv.*
Expositions à Comment les
 souhaiter pour employer, 128
 les Potagers
 67. Ce qu'on
 entend par-là,
 71. Quelles ex-
 positions sont
 préférables, 75.
 Moien d'en
 augmenter le
 bon effet, 79
- F** ENOUIL, 246
Fées de Ma-
 rais, 259
Figures differen-
 tes que l'on
 donne aux Jar-
 dins, 89. Quel-
 le convient
 proprement
 aux Potagers,
 90. 91
Fraisiers, 158. 160
- G** ROSELLERS
 282
- H** ARICOTS,
 279. 260
Hysope, 247
- J** ARDINAGE;
 avantages
 qu'il y a d'en
 être instruit, 86
- L** ABOURS
 nécessaires
 aux Potagers,
 110. En quel
 temps les fai-
 re, 112. 113 La-
 bours, auprès
 des Espaliers,
 99
Lainës, à semer
 sur couches, 163
Lainës de toute
 espece

Table des matieres.

espece ,	226	tous les mois
Lavande ,	248	de l'année, 137
Laurier ,	247	P ANAI S, 198
Lentilles ,	260	P assepierre ,
M ACHES, 235		241
M arjolaine ,	247	P atience, 218
Melisse ,	248	P entes troproides
Melons ,	277	pour des Potagers , moyens
Muscats ,	284	d'y remedier,
M y-côtes , leur		45
avantage pour		P ersil , 198
les Jardins à		P ersil de Macedoine , 248
fruits & à légumes , 37. 62		P imprenelle , 243
N AVETS, 203		P laines , en quoi
N ivellement des lieux		peu propres
trop montueux		pour des Jardins, 38. y ménager quelque
pour des Potagers, 39. Maniere de le faire , 40		pente pour y remedier , 39.
O IGNONS, 250		avantages qu'on y trouve, 50
Oseille , 216		P lantes potageres
Ouvrages des Potagers dans		leurs especes, 173. leur durée 174. Autres

Table des matieres.

particularitez sur la nature des plantes po- tageres , 177. & suiv.	en quoi il con- siste , 27 Romarin , 248. Roquette , 243 Rhuë , 248
Poirée , 218	S ALSIFIX , 204
Pois , 256.	S arriette , 248.
Porreaux , 153	S auge , <i>ibid.</i>
Potagers leur si- ruation , 18. & 32. Aspects que l'on y doit re- chercher , 68. & suiv.	S corfonnerie , 204 S ève, de quoi elle se fait dans les plantes , 4
Potirons , 276	T ERRES pro- pres pour un
Pourpier , 235	Potager , 1. & suiv.
R AISINS , 283	Remedes pour celles qui sont tout - à - fait mauvaises , 12. & suiv. Moien de corriger cel- les qui sont moins defec- tueuses , 20
Raves , maniere de les semer , 161. & 200	T him , 246
Rechaufemens des Couches ou planches dans un potager , 157	T opinambours 21
Réforts , 202	205,
Reponses , 237	
Repos des terres ,	

Table des matieres.

<i>Tripe-Madame</i> ,	dre ,	62
244	<i>Vents</i> contraires	
V ALLONS, aux Potagers, 73.		
leur avan-	<i>Verjus</i>	
tage pour fai-	<i>Veuë</i> , preferer	
re un Jardin	l'utile à de	
potager, 36.54.	belles veuës en	
Defauts qui y	fait de Potager,	
sont à crain-	94	

Fin de la Table des matieres.

*EXTRAIT DV PRIVILEGE
du Roi.*

PAR grace & Privilege du Roi: donné à Paris le sixième Juin 1692. Signé par le Roi en son Conseil, BOUCHER; il est permis à CHARLES DE SERCY Marchand Libraire à Paris, d'imprimer ou faire imprimer le manuscrit d'un *Recueil de plusieurs traitez de la Culture des Orangers, Citronniers, Figuiers, des Jardins potagers, des Fleurs, & de la taille des Arbres fruitiers & autres, avec la maniere*

de les cultiver, lesdits Traitez conjointement ou séparément en un ou plusieurs volumes, pendant le temps de huit années, à commencer du jour que chaque volume ou traité seront achevez d'imprimer pour la première fois; pendant lequel temps défenses sont faites à tous Libraires & Imprimeurs, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient d'imprimer ni contrefaire lesdits Livres, à peine au contrevenant de quinze cens livres d'amaude, confiscation des exemplaires contrefaits, & de tous dépens, dommages & interets, comme il est plus au long porté par lesdites lettres de Privilege.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 15. Juillet 1692. Signé P. AUBOÛYN, Syndic.

Achévé d'imprimer pour la première fois, le 5. Septembre 1692.