



SIXIEME
 ET DERNIERE PARTIE
 DES
 JARDINS FRUITIERS
 ET POTAGERS.

De la culture des Potagers.



L n'y a rien, ce semble, de moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers, elle a été universellement pratiquée dans tous les siècles, & presque dans tous les climats du monde; le soin de multiplier dans les lieux particuliers les Herbages, & les Légumes que la nature avoit produits pêle-mêle dans le milieu des champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique subsistance; ce soin, dis-je, a fait, & continué encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute sorte de gens; en effet combien en voyons-nous, qui las, & ennuyez, soit de la fatigue de la guerre, & des charges publiques, soit de l'oïveté des villes, & de la Cour, ont pris le party de se retirer à la Campagne, † pour y aller, comme dit le Pro-

Z

Tom. 11.

† Beatus ille qui procul negotiis ut prisca gens mortalium paterna rura bobus exercet suis, &c. Horat. Epod. 2.

verbe, planter des Choux : combien d'autres y en a-t'il qui se font un plaisir extrême de faire manger des Salades, & des Herbes de leurs Jardins, soutenans hardiment, qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchez, & des Jardiniers ordinaires, & ainsi puisqu'il est vray que de tout temps on a fait des Potagers, n'ay-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord ou ridicule, ou inutile, que j'en aye voulu joindre icy un Traité particulier.

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi-tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre on n'ait eu quelque manière de Potagers, & que dans la suite des temps la curiosité ne s'en soit extrêmement augmentée; je n'ay garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on sème des Salades, & des Racines, qu'on plante des Choux, & des Artichaux, & qu'on élève des Concombres, & des Melons, &c. Je sçay trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes a été connue de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plûpart des Païsans, & du menu peuple des Villes qui n'en ait quelque teinture; & même j'avouë de bonne foy, que la connoissance que j'ay sur le fait des Potagers, me vient particulièrement d'avoir eu de frequens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement d'habiles Maréchez : mais je dois ajoûter que, comme le Potager pris en general comprend la culture d'un grand nombre de differentes sortes de Plantes, il n'y a presque point de jardinier qui ait tâché de réussir generalement en toutes; il est d'ordinaire arrivé que l'un s'est appliqué singulièrement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le surplus, l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été négligé par son voisin, & y a réussi, négligeant de son côté ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succez; les differens appetits des hommes, & sur tout les differens degrez de bonté des terroirs, & des climats ont été les veritables causes de ces differences d'affectations à l'égard de la culture des plantes Potagères.

Or comme il est sans doute nécessaire que le Jardinier, qui est destiné à faire le jardin d'un homme, s'acquitte également bien de toutes les parties du potager, en sorte qu'il puisse fournir luy seul tout ce qu'un bon potager doit produire, sans qu'au moins il luy manque rien de ce qui en est le plus important, & que d'ailleurs il est expédient, que cet homme sçache exactement ce que dans chaque mois de l'année il doit attendre de son Jardin par l'industrie de son Jardinier, & qu'il connoisse en même temps quel est l'ouvrage particulier de chaque saison, je me suis étudié à ne rien oublier icy de tout ce que l'un & l'autre doivent sçavoir; l'un pour contenter en s'acquittant fort bien de son devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a sujet de l'être; c'est ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander qu'est-ce que je prétens dire de nouveau dans une matière que j'avoüe être si connue.

Je diray premièrement la même chose que j'ay établie dans toutes les parties de mon ouvrage, c'est à sçavoir que je n'écris pas icy pour les Jardiniers qui le sont de profession, & qui y sont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je sçay seurement qu'il y en a beaucoup, qui estiment que cette science (dont le détail leur est inconnu) n'est pas indigne de leur curiosité, & qu'ils sont même persuadés qu'elle pourra leur donner du plaisir, aussi bien que de l'utilité; je sçay encore que sur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas se donner autant de fatigue que je m'en suis donné

pour

pour y acquérir quelques lumières, & que partant il leur fera assez doux de profiter sans peine de l'étude, que j'ay faite, & de trouver icy un recueil exact, & fidele de tout ce qui regarde cette matière.

Je répondray en second lieu, que mon dessein est d'abrèger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchans à s'instruire au Jardinage voudroient bien, que ce ne fût pas seulement par voir faire (attendu que ce chemin est long & incertain) mais ils voudroient s'instruire par regles & par principes, ce que je croy se pouvoir faire en peu de temps, & par des voyes courtes & aisées.

Je répondray en troisiéme lieu, que je mets icy de certaines experiences particulières, lesquelles j'ay faites avec succès, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites: il me semble pouvoir dire, qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne mériter pas d'être divulguées.

Je répondray enfin, que mon intention est de faire, que le lieu qui est destiné à devenir potager, soit si bien ordonné en toutes ses parties, que non seulement chacune fasse son devoir à l'égard des productions, mais que même par l'œconomie de sa disposition le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjouir en tout temps la veuë des curieux.

Voilà pourquoy je me propose de suivre icy exactement le plant que je me suis fait, & que j'ay expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par consequent je m'en vais dire.

Premièrement, tout ce qui généralement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoy j'ajouteray une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliqueray non seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindray un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par là, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliqueray quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement les unes pour demeurer toujours au même endroit, & les autres pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes, qui se multiplient sans être semées, je marqueray en même temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les saisons de les semer & planter, soit pour la manière de les perpétuer.

J'expliqueray en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la serre, pour fournir pendant l'hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliqueray combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER.

De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOut le monde convient, qu'il n'est guère de jours dans l'année, où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent 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'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les serres, comme dans des lieux de seureté, car enfin le grand froid rend non seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie de vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin, il s'ensuit donc, que dans chaque jour de l'année, il faut nécessairement, ou prendre dans son Jardin les choses, dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par la liberalité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agréable secours, qu'on peut tirer de ce Potager, je commence à faire icy une manière d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit, & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

- | A | C |
|---|---|
| A Bfinthe pour les bordures. | C Apres ordinaires. |
| Ache. | Capres capucines, autrement nasturces. |
| Ail. | Caprons. |
| Alleluja. | Cardes d'Artichaux. |
| Alfange. | Cardes de poirée. |
| Anis. | Cardons d'Espagne. |
| Artichaux, tant verts, que violets, ou rouges. | Carottes. |
| Asperges. | Celeri. |
| | Cerfeuil musqué. |
| | Cerfeuil ordinaire. |
| | Champignons. |
| | Chasselas. |
| | Chervis. |
| | Chicorée blanche, qui est la domestique, tant la frisée que celle qui ne l'est pas. |
| | Chicorée sauvage. |
| | Chicons. |
| | Choux de toutes sortes, sçavoir Choux pommés, Choux fleurs, Choux pascaliers, |
| | |
| B | |
| B Aume. | |
| Basilic tant le grand, que le petit. | |
| Bête-raves. | |
| Bled de Turquie. | |
| Bonne-dame. | |
| Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc. | |
| Boutrache. | |
| Buglosé. | |

caliers, Choux de Milan, Choux fri-
sez, Choux verts, Choux blonds,
Choux violets, &c.

Cibouilles.
Citrouilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Côtions d'Artichaux.

Concombres soit verts, soit blancs, &
tant ceux qui sont bien faits, que ceux
qui ne le sont pas, & qu'on appelle
cornichons.

Couches tant pour les Salades, & les
Raves Printannières, & pour les pre-
mières Fraizes que pour les Melons,
& Concombres, & Champignons, &
même pour élever pendant l'Hiver
quelques fleurs, & autres plantes à re-
planter en terre; & pour avancer de
l'Oseille, des Laituës pommées, &c.
Cresson aленоis.

E

Echalottes.
Epinars.
Estragon, &c.

F

Fenouil.
Fèves, tant celles de marais, que de
Haricot.
Fournitures de salades, qui sont le Bau-
me, l'Estragon, la Passe-pierre, la Pim-
prenelle, les Cives d'Angleterre, le
Fenouil; le Cerfeuil, tant l'ordinaire
que le musqué, le Basilic, &c.
Fraïses, tant les rouges, que les blan-
ches.
Framboïses, tant les rouges, que les
blanches.

G

Groseilles, tant les piquantes, que les
rouges, & les perlées.

H

Herbes fines, sçavoir Thim, Mar-
jolaine, Lavande, Rhuë, Absin-
the, Hysope, &c. & cela se met en
bordures.

L

Laituës de toutes sortes, suivant les
saisons, tant pour semer par rayons
afin de les couper petites, que pour
pommer, & pour lier, sçavoir la co-
quille, autrement laitué d'Hyver, &
la Laitué de la Passion, la Crêpe blan-
de, la Crêpe verte, la petite Laitué
rouge, la Courte, la Royale, la Belle-
garde, la Gennes, la Perpignane, la
Laitué d'Aubervilliers, la Capucine,
qui est plus rougeâtre que l'Aubervil-
liers, l'Imperiale, & la Romaine, qui
comprend les Chicons, tant les verts,
que les rouges, autrement nommés
Alphange, & celles-là sont pour lier.

Lavandes en bordures.

Laurier commun.

M

Marjolaine en bordure.
Mâches.
Mauves & Guimauves.
Melisse.
Melons.
Muscat, tant le blanc, que le noir, & le
rouge.
Muscat long, autrement passe-musquée.

N

Navets.
Nasturcs.

O

Oignons, tant les blancs, que les rouges.
Oseille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

Panais.
Passe-musquée.
Patience.
Perce-pierre.
Persil, tant le commun, que le frisé.
Persil-Macedoine.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois verts depuis le mois de May, qui sont les hâtifs, jusqu'à la Toussaints.
Porreaux.
Potirons.
Pourpier, tant le vert, que le doré.

R

Raves, pendant le Printemps, l'Eté, & l'Automne.

Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui est une espece de fourniture de salade.

S

Scorfonere, autrement Salsifix d'Espagne.
Salsifix commun.
Sariette.
Sauge en bordure.

T

Thim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Contenant la description des graines, & autres choses qui servent pour la production, & multiplication de chaque plante, ou legumes.

A

ABSINTHE ne se multiplie que de graine, qui est assez bizarre dans sa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui est plus gros, & plus rond, & sur lequel il y a une petite tâche noire, sa couleur est jaunâtre par le gros bout, & son extrémité pointuë tire un peu sur le noir. On se sert tres-rarement de cette graine, parce qu'elle est tres-difficile à vaner, étant tres-legere. C'est pourquoy, lors qu'on a besoin d'Absinthe, on se sert plutôt de ses boutures, & marcottes, qui sont un peu enracinées.

ACHE ne se multiplie que de graine, qui est roussâtre assez grosse, de figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté, que de l'autre, rayée dans sa longueur.

AÏL, l'Ail est produit par une manière de cayeux, qui se produisent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous ensemble une espece d'oignon: on appelle ces cayeux des gouffes-d'Ail, chaque gouffe est concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une base platte, par laquelle elle tient à la souche du pied, & de laquelle sortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle sort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril, on la met en terre pour faire sa production.

ALFANGES sorte de Laituës à lier.

Voyez Laituës.

ALLELUYA est une espece de trefle qui ne se multiplie que par des trainasses, ou rejettons, qui sortent du pied, tout de même qu'il en sort des Violiers, des Marguerites, &c. il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, & d'un verd jaunâtre, languette, en ovale rayée, cette ovale bossuë d'un coté, elle ressemble tout-à-fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX, ne se multiplient ordinairement que par des œilletons, qui sont une espece de cayeux, qui naissent autour du cœur du pied, c'est à dire, dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil, où se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hiver quand il est doux: ces œilletons poussent leurs feuilles au Printemps, c'est à dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on fouille autour du pied de l'Artichaux, & on separe, ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon, il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Août, de Septembre, & d'Octobre, comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquesfois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laisse vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin se feicher vers la Saint-Jean.

Quand à l'automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le cōton de la feuille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne se multiplient que de semences, c'est à dire, de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort platte de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle, & qui 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 sème quelquesfois ces coques toutes entières, mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces coques, pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

B

BAUME ne se multiplie que de trainasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe, & prennent racine, il se multiplie même de bouture, il ne graine point.

BASILIC tant celui de la grande espee, que celui de la petite ne se multiplie que de graine, qui est d'un minime noirâtre, & fort menuë, un peu ovale, lisse, & ne se multiplie point autrement.

BETE-RAVES ne se multiplient que de graines, qui sont grosses comme des Pois médiocres, elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur, elles sont jaunâtres & si semblables à celles de la Porrée, qu'on ne les sçauroit guère distinguer les unes d'avec les autres, si bien que souvent on croit avoir semé des Bête-raves, & on n'a que de la Porrée: on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du **BLED** de Turquie, est d'un rouge obscur, grosse comme un Pois ordinaire, fort lisse, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine, qui est extrêmement plate, & mince, ronde, & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine, qui est noire, d'un rond un peu allongé en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste, la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs, qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine, qui est si semblable à celle de la bourrache, qu'on ne les sçauroit distinguer.

C

CAPRES capucines, *Voyez Nasturce.*

CAPRONS, *Voyez Fraizes.*

CARDES de Poirée, *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux, *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Espagne ne se multiplient que de graine, qui est languette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment, elle est verdâtre, ou couleur d'Olive marquée de traits noirs dans sa longueur, & se sème depuis la my-Avril jusqu'à la fin.

CARROTES ne se multiplient que de graines, qui sont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons, ou pointes languettes fort menuës, un côté du plat de la graine est un peu plus élevé que l'autre, & tous deux sont marquez de rayes en longueur, le coloris est de feuille-morte.

CELERY ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, jaunâtre, & languette, rayée dans sa longueur, en ovale un peu bossué.

CERFEUIL ne se multiplie que de graine, qui est noire, fort menuë, & assez languette, rayée dans sa longueur: elle vient sur les pieds de l'Automne, & se forme, & meurt dans le mois de Juin.

CER-

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine, qui est languette, noire, & assez grosse.

CHERVIS ne se multiplie que de graine, qui est en ovale, languette, assez menuë, & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémités.

CHICORÉE blanche ne se multiplie que de graine, qui est languette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémités, & rondelette par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précédente : on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORÉE sauvage ne se multiplie que de graine, qui est languette, & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX de quelque nature qu'ils soient ne se multiplient que de graine, qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre tirant sur le Minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demy ronde de l'autre, & cependant un peu longue, en ovale, & blanche dedans.

L'ORIGNON tant le blanc que le rouge, & le Porreau ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est tres-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on sème de la Ciboule en tout temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejetons qu'elles font autour de leur touffe qui devient fort grosse par le temps, on separe du pied une partie de ses rejetons, pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la réserve de la baze par où elles tiennent à la mère Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE-de-cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela languette, & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une manière de queue de rat.

CRESSON alénois ne se multiplie que de graine, qui est d'une ovale languette, menuë, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine, qui est ovale, un peu pointuë par les deux extrémités, dont l'une qui sert de baze l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe, elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueille dans le ventre des Concombres, qui ont assez meuri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gouffes, ou de cayeux, qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARS ne se multiplient que de graine, qui est assez grosse, cornuë, ou triangulaire par deux côtes qui sont fort pointus, & picquans & le reste opposé à ces deux cornes pointuës est comme une bourse, la couleur est grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, languette, en ovale, bossuë, rayée, d'un gris verdâtre.

FEVES tant celles de Marais, qui sont assez grosses, & assez longues, de figure ovale, ronde par un bout, & plate par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celles de Haricots qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, ayans une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de Venise ne sont différentes que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverses couleurs: il y en a d'une espee fort petites; tout le monde sçait que les unes, & les autres viennent dans des coses.

Les **F**RAISIERS tant les blancs, & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne se multiplient que par trainasses, qui se forment par le moyen d'une manière de filets, qui sortant du corps du Fraizier, & rampant sur terre, y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner font du plant nouveau, qui au bout de deux, ou trois mois est assez fort pour être transplanté; on en met toujours trois, ou quatre ensemble pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les **F**RAMBOISIERS, tant blancs, que rouges, ne se multiplient que par des rejets qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, & sont bons à replanter le Printemps suivant.

G

LES GROSEILLERS, tant les rouges, & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans, se multiplient tant par des rejets un peu enracinez, qui leur sortent du pied, tous les ans au Printemps, que de simple bouture: on replante aussi des pieds de deux, & trois ans.

H

HYSOPE ne se multiplie que de rejets.

L

LES LAITUES de quelque sorte qu'elles soient ne se multiplient que de graine, qui est languette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémités, & fort menuë, les unes l'ont noir comme l'Aubervillers, & la plupart l'ont blanche: étant semées au Printemps elles montent en graine au mois de Juillet en suite, mais les Laituës d'Hyver, qu'on appelle autrement à coquille après avoir

passé

passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet ensuite.

La LAVANDE se multiplie de graine, & de vieux pieds replantez.

Le LAURIER commun se multiplie de graines qui sont noires, & se multiplie aussi de marcottes.

M

MARJOLAINE ne se multiplie que de graine, qui est fort petite, & qui dans sa taille est faite à peu près comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre: elle est marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle est aussi comme rayée de blanc par tout; la couleur est d'un minime assez clair.

MASCHES ne se multiplient que de graine, qui est fort menuë, & orangée.

MAUVES, & Guimauves ne se multiplient que de graines, qui se ressemblent assez pour la figure, mais sont cependant différentes, tant par la couleur, que par la grosseur, car la graine des Mauves est beaucoup plus grosse que celle des Guimauves, & celle-cy est d'une couleur brune plus foncée, que n'est pas celle des Mauves, elles sont toutes deux triangulaires, & rayées par tout.

MELISSE ne se multiplie que de trainasses, & de boutures.

Les MELONS ne se multiplient que de graine, qui est semblable à celle des Concombres, hors par la couleur, qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre, elle se recueille dans le ventre des Melons meurs.

Muscato, Voyez Vigne.

N

NAVETS ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE vulgairement dit Capres capucines ne se multiplie que de graine, qui est une manière de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches, ou perches qui se trouvent dans son voisinage: la feuille en est assez grande, & large, & la fleur orangée, la figure de la graine est un peu pyramidale, divisée par côtes, ou carnes, ayant toute la superficie gravée, & pour ainsi dire cizelée, le coloris est d'un gris tirant au minime clair; on les sème sur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & ensuite on les replante le long de quelque muraille assez bien exposée; la graine en tombe aisément dès qu'elle est meure, tout de même que fait la Bourache, & les Belles de nuit, & ainsi il faut être soigneux de la ramasser.

O

OIGNON tant le blanc, que le rouge, ne se multiplient que de graine, qui ressemble, comme j'ay dit, à la graine de Ciboule.

OSEILLE, tant la petite, qui est d'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne se multiplient que de graine qui est fort menuë, lissée, & triangulaire ovale, les ex-

trémitez pointuës d'une couleur de minime extrêmement obscur.

OSEILLE ronde ne se multiplie que de rejettons, ou trainasses, si bien que d'une touffe on en fait aisément plusieurs pieds.

P

PANAI ne se multiplient que de graine, qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-musquée, *Voyez Vigne.*

PATIENCE, espece d'Oseille, ne se multiplie que de graine, qui ressemble à celle de l'Oseille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PERCE-PIERRE, vulgairement dite Passe-pierre, ne se multiplie que de graine, qui est plus longue que ronde, assez grosse, grise verdâtre, rayée sur le dos, & sur le ventre, elle ressemble par sa figure au corps d'un lut.

PERSIL, tant le commun que le frisé, ne se multiplie que de graine, qui est petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, languette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL-macedoine ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui est un peu courbe, rayée dans sa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

PIMPRENELLE ne se multiplie que de graine, qui est assez grosse, un peu ovale à quatre côtez, & toute gravée, pour ainsi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ses quatre côtez.

POIRÉE ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle des Bête-raves, hors qu'elle est un peu plus terne dans sa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les Pois ne se multiplient que de graine, il en est de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des coffes, & qu'ils sont à peu près ronds, & quelquefois à demy-plats.

PORREUX ne se multiplient que de graine, qui ressemble entièrement à celle des Ciboules, on les replante au mois de May bien avant dans la terre pour avoir la tige grosse & blanche, & on les sème en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre: la graine se forme dans une manière de grosse bourse blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue, & cette graine se conserve assez long-temps dans cette bourse, ou coëffe, sans tomber.

POTIRONS, espece de Citrouille plate, ne se multiplient que de graine, qui est entièrement semblable à celle de la Citrouille, & vient de la même manière.

POURPIER, tant le vert, que le doré, ne se multiplie, que de graine, qui est noire extraordinairement menuë, & d'un rond à demy plat; pour élever de cette graine, il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une manière de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir, on coupe toutes les têtes pour les mettre sur un drap sécher un peu au Soleil, & après cela on les bat, & on les vanne.

R

R

RAVES se multiplient de graine, qui est ronde, médiocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une manière de petites choses qu'on nomme Coque-figruës en Provence.

REPONCES ne se multiplient que de graine: ce sont une manière de petites Raves qui se mangent en Salade, & viennent sans soin à la Campagne.

RHUE se multiplie de graine, dont la figure ressemble à celle d'un roignon de cocq; sa couleur est noire, & raboteuse: on se sert plutôt de ses boutures, & marcottes, que de sa graine.

RHUBARBE ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une grosseur dans le milieu où est le germe.

ROCAMBOLE est une espee de petit Ail doux, on l'appelle autrement Ail d'Espagne, qui se multiplie de gouffe, & de graine, celle-cy grosse à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN est un petit Arbuſte fort odoriferant, qui se multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de salade, se multiplie de graine, qui est extrêmement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

S

SCORSONNÈRE, ou Salsifix d'Espagne ne se multiplie que de graine, qui est menuë, languette, & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une manière de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une manière de barbe, comme les Piffenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de la scorfonnerie, hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoient de petites cosſes toutes rayées, & comme ciselée dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extrémités.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë, ronde, lisse, & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une manière de crocettes un peu enracinées.

T

THIM ne se multiplie que de graine, qui est fort menuë, & quelquesfois on separe les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guère autrement.

TRIFE-MADAME se multiplie de graine, & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étans séparés, & replantés prennent aisément. La graine en est grise, languette, de la figure à-peu-près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Pa-

naïs, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à meurir ou fortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

V

VOLLIIERS, tant les doubles, que les simples, & de quelques couleurs qu'ils soient, quoy qu'ils fassent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées deviennent assez grosses avec le temps, pour être à leur tour separées en plusieurs autres petites.

VIGNE, de quelque espece qu'elle soit, Muscat blanc, rouge, noir, Chasselas, Bourdelais, Corinthe, Muscat long, autrement Passe-musquée, &c. se multiplient par marcottes, par crocettes, & sur tout mises sur couche, & enfin elle se multiplie par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Jardinier doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'Experience des pays chauds nous apprend bien que la terre prise en general peut presque en tout temps produire de toutes choses, sans aucun secours extraordinaire, puisque actuellement il n'est point de saison dans l'année, qu'elle n'y produise, mais par une experience toute contraire, nous voyons icy que nôtre climat est trop froid pour nous donner une semblable fertilité: & cependant comme il n'y a guère de jours que l'homme ne doive tirer de son Jardin une partie de sa nourriture, & de sa subsistance, il est de l'industrie des Jardiniers de faire en sorte, que pendant les cinq, ou six mois, que la terre agit aisément par les faveurs du voisinage du Soleil, non seulement elle produise pour lors, dequoy satisfaire amplement à nos besoins journaliers, mais aussi qu'elle fournisse en même-temps une provision suffisante pour les cinq, ou six mois qu'elle est, pour ainsi dire, percluse de ses fonctions ordinaires.

Or parmi les mois stériles & malheureux, ceux qui communément s'opposent le plus à la culture, sont la dernière quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la première quinzaine de Février; la violence des gelées, qui dans ce temps-là ont accoutumé d'endurcir, & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges, qui ont accoutumé de la couvrir, font entièrement cesser toutes les operations vegetatives, en sorte que la terre la plus fertile devient entièrement semblable à celle, qui l'est le moins.

Nonobstant tous ces empêchemens, il y a encore assez d'ouvrages qu'on peut faire en Hyver, pour ne tomber pas tout-à-fait dans l'oïiveté, & il y a aussi beaucoup de secours, qu'on peut en ces temps-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette; j'ay résolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages, & de chacun de

de ces secours pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoit commencer par celuy d'entreux, qui passant pour le premier fait le commencement & l'ouverture de l'année.

Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Janvier.

MAiller toute sorte d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couvertes par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des fouilles de terre pour les amander: fouiller aux piés des Arbres, soit trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux piés des infirmes pour les raccommoier.

Faire des couches, pour y semer des Concombres hâtifs, & des Salades, soit par rayon, soit sous cloche: faire des paillassons, pour couvrir au besoin ces sortes de semences; les premières couches pour le plant de Concombres se font dès les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couches des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espalliers.

Détruire les couches de l'année précédente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres, qu'on veut amander.

Mettre les Terreux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleïon le haut des feuilles des grandes Laituës, qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blanchir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couche, pour en avoir au mois d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne-heure.

Enfin avancer de faire petit à petit tout ce que le Printemps a accoutumé de faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, empoter, & encaïsser des Figuiers, marcotter de la Vigne, & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mousse, s'ils en sont attaquez: cela se fait par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil semblable.

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faire, si on ne sçavoit la manière de le bien faire, c'est pourquoy j'avertis, que pour avoir l'intelligence de la manière de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainsi je n'en diray rien icy davantage.

Et pour ce qui est de la manière de faire des couches, il faut premièrement sçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce

su-

fumier doit être ou entièrement neuf, ou au plus mêlé à peu près le tiers de vieux; pourveu qu'il soit sec, & point pourri; car celui qui est pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on élève sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui, qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur à servi de litière qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celui, qui dans le temps qu'il a été neuf a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'Été en attendant le temps d'être employé, soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voicy comme on les fait.

Après avoir marqué & réglé la place, où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queue l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit où doit finir la couche, ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement: le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retroufle si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une manière de dos en dehors: le premier lit étant fait quarément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxième & le troisième, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trepignant, pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remédier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait, il continuë sa longueur résoluë, & toujours par lits, comme il a été dit, jusques-à ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir: cette hauteur est régulièrement de deux à trois pieds quand on la fait, & se diminuë d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne scauroit produire en pleine terre, par exemple pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraïses, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Février, Mars, & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes, qui y sont nourries; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à dire, contre le cruel ennemy de la vegetation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy qu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est

c'est lors que leur grande chaleur ayant entièrement fini, elles sont chancées en dedans; on fait celles-cy dans la terre neuve & sabloneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre, ou les fait en dos d'Asne, & par dessus la couverture on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Eté pour les garentir du grand chaud, qui les grille, & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux, ou trois fois la semaine de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois quand on les fait; elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée: pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer; ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles, qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, consiste premièrement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes, c'est à dire couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excèdent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine, cette différence consiste en second lieu en ce que les premières doivent régulièrement être plates & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'Asne.

Cette différence consiste en ce que les premières doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres, ce terreau par sa pesanteur contribue à faire affaïsser & échauffer plutôt les couches. On y en met quelques-fois plus, quelques-fois moins, par exemple on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des plantes ordinaires, sçavoir petites Salades, plant de Melons, & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer, & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y replanter de l'Oseille, & des Melons, & des pots de Fraisières, &c.

Or devant que de semer, ou de replanter, quoy que ce soit sur une couche nouvellement faite, la première précaution qu'il faut avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquesfois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer & donner ensuite le temps à cette chaleur, qui est fort violente, de se diminuer notablement: cette diminution paroît quand toute la couche s'est affaïssée, & qu'enfonçant la main dans le terreau on n'y trouve qu'une chaleur modérée. C'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau, dont on l'avoit chargée: pour dresser ce terreau, on se sert de quelque ais large d'environ un pied,

& on le place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé, on le soutient ferme tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on luy fasse acquérir une manière de consistance, en sorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par consequent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même manière, & en même temps pour dresser ce terreau, ou bien, si le Jardinier est seul, il faut soutenir cet ais avec de petits bâtons fichés sur le bord du fumier dressé; la chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demy 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; en suite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire. Tout y périroit, ou tout y seroit en désordre si on y semoit ou si on y plantoit plutôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou douze jours après qu'elle a été semée, ou plantée, mais ce temps-là passé, si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveler de la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit, quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les Plantes, au lieu d'y fendre, & d'y périr, y augmentent, & profitent visiblement comme elles doivent; il n'est pas trop nécessaire de dire, qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce réchauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveler un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourveu qu'il ne soit pas trop pourri, ce remuement est capable de renouveler encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux Plantes qu'on élève sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisières qu'on ait attaché de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénétrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au dessus, on se sert encore de couvertures de grand fumier sec, ou de paillassons

pour

pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des réchauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette manière est assez bonne, & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May, & périt ensuite, mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille est celui de vider entièrement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches [ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur] & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on ouvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers en remuant de fond en comble, ou renouvelant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches ou les chassis de verre par les raisons cy-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les temps chauds, & temperez. Le seul inconvénient des réchauffemens est, que comme ils doivent être tres-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils altèrent, & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, elles ne poussent plus que misérablement, & tout au plus les ayant laissées en repos deux ou trois ans, après un premier réchauffement, on les peut réchauffer encore une deuxième fois.

Les Fraisières qu'on réchauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février, & Mars, & donnent du fruit en Avril, & May; la meilleure manière pour les faire, est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne, & assez légère pour les mettre en suite sur couche au mois de Décembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotées; il faut au mois de Mars leur ôter les traînasses, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toujours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir des petites salades de Laituë à couper mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ vingt-quatre heures, après quoy on la fort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer, cette graine ainsi mouillée s'égoûte, & s'échauffe de manière

qu'elle vient à germer, & pour lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuie ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, & on l'y sème si épaisse, qu'elle ouvre tout le fond du rayon : il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légèrement; chaque coup de main fait adroitement doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela, on met ou des cloches, ou du pleïon qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détreisant ne gâte la semence; on ôte ce pleïon quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë dix, ou douze jours après est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeuil, & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures on les plante sur la couche de la même manière qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves, on ne les met guère germer, leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ay expliqué la manière de semer, ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février, & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre, & Décembre, quelque couche de Persil pour en avoir de nouveau au Printemps, en attendant que celui qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en sa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toujours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite, que s'étant enracinées on les leve, c'est à dire, on les détache, ou sévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanéquiner, empoter, ou encaïsser des Arbres; on remplit de terre à demy ces mannequins, ces pots, & ces caïsses, on taille les Arbres de la manière que j'ay décrite dans le Traité des Plans, & on les plante, mettant les mannequins, & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caïsses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers, il en faut avoir en caïsse, faire en Janvier une couche sourde, mettre les caïsses dessus, avoir des chassis de verre qui soient quarrés, & haut de six à sept pieds, & qui soient faits exprés pour les appliquer contre un mur exposé au Midy: ce fumier échauffé échauffe la terre qui est dans la caïsse, & par conséquent fait que le Figuier pousse: on réchauffe cette couche sourde, quand elle

en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis pour empêcher que le froid n'y pénètre.

Pendant tout le mois de Janvier, on continuë de semer sous cloche, & sur couche des Laituës à replanter de la manière expliquée dans les Ouvrages de Décembre, & on continuë aussi d'en replanter sous cloche soit en Pepinière, soit en place; & à l'égard des semées, on peut ne les pas couvrir de terreau si l'on veut, il suffit de frapper 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 sur couche, on ne scauroit jeter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade, il faut semer sous cloche de la cresse blonde, & la semer assez clair, & attendre qu'elle ait poussé sa seconde feuille avant que de la cueillir; il faut semer assez clair ces graines de laituës, afin qu'elles puissent devenir grandes, & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printemps sont la Crespe blonde, & après cela la Royale, la Courte, & sur tout la Coquille, &c. on sème aussi sur couche dessous cloche de la Porrée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloze, de la Bonne-dame.

La bonne manière de faire des tranchées, & des fouilles de terre n'est pas, comme on les faisoit cy-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejeter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du temps, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toise, c'est à dire jeter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la première jauge; cette première jauge étant faite, il faut y jeter pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui estoit dans le fond, ce remuement fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même temps que trois, ou quatre hommes fouillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus; par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée comme elle est chez les Jardiniers qui font premièrement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette manière de faire des lits de fumier & de terre & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entièrement remplie à demeurer.

Ouvrages de Fevrier.

DANS ce mois-cy on continuë de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précédent, si on a eu la prévoyance, & la commodité de les y commencer, ou au moins on se met à les commencer tout de bon.

C'est pourquoy on se met à labourer la terre si les gelées le permettent, & sur la fin du mois, ou plutôt vers la my-Mars, ou même plus tard, c'est à dire, vers la my-Avril on sème en pleine terre ce qui est long-temps à lever, par exemple toutes fortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorfonneres, & sur tout, le Persil.

On sème l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Fèves de Marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre semée dès l'Automne à quelque bon abri, on les replante sur couche sous cloche, pour les faire pommer de bonne heure: on y replante sur tout les Crespe-blondes qu'on a semée dès le mois précédent, elles réussissent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à semer un peu de pourpier vert sous cloche, le doré est trop délicat pour y être semé devant le mois de Mars.

On replante des Concombres, & des Melons, si on en a d'assez forts, & tout cela sur couche à quelque bon Abry, soit par des murailles, soit par des brise-vents.

On sème aussi à la fin du mois sur couche des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on sème aussi les premiers Choux pommés, si, comme on doit, on n'en a pas en Pepinière à quelque bon abry de ceux qu'on doit avoir semé dès le mois d'Août, & replanté en Octobre en Pepinière: on replante ceux-cy en place, prenant grand soin de n'en replanter pas un qui paroisse commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes sortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne; & proprement dès la my-Février, pour peu que le temps soit beau, se fait l'ouverture de routes sortes d'Ouvrages.

On fait seulement les couches dont on a besoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On est soigneux d'entretenir les réchauffemens d'Asperges, & de cueillir celles qui sont bonnes, & d'entretenir les réchauffemens des Fraisières sur couche.

On dépalisse entièrement les Espaliers, pour les tailler plus commodément, & en suite on les repalisse de nouveau.

En quelque temps que ce soit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau ou autrement elles se fanent, & demeurent trop piquantes.

On continuë de planter des Arbres, quand le temps, & la terre le permettent.

Ouvrages de Mars.

AU commencement de ce mois, on s'apperçoit bien qui sont les Jardiniers qui ont été paresseux, en ce qu'ils ne fournissent rien de tout ce que les diligens, & habiles fournissent, & en ce que leur terre n'est pas encore pour la plûpart enssemencée, si le temps a été assez favorable pour cela; il n'y a plus de temps à perdre pour les premières semences qui sont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches enssemencées de leurs graines, afin que les arrosemens, & les grandes

grandes Pluyes ne battent point trop la terre, & n'en endurecissent la superficie, de manière que les graines ne puissent y lever, ils doivent reborder avec un Rateau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arrosemens y tienne, & ne s'épande dans les sentiers: enfin pour peu qu'ils ayent l'esprit de propreté, ils ôtent sans y manquer toutes les pierres que le Rateau trouve en passant.

La manière de faire que les graines soient bien couvertes de terre, est de herfer, c'est à dire, mouver extrêmement cette terre ensémençee, ce qui d'ordinaire se fait avec une fourche de fer.

On fait à la my-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On sème en pleine terre à quelque bon abry tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des Laituës tant du Printemps, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May, sçavoir les Crepes-blondes, les Royale, & Belle-garde; la Perpignane qui est verdâtre, l'Alfange, les Chicons, la Geneverte, & la rouge, & la blonde, elles sont près de deux mois en terre, devant que d'être assez fortes pour replanter, & on sème des Choux pommez pour l'arrière-saison, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril & au commencement de May, & s'ils sont trop ferrés, on en replante en Pepinière pour les faire fortifier, &c.

On sème des Raves en pleine terre parmy toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cuëillir au commencement de May, devant que ny les Oseilles, ny le Cerfeuil, ny le Persil, ny la Ciboule, &c. soient assez fortes pour en être incommodées.

On sème de la Bonne-dame en pleine terre.

On sème à la my-Mars des Citrouilles sur couche pour les replanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, si ce n'est des Laituës, il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On achève de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur première force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des Fraisières, qu'on avoit en Pepinière, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On sème dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre de la graine de Passe-pierre, elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquesfois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds des murs.

On sème pour la troisième fois un peu plus de pois, car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-cy doivent être de ces gros pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprés pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On sème dès le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint-Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est à propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille, étant ainsi moüillée, se puisse réchauffer plus aisément.

On sème à la fin du mois, ou plutôt vers la my-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août & de Septembre, le Celeri est d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en sème en même temps un peu sur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils soient en fleur: la gelée est plus dangereuse dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guère à les labourer que quand la pleine lune de Mars est passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse tant pour eux, que pour les Figuiers, & ainsi à l'égard de ceux cy, il ne faut pas encore les découvrir tout-à fait, c'est assez qu'ils le soient à demy, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gelé, soit qu'il soit mort d'une autre manière.

A la my-Mars, ou même devant, si le temps est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du Pourpier doré, & on continuë d'en semer du vert.

On replante en place les Choux pommés, & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepinière à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter c'est à dire à allonger leur tige.

On sème sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'Asperges en pepinière, pour en avoir sa provision, & cela se sème comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Asperges, dont on a besoin, & on prend pour cela, ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

La manière de planter le plant d'Asperges est de mettre deux ou trois pieds ensemble, étendre proprement leur racines sans les rogner que fort peu, si on ne veut, & ensuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demy l'un de l'autre: la planche doit avoir pour l'ordinaire quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs, mais si on a dessein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire les planches que de trois pieds; & il est à remarquer que si on est en terre seiche, il faut creuser la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les sentiers en dos de bahu: cette terre sert à recouvrir petit à petit, d'année en année le plant qui se fortifie, & sert pour ainsi dire de terre: que si on est en terre humide, & fort fraîche le mieux est de ne point creuser la planche, & au contraire la tenir un peu plus haute, que le sentier, afin que les eaux d'Hiver y descendent, & ne fassent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop grande humidité: il faut soigneusement sarcler pendant l'Été les Asperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à sortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demy-pied de profondeur pour don-

ner

ner plus de liberté de sortir aux jeunes Asperges.

Les Raves semées à champ sur couche ne sont d'ordinaire ny si belles, ny si bonnes que celles qui sont semées dans des trous, & sont plus sujettes à devenir creusées & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir jusques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May : tous les autres mois de l'année en produiront assez en pleine terre, si on prend soin d'en semer de temps en temps, & peu chaque fois, & que sur tout on les arrose amplement.

Au commencement du mois, ce sera le temps de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & sur tout le blanc, les gouffes-d'Ail, la graine, & les gouffes-d'Echalottes, les Choux blancs, les Pancaliers &c. On lie les Laituës, qui devroient pommer, & ne le font pas, ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée sur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May: semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de May, sçavoir les Passe-velours, les Oillets-d'Inde, les Rozes-d'inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toute sorte de plans, & de semences.

On met en terre les amandes, qui sont germées, & on leur rompt le germe devant que de les planter.

On sème dans les parterres de la graine de pavots, & de pieds-d'Alloüette, qui fleuriront après ceux qui ont été semez en Septembre.

On plante les Oculus-Christi.

On sème vers le 20. du mois sur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition ou au pied de quelque Arbre.

Ouvrages d'Avril.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année, où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celui-cy, la terre commence d'être tres-propre, non seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter, ou semer, Laituës, Portée, Choux pommés, Bourrache, Buglose, Artichaux, Estragon, Baume, Violettes, &c. Devant le mois d'Avril, elle est encore trop froide, après le mois d'Avril elle commence d'être trop seiche: on regarnit les places, où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont fruits à noyau, soit par de misérables petits jets en toute sorte de fruitiers: mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux, qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait, assurée, car si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place, à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on

prend des temps sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des Pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noiié, & si quelques-uns de ces Pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelques fois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a besoin qu'ils ne s'élèvent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dès la my-*Octobre* doivent commencer vers la my-*Avril*, au moins, à faire leurs premières fleurs, & par conséquent il les faut pincer: la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixième feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblable aux premières, & ainsi pour fortifier les premières on coupe ce nouveau bras immédiatement au dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Été, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques couches de Champignons en terre neuve; j'ay dit ailleurs la manière de les faire.

C'est dans ce mois qu'est la Lune, qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & sèche, & il en périt beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied à l'endroit où on peut juger, que sont les extrémités des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou d'herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcele, c'est à dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisiers, aux Pois, aux Laituës replantées, & même on serfoiit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premières pluies qui viendront.

À la my-*Avril* on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourveu qu'elle soit bien clair semée, rien ne monte si aisément en graine, que cette chicorée.

On sème en place à la my-*Avril* les premiers Cardons d'Espagne, & on sème les seconds au commencement de May, les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours.

On sème encore de l'Oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la sème, soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein-champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en sème sur le bord des quarrés pour servir de bordure.

On en replane aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de celle de la grande espee, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On

On fait la même chose pour du Fenouil, pour de l'Anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons, qui sont sous cloche pour continuer de leur en donner petit-à-petit davantage jusqu'à la fin de May, qu'on ôte tout à fait les cloches, si on est en bon climat: on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plan s'y étiole, & si après y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter les bras, & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litière sèche.

A la fin du mois on replante des Raves prises sur les couches, ou on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela celles qui ont le navel le plus rouge, & le moins garny de feuilles, on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs planches un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluie n'en épargne pas la peine.

On choisit parmi les Laituës pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les Crêpe-blondes élevées sur couche, & sous-cloche, une partie de celles, qui sont les plus belles pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hifope, Lavande, Rhuë, Absinthe, &c.

On replante des Laituës du Printemps pour pommer, & voici à peu près leur ordre, & leur suite, la Crêpe-blonde est la première & la meilleure comme la plus tendre, & la plus délicate, mais il luy faut de la terre douce & légère, ou sur tout une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne luy convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë George, la Petite-rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent après; la Royale est une tres-belle & grosse Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-cy est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur succèdent, & ne monte pas si aisément en graine, que les précédentes: enfin viennent les Alfanges, les Chicons, & les Impériales, qui sont Laituës à liër: la Laituë de Gennes, tant la rouge, que la blonde, & la verte sont les dernières pour l'Eré, il en faut replanter beaucoup dès le commencement de May pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Eté, c'est de toutes les Laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine il en faut avoir semé sur couche, sous cloche, dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la my-Septembre, pour fournir avec la Gennes le reste de l'Automne, on sème dès la fin d'Aoust la Coquille, ou Laituë d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës, pour les faire connoître par là, leur différence ne consistant guère qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée, c'est assez que les curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leur amis, ou en acheter aux Marchands;

l'usage apprend à les connoître, les deux Crépées sont ainsi nommées à cause que leurs feuilles sont frisées; les Laituës qu'on nomme rouges sont aisées à connoître par leur couleur; la Coquille a la feüille fort ronde avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de Laituës, les plus miserables ce sont celles, qu'on appelle Langues de chat, elles sont fort pointuës, & ne pomment point, la Laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est guère bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de Laituë de Gennes, pour en avoir toujourns de bonne à replanter pendant tout l'Été jusqu'à la my-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluye, faire la guerre aux Limassons, & aux Limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles-plantées, & des Choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les Rous-vents régnet, comme c'est leur ordinaire, pendant ce mois-cy, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du Potager à la reserve des Asperges.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisières dans les bois, pour en faire des Pepinières à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre sèche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour retenir & conserver l'eau des pluyes, & des arrosements, ou à quelque planche voisine des murs du Nort.

On ceilletonne les Artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse, creuse de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demy; chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchez qui sont bons ménagers de leur terre, les deux pieds d'Artichaux qu'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignez d'un bon demy-pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtrés des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûtumer au grand air.

On fort vers la fin du mois les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la my-

Mars, & on taille plutôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-cy celles qui n'ayant pas germé avec les autres avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins, dès le commencement, du mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour avoir la terre couverte soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plans qu'on y a mis, à la réserve des Chicorées, du Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la my-May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & particulièrement il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots: on sème les seconds à la my-May, & les troisièmes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois; on sème aussi d'autres Fèves dès la my-Avril.

C'est dans ce temps-cy que les Fraisières en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est à dire les Fraisières qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particulière pour eux, ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres-large, leur feuille grande, veluë, & presque picquante, mais pour les coucous, il est difficile de les connoître, & sur tout jusqu'à ce que leurs montans soient faits: la plupart d'entreux sont Fraisières qui ont dégénéré, & ainsi les feuilles des bons, & des mauvais, se ressemblent assez, mais ces pieds dégénerez en font ensuite par leurs traînasses une infinité d'autres qui sont tres beaux, & par consequent fort trompeurs: ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien, qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plant, qui impose par sa beauté, ou se trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres, c'est à luy que convient particulièrement le proverbe de *belle montre & peu de rapport*.

On sème les derniers Concombres vers le dix ou le douze du mois, pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraisières, & en arracher même quelques uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer, c'est ôter les dernières fleurs, & les derniers boutons de l'extrémité de chaque montan, pour n'y en laisser que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus près de terre.

C'est particulièrement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui est si féconde, & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les Espaliers, pour retirer de derrière les Echalas, les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, soit particulièrement les grosses: c'est pendant ce même temps que se doit faire la troisième taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau: la deuxième s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit esperé. Dans celle-cy, on conte que les fleurs qui doivent nouer, sont nouées, & partant il ne faut icy conter pour Pêches véritables que cel-

les qui sont bien nouées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoy qu'elles paroissent être bien nouées; il est donc à propos de raccourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non seulement ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est à dire font de tres-petits jets, ou ne font simplement que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & généralement raccourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on luy doit selon son plus, ou son moins de vigueur: & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur tout s'ils sont venus de noyaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toujours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité: cette troisième taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi en ce temps-cy qu'il faut pincer, c'est à dire rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois, ou quatre médiocres qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particulièrement sur les fort grosses qui poussent à l'extrémité de l'Arbre haut monté, quand en effet il est déjà assez élevé; cela se fait quelquefois, mais rarement, sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de tres-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura raccourcies à la taille d'Hyver; ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au Printemps.

Il n'est pas à propos de pincer tous les autres Fruitiers à la reserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur, les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop dégarnis, si cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile, on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive aucun avantage; le pincer s'étend aussi quelquefois sur les Figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de May, comme je l'expliqueray cy-après.

Ouvrages de May.

Les effets de la végétation pendant le mois de Mars n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essay de la nature qui se prépare à quelque chose de grand; des Arbres fleuris, des feuilles sorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur que de la foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des Fruits noués, des jets allongés, des semences naissantes, &c. mais enfin quand on est au mois de May, c'est tout de bon que cette mère de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin, & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches des fruits grossissans, la terre toute verdoy-

doyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes pour ne voir pas tomber leur Jardin en désordre : car seurement, s'ils ne sont extrêmement soigneux, & laborieux, tout est à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la dernière confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, & par ce moyen ils sont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le lustre & tout le mérite qui leur est dû.

Les Pois verts qu'ils ont semés en costières au mois d'Octobre, vont commencer la recompense de leurs peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les fleurs durent d'ordinaire huit, & dix jours, avant que de venir en plateaux, & trois semaines après ils demandent à sortir de leurs coffes;) cependant vers le sept ou huitième du mois, il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, & les Cardes, les Porrées, &c. si on les plante plutôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hyver. On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez, & éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux: les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoy qu'il ne paroisse aucune petite racine à leur talon; pourvu qu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'asseurer que la plupart donneront de beaux fruits en Automne, & dans la vérité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plutôt, car ceux qui viennent devant ce temps-là, sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de médiocres, & sur tout à quelque bon abry, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premières Pommes au Printemps: ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vite que ceux-cy: ensuite la Porrée pour Cardes se doit planter presque en même temps, elle est bien placée si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est à dire un pied de Porrée entre deux pieds d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noïer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais sur tout on en voit noïer au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours.

On range en même temps les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut: ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois, on commence à palisser diligemment, & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toutefois, ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin: car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & le premier de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur

leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile, & pernicieux, inutile, en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup raccourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets nécessaires: bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent, & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans en ôter, ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher; ce qui étant il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort, en espérance que des deux côtez de cette épaisseur il en naîsse quelques bonnes branches à fruit; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la nécessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche, qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit à leur souche, soit à des bâtons mis exprés, pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On sème amplement de la Laituë de Genes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter des faux jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons; mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'Arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre; un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on luy ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille étoit compté pour le premier.

On sème de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: celle-cy peut blanchir en place, c'est à dire sans être replantée, si elle est clair semée, & bien arrosée pendant tout le mois; on prend le temps de quelques pluyes pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guère d'y en venir, comme aussi prend-t-on ce temps là, pour remettre des Arbres en mannequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne espérance: la manière de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le mannequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du mannequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussi-tôt y verser tout autour deux, ou trois cruchées d'eau pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde: il est nécessaire de recommencer ces arrosemens deux, ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la Porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle, qui est venuë des dernières semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continuë la Pepinière de Fraisières jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devoient.

On ne sème plus d'autres Laituës que de la Genes, passé la my-May: toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons, & des Concombres en pleine terre, & cela dans de

peti-

petites fosses pleines de terreau ; on plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous éloignez de trois toises ; elles ont été élevées sur couches , & afin qu'elles reprennent plutôt , on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours , à moins qu'il ne pleuve , le grand Soleil les fait faner , & souvent périr.

On continuë de semer un peu de Pois , & ce doit être de ceux de la grosse espece : on rame , si on veut , les autres qui sont forts après les avoir bien serfoüis : les Pois rames donnent plus de fruit que les autres.

On fort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois , si le temps commence d'être en seureté contre les gelées , & on encaisse ceux qui en ont besoin ; il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela ; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtrés de la serre , pour accoutümer les Orangers au grand air.

On taille les Jassemins en les fortant , c'est à dire , qu'on leur coupe toutes les branches à un demy-pouce prés.

A la fin du mois on commence à faire les premières tontures des palissades , des Boüis , des Filarias , Ifs , Espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement si le Soleil est chaud , autrement toutes les plantes rotissent , & avec des arrosemens elles profitent toutes à veüe d'œil ; on arrose aussi les Arbres nouveaux plantez , & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines , on y verse quelques cruches d'eau , & quand elle est imbibée , on remet la terre dans le cerne , ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens , jusqu'à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris , & après cela on r'égale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les Melons , & on n'en replante plus passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Célerý à la fin du mois , & on a deux manières de le planter , sçavoir dans des planches creuses , comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche , mettant les rangs , & les pieds de Célerý éloignés d'environ un pied , & c'est le mieux quand ils sont un peu forts , pour les pouvoir réhausser de terre par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons , & qu'on a élevée sur les planches voisines : ou bien on le replante en pleine terre , en la même distance que cy-devant , & à la fin de l'Automne après les avoir lié de deux ou trois liens , on les élève en mote , pour les replanter tout le plus prés qu'on peut les uns des autres , afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément , & que par ce moyen ils blanchissent mieux , & se deffendent de la gelée.

Vers , la fin du mois , on commence de lier la Vigne aux échalias , & de Palisser les pieds qui sont en Espalier , après avoir premièrement ébourgeonné tous les jets foibles , inutiles , & infructueux.

On plante des Anemones simples , qui fleurissent un mois après ; on a pü en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust , & celles-là fleurissent de même , si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois , ou au moins dés qu'il se peut , on épluche les Abricots , quand il y en a trop , pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre , &

donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce temps-là, ou au commencement du mois qui suit, on sème les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver: les plus forts, qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles, qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des Arbres d'Espalier sont assez sujets à se glisser derrière les échelas, comme j'ay dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne-heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une reveuë exacte le long des murs, pour remédier à un si fâcheux inconvénient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se broüissent, & beaucoup deviennent tous tortus, tous raboteux, rabougris, & recroquebillez, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broüies, & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler, les Figuiers, & sur tout ceux des caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmy les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précédens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou soit chassis, s'il survient quelques pluies douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'Arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & sèche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelques-fois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflée jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches, qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'Oillets pour en avoir de doubles sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de May leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquesfois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils aient pris terre devant l'équinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'équinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpe-vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons, & les Imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce temps-cy détruisent les Fraisières, & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes qui mangent entièrement les feuilles des Groseilliers, & font par-là périr les Groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines, qui levent trop druës, & replan-

ter ailleurs les Arrachées, sçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narcisses blancs doubles quoy que tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

Ouvrages de Juin.

Je redis icy la même chose que j'ay déjà redite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'est à dire qu'il faut faire dès l'entrée de celui-cy tout ce qu'on n'a pu faire le mois précédent, & même il faut continuër tous les mêmes ouvrages à la reserve toutesfois des couches, qui ne sont plus nécessaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois; ils serviront pour le Printemps suivant, étant bien arrosés; les arrosements sont inutiles, si l'eau ne pénètre pas jusqu'à la racine, & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arrosements amples, & sur tout dans les terres sèches, car dans les terres humides & fortes, il faut arroser & moins souvent, & moins amplement: par exemple les Artichaux dans les terres légères ont besoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut servir à trois pieds.

Vers la my-Juin on replante le Porreau à demy-pied l'un de l'autre, dans un trou creux de six bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'aprocher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de semer de la Chicorée & de la Laituë de Genes, pour en replanter au besoin le reste de l'Eté: on recueille la graine de Cerfeuil, qui est la première de l'année à monter sur le Cerfeuil semé d'Automne, c'est à dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse sécher: ensuite on les bat comme le Bled, & on vane la graine de même.

La même manière se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Aoust, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demy l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder toutes les tontures de palissades, & de bouïs, en sorte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le temps de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement & tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine à une demie cruchée pour chaque pied.

Dés la my-Juin, on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur tout

les Cerifes en grand Arbre sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où se doit mettre l'Ecuffon: le bon temps est toujours devant le solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir, & de se fendre: on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps-cy, & le bon temps à labourer pour les terres sèches est un peu ou devant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénètre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs: & à l'égard des terres fortes & humides il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer: les Jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averfes d'eau, qui viennent en ces temps-cy par les orages, & cela sur tout si leurs terres sont légères: ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes, pour faire écouler les eaux hors des quarrez, comme j'ay dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'Oeillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soutenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais aussi la plupart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent les Fraisiers & les Laituës pommées.

On cultive soigneusement les Orangers suivant la manière que j'ay expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusques à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratifser.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étans pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On sème des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

Ouvrages de Juillet.

CE mois-cy demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précédent, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couches; les grandes chaleurs, sans les arrosemens, font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on sème des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver: on sème de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On sème encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arrosez, pour en avoir au commencement d'Aoult.

Si la saison est fort sèche, on commence à la fin du mois à greffer à Oeil-dormant sur les Coignassiers, & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux-blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On sème de la Laituë Royale.

On sème pour la dernière fois des Pois quarrés à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulièrement les Pêchers font plusieurs jets; on commence à la my-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Aoust, & jusques à la my-Septembre.

Ouvrages d'Aoust.

DEs la my-Aoust on commence de semer les Espinars pour la my-Septembre, & des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisières en place qu'on a enlevés en mote.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des coses paroissent sèches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout sécher.

On recueille aussi la graine de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons d'Eschalottes, & de Rocamboles.

On sème des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois, on sème à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pépinière à quelque autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On sème tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place, & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dès le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litière.

On peut semer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite.

On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignannes, qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On sème des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On rond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, sçavoir les Pêches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande;

celuy d'en haut doit être toujours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dés la my-Aouſt on commence à couvrir de terreau les Oseilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pouroient pourrir si on y en mettoit davantage.

On sème encore de l'Oseille & du Cerfeuil, & des Ciboules.

On arrache les trainasses des Fraisiſiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui est dés la fin de Juillet, ou au commencement d'Aouſt, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'Artichaux, les Pommes en étant ôtées.

On sème encore des Espinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On fort les Oignons de terre, quand les montans commencent à seicher, & on les laisse dix ou douze jours à l'air, pour se seicher, devant que de les ferrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en liasse, ou autrement ils s'échaufferoient étant ferrés devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille des Eschalottes dés le commencement du mois, & on fort l'Ail de terre.

A la fin d'Aouſt, les Fleuristes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Rénoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Impériales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches gueſpes, qui mangent les Figues, les Muscats, & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel: ces Mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces Fioles, & y périssent dans l'eau; il faut les changer d'eau, d'abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces petits malheureux insectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'en suit pas que tous les autres le soient: les beautés de l'Oeillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feuilles des Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la sève ne sorte en dehors.

Il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

Ouvrages De Septembre.

LA Terre des Jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-cy: en sorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des Plantes Potagères, soit semées, soit replantées, ce qui n'est pas si nécessaire les mois précédens, tant parce qu'on en réserve beaucoup pour les plantes d'Hyver, sçavoir Laituës, Chicorées, Pois &c. que parce que certaines Plantes demandent un assez long-temps pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On

On fait la même chose qu'au mois précédent.

On fait des couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus près-à-près, que durant les mois précédens, c'est à dire qu'on les met à demy pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus si larges.

Il en faut replanter dans presque toutes les places vuides dès le commencement du mois jusques vers le quinze, ou vingt; on sème à la fin du mois des Epinars pour la troisième fois, & ceux-là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

On peut encore à la my-Septembre semer quelques planches d'Oseille, ou en replanter de vielle, elle pourra être assez forte devant les premières gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraisiers de la Pepinière à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt comme il faut faire en tout temps, les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinzième du Mois les Pêchers sur Amandier, & sur d'autres Pêchers en place: la seve y est pour lors assez diminuée, pour ne pas noier les Ecussons.

On lie avec de petit osier, & ensuite on envelope soigneusement vers le quinzième du mois de grande litière, ou paille neuve, quelques Cardons d'Espagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze, ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrêmement droits, autrement ils se renversent, & crévent sur un des côtéz; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent sur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante sur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepinière à quelque bon abry, pour en replanter en place incontinent après l'Hyver.

On replante depuis le quinzième du mois jusqu'à la fin, & à la my-Octobre les Lairuës à coquilles à quelque bon abry, & sur tout dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril, ou de May.

On lie d'un lien, ou deux par bas le Celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre sèche pour le faire blanchir, & on prend soin de ne le point lier que par un temps fort sec; la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extrémités des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de seve qui y seroit inutile, ainsi elle demeure dans le pied, & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oseilles coupées.

On sème des Mâches pour le Carême, les Raiponfes ne valent pas la peine d'être semées dans un Jardin; on en trouve assez le Printemps dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'est particulièrement dans ce mois cy, & pendant tout l'Automne que toutes sortes de Jardins souhaitent de la pluye. On

On tâche de faire périr avec des fioles pleines d'eau emmielée les Mouches, & les guêpes qui mangent les Figues, les Muscats, les Poires, & autres fruits, &c.

On sème des Pavots, & des Pieds-d'alouërte dans les Jardins à fleur, pour en avoir qui fleurissent en Juin, & Juillet devant ceux qu'on sème en Mars.

Dans ce mois-cy, & le mois précédent on replante de la Chicorée parmy les Laituës à pommer; celles-cy doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étendue; les arrosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud, & sec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la my-Août jusqu'à la saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois; & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter, c'est à dire grosse à peu près comme un doigt; il la faut planter jusqu'à la my-Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois, & plus près-à-près au commencement de Septembre, sans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote, deux, ou trois doigts avant dans la terre sèche, & sablonneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur: cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venue toute grande devant les grands froids ne sçauroit se conserver l'Hyver.

Ouvrages d'Octobre.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois précédent à la reserve des greffes, dont la saison est passée; sur toutes choses on prépare le Céleri, & les Cardons; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même sur des vieilles couches pour les y pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint-Martin.

A l'entrée du mois jusqu'au dix, ou douze, on sème des Epinars pour en avoir aux Rogations.

Et on sème aussi le dernier Cerfeuil sur terre, afin qu'il soit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Dés l'entrée du mois, si on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on se met à défaire les couches, & à faire des meules du fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver sur ces meules; on met à part tous les terreaux, pour s'en servir au besoin dans le temps des nouvelles couches; & pour ce qui est du fumier le plus pourri on le porte sur les terres qui sont à fumer.

A la my-October, on remet dans la serre les Orangers, les Tubereuses, & les Jasmins, on les y range avec quelque symétrie agréable, on laisse les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gèle pas, & toujours fermées la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme, & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes.

On met les pots de Tubereuses sur le côté pour les égoûter, & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commence de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que leurs feuilles sont tombées.

On

On plante encore beaucoup de Laituës d'Hyver à de bons abris, & de bonnes costières à six ou sept pouces les unes des autres, il en périt assez pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la my-Octobre, les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides, pendant ce mois, soit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette saison, que la Campagne est la plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces fortes de terre, de manière que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisément pénétrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches guêpes qui détruisent les Figues, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abry au Midy, ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura semé, quand il en fera temps.

Ouvrages De Novembre.

DANS ce mois-cy, on commence à faire le Printemps par le moyen des couches, sur lesquelles on sème des petites Salades, c'est à dire, Laituës à couper, Cerfeuil, Cresson, &c.

On plante des Laituës pour pommer sous cloche, ou sous chassis; on y replante des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse, on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil-Macedoine; on y sème des Pois, des Fèves, du Persil, Pimprenelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'est proprement icy le mois du grand travail pour éviter la disette qui est une campagne ordinaire de la saison morte, pour ceux, qui ont manqué de prévoyance, car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des paresseux, & ainsi dès le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Céleri, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction; & même dès que le froid commence à se déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'est le temps propre pour faire toutes sortes de Plants d'Arbres, & de Groseilles, & de Framboises, & il fait bon continuer toujourns jusqu'à la fin de Mars, à la réserve quand il gèle bien fort, ou que la terre est couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps on met des Arbres, & Arbustes dans des manequins, qu'on place à qu'elqu'endroit particulier, & sur tout du côté du Nord; on y en met de tige, aussi-bien que de nains, & on tient un bon mémoire pour l'ordre des especes: ces manequins doivent être à un demy-pied l'un de l'autre, & enter-

rez si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ce manéquin les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits, & dans le milieu du manéquin ceux qui sont destinez à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers, qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en falloit, par exemple, si c'est pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nord, pour servir d'un petit abry, en attendant qu'on couvre entièrement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on leur coupe toute la fane. 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, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux, ou trois liens par bas, & ensuite on les envelope de grand fumier sec, ou de paille qu'on relie encore, ainsi que nous avons dit cy-dessus en parlant des Cardons.

Dans les terres sèches, on bute un peu les Artichaux, cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi 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 plus, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier tout proche, pour le remettre, si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venues, on acheve de lier les Chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même manière les autres Chicorées, qu'on n'a pu lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons cy-après.

On coupe les montans des Asperges, la graine en étant meure, laquelle on prend soin de ferrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plutôt ces montans, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec pour ferrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on l'arrache les pieds en mote, devant que les gelées y aient mordu, & on les plante fort près-à-près dans la serre; ce sont, par exemple, toutes les Racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes, les verds sont plus propres pour cela, que les violets, ceux-cy sont plus tendres, résistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, les Chicorées tant les blanches, que les sauvagés, même le Porreau, & le Céleri, quoy que l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre étant bien couverts; bien entendu que, quand le Céleri est blanchi, il le faut manger, autrement il pourriroit,

et il

& il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert, celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des bois, font bien de faire ramasser des feuilles, non seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ay dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres, qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailer une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre ensuite de bonnes terres neuves.

On fait quelques couches à Champignon: la manière de les bien faire est de choisir un endroit de terre neuve, & tant que faire se peut, qu'elle soit légère, & sablonneuse, de creuser cinq, ou six pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier soit de cheval, ou de mulet, & qu'il soit déjà un peu sec comme ayant été mis en pile depuis quelque temps: on fait ensuite la couche haute d'environ deux pieds, rangeant, & pressant le fumier autant qu'on peut, en sorte toutesfois que la partie d'enhaut soit disposée en dos d'asne, pour faire écouler à droit, & à gauche les eaux qui pourriroient les fumiers, si elles y pénédroient; en suite de cela on couvre toute la couche d'environ deux pieds de la terre voisine, & par dessus cette terre on met encore trois ou quatre pouces de litière, qui pendant l'Hyver puisse garentir du gros froid, & pendant l'Eté garentir du gros chaud les Champignons, qui doivent pousser au bout de quatre, ou cinq mois.

On émousse les Arbres, qui en ont besoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs, dont on doit avoir fait provision pendant l'Eté, pour couvrir les Figuiers tant ceux, qu'on a en Espalier, que ceux qui sont en Buisson, & pour cela, à l'égard des derniers, on leur lie avec de l'ozier le plus qu'on peut ensemble toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture; & à l'égard de ceux des Espaliers, on tâche de laisser sur les côtez autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux Perches, ou crochets qui les doivent soutenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément, & à moins de frais; on y laisse cette couverture jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel temps on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit, qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gelées d'Hyver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tiges à leurs Poiriers, font bien non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvein de ce maudit infecte qui y reste attaché tout l'Hyver: si on ne parvient pas à tout faire périr par là, au moins est-ce toujours autant d'ennemis ruinez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du souper, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter, dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayons en terre les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter, mais communément, on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est ce me semble, en avoir assez long-temps que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre, ou d'Octobre.

La manière de les réchauffer est premièrement d'ôter la terre du Sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demy de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre près de la touffe: ce sentier ainsi vuide on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trepigné, en sorte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; en suite dequoy il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveler la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, en sorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement de sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est nécessaire, & pour l'ordinaire cela s'en va environ tous les dix ou douze jours: Que s'il est survenu de grandes pluies ou neiges, qui ayent trop pourri ce fumier en sorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez véhemente, il le faut ôter entièrement, & y en mettre de nouveau à la place, car enfin il faut que ce sentier soit toujours extrêmement chaud; à l'égard de la planche où est le plant, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profond, d'abord qu'on a achevé de remplir le sentier (on ne le peut plûtôt à cause du transport de fumiers, qui ne se peut faire sans trepigner beaucoup la terre,) cela fait on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Asperges, qui pour ainsi dire, sont comme mortes, ou au moins engourdies par ce froid de la saison, au bout de quinze jours, dis-je on visite sous ce fumier pour voir, si les Asperges ne commencent point à pousser, & en ce cas-là sur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand soin de bien couvrir aussi de grand fumier, & sur tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénètrent le moins du monde jusques à l'Asperge; car enfin, tendre & délicate comme elle est, la moindre atteinte de froid la gâte entièrement: que si pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de dessus les cloches, afin que l'Asperge soit veüe de ces rayons, qui animent toutes choses, joint que si on a des chassis de verre pour mettre par dessus les cloches, & couvrir ainsi doublement les planches entières, cela est encore plus commode, & plus avantageux, pour contribuër à l'effier de ce petit chef-d'œuvre; par ce moyen les Asperges venant à sortir de cette terre échauffée, & rencontrans un air chaud sous ces cloches, viennent rouges & vertes, & de la même grosseur & longueur, que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que non seulement elles n'ont

senty

fénty aucune des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire, sans vanité, que j'ay été le premier, qui par de certains raisonnemens plausibles me suis avisé de cet expédient, pour donner au plus grand Roy du monde un plaisir, qui luy étoit inconnu.

J'ajoute icy que régulièrement une planche d'Asperges bien réchauffée, & bien entretenüe produit assez abondamment pendant quinze jours, ou trois semaines, & afin que le Roy ne manque pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau, qu'il voit d'un si bon œil, d'abord que les premières planches se mettent à donner, je commence à réchauffer autant de nouvelles, & continuë ainsi de trois semaines en trois semaines jusques à la fin d'Avril, que la nature m'avertit, qu'il est temps de mettre fin aux violences que je luy ay faites, & qu'elle veut à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches ont quinze toises de long, que chaque fois j'en réchauffe six, qu'il y entre au moins cinquante charetées de fumier neuf, & que le seul Chagrin, que je trouve dans cet ouvrage, est d'y voir casser un nombre infini de cloches à les couvrir, & découvrir tous les jours, quelque foin que je prenne pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes, elles y poussent véritablement, mais outre qu'elles n'y viennent, pas si belles, elles ont encore cet inconvénient de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil-Macedoine, &c. tout de même que des Asperges, mais d'ordinaire cela se fait plutôt sur couche, qu'en pleine terre, & le succès en est prompt, & infailible, & particulièrement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille aussi belle, que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres séches dans le quinzième de ce mois-cy, tant afin de les rendre impénétrables aux pluies & aux eaux des neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plutôt on replante en mote en quelque endroit seur, les choux pommés dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux; on fait la même chose en May à l'égard de certaines Laituës pommées, qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne-heure, c'est à dire, vers Noël, ou vers la Chandeleur, on en sème sur couche dès la my-Novembre; j'ay expliqué la manière de faire des couches dans les ouvrages de Février: ce qu'il y a de particulier, pour les Raves est, qu'il faut battre avec un ais la superficie du terreau, pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, soit plâtre, soit chaux, &c. & étans deux à le tendre bien bandé, tant sur la longueur de la couche, que sur la largeur, on marque des lignes blanches à trois, ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étenduë de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois rond de la

grosseur d'un bon ponce, on fait des trous le long de chaque ligne éloignez aussi de trois à quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces rayes blanches, & qui font leurs trous à boulevard, ou leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près-à-près, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves, & peu de Navet; il y a bien des Maréchez, qui pratiquent de faire en Février & Mars des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela il faut faire les trous éloignez de sept à huit pouces; ces Laituës par rayons seront cueillies, avant que les Raves soient bonnes à cueillir, s'il gèle bien fort, on couvre la couche avec de grand pleyon pendant cinq ou six jours, & outre cela pour les deffendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort près de la superficie du terreau, & on bouche même les côtez, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons: que si elle n'est que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture, la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées levent au bout de cinq, ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estielleroient en perçant au travers du pleyon.

Il ne faut pas manquer dès le commencement du mois de déplanter en mote le Céleri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet dans des planches particulières, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre planche le mettant fort près-à-près, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dés que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver, qui sont plantées à des bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

Ouvrages De Decembre.

SI c'est à propos que j'ay dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précédent, c'est particulièrement à l'entrée de celui-cy qu'il le faut dire par rapport au mois qui vient de passer; dès que Decembre est venu il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entièrement dépoüillée, de ses agrémens ordinaires; la gelée, qui ne manque guère de se signaler dans ce mois-cy, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs, & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir, ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir Chicorées, Cardons, Céleri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, sçavoir Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas

pas

pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit ce qu'on avoit avancé en deux, ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulièrement du Midy, pour en avoir au mois de May; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessous de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier: la manière de mettre germer ces amandes est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates toutes les pointes en dedans, en sorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'amandes rangées de la même façon des premières, & puis un troisième, un quatrième, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enlève en mote, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demy, & on met à demy-pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de grefil sur les branches, & que les fortes gelées ne régnent pas, car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y scauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalifsez, autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois, & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne laitüe Crêpe-blonde, & dès qu'elle est un peu forte (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepinière sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enlève les plus fortes avec une 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 d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litière, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laitües pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne-heure, c'est à dire vers la fin de Mars, & continuër jusques à ce que la terre en produise d'elle-même sans le secours des Fumiers chauds. En ce temps-cy, à l'égard de ceux qui travail-
lent

vailent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée se passe à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout périt.

Quand pendant tout l'Hyver on élève des Laituës sur couche & sous cloche, il faut être fort soigneux de lever souvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & périt beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres; il faut même nettéier le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité, & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire sécher l'humidité qui s'amasse sur les feuilles: le principal de tout est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvelés de temps en temps.

Secours qu'on peut tirer d'un Jardin Potager pendant le mois de Janvier.

Outre les bonnes Poires de Léchasserie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint Germain, de Martin-sec, de Virgoulé, de bon Chrétien d'Hyver, &c. Outre les bonnes Pommes de Calville, Rénette, Apis, Capendu, Fenouillet, &c. & enfia outre quelques Raisins, sçavoir Muscat ordinaire, Muscat long, Chasselas, &c. Chacun peut avoir des Pommes d'Artichaux.

Avoir toutes sortes de racines, sçavoir Bête-raves, Scorfonnerie, Carotte, Panais, Salsifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons-d'Espagne & des Cardes-d'Artichaux blanchies.

Du Céleri blanchi.

Du Persil-Macedoine blanchi.

Du Fenouil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs &c. Tout cela ayant été mis dans la serre pendant le mois de Novembre, & Décembre, de la manière que je l'ay expliqué en parlant des ouvrages qui se font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux-pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux-bonds, autrement à large-côte.

Ces sortes de Choux ne vont point dans la serre, au contraire il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir aussi des Citrouilles & des Potirons par le moyen de la serre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons confits, des Capres-Capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le secours de la serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes, Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont même meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers réchauffez avoir de belle oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Buglose, &c.

Avoir

Avoir des petites salades de Laituës à couper avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même des petites Raves sur couches, 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 réchauffemens, faute de quoy tout ce plant des couches est sujet à jaunir, & périr entièrement.

On peut aussi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprès pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de Fleurs hors celles des Lauriers-Thim, & des Perce-neiges; mais par le moyen des Couches on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacinthes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier-rose pour mettre autour des plats, qu'on sert à table.

Secours de Fevrier.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoucir un peu en ce mois, & ainsi à l'égard des Fleurs, par le moyen d'un bon abry, & d'une bonne exposition, on peut avoir naturellement ce que j'ay marqué dans les Secours du mois précédent pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choses marquées cy-devant, c'est à dire qu'on continuë sur tout à consommer ce qui est dans la serre, & qu'on a par le moyen des couches, & des réchauffemens, les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges, &c.

Secours de Mars.

On a sur couche abondance de Raves, & de petites Salades, & d'Oseille, & des Laituës pommées sous cloche, & ce sont de ces Crespe-blondes semées en Novembre & Decembre, & replantées ensuite sur d'autres couches. Les autres Laituës ne réussissent point sous cloche.

On continuë d'avoir des Asperges réchauffées, & de consommer ce qu'on avoit conservé dans la serre, sçavoir Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, si le froid n'est point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expositions dans les mois précédens, & de plus on a des Violettes, des Hyacinthes, des Passe-tout, des Anemones simples.

Et sur la fin du mois, on a des Narcisses d'Angleterre, des Narcisses d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narcisses nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique tant la simple, que la double, tant la rouge, que la gris-delin,

le bore, quelques Jonquilles simples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux, ou trois dans un même bouton.

On n'a plus besoin de forcer aucunes fleurs, si ce n'est des Jonquilles soit simples, soit doubles, si le temps est fort dur.

Et si le temps est fort doux, on a les Anemones doubles, les Oreilles d'ours, les Fritilliaires, quelques Tulipes printannières, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perse, les Jonquilles à la fin du mois.

Secours d'Avril.

ON a amplement des Raves, des Epinars, & des Salades avec des fournitures, & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois des Laituës Crespes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement on n'en a point; car les Laituës d'Hyver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dès l'entrée du mois des Fraises par le secours extraordinaire des couches, & des Chassis de verre, si on a pû, ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venueës sans Artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Impériales, Hvacintes, Narcisses de Constantinople, Narcisses d'Angleterre, & d'Alger, Narcisses blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hépatiques tant la grisdelin, que la rouge, & sur la fin du mois on a les belles Tulipes.

Secours de May.

C'est icy le regne de toutes sortes de verdures, & de Salades, & de Raves, & d'Aperges, & de Concombres pour l'abondance: les Pois, & les Fraises commencent à donner, on peut, ou on doit avoir de l'Alfange, & des Chicons blancs, pourveu qu'on en ait élevé sur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées, de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscares, les Marguerites, Flames, Chevre-feuilles printanniers, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la serre à la my-May.

Des Narcisses blancs tant doubles, que simples, des Pyvoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Aloüettes printanniers.

On a la Trefle jaune, qui est un arbrisseau, les Lilas tant lordinaire, que celui de Perse. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées musquées blanches tant la simple, que la double, c'est à dire les Juliennes: les Ancolées, les Veroniques, les Hyacinthes à panache, les Marragons:

jaune

nes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Espagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois abondance de Fraïses, & de quelques Cerises précoces.

Secours de Juin.

ON a l'abondance de toutes sortes de Fruits rouges, sçavoir Fraïses, Groseilles, Framboïses, Cerises, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & sur tout celles de petit Muscat.

On a en pleine terre abondance de toutes sortes de Salades, avec leurs fournitures.

Abondance de toutes sortes d'Herbes potagères.

Abondance d'Artichaux, de Cardes de Porrée.

Abondance de Pois, & de Fèves tant de marais, que d'haricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, sçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hysope, Lavande, &c.

Et d'Herbes médecinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alfanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Genes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats, que pour en faire des vases, sçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lins, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, & de panachez, des Pensées jaunes, & des violettes, des Pieds d'aloüette, des Juliennes, des Fraxilenes, des Rosés de toutes les façons, les doubles, les Panachées, les Eglantiers doubles, des Rosés de Gueldre, des Rosés canelles, des Lis blancs, des Lis jaunes, des Matricaires, des Lis alphondeles, des Muffes de veau, des Virga aurea, de Jassac des deux couleurs, des Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Espagne, des Mignards, des Verbascunes, des Coqueriers doubles, des Talaspi de deux especes, la grande, & la petite, des Muscipula, des Valerienes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc, & l'incarnat, des Lyfimachies jaunes, des Gands de nôtre Dame, & vers la my-Juin du Chevre-feuille Romain, des fleurs d'Orange, des Tubereuses, des Anemones simples, de la Mignardise, des Viola Marina.

On a encore de belles Pommes de reinete.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a aussi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jerusalem doubles.

Secours de Juillet.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Cerifes, Griottes, Bigarreaux. Abondance de Fraïses, de Pois, & de Fèves.
 Abondance de Choux pommés, de Melons, de Concombres, & de toutes sortes de Salades.
 Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.
 Quelques Prunes, sçavoir la jaune, la Cerifette.
 De la Calvile d'Été.
 Beaucoup de Poires, sçavoir les Poires Magdelaines, les Cuisse-madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.
 A la my-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premières Figues.
 On a des Pois, des Fèves des deux sortes.
 On a des Raves.
 Abondance de Melons vers la my-Juillet.
 On a du Verjus de grain.
 A l'égard des Fleurs on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui sont marquées dans le mois precedent.
 On a de plus les Geranium noche-Olens, la Rhuë avec sa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jerusalem tant simples, que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent jusqu'en Novembre, les Crayanus blancs, & violers clair, les Capucines, les Camomilles, les Staphisagria, & vers la my-Juillet commencent les Oeillets.

Secours d'Aoust.

ON a abondance de Poires d'Été, & de Prunes, & de quelques Pêches Magdelaine, Mignonne, Bourdin, &c.
 De la Chicorée blanche.
 Abondance de Figues.
 On a l'abondance de Melons, & de Concombres.
 On a quelques Citrouilles aoustées.
 Beaucoup de choux pommez.
 On a du Verjus de grain.
 On continuë d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail, & l'Echalotte.
 Abondance de Pieds d'aloïette, de Rosés d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Rosés muscates, & des Rosés de tous les mois, du Jasmin, des Pieds d'aloïette tardifs, des Tubereuses, des Matricaires, & des Talaspi grands, & petits, de plus les Soleils vivaces, les Oculus-Christi, &c.

Secours de Septembre.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Persiques, &c.
L'abondance des Rouffelets, des Fondantes de Brest, quelques Beur-
rés, &c.

L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.

Sur la fin du mois commence l'abondance des secondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Espagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelques pieds de Céler, beaucoup de Citrouilles aoustées, beaucoup d'Artichaux, & encore des Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bon Muscat.

On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs on a l'abondance des Tubereuses, on a des Astes, ou Oculus-Christi, des Passe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Rosés d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers rosés tant le blanc, que l'incarnat, les Rosés d'outremer, des Giroflées ordinaires, sçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones simples.

Secours d'Octobre.

ON a l'abondance des secondes Figues.

L'abondance du Muscat, & du Chasselas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de Lansac, de Crafane, de Messire-Jean.

Abondance de Chicorée, & de Céler, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Porrées, de Champignons, de Concombres, encore même quelques Melons, si les gelées n'ont pas été fortes.

On a routes les verdures des Potagers, Oseille, Porrée, Cerfeuil, Persil, Ciboules, les Racines, d'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches sçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet, & de Cadillac, les Pavies Jaunes, les Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones simples, des Tubereuses, du Laurier-thym, des Passe-velous, du Jasmin, des Lauriers-rosés, des Ciclamen, &c.

Secours de Novembre.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquises, les Messire-jean, les Crafanés, les Petitains, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Leschafferies, Amadottes, &c.

On a des Pommes d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets, & Capendu commencent à meurir.

On a des Epinars, Chicorée, Céleri, Laituës, &c. Salades, & des Herbes potagères; on a quelques Artichaux, & des Choux de toutes façons; on a des Racines, & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs, on a presque la même chose que le mois précédent, & le commencement des Talaspis semper-virens.

Secours de Decembre.

ON a par le moyen de la ferre toutes les mêmes choses que nous avons cy-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinars.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui sont les plus délicats, que les verts.

On a abondance de Poires de Virgoulé, d'Epines, d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance de Lauriers-Thyms, on a des Anemones, & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine, non seulement du secours, qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les ouvrages, qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison. Cepen-

Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir de Juger seurement à l'inspection de ce Potager, si en effet il est si bien garni, qu'il ne luy manque rien de tout ce qu'il doit avoir: Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toujours actuellement tous les Avantages dont on luy est obligé; on sçait bien qu'il doit produire pour toute l'Année, mais on sçait bien aussi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année, par exemple, dans les mois d'Hyver, on n'y voit presque aucune de ses productions, la plûpart en étant dehors, parce qu'on les a mises dans des serres pour les conserver, & d'ailleurs parmy les Plantes qu'on y voit en d'autres temps combien, y en a-t-il, qui dans ces temps-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin: il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquesfois des cinq & six pour y parvenir, ainsi en est il dans le commencement du Printemps pour tous les légumes, & verdures, ainsi en est-il l'Eté pour les principaux fruits des autres saisons, & voilà pourquoy j'ay crû, qu'il ne seroit pas inutile d'expliquer plus particulièrement, en quoy consiste le mérite d'un Potager, à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus exacte, je tâcheray de faire à peu près le portrait de celui du Roy, il est en son espece le plus grand qu'on ait jamais vu, aussi bien que son Maître est le plus grand Prince qui ait jamais paru: ce portrait n'est pas fait pour engager personne à le copier; mais cependant chacun y pourra faire le raport du grand au petit, & prendre ensuite les mesures qu'il jugera luy être convenables.

* Je commenceray ce Chapitre par le mois de Janvier, comme j'ay commencé les deux précédens, & je dis d'abord que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin, dont est question, si on y voit premièrement une quantité raisonnable de Laituës d'Hyver plantées en costière, & couvertes de paille longue ou de paillassons: si on y voit en second lieu quelques quarrés d'Artichaux, & de Porrée bien couverts de grand fumier, & qu'il en soit de même pour du Céleri, des Chicorées, du Persil ordinaire, du Persil-Macedoine, &c. en troisième lieu, des Choux d'Hyver, & des Ciboules, de l'Oseille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernières ayent quelque sorte de couverture: en quatrième lieu, des quarrés d'Asperges sans aucune façon, à moins que ce ne soit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre: le surplus des Plantes Potagères doit être serré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux fleurs, &c. en cinquième lieu, des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des fouilles faites pour en raccommoier de languissans: en sixième lieu, des gens appliquez à nettoyer la mousse, & autres ordures, qui gâtent les Fruitiers: & si par dessus cela on y voit quelques couches pour des nouveautez du Printemps, sçavoir fraises, Raves, petites Salades, Pois, Fèves, Laituës pommées, Persil, plant de Concombres, & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffez, & quelques autres Arbres pareillement; que ne doit-on point dire à la loüange du Jardinier, si particulièrement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage négligez.

mois

* JANVIER.

Après avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & potager pendant le mois de Janvier, je ne croy pas qu'il soit necessaire d'ajouter ce qui le rend imparfait, & désagréable, non seulement à l'égard de ce mois, mais aussi à l'égard de tous les autres, dont je parleray ensuite, puis-qu'on voit assez de soy-même, que c'est le contre-pied de ce que je viens d'alléguer, c'est à dire la disette, la négligence, la mal propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

a Dans le mois de Février il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois précédent, & même si sur la fin de ce mois le temps paroît assez temperé, & qu'il y ait eu un considerable dégel, qui vray-semblablement promette la fin des grandes froidures il faut, qu'on commence à labourer les quarrez, & les platte-bandes, dresser les planches, semer ces sortes de graines, qui sont long-temps à lever, sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. Il faut qu'on taille tout de bon les Arbres, tant en Buisson, qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux-cy, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir des petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

b Dans le mois de Mars que le Soleil commence à donner des journées & assez belles, & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur, & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application, & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages, dont j'ay cy-devant fait un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de manière que, si l'étendue du terrain est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfouir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenuës hydeuses, aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air, qui vient réjouir & les animaux, & les plantes: on doit avoir au moins dequoy commencer à cuëillir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déjà les couches des mois précédens n'en ont pas donné le plaisir, mais particulièrement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre tant dans les allées, que dans les labours, afin qu'avec la première pointe de ce vert naissant, qui sort du sein de la terre, & le parfum des Plantes, qui ont en partage d'être odoriferantes, & l'abondance des fleurs, qui commencent à s'épanouir de tous côtez, & l'harmonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envy les uns des autres, cette propreté concourt à faire un theatre universellement parfait, & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

c Au mois d'Avril on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons, & à Concombres:

a FEVRIER.

b MARS.

c AVRIL.

la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une décoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui resuscite, la l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se reserre en peloton la Laituë qui pousse; icy s'étend tout ce peuple de verdures, & de légumes si differens en couleur, & si differens en figure; ce sont là des mets innocens, & naturels, qui se présentent pour la nourriture & le régal du genre humain; la Hyacinthe, la Tulippe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit icy remarquer n'est que l'entretien ordinaire de ce qui est déjà fait, c'est l'esperance de la recolte future des fruits, qui doit occuper; chacun cherche à voir, soit aux Arbres, qui déflorissent, s'il nouë beaucoup de fruits; soit aux couches de Melons & de Concombres, qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement récompenser tant de peines qu'elles donnent.

a Le mois de May venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles; combien grandes sont les douceurs de la jouissance, qu'on commence de goûter; on n'a plus lieu de demander d'où vient, que tels, & tels endroits de terre sont encore dénuës; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Porrée, le Céleri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées, qui ne devoient pas si tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois; le Pourpier que la délicatesse de son temperament avoit jusques à present retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la fraise entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges, qui la vont suivre immédiatement; les Pois nouveaux sont tous prêts à satisfaire l'avidité du friant; les Champignons poussent en foule; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ay mis à l'entrée de ce traité, il n'y a guère que les Epinars & les Mâches, qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aoust & de Septembre: car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée, & si les Cerises précoces ont été les premiers fruits, qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avant-Pêches ne les laisseront pas long-temps seules à faire la richesse, & l'ornement des Jardins; tous ces fruits-là s'apprentent pour paroître aussi en peu de jours; les Melons ne tarderont guères à les suivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini tant de Laituës, que d'autres plantes, satisfont le goût, & le besoin, comme les fleurs avec les Orangers, qu'on a forti à la my-May font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

b Les chaleurs du mois de Juin empêchent véritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour, mais quel charme n'y a-t-il point à les venir visiter le matin, & le soir, quand la fraîcheur d'un doux zéphire y régne en souveraine; c'est à present qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à veuë-d'œil; telle branche, qui cinq ou six jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'à deux, & trois; les Porreaux sont plantez; les quarrez de verdures font le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air, qui étoit déjà tout parfumé de l'odeur des Fraises; on cueille de toutes parts en pleine terre, & en même temps qu'on distribuë avec profusion, ces plantes devenuës si belles, & si parfaites; on regarnit

Tom. I I.

G g

a MAY.*b* JUIN.

les places qu'on venoit de dépouiller, en sorte qu'on n'y en voit presque jamais de vuides; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aydée qu'elle est par les chaleurs du Père de lumière; elle n'a besoin que de l'être aussi par des humiditez convenables, humiditez que les nuës versent quelquesfois abondamment, & d'autrefois c'est l'industrie & le travail du Jardinier, qui les fournissent au besoin. Ces planches, & ces platte-bandes si bien alignées, & si bien garnies de Laituës pommées, quel plaisir ne font-elles pas à voir; cette forest d'Artichaux de différentes couleurs, qui paroît dans un endroit particulier, n'appelle t elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger sur tout de leur bonté, & de leur délicatesse, en même-temps qu'on juge de leur beauté, & de leur abondance? les parterres si bien tonduës, & si résonnantes de petits oiseaux, qu'on trouve en allant à ce potager, ont commencé le plaisir de la promenade, elles l'achevent en fortant, & inspirent un empressement d'y revenir au plutôt.

a Dans ces deux mois de Juillet & Aoust les Potagers doivent être si heureusement partagez dans leur condition, que pour lors sans faute on y puisse trouver amplement tout ce qu'il faut pour satisfaire en même temps au plaisir du présent, & aux necessitez, de l'avenir; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on par exemple toutes sortes d'herbes, de racines, salades, parfums, &c. ils en fourniront sur le champ; veut-on des Melons ces premiers & principaux fruits de nos climats, on les sent de loin, il ne faut que les aller visiter, se baisser, & en prendre: veut-on des Concombres, Potirons, Citrouilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment; veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c. on est assuré d'y trouver de tout cela considérablement; veut-on aussi des herbes fortes, Thym, Saugé, Sariette, &c. comme aussi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau, de la Rocambole, &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il semble que les quatre & cinq mois, qui viennent de passer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-cy, en sorte que tout doit bien aller en cette saison, si on est pourveu d'un Jardinier habile, & qui ait sur toutes choses le don du choix, & du discernement à sçavoir cueillir: les Oeillets ne font pas ici un médiocre ornement des Jardins, les fleuristes travaillent à marcoter, & n'oublient pas de sortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert, & en lieu de seureté.

b Si en Juillet & Aoust les Potagers se sont signalez par leurs Melons, leurs Concombres, leurs Légumes, & même par leurs Prunes, leurs premières Figues, & quelque peu de Poires, &c. Nous allons voir, que dans les mois de Septembre & Octobre, qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rousselets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Aussi est-il certain que c'est la véritable saison des bons fruits, c'est le temps de l'année, que la Campagne est la plus fréquentée; le temperament qui se trouve entre les grandes Chaleurs de la Canicule qui viennent de passer, & les grands froids, que l'Hyver doit amener, ce temperament, dis-je, fait sortir les habitans des Villes, pour aller un peu de temps respirer l'air des Champs, & assister au divertissement des vendanges, & à la cuëillette des fruits; les Jardins doivent icy exceller par une

* JULLET, & Aoust.

* SEPTEMBRE & OCTOBRE.

une quantité infinie de ce qu'ils ont accoutumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre, qui soit inutile: si quelque quarré vient d'être dépotillé, par exemple celui de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. Il doit avoir été aussitôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laituës d'Été, à la place desquelles doit avoir succédé un nombre infini de chicorées, & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines, qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

a Les premières gelées blanches de Novembre qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourrissent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noircissent les pommes d'Artichaux, &c. sont une manière d'avant-coueurs cruels, & redoutables, qui font présumer, que l'Hyver, cet ennemy commun, & impitoyable de la vegetation, approche: il faut par conséquent se mettre de bonne heure à sauver dans la serre tout ce que le froid peut gâter dehors, & au surplus il faut couvrir de grand fumier sec ce qu'on ne peut aisément sortir de terre, & qui cependant court risque de périr sans le secours des couvertures; & ainsi dans cette manière de débris, ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire son devoir, je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ses ouvriers, pour éviter la perte, dont il est menacé. La Hotte & la Civière doivent faire icy un manège infiniment animé, l'une allant, & venant chargée de ce qui doit sortir du Jardin, pour garnir la serre, & l'autre chargée du fumier, qui est destiné à couvrir ce qui reste sur pied: bref je ne scaurois pardonner à ceux qui par paresse ou imprudence se laissent surprendre dans ces occasions importantes, je ne veux pas qu'ils soient un moment en repos, jusqu'à-ce que toutes leurs affaires soient faites; je veux voir la serre pleine & bien rangée; je veux, que presque tout le Jardin prenne pour ainsi dire une étrange pareure nouvelle, pareure faite d'une chose, qui dans un autre le rendroit vilain, & désagréable; je ne croy pas, qu'il soit nécessaire de nommer icy l'étoffe dont elle est, on sent assez, que ce doit être communément de grand Fumier.

b Le mois de Decembre n'est pas sans avoir encore besoin d'un grand mouvement: il arrive assez souvent que le mois précédent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celui-cy ce qu'on n'a pû accomplir dans l'autre, & cela particulièrement si le froid n'a pas déjà fait toute la destruction, dont il est capable; il faut donc sur tout vaquer à faire exactement ce que j'ay marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, si bien qu'on doit voir en ce temps-cy de l'empressement à préparer les nouveutez du Printemps, à nettiér les Places des vieilles couches, à se disposer au plûtôt d'en faire de nouvelles, à se mettre en peine, non seulement d'avoir un magasin de bons fumiers, & beaucoup de cloches; mais aussi à tenir ses chassis bien reparez, &c. Je n'oublie pas icy pour les véritables curieux, qui ont moyen de le faire, le soin de réchauffer des Asperges, & de veiller à renouveler les réchauffemens, dès qu'ils ont passé leur grande chaleur, la chose n'est pas sans peine, ny sans dépense, mais le plaisir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Asperges bien grosses, bien vertes, & tout-à-fait ex-

G g 2

* NOVEMBRE.

* DECEMBRE.

cellentes, est assez grand pour n'avoir pas de regret au reste, & dans la vérité on peut dire qu'il n'appartient guère qu'au Roy de goûter ce plaisir, & que peut-être ce n'est pas un des moindres que son Versailles luy ait produit par le soin que j'ay l'honneur d'en prendre; aussi est-il certain que c'est le seul endroit où l'on ait jamais veu forcer un terrain naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le fort de l'Hyver ce que le meilleur fond ne produit que dans les saisons tempérées.

CHAPITRE V.

Quelle sorte de terre est propre à chaque Légume.

IL est constant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requises pour produire en chaque saison, & long-temps de suite toute sorte de beaux, & de bons Légumes, supposé toujours qu'on y fasse une culture raisonnable: il y en a aussi, qui par dessus cela ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce sont ces fonds qu'on appelle vulgairement sables noirs, dans lesquels se trouve le 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 pénétration des eaux pluviales; il n'est pas moins constant, qu'il est assez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il est tres-ordinaire d'en trouver, qui péchent, soit par être trop secs, & trop legers, & trop brulans, soit par être trop humides, & trop pesans, & trop froids, soit par être dans des situations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'un trop enfoncées; heureux les Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans lesquels ils n'ont presque jamais de mauvais succez à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à esperer: d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compassion ceux, qui ont en tout temps quelques-uns des grands ennemis de la végétation à combattre, je veux dire ou la grande sécheresse, ou particulièrement la grande humidité, parce que celle-cy, outre qu'elle est toujours suivie d'un froid qui retarde les productions, elle est de plus sujete à pourrir la plûpart des Plantes, & ainsi il est tres-difficile, & presque impossible de corriger, & encore plus de vaincre un si grand défaut: il n'en est pas entièrement de même de la sécheresse, car pourveu qu'elle ne soit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroser, & du fumier pour amander, on est le maître des remedes souverains, & infailibles, qu'il y faut appliquer, & partant le soin, & la peine peuvent assez souvent se rendre maîtres de ces terrains arides, & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'ensuit donc que, quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifferemment & semer, & planter par tout quelque sorte de Légumes, & de Plantes que ce puisse être avec une confiance certaine, qu'ils y réussiront, la seule sujction qu'on y a, c'est premièrement de sarcler beaucoup, car telles terres produisent infiniment de méchantes herbes parmy les bonnes, & c'est en second lieu de changer souvent les Légumes de place, ce qui est essentiel en toute sorte de Jardins: car il est à propos de ne pas remettre, deux ou trois fois de suite, les mêmes végétations dans un même

me endroit; la nature de la terre demande ces sortes de changemens, comme étant, ce semble afferée de retrouver dans cette diversité dequoy rétablir, & perpétuer sa première vigueur; or quoy que dans ces bons fonds tout y vienne admirablement bien, il est pourtant indubitable, que les expositions du Midy, & du Levant sont icy comme par tout ailleurs plus propres, que celles du Couchant, & du Nort pour avancer, & améliorer les productions, témoins les Fraïses, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muscats, &c. En revanche celles-cy ont quelques autres avantages qui les font estimer à leur tour, par exemple que pendant les grandes chaleurs de l'Été, qui souvent grillent tout, & font trop tôt monter les Légumes en graine, elles sont exemptes de ces trop fortes impressions, que le Soleil fait sur les lieux qui luy sont pleinement exposez, & par consequent les Plantes s'y conservent plus long-temps en bon état.

Il s'enfuit aussi que, si on a de ces fonds qui sont passablement bons, mais dont la bonté n'est pas égale par tout, soit de leur nature, soit à cause de leur situation, & de leur pente, il s'enfuit, dis-je, que c'est pour lors que l'habileté, & l'industrie du Jardinier se fait remarquer, en ce qu'il sçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux reüssir en chaque saison, tant à l'égard de la hâiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté, & de la perfection intérieure.

Généralement parlant les terres qui sont médiocrement sèches, légères, & sablonneuses, & celles qui, quoy qu'un peu fortes, ont quelque petite pente vers le Midy, ou vers le Levant, & sont adossées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids, ces sortes de terres ont plus de disposition à produire les nouveutez du Printemps, que les terres fortes, grasses, & humides; mais aussi pendant les Etez qui ne sont guère pluvieux, ces dernières font les Légumes plus gros, & plus nourris, & demandent les arrosemens plus petits, & moins frequens, & ainsi on peut en quelque façon trouver dequoy se consoler en toute sorte de fonds.

Cependant, quoy qu'absolument parlant tout ce qui peut entrer dans un Potager puisse venir en toute sorte de terres (pourveu qu'elles ne soient pas tout à fait stériles) il a été observé de tout temps que toutes sortes de terres ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes; les habiles Maréchez du voisinage de Paris le justifient assez par une expérience bien convaincante: car on voit que ceux qui sont dans des sables, ne s'attachent guères à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Céleri, des Beteraves, & autres Racines, &c. comme font ceux qui sont dans les bonnes terres fortes; & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oseille, Pourpier, Laituës, Chicorées, & autres menuës Plantes qui sont délicates, & sujettes à perir de nuïte, & de morve, comme font les Jardiniers des terres légères.

De tout ce que je viens d'avancer il résulte deux choses, la première que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fond assez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans son Jardin, y doit choisir les endroits qui sont les moins secs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir, sçavoir Artichaux, Beteraves, Scorfonneres, Salsifix, Carotes, Panais, Cherviis, Cardes de porrée, Choux-fleurs, & Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groseilles, Framboises, Oignons, Ciboules, Porreaux, Persil, Oseilles, Raves, Patience, Her-

bes fines, Bourrache, Buglose, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin (supposé que les Secours cy-devant expliquez s'y trouvent, faute de quoy rien ne sera de belle venuë) il y mettra les Laituës de toutes les saisons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes sortes de Plant, & de petites Salades : il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raisin, il y espacera les Légumes dans une distance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un si grand volume, que dans les lieux plus gras, & enfin il tiendra ses allées, & ses sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluyes, qui aussi-bien seroient inutiles, & incommodes dans les allées, soit pour y profiter davantage des arrosemens qu'il y fera, & qui n'en pourront sortir: ce doit être là une de ses principales applications.

Il choisira dans ce même fond les lieux qui approchent le plus du bon temperament entre le sec, & l'humide, pour y élever les Asperges, les Fraises, les Cardons, le Céleri, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, & périssent de pourriture dans ceux qui sont trop humides; il placera dans les pieds des murailles du Nord son Alléluja, ses Fraises tardives & son Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nort il y fera les Pepinières, de Fraisières, & y semera du Cerfeuil tout l'Eté (le Nord en toute sorte de terrain doit servir aux mêmes Ouvrages.) Et comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautez, il regardera les pieds des murs du Midy, & du Levant comme un azile merveilleux, & favorable, pour y en élever, pour avoir par exemple des Fraises, & les Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril: il mettra dans les labours voisins de ce Midy, ou de ce Levant le plant de Choux pommez en pepinière, & y semera les Laituës d'Hyver, c'est à dire les Laituës à coquille, pour y rester pendant l'Automne, & l'Hyver, jusqu'à ce que le Printemps ensuite il les replante en place: il mettra dans les pieds de ces murs la Passepierre, qu'il ne sçauroit guères avoir autrement (il faut faire la même chose en toute sorte de Jardins) & même pendant l'Hyver il aura la prévoyance de rejeter sur les labours de ces Espaliers, & particulièrement de ceux du Levant les neiges voisines, pour faire une manière de magasin d'humidité tant dans les endroits, où rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes, de l'Eté doivent être pernicieuses.

La seconde chose qui résulte de ce que j'ay dit cy-devant, est que le Jardinier qui aura son Jardin dans un fond fort gras, & fort humide, prendra pour tous ses Légumes un parti contraire à celui dont je viens de parler; bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne trouve moyen de les dessécher, & de les ameublir, ne luy seront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainsi ceux qui le seront le moins, soit par leur situation, & leur nature, soit par le soin, & industrie de l'Ouvrier, seront toujours regardez comme les meilleurs pour toutes choses: il mettra dans les plus secs la plûpart de ce qui occupe sa place les années toutes entières, à la reserve des Groseilles, & des Framboises, par exemple les Asperges, les Artichaux, les Fraises, les Chicorées sauvages, &c. il mettra dans les autres endroits ce qui en Esté demande moins de temps pour venir à sa perfection, c'est à sçavoir les Salades, les Pois, les Fèves, les Raves, & même les Cardons, le Céleri, &c. & comme tou-

tes choses viennent grosses, & grandes dans ces lieux gras, & humides, il y plantera tous ses Légumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans les lieux secs: il tiendra ses planches, & ses labours plus élevez, que ses alées, & ses sentiers, pour faire égouter de ses terres les eaux qui nuisent à ses plants; & ainsi sur tout les planches de ses Asperges, de ses Fraisières, & de son Céleri, non plus que celles de ses Salades ne seront pas creuses, comme elles le doivent être dans les lieux secs.

Je me suis bien trouvé dans le nouveau Potager de Versailles, où les terres sont grasses, visqueuses, & comme glaisées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des pluyes fréquentes de l'Eté de 1682. demuroient sans pouvoir pénétrer au de-là de sept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élévation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas desquels, & tout du long j'avois fait en même temps des rigoles creuses d'environ un pied, tant pour séparer les quarrez d'avec les plates-bandes, que particulièrement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur séjour ruinent entièrement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient ensuite perdre dans des pierrées, que j'avois fait faire exprés pour les porter dehors; j'ay fait la même élévation en dos de bahut à la plûpart des plate-bandes, afin que ce qui pouvoit y rester d'eau, retombat dans les bords des alées, le long desquels autres petites rigoles presque imperceptibles recevoient ces eaux, & les conduisoient dans les mêmes pierrées, dont je viens de parler: je puis dire avec verité, que sans une telle précaution tout ce que j'avois dans de tels quarrez, non seulement de Plantes potagères, même les plus rustiques, par exemple les Artichaux, les Porrées, &c. mais aussi les Arbres fruitiers périssoient à veüe d'œil, les Plantes, de pourriture, & les Arbres de jaunisse; outre que des coups de vents déracinoient aisément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient presque point dans ces terres qui étoient devenues liquides, & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie; m'a prévoyance, & mon application m'ont été en cela d'un grand secours, & je conseille de bonne foy à ceux qui se trouveront dans des lieux aussi difficiles, de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expedient; mon raisonnement a été que, comme l'atrop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud aussi dures que des pierres, de sorte que dans l'un, & dans l'autre de ces deux états elles étoient incapables de culture, & de production, mon raisonnement, dis-je a été que, si je pouvois empêcher le premier inconvénient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infailible, pour me garentir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que, si mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient après cela demeurer passablement sèches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus rester, elles ne se lieroient plus ensemble pour faire une manière de pétrification, & ainsi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce succez s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier.

C'est beaucoup d'avoir mis d'abord tout son Jardin sur un bon pied, & d'en avoir sagement employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualitez du fond, le mérite des expositions, l'ordre des mois, & la nature de chaque Plante; mais ce n'est pas tout, il les faut encore soigneusement cultiver, comme elles le demandent.

Or il y a une culture générale des Potagers, & il y en a de particulières à chaque plante; pour ce qui est de la générale on sçait assez que la plus nécessaire, & la plus importante consiste premièrement à en bien amander la terre, soit qu'elle soit naturellement bonne, soit qu'elle ne le soit pas, car les Plantes potagères effritent beaucoup; en second lieu, à la tenir toujours meuble, soit à force de labourer tant les planches entières, pour y semer, ou replanter, &c. que dans les endroits, ou la bêche peut être employée, par exemple dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. soit à force de bequiller, & de serfoüir aux endroits ou la grande proximité des Plantes ne permet que l'usage des serfoüettes, par exemple dans les Fraisiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Fèves, le Céleri, &c. elle consiste en troisième lieu, à beaucoup arroser pendant le grand chaud toutes les Plantes, & sur tout dans les terres sablonneuses, car celles qui sont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes, & les autres les Arrosemens ne sont pas si nécessaires ni pour les Asperges, ni pour les bordures de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Rhuë, Absinthe, &c. auxquelles peu d'humidité suffit pour les tenir en bon état. Elle consiste en quatrième lieu, à tenir la superficie nette de toute sorte de méchantes herbes, soit en les sarclant, ou en les labourant, soit en les ratissant simplement, quand les labours n'y sont pas vieux faits, en sorte que, tant qu'il est possible, la terre en paroisse toujours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêteray point à rien dire davantage de cette culture générale, elle n'est ignorée de personne, ce sera seulement sur celle de chaque plante en particulier, que je tâcheray d'expliquer ce que j'en pense, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des plantes potagères, il y en a qui se sement pour demeurer absolument en place, & d'autres pour être absolument transplantées, qu'il y en a qui réussissent également bien des deux façons, qu'il y en a qui se multiplient sans être semées, qu'il y en a qu'on replante toutes entières, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a, qui pour le secours du genre humain produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produisent qu'une fois l'année, mais se conservent pour produire les années d'après, & qu'enfin il y en a, qui cessent d'être après leur première production.

Les plantes de la première classe sont les Raves, la plupart des Bete-raves, Carottes, Panais, Chervis, Navets, Mâches, Réponses, Scorçonnere, Salsifix, & de

de plus l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée sauvage, la Corne de Cerf, le Cresson Ale-nois, les Echalottes, les Epinars, les Fèves, les petites Laituës à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Porrée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxième classe qui ne réussissent point sans être transplantées, sont les Cardes de Porrée, le Céleri, 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.

Les Plantes de la troisième classe, c'est à dire celles, à qui il est indifférent d'être semées en place, ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoy qu'ordinairement on les sème en pépinière, pour être transplantées un an ou deux après, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourrache, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thym, le Cerfeuil musqué, &c.

Les plantes de la quatrième classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font des grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs Oeilletons, le Baume, & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre: les deux dernières ont encore l'avantage de se multiplier de graine; les Artichaux l'ont aussi quelquesfois; les Fraises par le moyen de leurs trainasses; les Framboisës & les Groseilles par le moyen de leurs rejettons, & des branches, qui prennent de bouture; la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thym, la Marjolaine par le moyen de leurs branches, qui prennent racines au collet, & outre qu'elles font encore de la graine; le Laurier commun par marcotes, & même par graine; le Raisin, & les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non entacinées.

En cinquième lieu, les Plantes, dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un, soit de l'autre, en même temps pour les transplanter sont les Artichaux, les Porrées, le Porreau, le Céleri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles (car pour les racines il est toujours bon de les rafraichir un peu, & les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c.) sont toutes les Laituës, l'Alleluya, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Buglose, les Capres-capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, le Pourpier, & les Raves pour graine, &c.

Les Plantes, qui produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & se conservent pour les suivantes, sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Persil, le Fenouil, toutes les bordures, la Chicorée sauvage, le Persil-Macedoine, le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre, &c.

Les plantes qui ne produisent qu'une fois l'année, & se conservent plusieurs années ensuite, sont les Asperges, & les Artichaux.

Enfin 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 Céleri, la Bonne-Da-

me, tout ce qui n'est d'usage que par ses racines, sçavoir Bette-raves; Carottes, &c. Pour expliquer présentement le détail particulier de la culture de chaque plante, il faut sçavoir, que cette culture regarde la distance, ou elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont besoin, la situation, & la disposition qu'elles demandent, le secours qu'il faut à quelques unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, soit par être liées, ou enveloppées, soit par être buttées ou couvertes, &c.

Je commence par l'ordre de l'Alphabet.

Les pieds d'Absinthe, & de toutes les autres bordures de Thym, Lavande, Hysope, &c. se plantent au cordeau, & se mettent à deux ou trois pouces de distance, & cinq ou six avant dans 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; la graine s'en recueille vers le mois d'Aoult.

L'Ail se sème de gouffe, ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & se met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de distance: on les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met seicher pour les garder ensuite d'une année, à l'autre dans un lieu, qui ne soit point humide.

L'Alleuya vieillissant se met en touffe, & comme c'est une plante, qui vient dans les bois, & qui par conséquent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord espacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on luy ôte ses feuilles, & c'est ce qu'elle a de bon, & plus elle en repousse de nouvelles: c'est assez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre, elle dure trois à quatre ans sans être renouvelée; & pour la renouveler, c'est assez que de séparer les grosses touffes en plusieurs petites, & les replanter aussi-tôt, ce qui se fait dans les mois de Mars, & d'Avril; un peu d'arrosement dans les grandes chaleurs, & sur tout dans les terres sablonneuses leur est de grand secours.

L'Anis, & le Fenouil se sement d'ordinaire assez clair ou par rayons, ou en bordures, sa feüille sert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Aoult, & les tiges en étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles, qui sont aussi bonnes que les premières; il est à propos de le renouveler de deux en deux ans.

Les Artichaux, comme nous avons dit ailleurs, se multiplient par le moyen des Ouilletons, que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printemps autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter, dès qu'ils sont assez forts, en sorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez: pour en planter on fait communément des petites fosses creusées d'un demy pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée de sa voisine par un sentier d'un grand pied: ces fosses se font à demy pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Ouilletons en ligne droite dans chacune espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveler tous les trois ans au moins, leur couper les feuilles, à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le gros froid, jusques à la fin de Mars, il les faut pour lors découvrir, les Ouilletonner, si les Ouilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois, les bien labourer, & fumer 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 May les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il les faut arroser amplement, c'est à dire deux, ou trois fois la semaine, & continuër pendant l'Été à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement sèches; ceux qui sont plantez au Printemps, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite, s'ils sont bien arrosez, & ceux qui n'en font point donnent les premières Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid, & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis, ces méchants petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles là plus tendres s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en pyramide, & de rouges qui l'ont ronde, & camusé comme les blancs, & ces deux dernières sortes sont les plus délicates.

Les Asperges se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est à dire qu'on les sème dans quelque planche bien préparée; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre on les herse avec la fourche de fer, cela se fait un an après, si elles sont assez fortes; ce qui sera si la terre est bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril: & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & séparées d'autant les unes des autres: si c'est dans les terres ordinaires on creuse ces planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enlève de la planche; & à l'égard des terres fortes, & humides, je suis d'avis qu'on fasse, comme j'ay fait au Potager de Versailles, c'est à dire qu'on ne les creuse aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les sentiers, la grande humidité leur est mortelle: les Asperges ainsi semées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est à dire autour de l'endroit, d'où doivent sortir les montans, ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guère bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux, ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur rogner l'extrémité des racines, ou au moins que tres-peu; si l'intention est de réchauffer ces Asperges, & quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pied & demy, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre; Que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelques fois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout temps bien sarclées, & bien bequillées, ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits dégarnis, & on attend au Printemps en suite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entière d'un peu de terre, qu'on prend

dans le sentier, parce que bien loin de s'enfoncer elles s'élevent toujours petit à petit : on les fume raisonnablement de deux en deux ans : on les laisse pousser les trois ou quatre premières années, sans en cueïllir jusqu'à-ce qu'on voye qu'elles viennent grosses, & pour lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra, sinon on commencera d'en cueïllir pour continuër de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire de les renouveler : tous les ans à la Saint-Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs : on prend de la graine des plus beaux pour en semer, si on veut dans le temps cy-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepinière, on se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle bleferoit, & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est à dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en sorte que la bêche n'aille pas jusques à blefer ces plantes; ce petit labour sert tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des rosées de May, qui nourrissent le pied, mais aussi faciliter la sortie des Asperges: l'ennemy particulier & redoutable des Asperges ce sont de petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter; c'est particulièrement pendant les années fort sèches, & fort chaudes, car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remède à ce mal.

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 Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmi les fournitures de Salades, pour les gens qui les aiment parfumées; il le faut renouveler tous les trois ans au moins, & le mettre toujours en bonne terre : les branches prennent de boutures à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couche, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles périssent.

Le Basilic est une plante annuelle assez délicate, on en seme guère que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuër toute l'année; ses feuilles tendres se mettent en petite quantité parmi les fournitures de Salades, & y font un agréable parfum; on en met même dans les ragouts, & sur tout de sèches, c'est pourquoy on est soigneux d'en garder pour l'Hyver, on recueille sa graine dans le mois d'Aoust, & d'ordinaire pour le faire gréner on en replante au mois de May, soit en pot, soit en planche; il en est de plusieurs façons, celuy qui fait les plus grandes feuilles, & sur tout quand elles tirent au violet, & celuy qui fait les plus petites, sont les deux plus curieux, celuy qui les fait médiocres, est l'ordinaire, autrement le commun.

Les Bete-raves sont plantes annuelles, qui ne viennent que de graines; on en replante rarement, on les seme au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures,

dotes, & il les faut semer fort claires, ou au moins si elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver: pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année précédente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille au mois d'Aoult & de Septembre.

La Bonne-Dame ne vient que de graine, on la sème des premières du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin; on la sème assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part, la feuille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement; 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 médiocres.

Les Bourdelais, autrement verjus, tant le blanc, que le rouge est une espèce de pied de vigne, qui se taille, au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage dès la my-Juin, autrement le vent les désole tout à fait, il faut aussi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, & inutiles, c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacune; je pratique en toutes sortes de vigne, & sur tout au muscat de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux, que les plus hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La Bourrache, & la Buglose viennent, & se gouvernent de la même façon, que la Bonne-dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement; on en sème plusieurs fois pendant un même Été, parce que leurs feuilles, en quoy consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est à dire qu'il les faut jeunes; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussitôt qu'elle est meure, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus seur est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil, dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les Capres ordinaires sont une espèce de petit Arbusste qu'on élève dans des niches faites exprés dans des murailles bien exposées; 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, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver, soit en Salade, soit en potage.

Les Capres-capucines, autrement nasturces, sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant, qui est foible, & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soutenir: on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, & on y met quelques bâtons pour sou-

tenir leurs montans; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanouir; sa fleur est assez grande, d'une couleur Orangée, & assez agréable; il faut prendre soin de les bien arroser l'Eté pour les faire pousser vigoureusement, & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est meure, aussi-bien que celle des Bourraches, & Buglofes, & ainsi il la faut soigneusement ramasser.

Caprons sont une espece de grosses Fraises peu délicates, qui meurent en même temps que les bonnes; leur feuille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre, il n'en faut faire guère de cas; on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

• Cardes d'Artichaux sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées, & envelopées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feuilles ainsi envelopées par tout, à la reserve de leur extrémité supérieure blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si bien qu'étant cuites on s'en sert comme de veritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle Cardes de Porrée, est le pied de Porrée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant espacé d'un bon grand pied de distance l'un de l'autre, pousse de grandes fanes qui ont dans le milieu un cõton large, blanc, & épais, & ce cõton est la veritable Carde dont on se sert pour les potages, & des entremets; Après avoir semé de la Porrée sur couche, ou en pleine terre dans le mois de Mars, on replante de celle qui est la plus jaune dans des planches dressées exprès, & prenant soin de les bien arroser pendant l'Eté, elles se fortifient, pour pouvoir resister au froid de l'hyver, en cas qu'on prenne soin de les couvrir de grand fumier sec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; aussi sont-elles bien placées, quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les soigne, & moyennant cette culture elles poussent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May, & de Juin: enfin elles montent en graine, & on en recueille dans les mois de Juillet & d'Août, pour en semer le Printemps suivant.

Cardons d'Espagne ne viennent que de graine: on en seme à deux fois, la première est pour l'ordinaire à la my Avril, ou à la fin du mois, & la deuxième à l'entrée de May; on les doit semer en bonne terre bien préparée, & dans de petites fosses pleines de terreau larges d'un bon pied, & creuses de six pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier, on met ciaz, ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux, ou trois en place, si elles levent routes; on ôte le surplus, soit pour le jeter, soit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réussi, ou bien on en aura semé quelque peu sur couche à cette intention, & quand au bout de quinze, ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe, afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin: les premières graines sont d'ordinaire trois semaines à lever, & les secondes quinze jours; il ne faut pas semer les Cardons devant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août, & de Septembre: car cela étant ils ne sont plus bons; il faut prendre grand soin de les bien arroser, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens, toutes leurs feuilles, & quelques jours après,

après, on les envelope entièrement de paille, ou de litière sèche bien entortillée, en sorte que l'air n'y pénètre, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en-haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours, ou trois semaines, & deviennent bons à manger; on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin, quand on voit approcher l'Hyver, & pour lors on les enleve en mote, pour les replanter dans la serre: quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite, 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.

Carottes sont une sorte de racine, les unes blanches les autres jaunes, qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins, que nous avons cy-devant expliqués sur l'article des Bete-raves.

Le Céleri est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin de l'Automne, & pendant l'Hyver; on en sème à deux fois, pour en avoir plus long-temps, parce que le vieux semé monte aisément, en graine, & devient dur, on en sème donc d'abord sur couche au commencement d'Avril, & comme la graine en est extrêmement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que, si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'étirole trop, & demeure foible, & élancé, au lieu de pousser beaucoup de feuilles de dedans le pied; le plus seur est de le replanter en Pepinière, 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: on replante ce premier au commencement de Juin, on en sème pour la seconde fois à la fin de May, ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre, & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepinière que le premier; il en faut planter d'avantage à la seconde fois, qu'à la première, il y a deux manières de le replanter, 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 espacer les plantes d'un pied l'une de l'autre; cette manière de creuser les planches pour buter le Céleri, n'est bonne que dans les terres sèches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes; la seconde manière est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un, & l'autre cas de l'arroser extrêmement pendant l'Eté, car sa principale bonté consiste à être tendre, aussi-bien qu'à être fort blanc: les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second, il faut sçavoir, que pour blanchir le Céleri on commence de lier de deux liens, quand il est assez fort, & on prend pour cela un temps sec, & ensuite on bute entièrement les pieds, soit en y abbatant de la terre qui est élevée sur le sentier, soit en y mettant beaucoup de grand fumier sec tout autour, comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles sèches: Le Céleri, ainsi buté de terre sèche, ou garni de grand fumier sec, ou de feuilles sèches jusqu'à l'extrémité de ses feuilles, blanchit en trois semaines, ou un mois, & comme étant blanchi il pourrit sur pied si on ne le mange, il s'ensuit qu'il n'en faut buter, ny entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut consommer; il n'y faut point d'autre précaution, pendant qu'il ne gèle pas, mais si la gelée vient à donner, il faut couvrir entièrement tout le Céleri, car la grosse gelée le gâte aussitôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir, après l'avoir lié de deux, ou trois liens,

liens, on l'arrache en mote à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en pressant les pieds tout autant près qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture; que si les pieds étoient restez dans leur éloignement ordinaire; l'expédient pour en élever de la graine, est d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver, ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin, & de Juillet, & on recueille cette graine au mois d'Août; nous n'en connoissons que d'une espece.

Le Cerfeuil musqué est une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ses feüilles sont jeunes, & tendres il est agréable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre, quand elles sont dures, & vieilles: il reste plusieurs années en place sans se gâter à la gelée, ainsi il devient un assez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par là qu'il se multiplie.

Le Cerfeuil ordinaire est une plante annuelle, ou plutôt de peu de mois, qui sert à beaucoup d'usages, & sur tout aux Salades, quand il est jeune, & tendre; c'est pourquoy on en doit semer tous les mois un peu chaque fois à proportion des besoins, & de la terre qu'on a; il monte fort aisément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut semer à la fin de l'Automne, & sans doute on en aura la graine toute meure vers la my-Juin; on coupe les montans, dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes, pour en faire sortir la graine.

Le Chasselas est une espece de bon Raisin fort doux, il y en a de blanc, & de rouge, & celui-cy est fort rare, l'autre est fort commun; il demande les bonnes expositions du Midy, du Levant, & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'est de tous les Raisins celui qui se conserve le plus long-temps, pourveu qu'on ne le laisse pas trop meurir, devant que de le cueillir, sa culture qui consiste à la taille, est semblable à celle du Bourdelais.

Cheruis est une espece de Racine, qui se multiplie de graine, se sème, & se cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

Chicons, espece de Laituës à lier, voyez leur culture dans l'Article des Laituës.

Chicorée est une sorte de tres-bonne plante annuelle qui sert aux Salades, & aux potages d'Automne, & d'Hyver, pourveu qu'elle soit bien blanchie, & par conséquent tendre, & délicate; elle ne se perpétue que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire, & la Chicorée sauvage, l'ordinaire en comprend de plusieurs façons, sçavoir la blanche, qui est la plus délicate, la verte qui est la plus rustique, & la plus capable de résister au froid, la frisée, & la non frisée: les unes, & les autres s'accommodent assez bien de toute sorte de terre: on ne commence guère d'en semer que vers la my-May, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en sème-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne en Septembre, & on en sème ensuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande provision pour le reste de l'Automne, & une partie de l'Hyver: Quand elle leve trop druë, on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq
à six

à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau; cette plante demande de grands, & de fréquens arrosements, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux, ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on en est à la fin de Septembre, on la plante assez près-à-près, parce qu'elle ne vient pas si grande, & si étendue, qu'en Été, si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien meurir: Les gens qui ont une bonne serre, font fort bien d'en ferrer, & pour cela on la plante fort près-à-près dans cette serre; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, en sorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

La Chicorée sauvage se sème dès le mois de Mars en planche, & même assez druë, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Été à force de l'arroser, & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver; il y en a qui la mangent verte en Salade quelque amere qu'elle soit, mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre, & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité, & à couvert du jour, ses jets sont blancs, & tendres; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourveu que les côtes soient si bien bouchées, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurément placée; quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de May elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en Salades pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Choux, sont de toutes les Plantes potagères celle, qui étant transplantée reprend le plus aisément; comme aussi est-elle la plus connue, & la plus usitée de tout le Jardinage; elle se multiplie de graine; il en est de plusieurs especes, & de différentes façons, il en est de pommez, qu'on nomme Choux blancs, & Choux cabus, qui sont pour la fin de l'Été, & pour l'Automne; il en est de frisez, & de pancaliers, autrement Choux de Milan qui sont de petites pommes pour l'Hyver; il en est de rouges, ou plutôt violets; il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds, & fort délicats pour le temps des vandanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons que quand ils sont gelez; enfin il en est qu'on nomme Choux fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles, & les plus importans; ils n'entrent point aux potages, mais servent aux entremets; ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelque lien de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir; ceux-cy sont pour l'Hyver, & il les faut refugier dans la serre les y porter en mote, & les y planter; ils ont accoutumé d'achever d'y former leur tête; tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-cy ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoy elle est d'ordinaire

assez chère; pour faire monter les Choux en graine on a accoutumé tous les ans l'Automne, ou au Printemps d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux, & les meilleurs, & ils montent à graine dans les mois de May, & de Juin, & elle se recueille en Juillet, & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la première que pour toutes les grosses Plantes qui montent en graine, & s'élevent assez haut par exemple Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Céleri, &c. il les faut soutenir soit avec des échelas debout, soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez meure.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines séchent sur le pied, c'est assez qu'elles y meurissent, & pour lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque ligne, pour les y battre, & ensuite les vaner, nettéer, & serrer, quand elles sont bien séchées, ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeuil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Ciboules, à proprement parler, sont des Oignons avortez, ou dégérez, c'est à dire Oignons qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particulièrement s'étudier à conserver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueillera la graine au mois d'Aoust. On sème des Ciboules presque tous les mois de l'année, hors pendant le grand froid, que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entièrement semblable à celle des Oignons; en sorte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulièrement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons, qui sont semez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place: On éclaircit aussi les Ciboules par la même raison, & on en replante qui réussissent fort bien, & se fortifient étant ainsi replantées: il est à propos d'arroser quelquefois les planches de ces Ciboules pendant les Etez, qui se trouvent extraordinairement secs, à cela près, les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toujours il les faut mettre en bonne terre.

Les Citrouilles & les Potirons sont comme tout le monde sçait, les plus grosses productions, que la terre fasse dans nos climats, il y a peu de chose à faire pour leur culture; d'ordinaire on les sème sur couche vers la my-Mars, c'est la seule manière de les conserver, & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en mote pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprés d'environ deux pieds de diametre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau: quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelque péletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les trainant ça & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen le fruit qui vient au delà en est mieux nourry, & conséquemment plus gros; il est de deux couleurs de Citrouilles, de vertes, & de blanchâtres; elles ne sont bonnes à cueillir, ny les unes, ny les autres, que quand elles sont aoustées, c'est à dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenuë assez dure pour pouvoir résister à l'ongle, on en conserve dans les serres jusques vers

la my Carême, quand elles ont été cueillies à propos, & bien défendues du froid; toute sorte de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées meurissent plutôt que les autres; on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquesfois, quand les Etés sont trop secs: leur graine se trouve dans leur ventre.

Les Cives d'Angleterre, autrement nommées appetits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche: il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquesfois pendant le grand chaud; ce sont leurs feuilles seulement, dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

Corne-de-cerf, est une petite plante annuelle, dont les feuilles entrent parmy les fournitures de Salades, quand elles sont tendres, on les sème en Mars assez druës, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menuë; cette graine se recueille au mois d'Aoust, les petits oyseaux en sont extrêmement friands, aussi bien que des autres menuës graines potagères: quand on coupe les feuilles de cette planche, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Costons d'Artichaux, ou Cardes d'Artichaux se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & périt, quand on le fait blanchir.

Les Concombres. *Voyez* leur culture dans l'article des Melons; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long temps, quand il est bien cultivé, & sur tout bien arrosé.

Couches, *voyez* dans les ouvrages de Novembre.

Cresson alenois, est une des petites fournitures de Salade, & est plante de peu de durée: on en sème tous les mois comme du Cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre, & on le sème fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aisément; on commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de meure, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre, & vaner comme les autres graines.

Eschalottes, autrement Rocamboles, ou Ail d'Espagne, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gouffe prise au pied dans la terre; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que les gouffes du pied.

Espinars, sont une des plantes potagères, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, il ne se perpétuent que de graine; on les sème en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année, à commencer vers le seizième d'Aoust, & finir un mois après; les premiers sont bons à couper vers la my-*Octobre*, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations: ceux qui restent après l'Hyver, montent en graine vers la fin de May, & on la recueille vers la my-Juin; quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille, ou le Persil; toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement sèche, il est assez bon de

de les arroser quelquesfois; on en replante point du tout, non plus que du Cerfeuil, du Cresson, &c.

Estragon, est une des fournitures parfumées de Salade: il se multiplie de pieds enracinés, & de semence, il repousse plusieurs fois apres avoir été coupé, il résiste à l'Hyver, & a besoin d'un peu d'arrosement pendant les grandes sécheresses de l'Eté: quand on le plante, il le faut espacer de huit à neuf pouces dans la planche, où on le met; le bon temps de planter est en Mars & Avril, cela n'empêche pas, qu'on n'en replante encore pendant l'Eté.

Fenoüil, est une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne se replante guère; elle résiste au froid de l'Hyver, on la sème en planche, ou en bordures, elle repousse étant coupée: les jets les plus nouveaux sont les plus tendres, & les meilleurs, on en recueille la graine dans le mois d'Aoust, elle vient assez bien dans toute sorte de terres.

Fèves, tant celles de Haricot, que de marais se sement en plein champ, & ne viennent point autrement: celles de Haricot se sement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles sont tres-sensibles à la gelée; celles de marais se sement en même-temps que les Pois hâtifs, soit en Novembre, soit en Février.

Fournitures, qui sont Baume, Estragon, Passe-pierre, &c. leur culture se trouve aux endroits chacune de ces plantes.

Fraîses, tant les blanches, que les rouges, se multiplient & se perpétuent de traînasses, qui sortant des vieux pieds font racines; on observe que le nouveau plant qui vient dans les bois, réussit mieux transplanté, que celui qui vient de Fraisières de Jardins: on en plante ou en planche, ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amandée, & labourée de quelque manière que ce soit; si c'est en terre sèche & sablonneuse, il faut, que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluies, & des arrosemens: il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux, ou trois petits en chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs; on en peut planter encore tout l'Eté dans les temps pluvieux; il est particulièrement important d'en faire des pepinières pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit approchant du Nort, pour y éviter la grande ardeur du Soleil d'Eté; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées, on les transplante ensuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarez selon le besoin qu'on en peut avoir; leur principale culture est premièrement de les bien arroser pendant la sécheresse; en second lieu, de laisser médiocrement de montans à chaque pied, c'est à dire que trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisième lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraîses, qui sont les premières venues, & les plus près du pied, & par conséquent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queue de celles, qui ont déjà fleuri, ou qui sont encore en fleur: rarement voit-on nouër, & venir à bien toutes ces dernières fleurs; il n'y a que les premières qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez assuré
d'avoir

d'avoir toujours de belles Fraises; j'ay expliqué dans les ouvrages de Février la manière d'avoir des Fraises hâtives; les gens curieux ont des Fraises de deux couleurs, sçavoir les rouges, & les blanches, mais il les mettent dans des planches séparées: les grands ennemis de ce plant, ce sont les tons, qui sont des gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir; il faut être soigneux dans ces temps-là de parcourir tous les jours ses Fraisières & fouiller aux pieds de ceux, qui commencent à se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce premier mal passe à d'autres Fraisières, & les fait pareillement mourir; les Fraisières sont fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de May qu'on les a plantez, & ne sont que passablement, s'ils n'ont été plantez au sortir des bois que dans le mois de septembre, mais ils sont merveilles la deuxième année, & passé cela ne sont plus que misérablement: c'est pourquoy il est bon de les renouveler au bout de deux ans; il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet; les premières qui meurent dans la fin de May, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, & les dernières meures sont celles qui ont été plantées le long du Nort.

Framboises, tant les blanches, que les rouges commencent d'ordinaire à mourir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, espaçant le plant à deux pieds l'un de l'autre; il en sort tous les ans pendant l'Été beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leur fruit est cueilli: la seule culture qu'on y fait, est premièrement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons, qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venue) en second lieu, d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

Grofeilles, tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement Grofeilles de Hollande, sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui rapportent beaucoup; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulièrement les jeunes prennent aisément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entières, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'inter-valle des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du Potager, ou du Fruitier; les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conséquent de beau fruit; les rouges & les perlées font des grappes, qui sont meures en Juillet; les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précédente; & cela dans chacun des yeux de cette branche: ce fruit sert particulièrement en Mars, & en Avril, pour des compotes, & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort vert, car dès qu'il est meur, il devient mou: la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges, & aux perlées est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux; la confusion y est désagréable, & perni-

cieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en sorte qu'il dégénere entièrement à ne plus faire que de petites Groseilles communes, & fort aigres; quand les vieux pieds ne font plus ny de beau bois, ny de beau fruit, il faut se refoudre à les détruire entièrement, & à en élever premièrement de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle, car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux font en rapport, on détruit les vieux, qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Herbes fines, qui sont les bordures de Marjolaine, Thym, Saugé, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les Laituës sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement, & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en font la manne la plus utile, & particulièrement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux; il y a beaucoup de chose à dire sur cet article, par exemple qu'il est en premier lieu des Laituës de différentes saisons, en sorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Été; celles qui réussissent l'Automne & l'Hyver, ne réussissent ny l'Été, ny le Printemps, comme on le verra cy-après; en second lieu, qu'il en est, qui d'elles-mêmes avec le secours ordinaire de la culture générale acquièrent la perfection qui leur convient, & font la nourriture, & le plaisir de l'homme, & ce sont les pommées; en troisième lieu, qu'il en est, qui ont nécessairement besoin de l'art, & de l'industrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté, qu'elles doivent avoir, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne seroient ny tendres, ny douces, ny bonnes, telles sont les Laituës Romaines, &c. Je me suis même avisé d'en faire lier de celles qui doivent pommer, quand j'ay veu qu'elles ne pommoient pas assez tôt, & par ce moyen on les fait, pour ainsi dire, pommer malgré qu'elles en ayent: je le pratique particulièrement à l'égard de quelques Laituës d'Hyver, c'est à dire, quand il y en a d'assez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est à dire de durcir, & cet expédient est d'un tres-grand secours dans les fâcheux temps; de plus le nombre des especes différentes de Laituës est plus grand; que d'aucune autre sorte de plantes Potagères, cela se justifiera sur tout par l'ordre, qui s'y trouve à l'égard des saisons. L'ordre des pommées est à peu près celui-cy.

Les premières qui pomment au sortir de l'Hyver, sont celles qu'on nomme Laituës à coquille, par la raison que leur feuille est à peu près ronde comme une coquille: on les nomme autrement Laituës d'Hyver, à cause qu'elles souffrent assez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne sçauroient faire: elles ont été semées en Septembre, & ensuite replantées en quelque costière du Midy, & du Levant, dans les mois d'Octobre, & de Novembre, ou bien elles ont été semées, & plantées sur couche & sous cloche dans les mois de Février & de Mars, & sont bonnes en Avril & May; on a pour le même temps des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Passion, & qui réussissent fort bien dans les terres légères, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes les font aisément morver: l'une & l'autre doivent faire de fort grosses & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là succèdent les Crêpe-blondes, qui ont

ont accoutumé de bien pommer dans le Printemps, c'est à dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes; elles s'accoutument aussi fort bien sur couche, quand particulièrement on y met des cloches, ou des chassis de verre: car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pépinière, elles pomment aussi-tôt que les Laituës d'Hyver, & sont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres especes de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës-Georges, qui sont plus grosses, & moins frisées, que les Crêpes-blondes, & l'autre qu'on appelle Mignonne, qui est plus petite; toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons sables noirs, mais leurs Pommes ne ferrent pas assez, c'est à dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu près de la même saison que les précédentes, mais ne sont pas si tendres, & si délicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez nécessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premières Laituës fournissent amplement, comme j'ay dit, les mois d'Avril, & de May, & le commencement de Juin: passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds; elles sont suivies pour le reste de Juin, & le mois de Juillet de celles, qu'on nomme Royales, & des Belles-gardes, & des Genes-blondes, & des Capucines, & des Aubervillers, & des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes, l'une & l'autre de ces perpignannes, font de tres-belles & de tres-bonnes Pommes, & réüssissent assez bien dans les terres fortes, pourveu que l'Été ne soit pas trop pluvieux: les pluyes froides, & trop fréquentes les font morver, & par consequent périr; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans être replantées, & sont assez délicates; les Aubervillers font des pommes trop dures, & même quelquefois amères, leur usage est plus pour cuire, que pour les Salades; la différence qui paroît entre les Royales, & les Belles-gardes est, que celles-là sont un peu plus verdâtres, & celles-cy un peu plus blondes.

Parmy ces Laituës pommées se mêlent pourtant l'Été celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ou vertes, & on les appelle chicons, ou blondes, & on les appelle Alphanges, celles-cy plus délicates que les chicons tant pour être élevées, que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir, du moment, qu'elles sont blanches; il y a de plus certains grands chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liez, & sont bons dans les grosses terres, & réüssissent pour l'ordinaire assez bien en Été: car pour les Chicons verts il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Aoust, sont celles qu'on nomme Laituës de Genes, & surtout la verte; car la Genes-blonde, & la Genes-rouge montent plus aisément, & ne peuvent guères réüssir que dans les terres légères: il faut donc préparer beaucoup de ces Genes-vertes pour les jours Caniculaires, & jusqu'aux premières gelées; on y peut aussi mêler quelque peu de Genes-blonde, & de Genes-rouge, & on y doit

sur tout mêler des Alphanges, & beaucoup de Chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde, que la verte.

Les grands inconvéniens qui arrivent aux Laituës pommées sont premièrement, que souvent elles dégènerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus verte, ou en une autre moins verte; il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui ponnent tres-bien; c'est pourquoy dans les planches de ces sortes de Laituës il faut d'abord 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.

En second lieu, c'est qu'aussi-tôt que la plupart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoy les Maréchez ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entières de ces Laituës pommées: car communément les planches qui ont été replantées en même temps, ponnent aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consommer qu'à mesure qu'on en a besoin: c'est pourquoy il en faut planter souvent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la suite sans discontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir en confusion, que d'en avoir disette; le plus seur est de s'attacher particulièrement à ces especes plus rustiques, qui durent assez long-temps pommées avant que de monter; telles sont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers, l'Austrichette, lesquelles véritablement aussi sont long temps à pommer.

Le troisième inconvénient est, que la morve, c'est à dire la pourriture qui commence aux extrémités des feuilles, les accueille quelquefois, & que la terre, & la saison n'étant pas assez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre, & de pommer: il n'y a guère de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a guère contre les saisons froides, & pluvieuses, qui les causent; mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'inaffables, c'est à sçavoir qu'il la faut amander beaucoup avec du fumier menu, si elle est stérile, soit dans un fond sablonneux, soit dans un fond froid, & grossier; & même à l'égard de celui-cy, il luy faut donner un peu de pente, si la terre étant assez bonne les eaux y séjournent trop, & par leur séjour y pourrissent les plantes: le bon fumier bien consommé est l'ame, ou le grand mobile des Jardins potagers; sans luy, non plus que sans les fréquens arrosemens, & les fréquens labours on n'est jamais riche en beaux Légumes.

Il reste à sçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent les plus grosses, doivent être espacées de dix à douze pouces l'une de l'autre; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Austriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales: & à l'égard de celles qui sont les pommes d'une médiocre grosseur, il suffit de les espacer de sept à huit pouces; cela s'entend des Crespes-blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verts, &c. les bons ménagers peuvent semer des Raves dans les planches de Laituës, les Raves auront été enlevées avant que les Laituës aient pommé, & même comme les Chicorées sont bien plus long-temps à se perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles-cy parmy des Chicorées, elles s'accroissent assez bien les unes, & les autres, & ainsi on fait double moisson dans

une

une même planche, & en une même faison, car les Laituës se cueillent les premières, & les Chicorées achevent après de se façonner.

La Lavande sert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur, qu'on employe, à parfumer le linge blanc sans les séparer de leurs branches; elle se multiplie de graine, & de branches, qui ont pris racine au colet.

Le Laurier commun est un Arbuſte de médiocre usage dans nos Jardins, il suffit d'en avoir quelques pieds à l'abry du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au besoin.

Marjolainé, est une plante odoriferante, dont on fait d'agréables bordures, il en est d'Hyver, & c'est la principale, & il en est qui ne passe pas l'Été, l'une & l'autre se multiplient de graine, & de branches qui ont pris racine au colet: le principal usage de la Marjolainé est d'être employée à faire des parfums.

Mâches, sont une espece de petite Salade, qu'on peut dire Salade sauvage, & rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; elle se multiplie de graine, qu'on recueille en Juillet, & n'est en usage que pour la fin de l'Hyver: on en fait des planches, qu'on sème vers la fin d'Aouſt, elle résiste aux rigueurs des gelées, & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines qui tombent aisément, elle se perpetuë d'elle-même sans qu'il soit besoin d'autre culture que de la sarcler.

Les Mauves, & Guimauves doivent faire partie du Potager, quoy que leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soient moins des Plantes de Jardins, que Plante de Campagne inutile; elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture que toutes les méchantes Herbes qui incommodent les bonnes: quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer en quelque endroit à l'écart.

Melisse est une plante odoriferante, dont la feuille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle se multiplie de graine, & de branches enracinées comme la Lavande, le Thym, l'Hyſope, &c.

Le Muscat est une espece de Raisin, qui quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considerables parties du Potager: il y en a de blanc, de rouge, & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois; il demande dans les pays tempetez comme l'Isle de France, l'exposition du Midy, & du Levant, & toujours une terre legere: on n'en voit guere de bons dans les terres franches, & si on se trouve dans des Climats chauds, & en terre graveleuse, & sablonneuse il réuillit fort bien en contre-Espalier, & même en plein air: sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant, & clair semé dans la grappe, & à avoir un goût de Musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable; sa culture est entièrement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la manière d'être multiplié.

Le Muscat long est une autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros, & plus longuet, que celui du Muscat ordinaire, la grappe aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

Navets ne sont pas proprement Plantes potagères, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Aouſt; on en recueille la graine

dans les mois de Juillet, & d'Août: tout le monde sçait assez leur usage, sans que j'en parle icy.

Oignons sont ou rouges, ou blancs, ceux-cy sont plus doux, & plus estimez que les rouges; personne n'ignore à combien d'usages ils sont employez: ils ne se multiplient que de graine, & d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les sème en planche de bonne terre bien préparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir, dès qu'on en peut arracher, c'est à dire vers le mois de May, & ceux-cy on les replante pour servir en guise de Ciboules; quoy que la saison ordinaire de semer les Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre, & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est à dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite sécher deux, ou trois jours au grand Soleil pour les semer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons, dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est à dire qu'ils approchent de maturité: fouler les Oignons, c'est leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges: par ce moyen la nourriture du Pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage; j'ay dit ailleurs comment on en élève de la graine.

Oseille se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot; il en est qui font leur feuillage plus grand les unes que les autres, on appelle celles-là Oseille de la grande espece; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourveu qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'Hyver: on en sème où en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il l'a faut semer fort druë: il en périt assez de pieds, elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée; sa culture consiste à être tenuë bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une, ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras: ce terreau sert à luy redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien: on recueille la graine dans les mois de Juillet, & d'Août.

Il y a d'une espece particulière d'Oseille, qu'on appelle ronde, ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointuës; les feuilles tendres de celle-cy entrent quelquefois parmy les fournitures de Salade: son usage ordinaire est de servir aux bouillons, elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantez font de grosses touffes qui sont à leur tour des bras enracinez, & ainsi à l'infini.

Panaïs est une de nos Racines potagères qui est fort connuë dans les cuisines, on les sème vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure, & on les doit semer assez clairs, & toujours en terre qui soit bonne, & bien préparée, & si elles levent trop druës, il les faut éclaircir dès le mois de May, afin que ce qui reste en place
dés

devienne mieux nourri, & plus beau; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carotes, &c.

Passé-musquée, voyez Muscat long.

Patience, est à proprement parler une espèce de fort grande Oseille & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseille; la manière de l'élever est entièrement semblable à celle de l'Oseille.

Perce-pierre, ou Passé-pierre (l'une & l'autre se dit) c'est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de la graine, & qui étant fort délicate de sa nature, demande d'être plantée dans les pieds des murs exposez au Midy, ou au Levant; le plein air, & le grand froid luy sont pernicieux: on la sème communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costière du Levant, ou du Midy, & cela dans les mois de Mars, ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits, que je viens de marquer.

Perfil, tant le frisé, que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles, que pour ses racines; il est compris sous le titre des verdures, il ne faut pas manquer au Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre, & bien préparée; la feuille en étant coupée, il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il résiste assez au froid médiocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre; quand on en veut avoir qui ayent de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé soit dans la bordure; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espèce de Perfil plus grosse que l'ordinaire; pour moy je n'en connois point, le Perfil frisé paroît plus agréable à la veüe, que le Perfil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela; on en recueille la graine au mois d'Août, & de Septembre.

Perfil-Macedoine, est une de nos fournitures de Salade d'Hyver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre, & tendre; on le sème au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Été; c'est une Plante assez rustique & qui se défend fort bien de la sécheresse sans demander de grands arrosemens.

Pimprenelle, est une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne se sème guère qu'au Printemps, & se sème druë, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures; les arrosemens de l'Été luy font grand bien, il n'en est que d'une espèce, la graine s'en recueille à la fin de l'Été.

Les Pois se peuvent mettre au rang des plantes potagères, c'est un Légume assez rustique, qui communément se sème en pleine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoui pendant sa jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à

faire des cosses; quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres, & délicats, il les faut semer assez clairs; il en est de plusieurs especes, sçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre; il n'est question, pour en avoir après les premiers, que d'en semer en differens mois, pour en avoir trois mois après: ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verds, qui sont d'une médiocre grosseur: on les sème à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant; on fait même quelques ados exprés pour cela, & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer, cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas pénétrer, la première racine commence à sortir; le gros froid le gêne entièrement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en sème aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux, qu'on avoit semés à la fin d'Octobre, ayent été gâtés par la gelée; les derniers qu'on sème, c'est vers la Saint Jean pour être bons à la Toussaints.

Porrée, est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût; celles-cy doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans les mois d'Avril, & de May, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre, autant qu'elles peuvent: à l'égard des autres, on les sème au mois de Mars, en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille, & le Persil; le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien; on en sème sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si délicates, que les blondes: communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte est plus grande, que celle des pieds de Porrée: on en recueille la graine dans les mois d'Aoust, & de Septembre.

Les Porreaux se sement à la fin de l'Hyver dans des planches bien préparées, & se sement assez clairs, & ensuite pendant tout le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées: on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & après avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pied dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes: on prend seulement soin de les serfouir de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'Hyver; quand les gelées sont très-gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leur planche, où ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus près-à-près dans une autre planche de pepinière, & les couvrir de grande litière; autrement pendant la grosse gelée, on ne pour-

roit les arracher de terre sans les rompre; on peut en laisser en place après l'Hyver, pout y monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recueille au mois d'Aouft, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & celle-là est la meilleure.

Potirons, sont une espece de Citrouille plate, & jaune, dont la culture est entièrement semblable à celle des Citrouilles.

Pourpier, est une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal usage est pour les Salades, & même pour les Potagers: il en est de deux especes, du verd, & du doré; celui-cy est plus agréable à la veuë, & plus délicat à élever, en sorte que dans les temps froids on à peine à le faire venir, même sur couche, & sous cloche, car pour la pleine terre, il n'y réussit guère que vers la my-May, & encore faut-il, que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau; ainsi pour les premiers Pourpriers, qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my-Mars, il ne faut user que du verd, attendu que le jaune fond, dès qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'Avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parce que sa graine est si menuë, qu'on ne sçauroit le semer clair; quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par conséquent les cloches, ou les Chassis sont nécessaires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pèle; mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq, ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien apprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps après il est monté, & fleuri, & dès qu'on aperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au Soleil, pour achever de faire mourir toute la graine, & ensuite on les bat, & on les vane, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper, quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employez en Salades d'Hyver.

Les Raves, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces, sont à mon gré une des plantes du Potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-temps qu'aucune autre; je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il semble qu'il n'y ait pas grand-peine à les faire venir; car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaucoup dans les temps secs, & moyennant cette culture elles acquièrent toute la perfection qui leur convient; mais il est premièrement question d'avoir toujours de la graine de bonne espece, & en second lieu d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusques aux gelées de la my-Novembre; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & le Navet long & rouge, car il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de Navet, & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier, & pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il

faut, que parmi les Raves qui sont venuës de la semence de l'année, on choisisse celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feuilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entières dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demy l'une de l'autre; étant ainsi replantées, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet; pour lors on coupe les tiges, on les met sécher quelques jours au Soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent ce semble à l'infini leurs branches, & perpétuent leurs fleurs, & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premières cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit, ou neuf mois de l'année: les premières qu'on mange, viennent sur couche; j'ay expliqué la manière de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reste des mois on en doit semer parmy toutes sortes de semences; les graines en levent promptement, & ainsi on a le temps de les cueillir, devant qu'elles puissent nuire aux autres plantes; les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Été, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelques-fois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu, & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demy, pour y semer ces Raves, & les bien arroser; le Printemps, & l'Automne comme le Soleil n'est pas si chaud, les Raves réussissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Réponses, sont une sorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & sur tout dans les bleds, & se mangent en salade au Printemps, elles ne se multiplient que de graine.

Rhuë, est une plante d'odeur tres-forte dont on fait quelques bordures dans nos Jardins; elle se multiplie de graine, & aussi de branches, qui ont pris racine au colet; la Rhuë n'est guère bonne que contre des vapeurs de Mère.

Romarin, est une autre sorte de plante odoriférante, que nous mettons en bordure, & dont le principal usage est pour le parfum des Chambres, & pour des lavements, il se multiplie de la même manière que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & six années en place.

Roquette, est une de nos fournitures de salade, qui se sème au Printemps, comme la plupart des autres; sa feuille 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.

Salsifix d'Espagne, autrement Scorfonnerie, est une de nos principales racines, qui se multiplie de graine comme les autres, & qui est admirable cuite, soit pour le plaisir du goût, soit pour la santé du corps; elle ne se multiplie que de graine, qui se sème au mois de Mars, il faut être soigneux de la semer assez claire, soit en planche, soit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus grosses; la Scorfonnerie monte en graine dans les mois de Juin, & de Juillet, & on la recueille dès qu'elle est meure. Le

Le falsifix commun est une autre sorte de racine qui a la même culture que la précédente, mais n'est pas d'un mérite tout-à-fait si considérable; elles passent aisément l'Hyver en terre, il est bon de les arroser l'une & l'autre pendant le grand sec, & de les tenir bien sarclées, & sur tout de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond soit tout au moins de deux bons pieds.

La Sariette est une plante annuelle un peu odoriférante, qui ne vient que de graine, & entre par ses feüilles dans quelques ragoûts, particulièrement dans les Pois, & les Fèves; elle se sème au Printemps en planche, ou en bordure.

La Sauge est une plante à bordures, dont la culture n'a rien de particulier, & est semblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Absinthe, &c. il y en a de panachée qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune, qui est d'un vert blanchâtre.

Le Thym, autre bordure odoriférante, qui se multiplie également de graine, & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thym fait un ornement assez grand, & assez nécessaire dans nos Potagers.

La Tripe-madame est une des fournitures de Salade; on ne s'en sert qu'au Printemps, quand elle est tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Été, parce qu'elle est trop dure; elle se multiplie de graine, & de branches de bouture.

Les Violettes, & sur tout les doubles, servent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément singulier étant sagement placées, sur la superficie des salades du Printemps; tout le monde sçait qu'elles se multiplient de touffes, c'est à dire qu'une grosse touffe se divise en plusieurs petites, chacune desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

CHAPITRE VII.

Pour sçavoir combien de temps chaque plante Potagère occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile.

IL est tres-important en Jardinage de sçavoir, combien de temps chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier sçache à point nommé en préparer d'autres, pour substituer à celles, qui n'étant, pour ainsi dire, que des plantes passagères n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen non seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de jouir par avance des choses, qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matière, j'estime qu'il est assez à propos de parler premièrement des Plantes qui sont de longue durée, soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuent à se produire. Toute sorte de Raisins, les Capres, & les Asperges tiennent sans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capres durent des vingt-cinq, & trente années,

& à l'égard des Asperges, à conter du temps qu'on les sème, ou qu'on les replante, on ne doit guère commencer d'en cueillir que les montans ne soient gros, ce qui n'arrive que la troisième, ou quatrième année après, mais ensuite pourveu qu'elles soient en bon fond, & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix, ou douze années, étant certain que pendant ce temps-là elles pousseront amplement à tous les renouveaux, à condition cependant que si on s'apperçoit plutôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plutôt, mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-tems.

Les Framboisiers, & Groseillers durent aisément des huit & dix ans.

Les Artichaux, demandent d'être renouvelés, c'est à dire de changer de place après la troisième année.

Les bordures d'Absinthe, d'Hysope, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thym, Violette, &c. pourveu qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent subsister en place trois ou quatre ans, prenant soin de les tondre un peu ras tous les Etés.

L'Alleluja, le Baume, le Cerfeuil musqué, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, l'Oseille, la Patience, la Passe-pierre, le Persil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi fort bien subsister en place des trois & quatre années.

Les Fraisiers trois ans.

La chicorée sauvage, l'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Scorfonere, le Salsifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée soit à couper, soit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'est à dire d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Buglose, les Bete-raves, Cardons d'Espagne, Carote, Cheriis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à conter du Printemps qu'ils ont été semés jusqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Basilic, les Nasturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Eté, si bien que leur place peut avoir une autre décoration de plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeuil ordinaire, Chicorées blanches, Cresson-alenois, toutes sortes de Laituës, soit à pommer, soit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Ravés, le Pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leurs places que cinq, ou six semaines, & ainsi on en doit semer l'Eté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Fèves hâtives l'occupent six à sept mois, à conter du mois de Novembre qu'on les sème, mais les Pois, les Fèves ordinaires, & les Haricots ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Espinars, & les Mâches l'occupent l'Automne, & l'Hyver, & ainsi on les met aux endroits, où l'on a déjà levé les Plantes, dont la durée ne passe pas l'Eté.

Les Mauves, & Guimauves se multiplient de graine, & ne passent pas l'Hyver.

A l'égard des Plantes, qui ont besoin du secours de la serre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Céleri, les Pommes d'Artichaux, les Chicorées, tant les sauvages que les blanches; ce qui est contenu sous le nom de racine, sçavoir Bete-raves, Carotes, &c. De plus les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail,
l'E-

chalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passe-pierre, la Tripe-Madame, la Melisse, les Asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plutôt de violence, par exemple toutes les racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoutez à cela que par le même moyen des couches on élève pendant la rigueur du froid des petites salades de Laituës avec leur fourniture de Cresson, Cerfeuil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de temps chaque graine peut être conservée bonne; généralement parlant la plupart des graines périssent après un an, ou deux au plus, & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court risque de semer inutilement au Printemps, il n'y a guère que les Pois, les Fèves, & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit, & dix ans; les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées, cinq & six; de toutes les graines sur tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celles des Laituës, elles sont cependant meilleures la seconde année que la première, mais elles ne valent plus rien la troisième.

Fin de la sixième & dernière Partie.

