# ÉCOLE

D U

## JARDIN TOTAGER



# A MONSEIGNEUR DE MACHAULT,

#### CHEVALIER,

CARDE DES SCEAUX DE FRANCE,
MINISTRE D'ÉTAT,

Contrôleur général des Finances, Commandeur et Grand Trésorier des Ordres du Roi.

#### MONSEIGNEUR,

Le progrés des Arq tun des grands objets de votre Ministère, et tout ce qui leur appartient vous est soumis : c'est le premier motif qui m'engage à présenter à votre grandeur Ouvrage que je fais paroitre. Je sais d'autre part combien tout ce qui s'annonce sous vos auspices se trouve ennobli en passant par vos mains ,et c'est un bien pour le succés de l' vrage que j'ai tout intérêt de desirer. Mais quel nouveau poids ne donne pas à ces premières considérations ?amour personnel que vous avez pour ?, Art dont je traite? L'utilité de ?A griculture vous est connue toua à-la-fois par les yeux de la came politique, et par l'application quevous y avez donnée dans les temps que vos occupations prenoient moins sur votre Tome I. A 5

#### EPITER DEDICATORE

loisir. Dans ces temps heureux où j'avais l'honneur quelquefois de vous approcher, j'ai reconnu sensiblement votre gout naturel pour les Plantes, soutenu par des connoissances acquises, et cè gout vit toujours en vous au milieu des soins importans qui vous occupent? wons lui ménagez encore des momens qui sont marques par les riches plantations dont vous ornez jouiwellement votre belle terre d' A rnouwille, où l'utile et l'agréable se trouvent si parfaitement reunis, Comme amateur, vous me permettez donc, MONSEIGNEUR, d'espérer que vous ne dédaignerez pas ce fruit de mon étude champetre; et, comme Ministre zélé pour tout ce qui intéresse le bien public, vous m'autorisez à le mettre sous votre protection . heureux s'il peut meriter l'approbation de VOTRE GRANDEUR, et devenir utile à la société, en réveillant l'émulation des Citoyens pour cette partie trop négligée de l'Agriculture!

Je suis avec un tres-profond respect,

#### MONSEIGNEUR>

DE VOTRE GRANDEUR,

Le très-humble et très-obeissant serviteur, D E C\*\*\*.

## TRAITÉ

#### DE LA

### MANIÈRE DE SEMER,

planter et élever selon les saisons et les mois, les Graines, Plants, Oignons, etc. des Plantes potagères, des Herbes médecinales, des Fleurs d'ornement, et des Arbres et Arbustes tant nationaux qu'étrangers.

### PREMIÈRE PARTIE

#### DES PLANTES POTAGERES.

Catalogue des Plantes potagères.

A LL, commun , d'Espagne, qui porte la Rocambole.

Arroche, appelée aussi Bonne-dame ou follette.

Artichauts , vert , blanc , rouge , violet, de Laon, petit de Provence.

Asperges , commune , grosse , de **Graveline** *ou* Maritime, de Hollande *ou* Marchienne.

Aubergine: Voyez Melongène.

Betteraves, rouge *ou* la grosse, petite rouge, de Castelnaudari (c'est la petite rouge), jaune, Blanche.

Bonne-dame (c'est l'Arroche.)

Brocoli : *Voyez* Chou de Rome et le suivant. Caperon, espèce de fraise : *Voyez* Fraise. Capucine de la grande espèce.

Carde-Poirée: Voyez Poirée.

Cardons, de Tours, d'Espagne.

Carottes, jaune longue, jaune ronde, blanche. longue, blanche ronde, rouge longue.

Céleris, long ou tendre ou grand (c'est le même), court ou dur ou petit, plein, Rave long ou à grosse racine longue, rouge ou couleur de rose.

Cerfeuils, commun ou petit, grand, vivace ou musqué ou d'Espagne (c'est le même.)

- Champignons, cultivé ou de couches ou de fumier de cheval (c'est le même.)

Chervis ou Chervi, ou Chirouis ou Girolles.

Chicons: Voyez Laitues.

Chicorées, de Meaux, de la grosse espèce ou grosse frisée, courte ou célestine, fine ou fine d'Italie, dite Régence, grande Scariole ou Escarole, i tite Scariole ou Escariole, sauvage, sauvage d'Italie.

#### Choux-Pommes.

Choux-Pommes, commun ou Cabu, blanc de Strasbourg, de Strasbourg à côtes violettes, de S. Denis ou d'Aubervilliers, pomme blanc hâtif ou de Bonneuil, hâtif ou de Bonneuil à pomme alongée, petit à pomme frisé, précoce, pointu d'Angleterre ou pain de sucre, gros d'Allemagne ou gros pomme d'Alsace, cavalier, pomme rouge, rouge de Hollande, pomme a plusieurs têtes, pomme de Milan, gros de Milan ou de Milan à

#### POTAGERES.

grosse tète, petit de Milan, frisé court ou de Savoie, frisé pointu ou à tète longue, pyramidal panaché, vert ou vert à la grosse tête, blond à grosse côte, pancalier ou vert frisé, Rave ou de Siam, Navet, de Rome ou de Malte; ou brocoli violet, brocoli commun, petit frisé d'Allemagne.

#### Choux-Fleurs

Choux-Fleurs, tendre, dur commun, dur d'Angleterre, demi-dur, de Malte *ou* de Chypre, *ou* d'Italie *ou* de Hollande (sou les mêmes).

Ciboules, commune, vivace, de S. Jacques.

Citrouille commune ou verte.

Potirons, hâtif d'Espagne.

Cives, d'Angleterre, petite *ou* Civette *ou* Ciboulette , de Portugal *ou* grande Cive.

Concombres, commun, vert *bu* à cornichons, hâtif, petit hâtif *ou* à bouquet *ou* mignon, noir, de Barbarie.

Coucou, espèce de fraisier: Voyez Fraisier.

Cressons, alénois *ou* Nasitor, le petit frisé, le grand à feuille d'oseille , doré, de fontaine.

Echalottes, commune on petite, grosse.

Epinards, commun ou petit, grand.

Estragon ou Targon ou Serpentine.

Fenouil, commun ou Anis doux.

Fèves de marais commune ou la grosse, la petite de marais ou la Julienne, de marais à chassis, de marais ronde ou d'Angleterre ou Windsor.

Fraisiers, commun ou de bois rouge et blanc,

Remi-double sans coulons ou buisson, à chassis ou rouge et blanc hâtif d'Angleterre, de Montreuil ou fressan, coucon ou stérile, des mois, ou des Alpes, de Bargemon, vert, caperon, Franboise, Abricot, écarlate ou Ecarlate de Virginie ou de Hollande, du Chili, de Bath, Auanas, de Caroline.

Giraumon.

FÈVES DE HARIGOT, OU HARICOTS.

#### Haricots nains.

Haricots., gris, blanc hâtif ou nain de Laon hâtif, nain de Hollande hâtif, Suisse blanc, Suisse gris, Suisse rouge.

#### Haricots à rames.

Haricots, grivelé d'Espagne, blanc commun, blanc hâtit, petit rond, de Soissons, blanc sans parchemin, rognon de Caux, petit rouge d'Or-léans.

#### Laitues ponzmées.

Laitues, Impériale ou Allemande ou grosse Allemande, cocace, de Versailles, de Silésie ou Batavia, chou ou Batavia brune, pomme de Berlin, grosse rouge, jeune rouge ou petite rouge, coquille, passion, grosse blonde, ou grosse blonde Hollandoise, Georges blonde, grosse Georges, Bapaume, de Gènes verte, de Gènes rousse, d'Italie d'Hollande ou brune, ou grosse brune, petite Hollandoise, paresseuse, royale, Perpignante ou à grosses côtes, petite crêpe ou petite noire, grosse crêpe, crêpe ronde ou crêpe

#### POTAGERES.

blanche ou Petite courte ou Dégrebé -ou Printanière, d'Aubervilliers, gotte ou Gotte printanière, Dauphine, sanguine ou flagellée, Bergop-Zoom, Palatine ou rousse, sans pareille mousseronne, Chicorée, Epinard orc d'Epinard, roulette blanche, roulette rouge.

Laitues .Romaines ou Chicons.

Chicons, rouge, ou Laitue Romaine rouge panaché ou Romaine flagellée, vert ou Romaine verte, gris ou Romaine grise, blond ou Romaine blonde, hâtif ou Romaine hâtive.

Lentilles , commune ou grosse, à la Reine ou petite Laitue.

Mâches, commune ou Doucette ou Blanchette, ou Poule grasse ou Clariette, d'Italie ou grosse ou de la Régence.

Melons, commun ou maraîcher, Morin ou gros maraîcher, des Carmes long ou de Saumur, des Carmes blancs, des Carmes à graine blanche, des Carmes rond, de S. Nicolas, de Langeais, gros sucrin de Tours, petit sucrin de, Tours, de Coutumiers, à graine blanche, à chair verte, petit hâtif, cantaloup noir, de Malte à chair jaune, de Malte à chair blanche, de Malte d'hiver, d'Italie ou de Naples, ou de Florence, d'Espagne, de l'Archipel.

Melongènes a fruit long rouge, à fruit rond rouge, à fruit rond jaune, à fruit long jaune.

Moutardes, ou Senevés à fruit noir ou à feuille de Rave, à feuille d'Ache ou à fruit blanc ou Moutarde blanche.

#### PLANTES

Xavet, commun long, commun rond, de Meaux, de Berlin, de Léon, rouge, gris, printanier.

Oignons, rouge commun, pâle commun, jaune commua, blanc, blanc hâtif; blanc d'Espagne, rouge d'Espagne, blanc de Florence, long blanc.

Oseilles, longue ou Surelle ou Vinette ou de Belleville, longue et tonde, longue et étroite ronde, vierge ou grande Oseille.

Panais, long, rond.

Persils, commun, de Macédoine, fris, panaché, à grosse racine, à grande feuille.

Pimprenelles, de la petite espèce, ou petite Pimprenelle.

Poireaux, long, court

Poirée, oa Bette, à Cardes.

Pois, commun, Michaux, Michaux de Hollande, Dominé, Baron, Suisse, à la longue cosse,
quarré blanc, quarré vert, Normand, vert d'Angleterre ou Anglais, quarré à cul noir ou cul
noir quarré, rond à cul noir ou cul noir rond,
Laurent, sans pareil, de Clamart, sans parchemin, jaune, à bouquet, du mont Salvé, de Marly,

nain de Provence, à couronne ou couronné, nain de Hollande, nain sans parchemin.

Pomme de terre ou Truffle ou Morelle Tru

Potiron: Voyez Citrouille.

Pourpiers, vert, doré ..

Radis blanc hâtif ou de tous mois, blanc hâtif ou petit blanc et rond, rouge hâtif, blanc et long, gris, noir, gros blanc, noir ou d'hiver ou de Strasbourg, petit saumonné ou à la Reine.

Raiponce.

Raves, commune, grosse, hâtive, saumonnée ou de corail, couleur de rose.

Roquette cultivée.

Salsifis, commun *ou* blanc, d'Espagne *ou* noir Scorsonère.

Sariettes, ou Sadrée ou Savourée.

Scorsonnère : c'est le Salsifis d'Espagne ci. dessus.

PLANTES qui se cultivent dans quelquesgrands Potagers, pour servir à des usages moins communs que les précédentes, ou pour satisfaire des goûts particuliers,

#### Absinthe

Angélique.

Anis.

Basilic de cuisine.

Baumes, vert, citronné, violet, panaché.

Bled de Turquie ou d'Inde ou Maïs.

Bourrache.

Buglose,

Coriande.

Corne-de-Cerf.

Courges.

Cran: Voyez Raifort sauvage.

Epicerie ou Nigelle aromatique.

Fenouils, doux *ou* Anis de Paris, *ors* Fenouil de Florence.

Gesse ou Lentille d'Espagne.

Houblon.

Hyssope.

Marjolaine.

Mélisse.

Melon, d'eau, d'Amérique ou Pasteque.

Moldavique.

Pastisson ou Bonnet d'Electeur, ou Artichaut de Jérusalem.

Percepierre.

Poivres, long ou d'Inde, ou de Guinée, ou Piment, ou Corail rouge.

Pomme de terre, ou Crompir, ou Patate, ou Truffle.

Rabioule, ou Turnip, ou Turnep.

Raiforts , sauvage *ou* grand Raifort, *ou* Moutarde des Allemands.

Topinambour.

Trique-Madame.

Tomates ou grande Tomates, petite Tomate.

#### AVIS SUR CE CATALOGUE.

Plantes potagères, les noms sous lesquels on les connoit le plus généralement. Il y a sans doute. plusieurs de ces plantes qui ont encore clans les provinces quelques autres noms, dont les uns sont particuliers à ces pays et à leur langage on patois; les autres noms ont été donnés par des jardiniers, des marchands de graines ou des amateurs du

#### POTAGERES.

ardinage, qui les ont accrédités parmi leurs amis t conuoissances, et dans leur voisinage. 1.1 ne ous a pas paru nécessaire de rechercher ni (remloyer ces noms, qui ne sont connus que dans de etits cantons, et qui ne doivent pas en sortir, arce que la multiplicité des noms pour une même lame est incommode; elle a beaucoup d'inconvéiens, et n'a pas un seul avantage. Si l'on demande uel est le nom qu'il faut choisir, il est facile de tire sentir qu'on doit préférer le nom qui est en sage à Paris, parce que c'est la partie de la France plus peuplée, où il se fait le. plus de jardinage, à il se cultive le plus de légumes de toute espèce, le commerce des graines est plus considérable, il y a plus de jardiniers, et d'où il se répand des irdiniers et des graines dans toutes les provinces e France et dans les pays étrangers. Paris est le ays où il y a, sans aucune comparaison, le plus gens en état, par leur grande habitude, par les ccasions fréquentes que leur fournissent les amade voir et de cultiver toutes les sortes ou spèces de plantes, soit du pays, soit des pays trangers; enfin, par l'immensité des semis de gumes qui s'y fait, de distinguer leurs espèces, de leur donner des noms convenables; ce sont one les noms de Paris qu'il faut adopter.

La plus grande partie de ce Catalogue indique les espèces ou sortes constantes, qui ne changent us quand elles sont cultivées comme il convient, l'où. il est nécessaire; mais il y a quelques noms ui indiquent des espèces, dont l'existence ou la

différence est douteuse, ou qui sont des espe connues sous d'autres noms, et désignées dans Catalogue par leur vrai nom. Ces espèces ince taines ou fausses ne sont mises séparément da ce Catalogue, que parce qu'il y a des gens qui, le croyant des espèces différentes des autres, con nuent de les demander par ces noms, sans s'a percevoir que ca sont des plantes connues so d'autres noms, et qui n'en méritent pas un pa ticulier. Mais, pour être plus assuré de ne se p tromper, je conseille de ne reconnoitre pour e pèces ou sortes, et pour bonnes variétés, que I espèces qui sont décrites dans l'Ecole du Potag par M. De Combles, et dans le nouveau La Qui tinie. Ces deux personnes qui ont cultivé toutes l espèces de légumes connues dans la France, 1 ont comparés avec la plus grande attention duran nombre d'années. On apprendra dans ces livres connoitre parfaitement toutes les espèces, et à les distinguer facilement; et les noms qu'ils ont ado tés sont les plus généraux, les plus convenables les plus snrs pour être entendu, et éviter la con fusion et les quiproquo.

Il ne faut pas croire qu'une espèce qu'on d mande n'existe pas, parce qu'un marchand d graines et un jardinier disent qu'ils ne l'ont point qu'ils ne la connoissent pas, ou qu'ils assnren que cette espèce est la même que telle autre. Les archands de graines ne sont obligés d'avoir que les espèces les plus usitées et les meilieures. Il

seroit injuste d'ex.ier qu'ils lissent la dépense des

raines qui ne leur sont demandées que rarenent, ou par curiosité; souvent même il ne leur pst pas possible de se procurer les graines des espèces rares ou curieuses, parce que ces espèces ont chez des jardiniers ou des amateurs, qui ne feulent pas ou qui ne peuvent pas communiquer ni vendre. Les jardiniers dé particuliers ne sont point obligés de connoître toutes les espèces : niais si les acheteurs auroient tort d'exiger des marchands ce qu'ils peuvent ne pas avoir sans être ni faute, et si les jardiniers peuvent également ne pas connoître toutes les espèces sans être moins bons jardiniers, la bonne-foi et l'honnêteté exigent qu'un marchand de graines et un jardinier avouent qu'ils n'ont point, ou ne connoissent pas certaines espèces, et qu'ils n'assurent pas qu'elles n'existent point.

# DES PRINCIPAUX TRAVAUX ET SOINS

Que demandent les Plantes potagères.

#### Des Labours.

L<sub>ES</sub> labours ont pour objets, 1º de rendre les terres meubles, déliées, légères, et faciles à être *pénétrées* par la chaleur et l'humidité, les deux grands agens de la végétation, et (l'augmenter et d'entretenir leur fertilité, en mettant dessous tes

parties du dessus, qui ont été comme cuites e bénéficiées par le soleil, et ramenant en-dess les parties du dessous chargées de sels qui s'y son précipités à une profondeur à laquelle les racine des plantes pénètrent rarement, afin qu'ils soien atténués, affinés, perfectionnés; 2º. de détruir les mauvaises herbes en les enterrant avec le graines qu'elles ont répandues sur la surface d terrain, afin qu'en se pourrissant elles fourni sent de nouveaux sels, au lieu de dévorer de sucs nécessaires à de meilleures productions. 0 les Labours, pour remplir le premier objet, do vent être faits dans des temps différens, et d'un facon différente, suivant la qualité différente de terrains, et les espèces de plantes que l'on s propose de cultivar.

Les terres létères et sèches doivent ètre labourées très-profondément avant l'hiver, afin que les eaux des pluies et des neiges les pénètrent fort avant, et corrigent leur défaut d'humidité. Pendant l'été, il ne faut les labourer que dans les temps de pluie; ou, si l'on est obligé de le faire dans les temps secs, il faut leur donner aussitôt une mouillure abondante, afin d'en rapprocher les parties, et de rendre moins prompte et moins facile l'évaporation de leur peu d'humidité. Dans ces terres qui s'échauffent aisément, les labours sont moins nécessaires pour y introduire la chaleur, que pour donner passage à l'eau des pluies et des arrosemens, qui seroit bientôt évaporée si elle ne pénétroit pas avant.

Il ne faut, au contraire, donner aux terres orles, compactes, froides, humides, qu'un léger ibour vers la fin d'octobre, pour les dresser, et lire périr les mauvaises herbes; mais au prinemps, lorsque la saison des pluies est passée, et ans l'été, lorsque le temps est le plus sec, on e peut les labourer trop profondément ni trop réquemment, afin de les rompre, les diviser, faire pénétrer la chaleur, et en faire évaporer humidité trop abondante. Outre les grands laours, il faut souvent leur en donner de petits, es linages, des ferfouissages, pour entretenir u moins leur surface meuble, prévenir ou remlir les fentes et les gerçures auxquelles elles sont ijettes, et qui laissent passer le hâle jusqu'aux seines des plantes et des arbres.

Ales que l'Artichaut, l'Oseille, et celles à grosses racines, demandent beaucoup plus d'humilité que les Asperges, les Pois, les Haricots, etc. 4°. La profondeur des labours au pied des arres, pour mettre des légumes dans les platesandes, se règle par la profondeur à laquelle surs racines s'étendent, afin de ne les pas offener, de ne les pas mettre à l'air, de n'en pas uiner le chevelu. Mais il est très-important de lifférer les labours du printemps jusqu'à ce que es arbres soient défleuris, et que leurs fruits poient noués, si d'autres occupations ont empêché le les faire quelque temps avant la fleuraison;

5º Les labours doivent encore être faits rela

#### I Drs Engrits.

car les terres ouvertes par les labours, exhalame beaucoup plus de vapeurs que les terres dont la superficie est ferme et plombée, les fleurs bu mectées, et attendries par ces vapeurs, sont ru nées par la moindre des gelées blanches qui so encore fréquentes dans cette saison. Si on labou au pied des Cerisiers et des Pruniers, et de to les jeuues arbres qui ne sont plantés que dep un, deux ou trois ans, dont les racines coure presque à fleur de terre', et qu'il ne vienne / de pluies, la terre se desséchant ne peut four la nourriture abondante qui leur est nécessai

#### Des Engrais.

Lorsqu'un terrein est effritté par une suite productions, les labours sont insuffisans po soutenir et perpétuer sa fertilité; il faut que d engrais lui rendent les sels dont il est épu Tout ce qu'elle nourrit, peut devenir Tous les végétaux, les excrémens des animaux les animaux eux - mêmes, tant aqualiques qu terrestres, sont propres à entretenir ou à au gmenter la feriilité de la terre, lorsque leu parties dissoutes par la corruption se mêlent av la terre, ou plutôt redeviennent terre, repor tant dans son sein, et lui rendant les sels et les sucs dont elles avoient été formées ou nourries. Parmi les minéraux mêmes, le sel, la marne, la chaux et toutes les matières dont les sels peuvent se de tacher et se fondre, fertilisent la terre.

Les engrais les plus connus des jardiniers, et

#### DESENGRAIS.

s plus employés à l'amchoration des terres des rdins, sont les fumiers pourris et consommés. Lais quelle espèce de fumier convient à chaque pèce de terrain? quand et comment faut il employer? car non-seulement tous les fumiers urnissent des sels aux terres; mais il y en a ai de plus les échauffent, les dégourdissent ur donnent de l'action : or les unes ont plus esoin de sels, les autres moins; les unes ont assez e sels, et ne flanquent que de chaleur pour les

10. Le fumier de cheval, qui, étant neuf, conacte une chaleur égale à celle du feu, est prore à corriger les défauts des terres compactes, roides et paresseuses; s'il n'est passez efficace, faut lui substituer le crotin de mouton, ou lui mêler un peu. La poudre feroit encore plus l'effet.

endre actifs.

- 2°. Le fumier de vache, qui a peu de chaleur, nais qui est gras et onctueux, convien taux terres égères et chaudes, dont les parties trop ténues dilatées ont besoin d'être liées et rapprochées conserver de la fraîcheur et de l'humidité.
- 3º. Enterrer les fumiers trop profoudément, 'est les rendre inutiles ; c'est mettre de la uouriture hors la portée, et l'étendue de la plupart les racines des plantes.
- 4º.L'hiver est le vrai temps de fumeries terres. Dn donne un labour profond; on étend le fumier lessus, et on le laisse passer l'hiver dans cet état, 4.erès l'hiver, ou fait un labour moins profond et

#### Drs Coucurs

on enterre le fumier. Étant ainsi étendu pendar l'hiver, il achève de se consommer; et les pluies en détachant les sels, les mêlent, les répander dans toutes les molécules de la terre. D'ailleu beaucoup d'insectes déposent leurs oeufs dans fumier: le laissant exposé sur la terre pendan l'hiver, les gelées et les pluies *en* font périr la plupart, au lieu qu'ils se conserveroient en terre; et éclosant au printemps, les vers qui en naîtroien teroient de grands dégats.

- 5º. Les fumures se renouvellent plus ou mot souvent, suivant que les terres sont plus ou moin bonnes et substantieuses, et qu'elles donnent plus ou moins de récoltes. Un terrain qui ne produit qu'une fois par an, n'a pas besoin d'être autant ni aussi souvent fumé, que si chaque année plusieurs espèces de plantes s'y succédoient, ou qu'il n'eu jamais de repos, comme la plupart des jardins des maraîchers.
- 6°. Il y a des légumes qui aiment le fumier, d'autres qui le craignent, et ne réussissent point dans les terres récemment fumées : d'autres n'y deviennent pas aussi bonnes que belles; d'autres y acquièrent de mauvaises qualités pour le goût toutes sont meilleures dans une terre mêlée de terreau. 11 faut d'autant plus de terreau que la plante est plus délicate, mais rarement plus de moitié terreau.

#### Des Couches.

Si tous les fumiers pourris et consommés sont te restaurant des terres usées el épuisées, la chaleur des fumiers neufs de cheval et de mulet, excitée et dirigée par l'art du jardinier, triomphe les ennemis de la végétation; fait germer des sémences et croître des plantes dans une saison où es rayons trop obliques du soleil, souvent intereptés et dérobés par les nuages et les brouillards, sont impuissans; nous enrichit dans les temps de la plus grande disette, et nous fait jouir, pendant es rigueurs de l'hiver, de fruits et de légume que la nature n'accorde à notre climat que dans es saisons tempérées ou chaudes.

Le fumier neuf n'est que de la paille qui n'a servi de littière aux chevaux ou aux mulets que tendant une nuit, ou au plus deux nuits. L'urine le ces animaux, dont elle a été mouillée, la rend capable de contracter une grande chaleur. On la retire seule et sans crotin, ou avec très-peu de rotin, et on l'emploie aussitôt à la construction les couches; ou bien on forme de grandes meules Jans un lieu sec, qui, n'étant pénétrées ni par les pluies, ni par l'humidité de la terre, ne s'échaufent et ne se consomment point; de sorte qu'il se conserve très-bien depuis l'été, jusqu'au temps l'en faire usage pendant l'hiver.

Les couches doivent être établies dans un terrain sec et chaud, un peu élevé, pour que l'eau les pluies, qui les morfondroit ou les consomm eroit trop tôt, ne puisse y séjourner; bien exposé au soleil, défendu des vents par des murs ou des abris, enclos et fermé, pour qu'il ne soit pas accessible à tout le monde accompagné de quelqu

#### DES COUCHES.

ches, les chassis, les paillassons, etc., peu éloigné d'eau de bonne qualité, pour les arrosemens.

On fait des couches depuis le commencement de novembre, pour prolonger, jusqu'au commencement de mai, pour avancer la jouissance des fruits et des plantes qui s'accommodent de cette chaleur artificielle.

I. Pour faire une couche, fo. le jardinier en ayant marqué remplacement et tracé les dimensions en longueur et largeur, il y porte un rang de hotées de fumier (récemment tiré de récurie, ou de fumier conservé, mêlé avec environ un tiers de fumier nouveau.) Il étend ce fumier avec la che, et en forme un premier lit, qu'il marche de bout en bout, ou qu'il bat et affaise avec le dos de la fourche, afin de s'assurer qu'il est par-tout éga-Jement garni. En arrangeant le fumier, il le retrousse de façon que les bouts de la paille se trouvent en dedans, et que le dehors de la couche soit propre. (Quelques-uns tondent ces bouts avec le .ciseau,) Il fait de la même façon un second, un troisième, et autant de lits qu'il est nécessaire pour donner à la couche la hauteur convenable.

(Si le fumier est sec, on donne à la couche une mouillure avec l'arrosoir à criblet; mais s'il a assez d'humidité pour exciter la fermentation et la chaleur, il ne faut pas la mouiller; car, étant arrosée, elle s'echaufferoit plus promptement, mais elle se consommeroit bientôt, et par consequent sa chaleur dureroit moins long-temps.)

Lorsque la couche est finie, il la couvre de eux ou trois pouces de terreau fin de vieilles ouches, ou de terre meuble, et la laisse dans et état j usqu'à ce qu'elle s'échauffe; ce qui arrive ans l'espace de six à douze jours, suivant la quaité du fumier, celle du terrain sur lequel la ouche est assise, et la température de l'air. En lisant de ne la couvrir que de deux ou trois pouces le terreau ou de terre, je suppose qu'elle sera ar la suite garnie de terre, qui pourroit être brûée par le grand feu des fumiers; car, si elle doit tre garnie de terreau, on peut, des ce moment, m jeter sur la couche la quantité nécessaire pour a garnir; le terreau ne craint point la chaleur.

5º. L'affaissement de la couche (d'environ un iers) indiquant que sa grande chaleur diminue, pardinier la sonde avec la main qu'il enfonce delans; et, lorsque la chaleur est tombée à un dêré qu'il peut supporter, il se hâte de dresser la erre ou le terreau. Plaçant sur les côtés de la coulte, à deux ou trois pouces du bord, une planche arge de huit à dix pouces, qu'il soutient ferme, l'approche de la terre ou du terreau contre cette danche, et le presse fortement pour le rendre olide. Cette opération faite tout autour de la cou-, il garnit le milieu, le presse, l'unit : enfin

l place son plant. Si le plant doit être défendu avec un chassis viré, il faut en placer la caisse sur la couche, ou ir une médiocre épaisseur de terre ou de terau, et mettre le surplus en dedans de la caisse

Tome I.

à une hauteur convenable à celle du plan, pressant la terre ou le terreau contre la caisse, façon que l'air ne puisse pénétrer.

Nota, 1º. Les dimensions des couches en ha tour et largeur varient. Pendant les deux moisi plus rigoureux, depuis la mi-décembre jusqu'à mi-février, les couches doivent avoir trois pieds de hauteur de fumier, et le moins de largeur possible, afin qu'elles aient plus de chaleur, et que celle des réchauds puisse les pénétrer et les ranimer plus promptement. A mesure que la saison s'adoucit, on les fait moins hautes, et on leur donne quatre pieds de largeur; de sorte qu'un pied de fumier suffit h celles de la fin d'avril, parce que le soleil ayant alors beaucoup de force, elles sont moins nécessaires pour donner de la chaleur, que pour conserver pendant la nuit celle qu'elles ont reçue du soleil pendant le jour; ce qui augmente beaucoup le progrès des plantes.

Nota. un. Toute plante élevée dans le terrea u est insipide, ou n'a qu'un goût désagréable de fumier. Ce caput mortuum de paille mouillée d'urine, peut-il contenir beaucoup de sels propres à donner de la saveur aux plantes et à les nourrir, C'est pourquoi je n'admets le terreau que sur les couches dont on ne fait d'autre usage que d'y pli cer des pots, dans lesquels on élève le jeune plante de Melons, de Concombres et d'autres plantes, qui demande d' et re transporté successivement su plusieurs couches; etsur ces couches mêmes je n les préfère pas à la terre, parce que ses parti

#### DES COUCHES.

trop meubles laissent plus évaporer et dissiper la chaleur; mais toutes les autres doivent être garnies de terres, dont les deux qualités essentielles sont d'être fort substancieuses et fort meubles. On les prépare long-temps avant que d'en faire usage; ou les engraisse avec du crotin de cheval on de mouton, et on y mêle une quantité suffisante de terreau pour les ameublir. En traitant de la culture de chaque plante, nous indiquerons de qu'elle épaisseur de terre il faut charger les couches destinées à l'élever; elle se règle sur la longueur des racines, la grandeur des plantes et de leurs productions, et le temps qu'elles doivent y passer. Une laitue n'a pas besoin d'autant de terre qu'un rave qui pousse une longue racine, ou un melon qui, pendant trois, quatre, cinq mois, doit trouver la nourriture nécessaire la ses longues branches, ses grandes feuilles et ses gros fruits.

La chaleur d'une couche se soutient rarement au-delà de dix ou douze jours depuis qu'elle s'est modérée au degré convenable pour y planter. Aussitôt qu'elle décline et qu'elle fait craindre pour les plantes, dont la ruine seroit une suite nécessaire de son impuissance pour leur végétation, il faut faire tout autour un réchaud de deux pieds de largeur avec du fumier neuf manié, arrangé, battu ou foulé comme la couche, et d'une hauteur qui excède un peu celle de la couche. Ce réchaud entretiendra la chaleur de la couche pendant huit ou dix jours, après lesquels il faudra le runimer, c'est-à-dire, le défaire, remuer le fu-

#### DES COUCHES.

mier avec la fourche, et le rétablir aussitôt. Si le fumier paroît trop pourri pour reprendre de la chaleur, il faut lui substituer du fumier neuf, ou au moins en mêler une partie avec. La couche n'ayant plus d'autre chaleur que celle qu'elle recoit des réchauds, on doit, jusqu'à la belle saison, être attentif à les renouveler, aussitôt qu'on s'apperçoit qu'ils ne lui en communiquent plus assez. Lorsqu'on fait plusieurs couches parallèles, on ne laisse qu'un pied de passage entr'elles. Les réchauds, quoiqu'ils n'aient que cette épaisseur, feront plus d'effet sur deux couches, que les deux pieds de fumier appliqué contre le pourtour extérieur.

A la fin de la **campagne**, on détruit toutes *les* couches, on en entasse les débris, afin qu'ils achèvent de se consommer. Si le terreau qui en résulte n'est pas propre à amender les terres, il est trèsbon pour les **ameublir**, et très-utile pour **couvrir** les semences en pleine terre, qu'il préserve du **hâle** et du desséchement, *des* petites **gelées**, du pillage des oiseaux.

Au lieu d'élever des couches sur la surface du terrein, on peut les enterrer, et alors on les nomme couches sourdes :elles conservent mieux leur chaleur; mais elles réussissent mal dans les terres trop humides. Pour faire une couche sourde, il faut un foniller d'un pied de profondeur une tranchée de sept pieds de largeur, sur une longueur à volonté. Les terres tirées de la fouille répandues autour de la tranchée, plombées et affer-

#### DES COUCHES

mies sur les bords à une hauteur de six pouces à un pied, rendront la profondeur totale de la tranchée d'un pied et demi à deux pieds, et, formant un talus en dehors, elles éloigneront de la couche l'eau des pluies. Dresser, comme il a été détaillé ci-devant, une couche suivant la longueur de la tranchée, ayant quatre pieds de largeur, et quatre pieds au moins de hauteur ; de sorte qu'il reste tout autour dix-huit pouces de vide pour les réchauds. Lorsqu'elle en aura besoin, on ne fera le premier que d' un pied ou quinze pouces de hauteur; pour le second, on chargera le premier d'une pareille hauteur de fumier ; pour lé troisième , on chargera les deux autres de fumier jusqu'au niveau, ou un peu au-dessus de la surface de la couche; et si elle a besoin de plus de réchauds, on remaniera les premiers, ou on en fera un nouveau. Si ces couches exigent plus de fumier que les autres, il en entre moins dans les réchauds.

DI. Si, avec du fumier demi-consommé, vous faites une couche de deux pieds et demi de hauteur, dans une tranchée qui ait cette profondeur sur cinq pieds de largeur, de sorte qu'autour de la couche il y ait un demi-pied de vide, et que vous remplissiez de tan cet espace, la couche conservera long-temps sa chaleur, et n'aura pas besoin de réchauds; parce que le tau absorbant l'humidité superflue du fumier, et étant pl us compacte, il en retarde et en prolonge beaucoup la chaleur.

Par la même raison on fait de fort bonnes *cou*. ches, qui conservent long-temps leur chaleur,

avec des feuilles d'arbres (ou mieux de la bruyère sèche et hachée), mêlées avec du fumier neuf, faisant alternativement un lit de feuilles ou de bruyère, et un lit de fumier. Ces couches s'échauffent un peu plus tard, mais elles jettent un feu beaucoup plus grand que celles qui ne sont faites que de fumier.

La culture des plantes sur couches exige du jardinier beaucoup d'activité, de vigilance et d'expérience. Un instant peut lui faire perdre le fruit de ses dépenses et de plusieurs mois de travail. Les principaux soins nécessaires à ces plantes, sont, 1° de leur procurer une chaleur tempérée, mais égale et soutenue : l'excès, c mme le défaut de chaleur, les fait fondre et périr. 2°. Les préserver du froid, en tenant les châssis fermés, et même couverts de paillassons pendant les nuits et les temps rudes, et les cloches bornées, c'est-

, garnies de paille tout autour, et couvertes de litière ou de paillassons. 5°. Leur donner de l'air toutes les fois qu'il n'est pas trop froid, afin qu'elles se fortifient par la transpiration, et qu'un séjour trop continu dans une atmosphère humide et étroite ne les fasse tomber dans la langueur, l'étiolement et la pourriture. 4°. De jeter à propos sur les cloches et sur les vitrages un peu de paille ou un canevas, pour rompre les rayons du soleil et parer ses coups, qui quelquefois sont à craindre dès le mois de février, lorsque l'air est doux et le ciel pur

#### Des Graines en général.

Pour que les semis réussissent, il y a un premier soin qui est indispensable, c'est d'avoir de bonne graille; et l'on ne peut en avoir qu'en employant, pour se la procurer, plus de soins que ne le font d'ordinaire les jardiniers. Il faut donc conroître la forme de chaque ;raine, la grosseur, la couleur, l'odeur qu'elles doivent avoir pour être bonnes, pendant combien d'années elles conservent leur fécondité. Mais cela ne suffit pas pour faire de beaux semis, il faudrait encore savoir quel âge ont les graines, si elles n'ont pas été séchées à l'excès, ou moisies; si elles sont précisément de l'espèce qu'on desire, et de nature à donner des plantes de bonne qualité : c'est ce qu'il n'est pas possible de deviner en voyant les graines. Ceux de qui on recoit les graines assurent d'ordinaire, et jurent si l'on veut, qu'elles ont les bonnes qualités qu'on cherche; mais eux-mêmes ne le savent pas, parce qu'ils les ont reçues de jardiniers qui ont pu se tromper, ou qui avoient intérêt de les tromper.

La seule manière dont on puisse s'assurer des graines, c'est de les recueillir soi-même avec tous les soins et les précautions convenables, ou de les recevoir de personnes qui les prennent.

Ainsi, pour semer avec tout le succès possible, c'est-à-dire de manière que le plus grand nombre de graines semées viennent à germer, s'enraciner et pousser, et qu'il lève la plus grande partie de cc plant, il faut élever des *porte-graines*, récoller la graine, l'étiqueteç, et la conserver avec les soins et précautions qui vont être indiqués.

Les Graines de Légumes bien cultivées ne dégénérent pas jusqu'à changer d'espèce.

On dit qu'il y a des plantes dont les graines dégénérent quand elles sont récoltées plusieurs années de suite dans le même terrain : si on veut prendre les soins nécessaires pour avoir de bons porte-graines, on verra que le nombre de ces plantes qu'on dit sujettes à dégénérer, est trèspetit, et que ce reproche ne peut se faire qu'aux plantes, qu'aux légumes mal cultivés, qui ne sont plus ni si belles, ni si bonnes; niais ce sont toujours les mêmes espèces : comme un enfant ou un animal maigre, pâle, trop petit, parce qu'il a été très-mal nourri, est toujours de la même espèce. Des jardiniers ont de tout temps accrédité cette opinion, pour n'avoir pas la peine d'élever des porte-grames, l'embarras de récolter, sécher, conserver des graines, peut-être aussi pour avoir occasion de vendre celles qu'ils ont à leurprofit, et d'en acheter d'autres aux dépens de leurs maîtres: cependant il y a quelques plantes, telles sont les Cardons', Artichauts, quelques espèces de Choux, Choux-fleurs, etc. dont il est avantageux de tirer les graines des pays où elles viennent le mieux, plus fortes, et avec les qualités qu'on leur desire. Mais la grande difficulté qu'on trouve à être bien servi en ce genre, doit faire préférer les graines

#### n clinénar

qu'on peut récolter de bons porte-graines, et qu'on conserve avec soin. Il est certain que de deux jardiniers également bons cultivateurs, si I un achète ou change souvent les graines, les fit-il venir des meilleurs pays , et que l'autre les récolte tous les ans de bons porte-graines venus dans son jardin, ce dernier aura toujours de bons et beaux légumes de l'espèce qu'il veut avoir, tandis que l'autre aura tantôt des semis qui manqueront, tantôt d'autres espèces que celles qu'il demandoit. On peut même prouver quedes plantes cultivées avec soin pendant plusieurs années dans le même pays, y donneront des graines plus faites au climat, an terrain, et dont le produit sera plus beau que le produit des graines tirées de loin ; on en a la preuve auprès des grandes villes, où l'habileté des jardiniers leur fait récolter des légumes plus beaux qu'en aucun pays sans changer de graine.

On prétend que pour être assuré de conserver chaque *espèce* bien franche, il faut mettre le plus de distance que l'on peut entre les porte-graines de différentes espèces, c'est-à-dire qu'on ne doit pas *laisser des* porte-graines de laitue crêpe, à côté de porte-graines de laitue-gotte; des porte-graines de chou de S. Denis à côté de porte-graines de chou de Milan; des porte-graines d'oignon rouge, à côté des porte-graine d'oignon blanc, et ainsi des autres ; mais il n'y a pas d'inconvéniens à lais-ter les porte-graines de choux près de ceux de laitue, ou d'oignon, ou (le rave : en un mot ,plus les espèces se ressemblent, plus il faut éloigner le

#### M DES GRAINES

porte - graine, pour que leurs graines se conservent franches, et retiennent leurs caractères ou signes distinctifs.

On peut encore perdre ou voir changer et dégénérer quelques plantes qu'on ne cultive comme il convient, en les mettant dans un mauvais terrain, ou clans un terrain contraire à celu .qu'elles exigent. Les plantes auxquelles cela arrive ne sont pas de vraies espèces; car les vraie espèces peuvent être moins belles, moins bonnes, mais elles ont toujours leur caractère ,leurs signes distinctifs. Il n'y a que les variétés qui, en effet, dégénèrent et changent : une plante à feuilles panachées, perd sa panachure; c'étoit une variété mais cela même n'arrive pas d'ordinaire chez les jardiniers qui cultivent bien.

D'autres fois des jardiniers accusent d'être dégénérées, changées, des plantes qui, n'ayant pas été semées et soignées comme ces plantes l'exigent, ne donnent pas des produits aussi beaux qu'on attendoit pour lors elles sont bien les mêmes espèces, mais en mauvais état et de mauvaise qualité, parce qu'elles sont mal venues. Je le répète quand on a la graine de l'espèce qu'on compte avoir, que cette graine est bonne, semée et cultivée selon que l'exige son espèce, pour le lieu, la saison, le terrain, il est très-rare qu'elle change ou dégénère. Les bons jardiniers-maraichers ne se plaignent pas de ces espèces de mérées, comme le font les jardiniers qui ne cultivent pas pour leur compte. Les jardiniers-fleuristes s'en plai-

gnent rarement; et les jardiniers-botanistes, qui sont bien plus attentifs et habitués à distinguer les espèces, ne s'en plaignent presque jamais.

## La bonté de la Graine dépend de l'état et des qualités des porte-graines.

Il faut que le porte-graine soit de la meilleure qualité de son espèce, qu'il soit sain dans toutes ses parties, qu'il ne soit pas en général privé de ses feuilles, qu'il ne soit ni beaucoup plus petit, ni beaucoup plus grand que ne sont d'ordinaire les pieds de chaque plante que l'on estime généralement les meilleurs pour la cuisine.

Pour avoir de bons porte-graines, il faut que l'on ait eu de très-bonne graine; qu'elle ait été semée dans le terrain et à l'exposition qui lui convient la plus; que le plantait été élevé au grand air, et non en serre, sous châssis ou cloche, ce qui les rend délicats et sensibles; que la terre ait été bien labourée et amendée auparavant, et que lors de la transplantation, s'il a été repiqué, il ait été soigné de manière à n'avoir pas souffert.

Les porte-graines qui sont beaucoup plus petits que les pieds de leur espèce, soit par leur nature, soit par le mauvais terrain, soit par quelque autre cause qui les a fait languir, ont d'ordinaire des grailles trop petites, dont le germe est foible, délicat, dont l'amande n'est pas assez nourrissante. Si les porte-graines sont beaucoup plus grands, plus vigoureux que les pieds de leur espèce, on observe souvent que la nourriture trop abon-

dante, ou le trop d'eau qu'ils ont eu, rend la m turité des graines plus tardive; elles sont plus longtemps à sécher, plus sujettes à se gâter. Si le porte. graine a trop d'humidité, ou du terrain, ou de la pluie, ou des arrosemens, la graine souvent mùrit trop tard, est trop aqueuse, trop long-temps à sécher, ce qui la rend sujette à se moisir, et est cause qu'en séchant elle éprouve un retrait con sidérable, qui souvent offense ou brise le germe. Il faut que durant sa croissance jusqu'à sa maturité, le porte-graine n'ait pas trop souffert de la sécheresse, qu'il n'ait pas été rompu par les vents ou autres accidens, ni considérablement attaqué par les insectes, qu'il n'ait pas sur-tout été dépouillé (le ses feuilles avant la formation des graines. Dans ces différentes circonstances on a des graines plutôt mires, mais c'est au défaut de leur qualité; elles ne sont pas mûres, mais elles sont séchées avant d'ètre assez formées.

#### De la Récolte des Graines.

C'est un, usage trop commun **que** d'attendre à faire la récolte des graines, qu'on n'ait pas d'autre ouvrage, ou qu'il fasse un assez mauvais temps pour qu'on ne puisse faire autre chose il faut au contraire, pour avoir de bonnes graines, mettre leur récolte dans le nombre des occupations essentielles, qu'il est plus important de faire quand le moment est venu, que beaucoup d'autres travaux du jardinage, puisque, sans bonnes graines

il n'y a pas de certitude de rendre les autres travaux profitables.

Tous les porte-graines ne fleurissent point le même jour, et leur maturité n'arrive pas précisément au même instant : il faut donc, quand le temps de la maturité est arrivé, visiter journellement ses porte-graines, pour profiter du moment oit les graines mûres commencent à se détacher. On laisse souvent tomber, perdre les premières grailles mares, quoiqu'il soit certain que ce sont d'ordinaire les mieux conditionnées quandoon est dans le temps de la maturité, et que le pied estsain. 11 est encore plus essentiel de veiller à la maturité des graines pour celles qu'on récolte en arrachant ou coupant la plante, parce que, si on attend le moment ou le plus grand nombre des graines est sec, et où les enveloppes de ces graines s'ouvrent, on ne peut manquer d'en perdre une grande partie, et des meilleures, si on ne récolte pas les graines en place. Il seroit très-avantageux de récolter sur pied, parce qu'on ne prend que les bonnes graines; mais quand on' fait des récoltes considérables, on ne peut les faire aux plantes sur pied.

Lors donc que l'on voit les premières graines des porte-graines mûres prêtes à se détacher, que le pied ou la tige et ses feuilles sèchent, il faut enlever les porte-graines avec précaution dans des toiles, et les porter dans un endroit où elles aient de l' air sans recevoir le soleil. Il vaut mieux sans doute récolter par un temps sec, parce que les porte graines et les graines y sont plutôt séchées; mais le temps bu-

#### DES GR AINES

mide et la pluie même ne doivent pas empêcher récolter, parce que si on diffère, comme la pluie fait enfler les graines, on est sûr que l'on en perdra beaucoup au premier jour de soleil, parce que les graines se séchant ne sont plus retenues, et que les enveloppes élargies par le renflement de graines lors de la pluie, s'ouvrant bientôt, laissen tomber ce qu'elles contiennent. La perte est très grande s'il y a du vent dans cette journée, les graines les mieux conditionnées étant d'ordinaire mûres lespremières, etse détachantplus aisément, parce qu'elles ont plus de grosseur et de poids.

Les graines qui sont enfermées clans une chair molle, et qui n'ont pas une peau ou écorce dure, comme les Melons, Concombres, Citrouilles A ubergines, etc. doivent être tirées de leurs fruits lorsque ceux-ci sont en parfaite maturité, parce que, si on les laisse jusqu'à ce que le fruit s'ouvre, l'intérieur est souvent pourri et a gàté les graines. Les gens attentifs ont encore soin de choisir de préférence pour semer, les graines qui étoient du côté où le fruit étoit frappé par le soleil, et laissent les graines du côté oit le fruit touchoit la couche ou la terre, parce qu'ils pensent que ces dernières ont moins bien mûri.

Un soin dont aucun jardinier ne doit se dispenser en récoltant *ces* graines , et qu'il doit remplir avec la plus grande attention , c'est de ne pas récolter une seule espèce de graine sans y attacher le nom de cette espèce , avec l'année de sa récolte, le moment, ou du moins le jour même où il l'a récoltée, de manière qu'il ne puisse pas se détacher : il est imprudent de se fier sur cela à sa mémoire. Rien n'est plus commun que de voir des jardiniers semer par méprise une espèce pour une autre, ou une graine trop vieille, quand par négligence ou étourderie ils n'ont pas étiqueté chaque graine à l'instant de sa récolte : c'est encore un des cas dans lesquels, pour s'excuser, les jardiniers disentà leur maître que la graine a dégénéré.

### De la Conservation des Graines.

Les porte-graines et les graines doivent être mis dans un endroit sec oit il y ait de l'air, mais de manière que le soleil ne donne pas dessus ; il les dessécheroit trop ou trop vite, la graine seroit trop retraite, et elle en souffriroit.

Il faut encore moins mettre ces porte-graines et graines dans des serres ou chambres fort humides, oit les graines *se* moisiroient et fermenteroient ce qui *les* rendroit incapables de germer, ou dumoins de donner de beau et bon plant.

Lorsque les porte-graines sont rentrés à la serre ou autre endroit sec oit il convient de les mettre achever de sécher, beaucoup de gens les y laissen t jusqu'à l'hiver, et remettent à les éplucher dans les courts jours et les temps de pluie, gelée, neige où on ne peut travailler hors la maison. On agit de même pour les graines récoltées à la main sur les porte-graines en place, en emportant plus on moins des gousses et têtes de plantes, que l'on se content de mettre dans des sacs ou boites, sou-

vent sans les avoir fait sécher, et toujours sans 1 éplucher. Ce délai a de très-grands inconvénien il y a beaucoup de têtes de porte - graines et d gousses, qui contiennent de très-petits vers, d scarabées, des mites, etc. qui continuent de viv sur ces porte-graines, et au milieu des sacs et ho tes de graines que l'on a serrés. Ils y vivent mêm plus long-temps, étant à couvert des intempéries des saisons qui les auroient fait périr. En outre, ils mangent et multiplient davantage, à proportion qu'ils sont plus chaudement renfermés, et à l'abri de leurs ennemis. Il ne faut donc pas s'étonner si, avec de mauvais usages généralement suivis, il y a tant de graines gâtées par les insectes qui ont mangé ou le germe, ou l'amande, et quelquefois tous les deux, n'ayant laissé que l'enveloppe.Il fa ut donc, pour conserver les graines bonnes, les séparer des porte-graines, dès que ces porte-graines sont séchés. Quandles porte-graines sont bien secs, et que l'on voit que les graines s'en détachent ou tombent aux plus légères secousses, quand les gousses ou siliques s'ouvrent et que la petite queue qui les y tient attachés, est séchée, on ne peut que perdre en différant de ramasser les graines. Mais en même-tem ps qu'on sépare les graines des graines, après qu'on a vanné ce qui doit l'être, il faut monder ou éplucher ces graines sur la table et à la main, sans quoi, on renfermeroit encore avec elles les insectes qui les détruiroient, et beaucoup d'autres graines, de bonnes on mauvaises herbes, qui obligent de perdre un temps considérable à ettoyer les semis de tout ce qui n'est pas de leur spèce, au risque, en les arrachant, d'arracher les emis, ou du moins d'éventer leurs racines. Il faut gaiement vanner, éplucher, nettoyer les graines amassées àlamain, de manière que les graines ne pient mêlées avec aucune autre graine, ni autre patière différente.

Quelques personnes recommandent pour conerver plus long-temps les graines, et sur-tout les spèces faciles à s'éventer, se rancir, de les laisser aus leurs gousses ou siliques ou enveloppes : cela eut se faire pour de petites quantités ; mais quand n en a beaucoup, on risqueroit d'en trouver une rande quantité déjà mangée par les insectes qui Le peuvent manquer de se trouver cachés dans ces nveloppes, et de détruire beaucoup de graines, vant qu'on s'apperçoive de leur dégat

feaucoup de ces enveloppes sont longues àsécher, insuite *elles* attirent de nouveau et retiennent de l'humidité qui moisit *les* graines **qu'elles renfer-**nent et les fait fermenter. Cette pratique de laisser es graines dans leur enveloppe, ou dans les têtes les plantes, a beaucoup plus d'inconvéniens que l'avantages, et est encore une de celles qui n'a été antée que parce qu'elle épargne de la peine.

Les graines bien nettes, bien sèches, doivent tre enfermées dans des sacs de toile, ou dans *des* soites, ou même des gourdes, des pots de terre de grès; et ces sacs, boîtes ou pots bien fermés 30 des interes dans des endroits secs et froids, intretoutles sacs et boîtes; être un peu éloignés des

murs humides, et hors de la portée des rats souris. Il est à propos de secouer un pets les gr nes, une fois tous les mois, pour les cirer, et s'il n'y a point d'insectes qui les mangent.

Quelques personnes conseillent, pour conseilles graines épluchées, de les mêler avec de la te bien sèche, avec des cendres, ou avec divers n langes âcres ou aromatiques. Cet expédient a pl sieurs inconvéniens, entrautres, d'attirer l'hu dité, et de faire germer, fermenter ou rancir I graines. Les occupations des jardiniers sont asse multipliées pour ne leur rien conseiller qui ne so absolument nécessaire ou très-avantageux.

On donne comme un moyen sûr de conserv long-temps les graines, sans qu'elles souffrent d froid et du chaud, du sec et de numide, sa qu'elles aient à craindre les insectes, les souris, d mettre les graines bien sèches, avec terre, cendre ou sablon très-sec, et par lit, ou sans aucune de ces matières, dans des bouteilles bien sèches que l'on bouche exactement, et qu'on met dans un lieu sec et frais, comme à quelques pieds dans terre ou dans du sable; mais ce moyeu même n'est pas bon, et je lui préfére les sacs de toiles tapissés de papier double, parce qu'on peut, sans des soins particuliers, les priver tellement d'humidité qu'elles n'en rendent pas dans la bouteille, ce qui les fait gâter. D'ailleurs, ces soins doivent être réservés pour des graines rares, qu'on est obligé de conserver très-long-temps; et il n'y a que très-peu de jar-, diniers qui puissent et doivent les prendre.

quel âge les graines des Plantes potagères sont-elles meilleures à semer ?

On peut (lire que la plupart des graines doivent e nouvelles, c'est-à-dire, de la dernière récolte, ur mieux ré ussir : il y en a plusieurs qui ne lèvent la seconde aimée. Cependant il y a quelques exptions, si l'on en croit le commun des jardiniers i prétend que diverses graines, telles que celles melon, de chicorée doivent avoirplus d'un an, même plusieurs années pour mieux lever, ou e leur produit soit de meilleure qualité. D'autres diniers qui ne croient pas si bonnement tout ce on leur a dit, et qui ont pris la peine d'éprouver produit des graines de différons ages, ont vu que plus nouvelles "sont toujours les meilleures à aployer. II y a lieu de croire que l'opinion en faur des graines qui ont plusieurs années, vient s jardiniers particuliers, qui, pour s'excuser de voir pas semé, plan té et cultivé, comme ils le deient, quelque légume, disent à leur maitre qu'ils ont pas réussi, parce que leur graine étoit trop uvelle : comme ils disent, d'autres fois, qu'elle trop ancienne. Aussi nous conseillons de seer toujours la graine de la dernière récolte, dont produit est très-beau et bon, quand les graines pient bonnes et que leurproduit a été très-soigné. Quelques jardiniers qui croient que les vieilles aines de melon donnent des pieds qui se mettent utôt à fruit, et qui n'en ont pas, suppléent, semeux, à la trop grande nouveauté ou jeunesse leurs graines, en les portant dans leur poche

de culotte, durant six semaines ou deux avant de les semer; mais il est aisé de juger qui peut avoir des grailles bien sèches sans ce mo grossier, et qui expose les graines à être ga par le froissement.

## Jusqu' à quel âge les Graines sont-elles em bonnes à semer ?

Comme on n'a pas toujours la facilité de se curer des graines nouvelles, et qu'il est impor en semant, d'être assuré que la graine lev nous allons indiquer, d'après l'expérience la p commune, jusqu'à quel àge des graines potag peuvent être semées avec confiance qu'elles résiront, si d'ailleurs elles ont été récoltées bon et n'ont point été gâtées.

### GRAINE S.

'Anis bonne jusqu'à 3 ans.	de Ciboule	2
de Basilic 3	de Citrouille	7 à 🏽
de Betterave 2	de Concombres	7 à 8
de Bled de Turquie 2	de Coriande	2
de Bourrache 2	de Corne-de-Cerf	⊒ à 3
de Buglose 3	de Courge	7 à 8
de Capucine 3 à 4	de Cresson	2
de Cardon i o	d'Epinard	3
de Carotte	d'Estragon	2 à 3
de Céleri 3 à 4	de Fève de Marais	2 à 3
de Cerfeuil 2	de Haricot	2
de Chirouis 3	de Laitue	3 à 4
de Chicorée 10	de Mâche commun	7 à 🏽
et plus.	de Màche d'Italie.	4 à 5
de Chou	de Melon	7  a
et plus.	de Navet	2

GENERAL		39
ignon 2 à 4	de Raves	10
seille 2 à 4	et plus.	
Panaiss	de Radis	10
Persil 4 à 5	et plus.	
Pimprenelle 3	de Roquette	2
Porreau 2 à 4 de Salsifisd'Espagne. 2		
Poirée		
Pois 2 à 4	de Sariette	4 à 🍒
Poivre-Long ro	de Sennevé ou Mor	1-
et plus.	tarde	. 2
Pourpier 8 à 10		

Voici quelques particularités sur les graines, e je n'assure pas, mais que je rapporte comme s opinions reçues chez beaucoup de jardiniers: On croit que la graine des vieux pieds de car-

as est meilleure que celle des jeunes pieds. Que les graines des porte-graines qui ont passé Liver en pleine terre, est préférable à celle des

eds levés de graines semées dans la même année se fait la récolte.

Que la graine de chicorée qui a plus de deux s, est meilleure que celle qui est plus nouvelle. Que la graine de laitue vaut mieux de la sende année que de la première.

Que les graines d'oignon, de porreaux, d'oseille, il sont restées dans les têtes, sont bonnes à seer deux années de plus, que quand elles en ont é tirées ou épluchées à la récolte.

Que la graine de carotte de deux ans, est moins jette à monter que celle d' un an.

Ce quia plus de certitude que les opinions qu'on ent de lire, c'est que les graines récoltées sur des [antes tenues en serre ou sous des châssis, est plus sujette à se trouver stérile, et à donner plan délicat et facile à périr.

Quand on ne sait pas combien les graines u d'années, continent peut-on, avant de fa ses semis, s'assurer qu'elles levront b'en

Nous avons dit que le seul moyen d'être as qu'on a de bonnes graines, c'est d'élever des po graines, de les récolter et conserver avec laines précautions; mais il peut arriver que les queues de leur âge soient détachées, confondu ou perdues. D'ailleurs, il y a beaucoup de jar oh l'on ne peut ni ne veut pas élever de per graines; enfin, les marchands ne sont pas toujo assurés, malgré leur envie de bien servir le pub que ceux qui leur ont vendu les graines , ne les pas trompés, en leur donnant de la graine t vieille, ou mêlant la vieille avec la nouvelle. Y t-il quelque moyen certain de reconnoître si graine qu'on s'apprête à semer levera bien? sen t combien cela est important pour le jardinier, puisqu'il risque, si la graine ne lève pas, de man quer de ce légume; et, supposé qu'il eût le bon. heur de se procurer de nouvelles graines meilleures, il ne pourra pas jouir ou faire jouir aussitôt de leur produit; (l'ailleurs il est rare que ce qui n'est pas semé en bon temps, c'est-à-dire, en temps convenable, fasse un aussi beau et aussi bor produit; et si ce sont des primeurs qu'il vouloit faire, il se trouve trompé. Il est donc essentie pour le jardinier d'être sûr que sa semence lever promptement, et en assez trande quantité.

Lorsqu'on se propose de faire un semis de graine ont on ne connoit pas avec certitude la bouté, [ont la réussite est importante, il y a un moyen acile et sùr de connoitre l'état de cette graine, et a prudence exige qu'on l'emploie quelques jours vaut celui où Von veut semer. On prend un cerain nombre de cette graine, mais au hasard et au milieu du tas; on la sème sur couches et sous cloche. Au bout de peu de jours on voit, par la quantité qui en a germé, ce qu'on doit attendre du total, nt du reste de cette graine. Ce moyen est beau oup plus sûr que le suivant.

On recommande de mettre la graine douteuse semper dans Peau durant quelques heures; les graines dont l'amande est bonne, vont au fond, les graines vicies ou dont l'amande n'est pas bonne, surnagent I on enlève et on jette ce qui surnage, comme incapable de germer. La bonne g raine est retirée de l'eau, séchée et réservée pour semer; ce moyen est assez bon pour la plupart des raines. Cependant ceux qui ont tant vanté sa sureté pour reconnoitre les graines bonnes à lever le celles qui ne le sont pas, n'ont pas fait attention lue ee moyen ne peut servir pour toutes les graines qui ont des aigrettes, telles que l'artichaut, le cardon, le salsifis, le scorsonère, etc. ou des membranes, comme la houne-dame, l'épinaril, etc. moins qu'on ne leur Me ces aigrettes ou membranes qui les font surnager; ce qui demande beaucoup de temps; d'ailleurs, il y a tels degrés de cheresse où beaucoup de bonnes graines diront

# 42 DES GRAINES

pas au fond de l'eau; en outre, toutes les fois qu des graines sont percées dans leur amande, ou e ont perdu une partie, elles surnagent, quoique l graine soit assez bonne à semer lorsque le germ et la partie la plus proche ne sont point endon magés. Enfin, ce dernier moyen, très-incertain de connoitre les graines salues, ne peut poin montrer si la graine est en état de germer, ce que est la seule chose essentielle à savoir, et comm le fait certainement connoitre le premier moyen que je conseille.

Est-il certain que les semis réussissent mieux quand on a fait tremper les graines dan: quelque eau ou liqueur, ou qu'on y a join quelque poudre préparée?

De tout temps, il y a eu des jardiniers qui on cru qu'on peut avoir de plus beaux semis, de plu beaux plants, quand on fait tremper la graine dan certaines compositions ou liqueurs. On trouve de ces compositions indiquées et vantées dans les Maisons rustiques et Livres de jardinage; et, dans tous les pays, il y a des gens qui font un secret de ces compositions, et en vendent à ceux qui ont la foiblesse de les croire utiles, et la duperie d'en acheter. Il est bien prouvé, par une infinité d'expériences et d'essais faits avec soin, que toutes ces compositions en liqueurs n'ont pas de meilleur effet, ni d'autre effet que l'eau.

Si on fait tremper des graines dans de l'eau, et qu'on les y laisse un nombre d'heures proportionne leur dureté, elles se renfleront et pousseront eur germe plutôt qu'elles n'auroient fait dans une erre sèche ou médiocrement humide. Les grailes se renfleront et germeront encore plutôt, quand on enfoncera le vase qui les contient dans me couche chaude.

Si, au lieu de mettre les graines clans l'eau, on les met dans quelque liqueur composée où il entre du sel de nitre, du salpêtre, ou du sel de cuisine, ou des cendrés, ou du sel ammoniac, des fientes d'animaux, de l'eau-de-vie, du vin, des infusions ou décoctions de la plante dont on veut semer la graine, ou quelque autre chose que ce soit, ou plusieurs de ces choses ensemble, il ne leur arrivera que ce qui arrive avec l'eau pure, elles renfleront et germeront, mais pas plutôt; le semis ne réussira pas mieux, le plant ne sera ni plus avancé, ni plus beau, ni meilleur, que si elles avoient trempé clans de l'eau toute seule.

Toutes ces compositions, ces mélanges, ne sont vanlés que par dés gens qui sont intéressés à le faire, parce qu'ils vendent la liqueur ou composition, ou bien la manière de la faire, on par des gens à qui ces vendeurs ont fait voir des semis de bonnes graines trempées dans leur liqueur, et des semis de mauvaises graines trempées clans l'eau seule; ces particuliers ne se sont pas apperçus qu'on leur a menti. En un mot, il est bien prouvé que tous les gens qui vantent les compositions oit l'on fait tremper la graine pour avoir du plus beau plant, sont ou trompeurs ou trompés. Je le répète,

Tonne

on peut, sans frais, avancer de quelques jours germination des graines, en les faisant tremper quelques heures dans l'eau qui les fait renfler et. germer plu\* que si on les sème dans la terre; toutes les compositions les plus chères et les plus vantées ne font rien de plus que l'eau. Mais il y a de grands inconvéniens pour un jardinier à faire tremper les graines dans ces liqueurs; le premier, c'est que si la composition est trop acre, trop vive, elle ronge et gâte la graine ; pour éviter cela, il faudroit savoir quel degré d'âcreté, de salure chaque espèce de graine peut supporter sans être gâtée. Ces liqueurs ont encore un autre inconvénient, c'est que si on y \_laisse les graines quelques heures de plus qu'il ne faut, ce qui n'est pas aisé à connoître, les graines se gâtent; et si on estobligé de les retirer sans pouvoir les mettre en terre dans le moment, elles sèchent et se gâtent. Enfin, il est difficile de semer également de la graine mouillée, et de ne pas offenser la graine. Ainsi on court plus de risques à faire tremper les graines potagères. qu'on n'en peut tirer d'avantages, même en réussissant. Il ne faut employer ce moyen (l'avancer la germination, que pour essayer des graines, comme il est conseillé ci - dessus, page 41. Au reste, la pratique ordinaire des jardiniers de semer sur du terreau humide, sur couche, sous cloches ou chassis, est préférable à tous ces artifices, parce qu'alors les graines ont de l'humidité pour renfler, et une chaleur douce qui les fait renfler et germer plus promptement. Elles germent

et s'enracinent, sans risquer d'être séchées, **ni** d'avoir leur germe meurtri ou brisé.

## Du Temps de semer.

Quoique l'on puisse dire, en général, qu'il y a tin temps propre à semer les graines des légumes, qui est celui oit ils peuvent s'élever sans art, c'està-dire, en pleine terre et en plein air, il est cependant certain que le temps de semer est un peu, différent, suivant le temps où on veut vendre ou consommer les légumes, et sur-tout, suivant les moyens qu'on a de les élever. Ainsi, on peut av an. cer que le temps où chaque graine se doit semer dépend d'un nombre de circonstances différentes. Un jardinier qui n'a pas une quantité de fumier et de terreau suffisante, qui n'a pas à sa disposition des châssis, des cloches, qui n'a pas une exposition chaude, un terrain sec, ne peut pas et ne doit pas semer d'aussi bonne heure que le jardinier des gens riches et le gros jardiniermaraicher, qui ont une quantité suffisante de châssis, de cloches, de fumier, de litières à couches, de paillassons, un terrain et une exposition qui s'échauffent aisément, et le monde nécessaire pour multiplier les soins. Le jardinier qui a tous ces avantages, et qui veut avoir des primeurs en tout genre de légumes, doit encore semer plus tôt.

Ce doit être une règle pour tout jardinier, de semer chaque légume le plutôt possible, autant qu'il a de moyens pour élever ses plants; et de semer t des temps différeras avec des distances

convenables à sa consommation, pour avoir les mêmes légumes aussi long-temps qu'il est possible de les avoir bons. Mais si le jardinier qui vend, et le jardinier des gens riches qui ont toutes les facilités pour élever, doivent semer chaque légume le plutôt possible, sous chassis, sur couche, semer souvent le plutôt et le plus tard qu'on peut pour récolter de bonne heure, pendant longtemps et très-tard : le jardinier des particuliers, et tous les petits jardiniers qui manquent de ces facilités, ainsi que ceux qui cultivent des légumes en pleine campagne, doivent s'en tenir à semer dans le temps naturel à chaque légume, où il peut s'élever sans art, ni secours extraordinaire. Ce temps n'est pas le même par-tout, ni tous les ans, parce qu'il dépend du climat ou pays, du terrain, de l'exposition, de la température de l'air, des pluies ou sécheresses précédentes ou actuelles; mais tous doivent être attentis à faire leur semis et repiqués le plutôt qu'il leur est permis par la saison, et quand ils ont lieu de croire que les temps contraires ne les détruiront pas. Ceux qui sont diligens avec prudence, sont toujours récompensés par des succès.

Il n'est pas nècessaire ni même utile de semer ou planter dans une lune plutôt que dans une autre, et dans le décours de la lune plutôt que lans un autre quartier.

De vieux livres de jardinage recommandent ou conseillent de semer dans la lune de tel mois ou dans un tel quartier de cette lune : cela signifie seulement qu'il est d'usage, ou qu'il est à propos de semer dans tel temps de l'année. Et comme autrefois le peuple n'avoit point de calendrier ou almanacb, le seul moyen sur et commode de lui faire connoitre dans quel temps il devoit faire une chose, étoit de lui indiquer sous \_quelle lune et dans quel quartier de cette lune il devoit s'en occuper. On trouve aussi des livres sur le labourage et le jardinage, qui indiquent le temps où il faut faire quelque ouvrage, en disant que ce sera après telle grande fète, comme la Chandeleur, Paques, Pentecôte, ou telle fête de Saints connus, comme les Notre-Dames, S. Marc, S. Denis; on n'indique ces fêtes que comme des époques connues : mais ni la lune de tel mois, ni le décours de cette lune, ni telle fête, grande ou petite n'ont jamais contribué en rien à faire lever ou pousser des graines.

Je sais qu'il y a eu autrefois des gens assez imbécilles, et peut-être s'en trouve-t-il encore quelque part, qui ont cru que la lune de tel mois, ou le décours de telle lune, feroit réussir leurs semis et plants,parce qu'on leur a recommandé de semer un légume au décours de la lune de telmois; encore une fois, on ne s'est servi de ces indications que parce que c'étoit alors la seule manière d e faire connoître à quelqu'un qui, ne pouvant pas lire, ne savoit ni dans quel mois il étoit, ni à quelle date du mois, autrement qu'en observant les renouvellemens elunes etdes quartiers de ces lunes. La faci-

lité de ces indications des lunes et de leurs quartiers, pour être entendu des gens de campagne et du peuple qui, ou ne sait pas lire, ou n'a pas d'almanach, a fait que l'on a continué jusqu'à ce jour de se servir des mêmes indications pour leur faire connoltre le temps où il faut faire tous les travaux de la terre, comme on leur indique dans les contrats et les baux, pour l'échéance des paiemens, Paques, Noël, la S. Martin; au lieu de leur indiquer le 25 de décembre, le 11 novembre et autres quantièmes du mois, dont ils ne savent par l'arrivée aussi sûrement que celle des fêtes.

On dira peut-être qu'on a vu de bons jardiniers qui eroyoient que des légumes semés dans tel quartier de telle lune, ou le jour de tel Saint, levoient mieux, ne montoient pas, poussoient bien, ne geloient pas l'hiver. L'habileté et la probité n'empéchent pas qu'or, ne se trompe, et qu'on ne répète ce qu'on a entendu dire sans l'avoir éprouvé. Ces croyances ou opinions ne prouvent pas que les choses soient vraies. Dans tous les temps et les pays, il y a eu des gens crédules ou peureux, qui ont cru aux sorciers, aux revenans, aux diseurs de bonne aventure, et à cent sottises pareilles. Mais aujourd'hui, il n'y a plus que les imbécilles qui croient que les morts reviennent, que l'on peut leur dire l'avenir ou les ensorceler, que la lune agit sur les graines ou les récoltes de la terre ; et il n'y a que des gens ignorans ou frippons, qui puissent dire que les morts, les revenans ou la lune , aient quelque pouvoir sur les

hommes, les animaux, ni sur les arbres ou herbes.

Ainsi, quand un bon livre de jardinier ou un bon jardinier disent qu'il faut semer une graine dans la luné de mars, greffer un arbre au croissant ou à la monte de la lune de mai, ou autre chose indiquée de cette manière; il ne veut pas dire que la lune, le décours ou le croissant, feront lever la graine, et réussir la greffe mieux que ne seroit la lune d'avril ou le décours de février; il veut indiquer ou apprendre que c'est vers le temps de l'année où vient la lune de mars qu'il est d'usage et à propos de semer certaines graines, de faire tels travaux, mais il n'entend pas dire que cette lune les fasse réussir. Si le livre ou le jardinier ajoute qu'il faut semer cette graine dans le décours de la lune de mars, c'est pour dire qu'il faut la semer en tel temps de ce mois; que, dans cette saison, il fait encore trop froid à la nouvelle lune, au croissant ou montant, et à la pleine lune, et que le décours étant le dernier quartier, il y a plus d'apparence qu'il fera bientiit moins froid, et que les semis et plants ne seront pas gelés.

S'il y a encore dans les provinces quelques gens entêtés, qui croient que la lune et ses phases ont quelque puissance , qu'ils ne restent pas du nombre de ces paresseux d'esprit et de corps, qui trouvent plus commode de cro;re des fables, que de voir par *des* essais ce qu'ils doivent penser; que ces gens, dis-je, aillent chez les jardiniers-

maraîchers des environs de Paris, et ils y verront que ces ouvriers vigilans, actifs et intelligens qui veulent avoir de bonne heure et long-tempt chaque espèce de légume, sèment et répiquent un ou deux mois plutôt et plus tard que les autres jardiniers, et que ne l'indiquent les livres de jardinage. Ils n'attendent et n'observent ni les lunes, ni les décours et autres quartiers de la lune, et ils ne s'en sont jamais mal trouvés. Il est vrai qu'ils sèment sur couches, sous cloches ou châssis, repiquent de même; ou sous des paillassons qu'ils lèvent quand il fait un temps doux. Par cette diligence et ces attentions, les gens prévoyans et actifs ont du plant magnifique à mettre en pleine terre au mois de mars, quand les gens moins diligens attendent le décours de la lune de mars pour semer.

Ce que je dis pour les semences s'applique également aux autres opérations : les jardiniers qui sont actifs taillent tout l'hiver , tandis que la gelée ou la neige empêche de travailler à la terre ou aux couches , et tous leurs arbres se trouvent taillés avant le mois de mars, oit les couches et semis leur donnent de l'occupation. Sans ces jardiniers actifs et diligens , qui sèment beaucoup plutôt que les autres , on n'auroit pas de pri meurs ; sans eux, on n'auroit pas les mêmes légumes fort long-temps après leur saison ordinaire.

Puisqu'il est certain que l'on n'a indiqué le temps des différens travaux du jardinage, du labourage, par les lunes et par leurs quartiers, que parce que

les changemens de lune et de quartier étoient le seul moyen de faire connoître les différens temps de l'année et des travaux aux gens de la campagne; puisque l'expérience des jardiniers des grandes villes nous montre que c'est foiblesse ou paresse de se conformer aux lunes et àleurs quartiers pour faire les différens travaux du jardinage; que les semis de bonne graine, bien faits dans des terres convenables, réussissent sans qu'on ait observé ni lune ni quartier ; que le dernier garçon jardinier qui est chez un bon maître, pas trop vieux, ne croit plus que de semer dans telle lune ou tel quartier fait pommer, durer ou empêche de monter des légumes ; puisqu'il est connu de tout le monde, qu'une lune est tantôt froide, tantôt chaude, tantôt humide, tantôt sèche, et qu'on n'est pas assuré d'avoir un temps plutôt qu'un autre dan les différens quartiers ; puisque les maîtres ne croient plus les jardiniers qui s'excusent de ne pas avoir un légume, parce qu'ils ne l'ont pu semer; enfin, puisqu'il n'y a point de jardinier qui ne sache lire, qui n'ait un almanach, et qui ne sache dans quel mois il est, et à quel jour du mois, nous mettrons l'annonce des travaux du jardinage sous - les noms des mois , nous désignerons les temps des mois par les divisions communes du mois.

Les gens raisonnables sentiront bien que s'il fait un temps contraire, par exemple, s'il y a gelée clans le temps oit l'on lira, semez telle graine, il faudra ou semer sur couche, sous chassis, cloche ou paillassons bien il faudra attendre que gelée soit cessée ; s'il y a sécheresse, il faudra a arroser auparavant la terre, ou attendre la première pluie. (*Voyez* Almanach du Jardinier, ou Travaux du jardinage dans chaque mois.)

Inconvêniens de répandre trop de graine dan mi espace, ou, comme l'on dit, de seme r trop dru.

Une des précautions qu'il est le plus important d'avoir en semant, c'est de ne pas répandre trop de graine; cependant rien n'est plus commun que des semis ou plantes trop serrés. Dès que le plan t est levé, ou à mesure qu'il croît, il se presse, s'étouffé, s'étiole, et on n'a point de plant; ou bien on en a un mauvais, ou seulement une très-petite quantité de pieds qui, ayant eu un peu plus de force, ou étant sur les côtés, percent au-dessus des autres. Les petits périssent plutôt, et souven t les grands ne profitent pas beaucoup, parce que leurs racines sont gênées, et mêlées avec celle des petits. En ne semant pas trop serré, on a u plant beau et bon, le double de la quantité qu'en a celui qui sème trop dru; aussi le proverbe dit: Qui sème dru recueille clair, et qui sème clair recueille dru.

Il est vrai qu'on peut éclaircir le plant trop serré, en en arrachant une partie; mais cela ne se peut faire sans éventer, soulever, déraciner celui qui reste: ainsi, pour avoir mal fait en semant, on perd de la graine, on perd du temps à éclaircir, on a du plant retardé pour l'accroissement moins fort, plus ou moins déraciné.

Des jardiniers qui connoissent ces inconvéniens continuent cependant de semer trop dru, ou trop pressé, sous prétexte que leur graine pouvant être mauvaise, ils comptent que le plant sera aussi clair qu'il le faut, les mauvaises graines ne germant point. Voilà encore une preuve de la nécessité oà sont ceux qui sèment beaucoup, d'élever des porte-graines, pour avoir toujours de bonnes graines; mais les personnes qui ne peuvent pas s'assurer ainsi de bonnes graines, peuvent du moins reconnoître celle qui est bonne à semer, par l'essai des graines, conseillé page 40 et suiv.

### Combien doit-on enterrer les semis.

Pour semer avec succès, il faut, outre la préparation du terrain, que les graines soient parfaitement mitres, qu'elles soient semées clair pour que le plant ne s'effile et ne s'étiole pas, et qu'elles soient enterrées à une profondeur- convenable. Les trois premières règles ont été expliquées. Je viens à la quatrième.

11 est d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverses profondeurs, les unes ne germent pas; d'autres germent, niais la plantule périt sans pouvoir sortir de terre; d'autres germent, et la plante sort de terre, mais le plant se fortifie lentement et difficilement; d'autres germent difficilement; d'autres enfin germent promptement, et donnent du plant vigoureux : ce sont les monis enterrées. Il est donc certain que la promptitude de la germination des graines, et le progrés du

jeune plant qui en provient, dépend du peu de profondeur à laquelle on a semé.

Ainsi les p.us grosses semences, comme Fèves de marais, Châtaignes, Amandes, etc. ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre (un pouce ou un pouce et demi est suffisant); d'abord, parce que la plante étant obligée d'acquérir la force et la longueur nécessaire pour percer une .plus grande épaisseur de terre, sa sortie seroit beaucoup retardée; en second lieu, parce que le plant dont le tronc seroit trop enterré demeureroit

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur grosseur. En ne les couvrant point trop, on emploie moins de graine, parce qu'elle lève toute, et le plant est plus vigour.'..ix, sauf à rechausser celui qui en a besoin comme il sera marqué à l'article de chaque plante.

Mais si on les enterre très-peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité nécessaire à leur germination. En les couvrant de terreau (ou même de sable fin dans les terrains forts et sujets à être criblés par les vers), on préserve la terre du desséchement; la plantule naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil, elle jouit de l'air, et s'ouvre aisément un passage au travers de ces matières meubles et légères.

Lorsque j'ai dit que les graines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, j'ai cru inutile d'ajouter, et à la qualité du terrain, parce que personne n'ignore que dans une terre sèche et légère il faut les enterrer davantage que dans une terre humide et compacte.

Sinn sème sur couches, il faut que les couches soient chargées de terre. Dans le terreau pur, le plant fait des racines trop folles pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, et sur-tout celles qui sont dures et lentes à germer, comme celles de Fraisier, d'Héliotrope, etc. il faut dresser, unir et ameublir la terre (en pots ou autrement, suivant l'étendue du semis); lui donner une mouillure très-abondante, y répandre aussitôt les graines; tamiser par-dessus un peu de poussière ou de terreau fin, qui à peine couvre et cache les graines; jeter sur le tout un paillasson, de la paille, ou mieux de la mousse (une épaisseur de deux ou trois doigts); au travers de cette couverture., et sans la retirer, donner de petits arrosemens, assez fréquens pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paroi tre, on retire les couvertures, mais on l'abrite contre le soleil, et on le mouille souvent jusqu'à ce que toute la graine soit levée. Cette pratique est très - bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celles de Saule, de Bouleau, d'Aune, de Peuplier, sur lesquelles il ne faut point tamiser de poussière; elles veulent demeurer nues sur la terre.

### Précautions en semant.

Aux règles et conseils donnés ci-dessus à l'article *des Semis* depuis la page 52, nous croyons devoir ajouter les avis suivans.

Dans le moment oit l'on sème, il fautêtre assure si c'est sur couche, qu'elle n'est pas trop chaule, qu'elle ne le deviendra pas au point de brêle rla graine ou le plant; si c'est sur terre de jar lin, que la terre a été fumée, labourée, ameublie, terreautée; si c'est en pleine campagne que la terre a été fumée et labourée, il faut que les graines, sur-tout quand elles sont petites, comme le sont la plupart, ne soient pas assez mouillées pour tenir les unes aux autres, ou aux doigts, parce qu'alors on sème très-inégalement et par tas.

On a conseillé de mêler de la terre sèche et line avec les graines qui sont très-petites, pour pouvoir les répandre plus également. Ce n'est guère que pour semer à la volée que cet expédient pe ut être utile; niais il demande des attentions et la temps, pour que les graines soient bien mèlées avec la terre; et cela n'est pas nécessaire pour semer sur couche : on semera aussi également qu'on voudra, en y "portant attention.

Il vaut beaucoup mieux semer à plat que d ma des rigoles. Quand on sème en rigoles, comme elles ont presque toujours des talus qui font que la graine tombe au fond, et se trouve l'une sur l'autre, les racines s'entrelacent, se gênent; les tiges se touchent, s'élèvent sur le même point : ce qui fait que quand on lève ce plant, on ne peut le séparer sans déchirer les racines, offenser les tiges, et par conséquent on gate beaucoup de plants, et le reste réussit mal. Pour prévenir ces inconvéniens, il est à propos de se servir, pour faire les

rayons sur la couche, de deux doigts, ou d'un bout de latte, qui enlèvent la terre de la largeur d'un ou deux pouces, ce qui fait le fond du rayon égal ou plat. Par ce moyen, les graines qu'on répand ne retombent pas l'une sur l'autre; et quand on sème un peu clair, comme il est toujours à propos, le plan lève facilement, a ses racines libres, et assez éloignées pour profiter, être nettoyé, et être enlevé sans le blesser, lorsqu'on veut le repiquer. Etant ainsi suffisamment éloigné, on peut le laisser prendre un peu plus de force avant de le repiquer, ce qui contribue à sa réussite.

On a vu ci-devant qu'il ne faut pas que la graine soit trop enterrée; ainsi les rigoles ou sillons que nous conseillons, ne doivent pas avoir plus d'un demi-pouce de profondeur. Il ne faut mettre de terre sur les graines que ce qui en est besoin pour que la graine ne sèche point, ne soit pas emportée par le vent, ou jetée au loin par les fortes pluies. Ainsi, après la semence répandue, on prendra du terreau sec, dans les deux mains rapprochées, et on le poudrera aussi également qu'on le pourra sur la semence, ensuite on promènera le dos de la main sur la couche, en appuyant légèrement la terre, pour qu'elle s'unisse et qu'il n'y reste pas de grands vides, qui laissent pénétrer l'air, le vent, ce qui empêche que la graine ne s'humecte,ne renfle; ou, si elle germe, l'air, le vent occasionnent son desséchement.

Quand on sème sur couche, on petit le faire, Soit qu'il fasse très-sec ou très-humide, parce que

#### SOINS

le terreau reste toujours meuble, malgré son humidité; et quand il fait très-sec, il est facile de l'humecter par les arrosemens. Mais si le veut semer sur terre non terreautée, on ne dot pas le faire quand la terre est très-humide, parce que le passage seul du rateau que l'on promène pour recouvrir la graine de terre, ramasse le graines par tas ou places, et les renferme dans des mottes qu'il forme.

### Soins des Semis.

Les soins principaux que demandent les semis, sont d'entretenir les couches suffisamment chaudes, par les moyens indiqués ci-devant.

De conserver la chaleur et de la réfléchir sur les semis, en les couvrant de châssis, cloch s. paillassons; de les entretenir suffisamment luimides, par les arrosemens faits comme on le consale ci-après; de les faire jouir du soleil, plan l il n'est pas brûlant; de leur donner assez d'air pour que la chaleur et l'humidité ne les étousfent ou cuisent pas, ce qui se fait en otant les paillassons, et levant plus ou moins les chassis ou cloches, aux heures du jour où il fait plus doux de les préserver du froid, et du frais des nuits en fermant les chassis, baissant les cloches, et' les recouvrant de litière ou de paillassons; de les garantir des animaux qui les détnuisent, mangent ou culbutent, comme taupes, mulots, courtilières, gros verg, (voyez page 60), de les nettoyer des kerbes qui y croissent, ce qui se doit 'aire as qu'elles peuvent être saisies, parce qui on '.es enlève alors facilement, sans arracher les graines ou le plant. Voyez l'article *des Couches* (ages 16 et suivantes.

Les semis en pleine terre doivent être abrités avec des paillassons, lorsqu'il fait encore froid, non-seulement les nuits, mais même le jour, jusqu'en mai, lorsqu'il vient des pluies froides, les neiges, grêles, gresils, et lors des violentes pluies qui battent la terre quand elle est unie, ou la dérangent et enlèvent les graines, ou déracinent le plant levé, lorsque la terre est meuble. Il suffit qu'une pluie froide, un gresil, un vent de nord ou nord-est, même sec, frappe des graines en lait ou des plants tendres, pour les faire périr, ou du moins pour les retraire au point qu'ils me profitent pas de long-temps, et il est rare qu'ils réussissent dans la suite.

Dans ces mêmes temps où les graines sont en lait ou germées, ou forment un plant très-délicat, il y a des jours où le soleil est assez chaud pour les brûler ou sécher, soit au point de les faire périr, soit (le manière à arrêter leur végétation, et leur nuire pour la suite. Il faut encore, dans ces cas, que les graines et plants, connus pour être sensibles ou délicats, soient couverts de paillassons, du moins entre dix heures et une heure.

Les semis doivent être arrosés avec précaution, selon leur âge, l'état de la couche et la température de fair; il faut entretenir l'humidité du terreau, sur-tout dans le temps où la graine n'est

pas germée et lorsqu'elle est très-petite; ma s'il faut aussi éviter de verser assez d'eau pour refroidir la couche, et macérer la graine ou le je me plant, sur-tout s'ils sont couverts de chassis. On ne &à se servir pour ces arrosemens que d'un arrosoir à pomme d'une grosseur médiocre, dout les trous seront très-fins, parce que l'eau qui tombe avec trop de force ou qui forme une mar sur la couche, déplace les graines, déracine le plant ou le couche, brise les tiges et dérange terreau. Voyez l'article des Arrosemeus.

Les semis en pleine campagne ne sont pas subceptibles d'autant de soins et d'attantions qu ceux de couches ou de pleine terre dans les jardins; mais il ne faut pas négliger de les nettoyet des pierres les plus grosses, des mauvaises her bes, et de les défendre des taupes et mulots l plus qu'il est possible. Voyez ci-après.

### Des Animaux mayaisans.

Rien n'est phis commun que de voir des semi et des plants ravagés, ou même détruits par le petits animaux qui sont attirés dans les couche par la facilité de s'y cacher, d'y vivre et par l' chaleur. Le soin de défendre les couches de canimaux, est donc un des principaux que le jar dinier doit prendre; mais pour y réussir, il n faut pas qu'il attende que ses graines soient se mées et ses plants levés, car alors le nombre d ses ennemis seroit tellement augmenté, qu'il ne lui seroit pas possible de les détruire ou éloigner

ant qu'ils eussent fait de grands dégâts. Il doit u te l'année leur tendre des pièges, et leur mete des appas ; il doit les chercher avec soin lorsi'il remue les litières, qu'il fait ses couches, i'il met des réchauds, et sur-tout quand il déit ses vieilles couches, et prépare ou emploie • terreau.

Les animaux les plus malfaisans dans les cou-

les sont les rats, les mulots, les taupes, les courhères, les vers qui doivent donner plusieurs esces de scarabées. On emploira les pièges et les pats empoisonnés pour se défaire des rats, mues, taupes; mais il faut avoir attention de chaner de temps en temps ces pièges et ces appâts, our y reve nir après que les animaux qui en auront u prendre d'autres aux pièges, ou qui auront été commodés de ces appâts, les auront oubliés. La rudence demande que l'on mette des appâts qui e soient pas mortels aux animaux domestiques i aux hommes, supposé que quelques légumes fruits en retinssent de petites parties : il me emble que la composition appelé tophænix, et ii se vend chez Fournier, épicier, rue S. Antoine, st bonne, et on la dit sans danger.

Quant aux courtilières, et aux vers de scarabées, l'est principalement en préparant et employant le erreau, et en fouillant la terre sous les anciennes ouches, qu'on peut les trouver. Les cloches renrersées, ou mieux encore de grands bocaux de Terre enfoncés dans les couches, de manière que eux• bord n'excède pas le terreau, et à moitié rena-

### **PLANTS**

plis d'eau, sont un des meilleurs moyens de p dre les **courtilières**, mulots, souris, qui y tomber en se promenant sur les **couches**.

# Plants reptés et mis en place.

Le plant qu'on lève sur les couches ou ailleur, ct qu'on repique ou sur couche ou eu terre, ains que le plant qu'on met en place, demandent pour réussir plutôt et plus sûrement, d'être traités avec les précautions suivantes.

Il faut, autant que cela se peut, s'arranger ave les autres travaux et le temps, choisir pour fa re les repiqués et mettre le plant en place, un jou le ciel est couvert, où le vent annonce la pluie, bien le lendemain des pluies.

On doit lever avec douceur son plant au mo en d'un déplantoir, et ne jamais l'arracher en en prenant une poignée et tirant le tout ensemble. Ceu violence faite à du plant aussi tendre, meur trit le feuilles, les tiges, déchire les racines; ce qui n peut manquer de faire périr beaucoup de plants de retarder kreprise et l'accroissement.

On repiquera ou plantera ce pladt aussitôt qu' sera tiré de terre, et pour cela on aura attenti de n'en arracher que ce qu'on pourra planter dans l'espace d'une ou deux heures, parce que, plus il reste d'heures déplanté, plus il souffre; et il a d'autant plus de peine à reprendre, que les feuilles ont éfé plus fanées et les racines plus séchées : il faut aussi, par cette raison, l'arroser et l'abriter le plutôt qu'on peut, sans attendre qu'on ait planté tout.

La manière de planter la plus commune en faiint usage du plantoir pour faire un tron rond teriné en pointe, et appuyant la terre avec le bout u plantoir, est la plus prompte, mais n'est pas la lus sure pour une prompte reprise. D'abord, le 'ou du plantoir étant souvent plus profond que racine n'est longue, et n'étant pas rempli, ce ide laisse l'extrémité des racines suspendue sans nicher à la terre, par conséquent inutile, et elles sèchent ou pourrissent : souvent aussi, quand n vient à arroser, le plant descend avec la terre lus profondément qu'il ne doit être. Lorsqu'on epousse la terre contre la racine pour l'enterrer, chevelu des racines se collant contre le pied, il en a peu qui se trouve assez étendu ou écarté omme la nature le dispose; il faut alors que la lante repousse d'autres racines, ce qui retarde accroissement de la plante.

er la reprise des plants, c'est de se servir d'un délantoir; de ne lever la terre que de la profondeur e la racine ou à-peu-près; de présenter le plant n place avec la main gauche, et à bonne hauteur, 'est-à-dire de manière que le collet, ou la partie ui sépare la tige de la racine, soit au niveau de la urface de la terre; enfin de se servir de la main roite pour étendre, épater les racines, les recourir de terre meuble, et appuyer légèrement la .rre avecle dos de la main tout autour de la plante, e façon qu'il ne reste point d'endroit où la terre e soit un peu pressée contre la racine. Par cette

Une pratique beaucoup meilleure pour favori-

pratique, la racine et le chevelu se trouvant terre à-peu-près avec la même direction, la profondeur, et dans différentes couches de te comme auparavant, recommencent aussitôt fonctions, la végétation n'est point retardée, moindre arrosement suffi t; et, comme le plantage pas langui à la reprise, il parvient plus tût et plu beau à l'état ou à rage auquel on en fait usag

Quand on fait un repiqué ou un plant qui durer plusieurs heures, sur-tout clans un te sec, chaud ou au soleil, il ne faut pas attendr pour l'arroser qu'on ait fini l'ouvrage; on l'arroser à mesure, ou du moins dès qu'il y ade quoi employer un voyage d'eau; en arrosant le plant dont la feuille n'a pas de soutien et touche terre, il faut éviter que l'eau ne tombe dessus avec force, et ne le colle à la terre.

Ces diverses attentions, qui paroissent Lieuses, alongent un peu le travail; mais toute pratique qui assure la réussite de l'ouvrage, est préférable à celle qui, étant moins longue, occasionne des pertes. Ne vaut-il pas mieux meure deux heures à planter cent pieds d'un légume,! qui seront repris le lendemain, que d'en plante en une heure deux *cents*, qui seront sept à huit, jours à reprendre, et dont cet état de langueur retardera certainement l'accroissement, et empechera la. bonne qualité comme la beauté?

Lorsque les quantités du repiqué et du plant ne sont pas très-considérables, on doit les abriter deux à trois jours, quand il y a un soleil ardent ou une grande sécheresse. Cela est fort facile dans les cas, non-seulement pour ce qu'on a planté sur ouche en employant des paillassons, mais même pour le plant en pleine terre dans les jardins, par le moyen de paillassons ou de petits pots à basilic, ou autres pots qu'on renverse sur le plant durant la grande ardeur du soleil seulement : il est rare qu'on prenne cette peine; mais, si on veut en faire l'essai sur une moitié de planche, on verra, par la différence d'accroissement du plant couvert et du plant qui n'aura pas été couvert, que cette peine est très-profitable.

### De l'Arrosement.

La plupart des plantes potagères ne croissent aussi promptement et ne sont aussi belles que nous les demandons, que quand le terreau et la terre où. elles se trouvent sont entretenus dans un degré d'humidité convenable, et sans interruption trop longue. Mais ce degré convenable ne peut s'apprendre que par la pratique, parce qu'il est différent suivant les saisons, l'exposition, le terrain, la nature et rage de chaque plante. Il n'est pas possible d'indiquer ici tant de variétés; on peut dire seulement en général, que la terre ou le terreau des semis doivent être tenus très-humides jusqu'à ce qu' ils soient levés; qu'alors il faut moins d'humidité : si elle est considérable, l'accroissement pourra être prompt, mais le moindre froid, un rayon de soleil un peu chaud, une sécheresse momentance feront fondre la plante. Supposé que

# 66 DE L'ANNOSEMENT

le semis ait été préservé de ces accidens jusqu'a temps où on le levera pour repiquer ou planter les racines, les tiges, les feuilles de ces plant trop nourries d'eau se casseront, se meurtriron et le plant sera en mauvais état; ce qui ne péri pas aussitôt, aura de la peine à reprendre en plei terre; au lieu qu'un semis qui aura été moins ar rosé depuis qu'il est levé, aura des racines, de feuilles et des tiges plus fermes, moins délicates souffrira, sans périr, un peu de froid, de soleil, de sécheresse, et le plant qu'on repiquera reprendra plus aisément, sera plus vivace.

Pour Arroser les semis, principalement les semis sur couches, ainsi que les plants qui, étant nouvellement germés, et commençant à sortir de terre, ne sont pas encore enracinés, il faut employer un arrosoir à pomme, dont les trous soient très-fins, parce qu'une pluie trop forte éparpille le terreau, découvre des graines, et enterre trop les autres, elle couche et mêle le jeune plant, le couvre de terreau, ce qui est également préjudiciable. Quand ce sont des graines précieuses qui ne sont pas encore levées, on peut encore prévenir le dégât des arrosemens, en étendant auparavant un peu de paille longue, ou de mousse qu'on enlève après l'arrosement.

Les plantes repiquées ou plantées en pleine terre, doivent être arrosées assez souvent pour que la terre qui environne le pied soit médiocrement humide jusqu'à la reprise. Il vaut mieux en donner peu à-la-fois et plus souvent, afin que le chevelu délicat qui se forme pour la reprise, pénètre facilement la terre; mais, en faisant ces arrosemens sur des plants foibles et délicats, il ne faudroitpas emploi er les arrosoirs soit à bec large, soit à pomme, qui, débitant beaucoup d'eau avec force, appliquent la plante sur la terre et l'y collent, ou même la recouvrent de terre qui empêche qu'elle ne se relève, ou la pourrit: Il faut, pour tous les plants délicats et peu éloignés, des arrosoirs à pomme, dont les trous soient très-fins et un peu éloignés. Quant aux. plants éloignés, comme choux-fleurs, cardons, etc. On se servira de l'arrosoir à bec, qu'on levera doucement, afin que le jet d'eau n'enlève pas la terre du tour des racines, et ne fasse pas au pied un trou par lequel la racine se dessèche. Il y a un très-bon expédient pour prévenir ces inconvéniens ; c'est de mettre à chaque pied une poignée de débris de couche, qui, outre l'avantage d'empêcher que l'eau des forts arrosemens n'enlève la terre, préserve la terre de se sécher aussi vite et de se fendre, ainsi que les racines d'être frappées par le soleil.

Il est aisé de juger quand les plantes ont besoin. d'ê tre arrosées, parce que leurs feuilles sont moins vertes, moins fermes, moins soutenues, et l'extrémité des tiges moins droites; on peut prévoir même qu'elles auront bientôt besoin d'eau, si, en grattant la première surface de la terre, ou en la sondant plus profor dément, on trouve la couche de terre où sontles racines près de devenir sèche; mais il es t plus avantageux pour les légumes

Tome I.

de n'être arrosés que peu de temps avant d'en avant besoin, parce qu'ils auront alors plus de qualité, Cependant, comme les suites de l'oubli seroi préjudiciables, et que, soit pour la vente, pour le coup-d'œil, on préfère les beaux légumes aux bons, il est à propos d'arroser plus'souvent de manière que la terre soit presque toujours bu. mide, de couleur brune, se cassant aisément en petites parties. Il ne faut pas mouiller la terre point qu'après une heure d'arrosement elle rende l'eau si on la serre dans la main, ou qu'elle se mette en boue ni en mottes grasses comme glaise; cela s'appelle noyer la plante : le chevelu et souvent la racine s'amollissent et pourrissent.

11 y a des légumes qui ont besoin d'arrosemen quand ils sont à un certain àge, plus que dans tout autre, pour donnerleur produit, comme les choux fleurs, les lai tues, les choux pour pommer, man qui, parvenus à un certain accroissement, ne doivent plus être arrosés, parce qu'ils mon teroient; mais c'est dans la culture de chaque plante qu'il faut s'instruire de ce qui lui est particulier.

Il n'est pas égal de faire les arrosemens dans un temps du jour ou dans un autre; on doit choisir un temps où la plante retire plus d'avantage de l'eau, et pour cela il faut qu'elle ne lui soit pas enlevée par le soleil aussitôt qu'elle est versée, et que le froid ne survienne pas tandis qu'elle est encore mouillée, parce qu'alors l'arrosement retarde son accroissement, et peut même la faire geler; c'est quoi beaucoup de jardiniers ne font point assez d'attention.

Depuis le mois d'ôctobre jusqu'au mois de mai, où les nuits sont froides et sujettes à la gelée, il ne faut arroser qu'entre dix heures du matin et deux heures du soir, encore faut-il donner peu d'eau à-la-fois, afin que les plantes et le dessus de la terre soient essuyés avant la nuitoù il peut geler.

Depuis le mois de mai jusqu'en septembre, niais sur-tout *en* juin, juillet et août, arrosez le soir, et abondamment, afin que l'eau pénètre jusqu'aux racines, qu'elle ne soit pas enlevée par le soleil aussitôt que versée; ni la terre séchée trop vite et fendue, ce qui durcit la terre évente les racines, et les casse.

# TRAVAUX

# **DU JARDINIER**

# D'UN GRAND POTAGER,

Distribués clans les mois où ils doivent se faire, pour avoir beaucoup de Légumes de la meilleure qualité, le plutôt et le plus long-temps possible.

#### J ANVIER.

L E plus souvent ce mois est si froid qui on ne peut rien mettre à l'air; on ne fera pour lors que soigner et garantir du froid les couches de

# o TRAVAUX DU JARDINIER.

décembre, réchauffer ces mêmes couches, po ter des fumiers.

Mais dès la mi-janvier, il y a des jours moins froids, dont il est important de profiter pour finir les labours d'hiver.

Labourer les planches destinées à être semées en oignons en février.

Faire de nouvelles couches pour les melons et primeurs.

Faire des couches à champignons, pour donner de mars en juin.

Transplanter ou repiquer les melons, concombres, etc. levés en décembre.

Planter asperges sur couches, pour cueillir en mars,

Planter persil et oseille sur la couche à carottes. Semer sur couches, sous châssis et paillassons -Cardons de Tours, pour mai.

Carotte jaune et courte, pour mars et avril. Celeri, pour juin.

Cerfeuil, pour mars et avril.

Chicorée frisée, pour juin.

Chicorée sauvage, pour mars ou avril.

Concombre hâtifs blancs et jaunes, pour mai e t

Cresson alenois et frisé.

Chou brocoli hatif.

Chou-fleur tendre,

Chou de Bonneuil,

Petit chou frisé hatif,

Petit chou-pomme,

Chou hâtif d'Angleterre,

pour mai et juin,

Fève à châssis.

Fève julienne, pour juin.

Fraisier des mois, pour août, jusqu'à novembre.

Laitues à couper en janvier et février, grosse

Allemande, cocasse grosse crêpe, dauphine, gotto, Perpiguano, royale, sanguine, Versailles.

Melons cantaloup hâtif et du Cap, pour mai et juin.

Melon gène.

Pois Michaux., pour avril et mai.

Pois Suisse, pour mai,

Pourpier vert.

Radis blanc et rouge, pour mars.

Raves roses et blanches, pour mars.

# FEVRIER.

Sa des gelées fortes et continués, durant le mois de janvier, ont empêché les travaux (le ce premier mois, il faut se hâter de faire ce qui ne l'a pas été en janvier; mais si on a pu travailler dix jours seulement, on est en état de s'occuper, en février, des travaux de ce second mois, qui sont de continuer à réchauffer les anciennes couches; continuer de faire de nouvelles couches; faire descouches demi-sourdes, pour placer vers le 15 les pois semés en novembre.

Mettre sur couche des asperges, des fournitures de salade.

Transplanter ou repiquer les jeunes semis et plants. Faire le second labour pour semer haricots.

Repiquer, pour porte - graines, des oignons,

TRAVAUX DU JARDINIER.

carottes, betteraves, et autres qui ont il l'hiver en serre ou cave.

Semer les mèmes graines qu'en janvier.

Semer sur couches, sous chassis,

Basilic.

Concombre.

laitues à couper, Romaine, mousseronne, brune, grosse blonde, pour février et mars.

Chicons vert, rouge, panaché.

Choux frisé nain, cabage et autres, pour juin et juillet.

Melons des Carmes , maraîcher , Cantaloup , Langeais , etc. pour juillet et août.

Pourpier.

Radis, pour mars.

Raves, pour mars.

Ers mannequin ou épais, pour replanter sur une seconde couche,

Fèves à chassis, julienne, pour mai et juin.

Pois de Hollando, Michaux, à châssis, pour mai.

Sur couche, sous paillassons,

Carottes, pour avril et mai.

Navets, pour mars et avril.

Sur ados

Chicorée, pour juillet.

Scarole, pour juillet.

En place par rayons ou poquets

Fève julienne et autres, pour juin.

Pois Michaux et autres, pour juin et juillet.

#### MARS.

#### A la volée.

Oignons de toute espèce, pour août jusqu'au printemps.

Semer épais l'oignon pour rester petit, être levé en novembre, et replanté en février, ce qui donne l'oignon de primeur.

# Repiquer,

Choux-fleurs d'octobre.

Laitues semées sur ados, en août et septembre, en laissant des porte-graines.

# MARS.

F in E des couches neuves pour les melons de

Mettre en place sur couche les melons et concombres de janvier ...

Planter laitues et romaines entre les melons.

Découvrir un peu les artichauts.

Ramer et arrêter les pois hâtifs.

Eclaircir les carottes de septembre.

Repiquer les laitues, chicorées, cardons de janv

Planter les choux-fleurs d'août, la pimprenelle de juillet.

Planter les fraisiers aubinés en novembre.

\* On doit les tailler huit jours avant de les planter, centinuer la taille huit jours après, mettre du terreau sec sur les plaies de la taille; si la racine chancit, renfoncer le pied pour lui faire produire de nouvelles racines, les préserver des coups de soleil, arroser en plein tant qu'il n'y a point de fruits noués.

# 74 TRAVAUX NU JARDINIER.

Replanter les porte-graines de panais, poireaux navets, choux, raiforts, conservés en serre ou cave.

Réserver *des* mâches et raiponces pour graines. Retourner les couches de navets, pour planter melons et concombres de février.

Semer sur couches,

Radis, pour mars et avril.

Raves, pour mars et avril.

Cerfeuil.

Melongene.

Semer en pleine terre, par rayons, Epinards, pour avril.

A la volée,

Arroche, pour mars et avril. Poirée.

En planches,

Oignons de toute espèce , pour août et suivant. Carotte jaune et rouge , pour septembre et suiv. Panais pour septembre.

Navet rond, pour juin. Navet hâtif.

En poquets, ou rayons et planches

Pois de Marly et autres, pour juillet.

Pois quarré blanc pour juillet, et pour sécher.

Pois goulu, pour juin et juillet.

Planter les oeilletons déchirés et cayeux, Ciboule vivace.

Ciboulette.

Estragon.

Oseille.

## AVRIL.

Planterdes oeilletons d'artichauts, pour l'automne. Rechausser les fèves de marais de février.

Planter en terre les primeurs *élevées* sur couche, tels que les haricots *Suisses*, le céleri , le choufleur d'août.

Visiter les oeilletons pour voir s'ils ont besoin d'eau.

Lever les chAssis et cloches le jour, les baisser le soir, et les couvrir de paillassons dans les apparences de gelée.

Semer à la volée dans les planches de salade,

Radis, rave, pour avril et mai.

Pourpier doré, pour mai et juin.

Semer sur couche, élevée ou sourde,

Melon blanc.

Chicorée sauvage, pour blanchir et consommer l'automne.

Laitues de Versailles et d'Italie, pour juillet.

Batavia, pour juillet.

Céleri, pour octobre et suivans.

Chou frisé nain, pour août.

Chou à tête longue, pour septembre et suivans.

Chou Brocoli, pour septembre et suivans.

Semer en pots,

Cardons, pour octobre et suivans.

Potirons, pour septembre et suivans.

**D** 5

#### TRAVAUX DU JARDIN FER

Melon blanc, pour octobre et suivais.

Giraumon, pour octobre et suivans.

Semer en planche ou rayons

Betterave pour l'hiver.

Carotte jaune courte, pour l'hiver.

Panais, pour l'hiver.

Persil, pour un an et plus.

Pimprenelle, pour un an et plus.

Poirée, pour l'été.

Salsifis, pour l'hiver et le Carême.

Scorsonnère, pour l'année suivante.

Semer en poquets ou rayons,

Fèves, pour août.

Haricots, pour juillet;

Pois quarré, pour sécher en vert et garder.

Pois goulu, pour juillet.

Bled de Turquie à faire cornichons, en juillet et suivans.

# MI.

FAIRE les dernières couches à melons.

Faire des couches sourdes avec vieux fumier, et un peu de neuf.

Planter melons semés en mars.

S'il gèle, couvrir d'un peu de litières les artichauts qui marquent.

Arrêter les fèves en fleur.

Rabattre les fèves cueillies, afin qu'elles repoussent pour août et septembre.

Couper le vieux. persil en réservant des portegraines.

#### MA

Réserver des porte-graines de pourpier. Semer

Radis et raves ordinaires pour juin.

Pourpier doré et vert pour juin et juillet.

Betterave en terre fraiche pour l'hiver.

Scorsonnère en terre fraiche pour l'année suiv.
Oseille a volonté.

l'ois quarrés en poquets ou rayons, pour juillet et août.

Pois cul noir en poquets ou rayons, pour purée de carême.

Pois vert d'Angleterre, en terre forte.

Haricots blancs et autres couleurs en terre **forte**, pour **septembre**, mois suivans et hiver.

Concombre en poquets de fumier, ou pleine couche pour repiquer, à récolter en septembre.

Potirons en poquets de fumier ou en pleine couche, pour repiquer très-jeunes, ou récolter en octobre.

Giraumons *et* pastissons , même culture que les concombres et pouvons.

Céleri-rave pour replanter en juin en terrain frais, et récolter l'hiver.

Chou-fleur pour replanter en terrain frais, et consommer jusqu'en l'hiver.

Chou pancalier, pour l'automne et l'hiver.

Chicorée sauvage, au plus tard en ce mois, pour l'automne.

Chicorée fine jusqu'en juin.

Chicorée de Meaux jusqu'en août.

Scarole jusqu'en août.

# JUIN.

A REGISTER le soir,

œilletonner les artichauts qui ont porté.

Eclaircir l'oignon; employer les petits oignons arrachés, à regarnir les places vides, et garder le reste pour planter *en* novembre et février.

Choisir et marquer les plus beaux choux-fleurs pour porte-graines.

Eclaireir le persil dont on vent employer la racine.

Planter ciboule, poireau et persil pour l'hiver.

Réserver fèves de marais pour semences.

Oter aux laitues, porte-graines, les feuilles qui pourrissent.

Couvrir les plants quand le soleil est très-ardent.

#### Semer,

Radis long à la volée en terrain frais, pour juin et juillet.

Radis gris à la volée en terrain frais, pour juin et juillet.

Radis noir à la volée en terrain frais, pour juin et juillet.

Grosse rave eu terrain frais, pour juin et juillet.

Pourpier doré pour juin, juillet', août, en différentes places du jardin.

Raiponce; couvrir ce semis de terreau, et l'arroser souvent.

Pois Suisse en terrain frais pour septembre Céleri en terrain.

#### JUILLET.

Choux à la grosse côte pour replanter en août ou septembre, et consommer l'hiver.

Chou-pomme hâtif ou Cabage, et chou-frisé hâtif en terrain frais, qui sera planté en août, et sera mis l'hiver en serre, pour être replanté en mars, et faire des porte-graines.

Chicorée fine, grosse frisée, Scarole.

# J UILLET.

A RROSER le soir.

Planter les jeunes fraisiers des coulans du printemps.

Arracher les aulx, et Rocamboles de graine.

Cueillir les Haricots Suisses, les Fèves de marais en vert, pour sécher, ou garder demi-cuits, secs ou confits.

Sécher de la Sariette.

Semer,

Grosse rave en terrain frais, pour août.

Radis long et gris en terrain frais pour août.

Radis noir en terrain frais, pour août et septembre.

Chicon rouge en terrain chaud et en place, pour octobre et novembre, dont les premières gelées le font blanchir.

Laitue passion pour l'hiver et printemps.

Pois à longue cosse en exposition chaude, pour septembre et octobre.

Du 20 au 30, Oignon blanc hâtif en terre forte, pour replanter en octobre, et consommer en mai et juin,

Pimprenelle.

Fraisier des mois.

Fraisier d'Angleterre. Semer ses fraises au conchant sur platebande très-meuble, couverte d'un mélange de sable et terreau : on mouillera souvent.

Caperons.

Frutiller.

# A 0 U T.

PLANTER des fraisiers.

Mettre des fraisiers en pots pour serrer en chassis Mettre des fraisiers des mois sur les vieilles couches, sur des ados, pour récolter l'hiver.

Mettre des tuiles sous les melons.

Faire sécher en meules de la litière, pour couvrir en décembre ce que la gelée forte endommage.

Semer vers la fia du mois,

Ciboule en place à la volée, pour l'automne. Cerfeuil en place à la volée, pour confire.

Mèche en place à la volée, pour novembre et l'hiver.

Epinard en place à bonne exposition à la volée, pour octobre et novembre.

Navets de toute espèce en place à la yolée pour ensabler à couvert en dehors.

Les derniers du mois,

Pois Michaux, pour octobre.

Poirée, pour le printemps.

Chicorée à planter en septembre, octobre, pour mettre l'hiver en serre.

Persil, pour le printemps.

- Chicon vert, Laitues cocasse, d'Italie, coquille, passion, qui seront plantés en octobre, pour être consommés au premier printemps.
- Chou-fleur dur en baquets, à conserver dans le serre, ou dehors sous des châssis, pour consommer en juin.
- Chou-frisé hâtif à repiquer en octobre, pour planter en mars, et consommer en mai et juin.
- Chou-cabage, qui se traite comme le chou-frisé hâtif, pour consommer en mai et juin.
- Chou de **Bonneuil**, qui se traite comme le choufrisé, pour consommer en juillet et août.
- Chou de Strasbourg à repiquer en octobre, pour planter en mars, et consommer en septembre et octobre.
- Oignon blanc hâtif, à planter en octobre, pour consommer en mai et juin.
- Oignon d'Espagne, à planter en février, pour consommer en juillet.
- Laitue crêpe à planter sur couche, pour consommer en décembre.

# SEPTEMBRE.

A RROSE n le matin.

Mouiller souvent et beaucoup à-la-fois les artichauts qui marquent.

#### TRAVAUX DU JARDINIEN.

- Ne laisser qu'une tête aux artichauts qui ma quent, quand le pied n'est pas très-fort.
- Planter fraisier des bois, estragon chervis, lavande, hyssope, thym, cran, topinambour, sauge, romarin.
- Placer des fraisiers des mois sur les vieilles cou-
- Recueillir les graines des fraises des mois.
- Couper la poirée et l'oseille vierge, pour avoir en octobre des feuilles nouvelles à confire.
- Couper une partie du Persil, pour en avoir des feuilles tendres en hiver, tant que le froid ne le détruit pas.
- Laisser l'autre partie de Persil sans couper, parce qu'il résiste mieux à la gelée.
- Faire sécher les feuilles de Persil coupé pour . tenir lieu du frais.
- Couper les tiges à graines des cher vis de l'année, qui n'en donnent de bonnes que la seconde année.

#### Semer,

- Radis seul ou dans les chicorées, pour octobre et novembre.
- Raves seules ou mêlées, pour octobre et novemb.
- Cerfeuil en rayons ou à la volée, pour consommer l'hiver, et servir de porte-graines l'année suivante.
- Epinand en rayons ou à la volée, pour l'hiver, et servir de porte-graines l'année suivante.
- Panais pour rayons pourles aubiner au printemps, et consommer en avril, mai et juin.

Carotte blanche par rayons, pour les aubiner au printemps, et consommer en avril, mai et juin.

Pois Michaux en mannequin, à mettre en serre en novembre.

Mâches pour mars.

# OCTOBRE.

**LANTER** *les* oeilletons d'artichauts pour rapporter le printemps suivant; *les* arroser peu.

Planter les oignons blancs, la chicorée et scarole, pour grainer au printemps.

Nettoyer et rechausser les fraisiers.

Faire les meules à champignons dans les serres et caveaux oit il ne gèle pas.

Si le pays et le temps ne font pas craindre qu'ily ait, des les premiers de novembre, des gelées assez fortes pour causer du dommage, on peut tarder à faire ce qui sait jusqu'en novembre.

Couper les **montans** des asperges , et leur donner un labour léger.

Couper les vieilles tiges et feuilles de l'estragon, des ciboulettes, les terreauter, et marquer les places avec des hâtons.

Fumer les jeunes plantations d'asperges.

Couper les feuilles des artichauts.

Labourer et butter les artichauts.

Couper *les* feuilles des cardons pour graines, et les traiter comme les artichauts.

Amener les couvertures près des artichauts, soit feuilles, soit littère

#### TRAVAUX U JARDINIER

Sur couches, sous cloches ou chassis.

**Du** 25 au 30. Laitue crêpe pour planter sur co che, et consommer en janvier.

Chicon hâtif pour planter sur couche, et conso mer en avril.

Chou-fleur dur pour repiquer à la fin du mo s, sous cloche, et planter en mars sur couc e, pour consommer en mai.

## Semer ,

Raves à l'abri de la gelée, pour novembre et décembre.

Radis à l'abri pour novembre et décembre.

Mâche à la volée, pour mars.

Epinard à la volée, pour mars et avril.

Cerfeuil à la volée ou en rayons, pour consommer jusqu'au nouveau.

Laitue romaine hâtive.

## **NOVEMBRE**

A RROSER à midi ce qui en a besoin.

Faire tout ce qui *est* conseillé en octobre, quand le temps doux a permis de différer, ou quand on n'a pas eu le temps de le faire, c'est-à-dire, couper les montans d'asperges, et les labourer.

Couper l'estragon, les ciboulettes : les terreauter. Fumer les jeunes asperges.

Couper les feuilles d'artichauts, labourer et butter les pieds, approcher la couverture : traiter de même les cardons pour graines.

#### NOVE BE.

Ensabler à couvert les navets, la chicorée sauvage, les cardons, chicons, betteraves, scorsonnère, salsifis, les racines de gros persil et la ciboulette, les pieds d'artichauts.

Lever les pommes de terre.

Porter dans la serre les têtes d'artichauts, avec une longue tige qu'on enfonce dans le sable humide.

Ensabler salsifis pour le temps des fortes gelées. Aubiner les choux-pommes à l'air, la tête tour-

née au nord.

Aubiner les fraisiers tirés *des* pépinières, pour les planter en mars.

Faire des couches à asperges, oseille, et autres légumes hors de saison, qu'on veut avoir l'hiver.

Entrer les caisses ou baquets de chou-fleurs dans des serres où il ne gèle pas.

#### Semer sur couche \*,

Radis et Raves pour janvier et février.

Laitue crêpe pour janvier.

Pois Michaux de Hollande et à châssis, semésdans des caisses ou mannequins, pour mettre en serres lors des fortes gelées, et en mars sur couche sous châssis, pour avril et mai.

Pois Michaux et de Hollande sur cotières bien fumées, pour mai.

\* Il faut avoir grande attention de garantir la couche du froid, des pluies froides, de la réchausser, de ne lever les paillassons que quand il fait soleil, ou un temps doux de les mettre doubles ou triples, à proportion du froid,

#### TRAVAUX NU JARDINIER

Semer en pleine terre,

Pois Michaux en terre un peu humide. Pois Baron.

Pois vert d'Angleterre en terre forte.

Pois sans parchemin en pleine terre, et un per clair.

# DÉCEMBRE.

CHARGER les artichauts.

Ensabler carottes.

Aubiner le poireau long.

Mettre le céleri dans le terreau ou le sable , dans la serre, ou autre abri.

Faire *de* nouvelles couches à champignon, pour fournir en juin ou septembre.

Réchauffer les anciennes.

Couper une partie de l'oseille à fleur ou vierge; couvrir de terre, et terreauter l'autre par de paille longue, ou de paillassons su r treillage s. Etendre des ramées entre les pois, et jeter de la paille légèrement sur la ramée.

On seme au hasard de la saison.

Fève de marais, grosse espèce.

Pois Suisse en pleine terre.

Pois commun en pleine terre.

Extrait du Jardinier prévoyant de M. Duchesne.



# L'ÉCOLE DU JARDIN POTAGER.

#### CHAPITRE PREMIER.

De l'utilité et de l'agrément du Jardin potager.

UNE maison de campagne sans jardin utile, peut bien séduire les yeux par l'agrément de l'art, mais ces agrémens tout nus ne remplissent pas le cœur : c'est dans un bon potager qu'on trouve les ressources qui flattent les sens, et qui sustentent la nature; c'est une espèce de magasin auquel on a recours tous les jours pour les besoins de la vie; et mieux il est assorti, plus le plaisir et le profit sont grands.

Mais, outre l'économie qu'il y a de prendre sur soi-même tout ce qui sert journelle-

#### 88 UTILITÉ

ment à la vie, outre la peine et l'incommo dité qu'on évite de l'aller chercher dans! environs, quand on ne l'a pas chez so quelle différence n'est-ce pas de manger in fruit cueilli sous ses yeux, et mûri à son point, comparé à un autre cueilli souven mal à propos, et meurtri plus ou moins? Quelle différence de saveur n'ont pas des légumes et des herbages fraîchement cour pés, comparés à d'autres souvent fanés et mal propres, et produits quelquefois à la faveur de quelques fumiers prohibés dont la mauvaise qualité se communique aux plantes? Et pour l'amour propre, qui ne sait combien on est flatté de jouir des productions dont on se regarde comme le père? Il n'est personne qui ne sente et ne convienne de ces vérités.

Cependant il ne se trouve que trop de gens qui n'agissent pas conséquemment, et qui, préférant le voluptueux à l'utile, ne voudroient pas déranger une promenade, ni diminuer un couvert, pour se donner la commodité d'un potager : d'autres

<sup>\*</sup> Il est défendu à tons les jardiniers et maraîchers des environs de Paris, d'employer pour leurs plantes aucun, fumier de vache ou de cochon , et particulièrement les vidanges des latrines et les immondices des voiries, dont on a reconnu le mauvais effet « cependant , comme ces sortes de matières font les productions extraordinairement grosses , ceux qui se trouvent hors de la jurisdiction de la police, séduits par l'avantage qu'ils en retirent, ne s'en font quelquefois aucun scrupule ; et c'est assez souvent la cause de certaines incommodités qu'on ressent après le manger.

DU JARDIN POTAGER. 89 enflés de leur grandeur, méprisent tout ce qui sent l'utile, croiroient leur terre déshonorée d'y être employée: d'autres au contraire qui calculent mal leur intérêt, préfèrent une vigne ou un pré, à un bon légumier, quelques autres enfin, qui sont isolés dans leur maison, sans dépendances ni terres attenantes, mais qui pourroient acquérir quelque fonds à leur bienséance pour y former un potager, sont assez peu sensibles aux avantages qu'ils en retireroient, ou les connoissent assez mal pour y être indifférens et en demeurer privés.

piquent de bel esprit, raisonnent encore par d'autres principes, et regardent la culture des plantes en général comme une occupation basse, qui ne peut attacher et fixer que de petits génies sans talens, ou des gens asservis par leur mauvaise fortune à tirer des secours forcés de leur terre : s'ils accordent un coin de leur terrain à quelques plantes potageres, c'est comme par violence et ils mettent au dessous d'eux de s'en occuper : rien n'est digne de leur affection que ce qui n'est pas commun entr'eux et les autres hommes, et ils avilissent dans leur esprit l'art le plus noble le plus utile et le plus ancien qu'il v ait.

Le plus grand nombre de gens qui se

Que de faux dans l'esprit humain Re-

90

montons à l'origine de l'homme. De quoi subsista-t-il pendant le premier âge? quel fut l'ordre du Créateur en lui donnant la terre ! Personne ne l'ignore ; il se contentoit de ses fruits littéralement pris ; il les cultivoit par goût et par nécessité; affran. chi des passions qui ont tyrannisé après lui les enfans qui lui ont succédé, il se trouvoit riche et content de rapporter le soir à sa cabane quelques herbages ou quelques fruits dont il nourrissoit sa famille. Etoit-il moins heureux que nous ? vivoit-il moins ! on n'oseroit le dire. Que chacun (préjugés à part) compare la condition libre et la vie simple de ces premiers hommes avec la sienne, et qu'il juge la différence de bonne loi, il trouvera son sort bien au dessous du leur; car du plus au moins, de combien de sortes de devoirs pénibles n'est-on pas esclave au milieu de cet amas pompeux de chimères qui séduisent et enflent le cœur? A quel prix n'achète-t-on pas les commodités et les sensualités de la vie ? Que n'en coûtet-il pas le plus souvent à l'honneur et aure pos pour contenter ses passions? Etmême, f a considérer de près ces prétendus heureux du siècle, ces hommes voluptueux, ces riches prodigues qui éblouissent les ordres inférieurs , si on en connoissoitbien le fond, peut-être que leur état ne feroit aucun envieux : examinez-les de près, a vous ap-

perceyrez

DU JARDIN POTAGER. 9r percevrez que l'abus qu'ils font des plaisirs et des *biens* de la vie, les rend insensibles; *le* dégoût et l'ennui les suivent par-tout leur santé est dérangée, leur esprit fatigué; et si on pouvoit lire dans leur coeur, de combien d'agitations et de remords ne les verroit-on pas déchirés!

La corruption du goût et des moeurs n'est pas si génerale cependant, qu'il ne se trouve encore des hommes sages fidèles imitateurs des premiers hommes, qui, nés souverains d'une portion de terre plus ou moins considérable, en connoissent le prix, la cultivent sans autre ambition, et, vivant pour eux, se mettent au-dessus des reproches insensés des autres : éclairés par la lecture et par les exemples, qu'on trouve par-tout, des écueils et de l'instabilité dans toutes les situations de la vie. leur obscurité leur paroît préférable au faux éclat d'un état plus brillant; et par l'effet d'un discernement heureux, ils condamnent à mourir comme ils sont nés

Les campagnes voisines des villes sont remplies d'une autre espèce de gens, qui, fatigués et rebutés des embarras de la vie s'y sont formé une retraite, et ne s'occupent plus que des amusemens innocens que la nature leur présente, sans autre regret que celui de ne savoir pas l'aider suffisamment dans ses productions.

Il s'en trouve d'autres encore qui , par  $Tome \mathbb{L}$ 

# 92 UTILIT

goût et par un choix r5fléchi, se livrent tout entiers à la culture des plantes, soi fruits, soit fleurs, soit herbes potagères ou botaniques qui en font leur étude particulière, et en même temps le bonheur de leur vie.

Ce sont ces sortes de gens qu'il faut consulter pour savoir s'il y a un plaisir réel attaché à cette occupation, et si elle est capable de nourrir le cœur et d'amuser l'esprit. Demandez à un homme fixé à son jardin, si son temps est rempli, si l'ennui et le dégoût n'empoisonnent jamais ses amusemens, si sa santé ne souffre point de l'exercice qu'il fait ; demandez lui si raison ne lui reproche pas quelquelois d'enterrer ses talens, et de donner à des choses communes un loisir qu'il pourroit employer plus utilement au service de sa patrie, ou à l'avancement de sa fortune : il vous fera la réponse que fit en pareille occasion un célèbre Romain, qui donnoit a sa maison de campagne tout le temps qu'il pouvoit dérober à ses emplois; Patria labor meus, villa mea solatium laboris et conjux animi. Il se trouve encore des Romains de cette espèce. Un grand prince de nos jours se faisoit un véritable plaisir du jardinage, et il s'en occcupoit le plus qu'il pouvoit dans les intervalles que ses grands emplois lui laissoient; il exécutoit même par ses mains les choses qui étoient

DU JARDIN POTAGER. 93 marcotter des œillets, un seigneur survint, qui regardant trop légèrement cette occupation au-dessous du héros laissa échapper quelques paroles peu mesurées qui furent rapportées : le prince les méprisa ; et elles donnèrent occasion à madame de Scuderi de faire ce quatrain, également digne de son esprit et de son jugement :

En voyant ces oeillets qui un illustre guerrier Marcotta d'une main qui gagna des batailles, Souviens-toi qu'Apollon bâtissoit des murailles, Et ne t'étonne pas que Mars soit jardinier.

Cette inclination a été de tous les temps et de tous les états : qu'on ne la mette donc pas au dessous des autres, car tout objet qui réunit en lui l'utile et l'agréable, est digne de tout le monde ; et sous une seule de ces deux faces, si on veut les séparer, il peut encore suffire à la satisfaction d'un homme raisonnable : pour les uns, c'est l'utilité, et il n'y a rien en cela que de louable ; pour les autres, c'est le plaisir, et ce plaisir n'en vaut-il pas un autre? Quoi de plus flatteur que de gouverner en souverain cette petite république de plantes, et de la voir prospérer par le bon ordre qu'on y établit? Tout plie au gré du maître dans ce paisible empire et tout semble y être disposé pour s accommoder à son naturel inconstant. La variété des sujets, la diversité et la multiplicité des opérations journalières, les changemens de décorations que les saisons présentent, tout concourt à le soutenir contre sa légèreté; chaque jour, chaque instant lui présente quelque chose de nouveau qui ranime con plaisir.

Ce n'est pas le seul avantage qu'en tire un homme raisonnable : combien de sujets de réflexion n'excitent pas en lui ces miracles continuels de la nature dans lesquels il envisage le Créateur ? Tout lui démontre une Providence qui régle le mouvement de tous les êtres ; tout y est marqué au coin de sa sagesse et de sa toute- puissance ; et son esprit , éclairé sans cesse par la contemplation de cette belle harmonie, n'est jamais tenté de se laisser séduire au malheureux systême des incrédules, qui érige le hasard et les atômes en père de la nature et qui ne laisse à l'homme que la honte et le regret d'être l'ouvrage de ces fantômes de divinités ; système odieux, enfant monstrueux de l'orgueil et de la folie, qui déshonore la raison. De quelle tranquillité ne jouit pas un honnête homme, assuré dans ses principes, qui livre son coeur librement à l'admiration des œuvres du Créateur, et dont tous les amusemens sont autant de sujets de le reconnoître et de l'aimer? Amusemens d'ailleurs qui n'entraînent

#### DU JARDIN POTAGER.

avec eux ni soins fâcheux, ni regrets, ni remords : l'esprit y trouve son plaisir, et la paix du cœur n'en est point altérée. Cet état n'est pas assez connu des hommes du siècle, qui le méprisent : heureux celui qui sait l'apprécier, et qui en peut faire l'occupation de sa vie!

Si l'on considère d'autre part l'avantage que tirent l'Etat et les citoyens, de l'agriculture en général on devroit je l'ose dire, regarder avec distinction les gens qui s'y appliquent bien loin d'avilir cet art comme on fait ! de meilleurs politiques ont démontré que les deux colonnes d'un état étoient les bonnes troupes, et h bonne économie de la campagne, toutes deux si nécessaires à son soutien, qu'il ne sauroit subsister si l'une des deux manque ; l'histoire nous en fournit des exemples sans nombre, S'échappera-t-on à dire que l'agriculture ne doit s'entendre que des grosses denrées, telles que les grains, les vins, les huiles, les bois les fourrages, etc. dont l'utilité ne sauroit être con-. testée et que les productions des jardins ne sont pas de la même classe ? Mais ne seroit-ce pas un paradoxe qui écrouleroit à la vue de la consommation journalière qui se fait de fruits, d'herbages et de légumes de toutes espèces ? Or, cette partie mérite-t-elle donc moins que l'autre notre attention, puisqu'elles entrent toutes deux dans le même objet d'économie, et qu'elles ont la même fin?

Les gens un peu instruits se rendront des vérités aussi palpables; ils conviendront même qu'il y a un plaisir dans l'exercice de la chose, indépendamment du bien réel. Mais ceux qui se trouvent dans une position à pouvoir se donner à cette culture, et que le penchant même y porte, m'opposeront que la persuasion et l'inclination ne suffisent pas; il faut ( diront-ils ) l'intelligence pour faire valoir les ressources qu'on en peut tirer; il faut des moyens et des facilités pour l'exécution. Je vais prévenir et résoudre toutes les difficultés qu'on peut former à ce sujet.

La peine et les soins qu'on oppose d'abord ne sont rien, si on y a véritablement le goût, suivant cette pensée d'un Père de l'Eglise, qu'on peut appliquer à tout

Ubi amor non labor est.

Le défaut d'intelligence qu'on oppose ensuite n'est pas plus recevable; car l'homme est capable de tout ce qu'il veut : *Nil mortalibus arduum est*. Le temps et l'application triomphent de tous les obstacles.

La disette des ouvriers, sur laquelle on se retranche encore, n'est pas non plus sans remède; je la connois mieux qu'un autre, et j'en dirai la cause dans un autre lieu; mais je sais aussi que lorsqu'on

#### DU JARDIN POTAGER. 97

a acquis soi-même certaines connoissances, on peut suppléer à leur défaut, et les diriger dans leur ouvrage.

On entre plus avant en matière sur la difficulté qu'il y a de s'instruire, malgré toute l'envie qu'on peut en avoir ; un homme écarté dans sa province vous dit qu'il n'a ni jardinier entendu, ni voisins, ni modèles sur lesquels il puisse se former, ou prendre au moins quelques notions pour se conduire, et que le secours des livres est bien foible pour quelqu'un tout à fait neuf. Je conviendrai que dans cette position .il est difficile de marcher d'un pas sûr, et c'est aussi ces sortes de personnes que 1 particulièrement en vue. Je prie mon lecteur de faire attention à ce que je dis; car je m'attends bien que les curieux et les vrais jardiniers se récrieront sur les détails multipliés de l'ouvrage : les gens d'esprit se plaindront aussi que je ne laisse rien à juger; mais que les premiers réfléchissent que ce n'est pas pour eux que j'écris, et que les autres veuillent bien faire la différence d'un ouvrage d'esprit, où l'auteur doit réserver quelque chose à son lecteur, d'avec un traité dont tout le but est d'instruire. Le public est affecté du style concis et coupé : ne pourroisje pas dire cependant qu'il est poussé trop loin, et que l'abus qu'on en fait rend infructueuses la plupartdes lectures ? L'es-

prit ne faisant que voler de sujet en sujet ne s'arrête à rien et ne reçoit aucune impression; il ne lui reste qu'un tas conf d'idées superficielles. L'italien dit : E b no di piacere alto spirito , ma primo 🛭 sogna indocumentarlo. Ce doit être e effet le premier objet d'un écrivain faut d'ailleurs traiter sa matière à la porté des personnes qui doivent en faire usage La plus grande partie des gens qui s'a pliquent à l'art dont je traite, sont gen sans études, en qui on ne doit pas supposer une certaine pénétration i d'autres plus éclairés, mais qui n'ont aucun principe, et qui voudront s'y exercer, seroient - ils satisfaits qu'on leur laissât deviner la moitié des choses, crainte de blesser leur amour propre Ce ménage-ment seroit mai placé. Enfin, ayant pour objet de mettre un homme tel qu'il soit, en état d'opérer sans autre secours, je ne dois rien laisser à dire, et les répétitions même sont quelquefois nécessaes pour mieux inculquer les pratiques. J'ai cru d'autre part devoir les encourager par les différentes ressources qu'ils peuvent tirer d'un potager, ressources qui n'ont rien de piquantpour ceux qui les connnoissent, mais qui sont beaucoup pour les autres : c'est ce qui m'a obligé de détailler les différens usages qu'on peut faire des plantes pour les besoins de la vie

# DU JARDIN POTAGER. 99

le reviens aux particuliers dont je viens de parler, et je conviens avec eux qu'ils ont raison de se plaindre du peu d'utilité qu'on peut tirer des livres en matière de potager; car il est vrai qu'aucun auteur ne l'a jamais traité assez méthodiquement : je dirai même que jusqu'à M. de la Quintinie, tous les écrivains qui l'avaient précédé n'avoient fait que l'ébaucher, et avoient moins raisonné par principes, que par la nécessité où ils se trouvoient de déférer aux pratiques superstitieuses de leur temps. Si on remonte plus haut on s'enfonce encore plus dans l'obscurité. Qu'on parcoure tous les ouvrages des anciens, et sur-tout des Romains : ces hommes si savans dans tous les autres arts " n'ont eu en général ni amour, ni intelligence pour celui -ci i je dis en général, car il s'est trouvé des amateurs parmi eux, qui avoient du goût etdes principes qu'ils nous ont laissés; mais il faut dire en même-temps que ce n'étoient que des peintures esquissées sans ordre et sans liaison, peu capables de former, des sujets. Nous voyons aussi que l'indifférence de ce grand peuple pour l'agriculture, a été souvent la source des troubles et des révoltes du soldat, qui ont tant de fois agité cette fameuse Rome. Les denrées y manquoient tous les jours; et comment contenir des peuples et des armées sans vivres? C'étoit manquer aux premières régies de

COI

là bonne politique d'un gouvernement, et ce fut aussi la principale cause de leur décadence. Rien ne put vaincre leur obstination à mépriser cette partie; et combien de fois Columelle ne la leur a-t-il pas reprochée? Il ne fut pas le seul; Térence Varon, qui prevoyoit leur ruine, s'efforça, pour le salut de la patrie, de les rappeler à cet objet dans ses trois livres de Re mais ce fut aussi inutilement; Caton s'y employa de même, et en donna l'exemple sans plus de succès : le défaut d'habitude et les préjugés y étaient opposés ; enfin leur antipathie contre les travaux de la campagne, et contre ceux qui faisoient valoir les biens, étoit portée si loin, que les paysans n'osoient presque aborder la ville; ce peuple aveugle, qui n'attachait le mérite et l'honneur qu'à l'état militaire, les accabloit d'injures, et leur enlevoit quelquefois les denrées qu'ils apportoient, sans les payer. Les Grecs plus sages ne donnèrent pas dans le même faux, et s'appliquèrent avec soin à cultiver leurs campa-gnes comme leur mère nourrice ; ils s'ef-forçoient, à l'envi les uns des autres, de multiplier et d'améliorer les productions de leur terre, particulièrement de leur jardin, dont ils faisoient leurs délices; et ils jouissaient d'une abondance qui faisoit la sûreté de leur état, et qui leur attachoit tous leurs voisins sur qui elle rejaillissoit.

DU JARDIN POTAGER. lot Au rapport de quelques historiens, ils avoient composé des volumes sans nombre sur cette matière; mais il ne nous reste que quatorze livres de Palladius, qui, quoique peu instructifs pour nous, suffisent pour faire connoître leur intelligence et leur application à cette partie; le surplus s'est perdu dans le long *espace* de temps qui les

sépare de nous.

On comprend par ce que je viens de dire, que nous avons hérité de bien peu de choses de ces anciens peuples, dont les noms ont été si célèbres : il n'est pas douteux cependant que cet art n'ait eu de grands maîtres dans tous les temps : mais, soit que ces maîtres de l'art n'aient pas eu le talent de transmettre par écrit leurs connoissances à leurs successeurs, soit que l'ayant fait, leurs ouvrages se soient perdus, soit plus vraisemblablement que cette science ait été obscurcie comme tant d'autres dans les siècles d'ignorance qui ont suivi, il est certain que dans ces derniers siècles il n'y avoit plus ni goût, ni émulation, ni intelligence; mais enfin M. de la Quintinie est heureusement arrivé, qui a commencé à ressusciter cet art enseveli. Le grand prince qu'il servoit, amateur de tous les arts lui donna le champ libre pour exercer ses talens, et l'anima par des récompenses;

qui a formé tant de grands bonimes sous son règne. Flatté de la confiance

#### 102 **UTILIT**

et de la bonté d'un aussi grand maître, que ne fit-il pas pour lui plaire Mais il ne bor na pas là sa glorieuse ambition : il voulut en même-temps se rendre utile à sa patrie, en lui transmettant le fruit de ses veilles. Il eut à combattre, et il faut avouer que la circonstance n'étoit pas favorable pour accréditer ses nouvelles maximes; il parut sur la scène dans un temps oula superstition tenoit lieu de science. La l ne et les planètes étoient la boussole de tous les jardiniers; chaque jour de la semaine étoit marqué pour certaine opération; mille autres chimères et calculs mystérieux préoccupoient ieur crédulité. Que n'eut-il pas à soutenir pour déraginer ces erreurs de tous les esprits qui en étoient infectés, et dont il ne reste encore que trop de vestiges? Cependant il leur déclara ouvertement la guerre; et par la solidité de ses raisonnemens, s'il n'eut pas la gloire entière de tout ramener au vrai, il fitrevenir au moins tous ceux qui se trouvèrent capables de réfléchir. C'est le premier pas qu'il fit | mais il étoit question de convaincre par l'expérience aussibien que par le raisonnement; et c'est sur cette colonne, qu'il appuya tout ce qu'il mit en avant. Il fallait ensuite établir des principes et des règles sûres pour toutes les opérations des fruitiers et des potagers ; et c'est-là qu'on reconnoît sa grande capacité. Il ne s'en tint pas encore là : il fouilla

DU JARDIN POTAGER. 103

jusques dans les secrets de la nature, pour pénétrer les causes de sa progression dans le bon comme dans le mauvais ; et par son application à observer ses routes, il fit plusieurs heureuses découvertes dont nous profitons tous les jours lenfin personne jusqu'à lui n'avoit travaillé et raisonné sur cette matière comme il l'a fait. Mais, après lui avoir rendu la justice qu'il mérite dans tous ces points essentiels, j'ose dire qu'il n'avoit pas le talent de rendre ses idées assez sensibles et assez intelligibles; son style diffus et embarrassé de digressions, de comparaisons et de figures fait perdre l'objet de vue à chaque instant; la plupart de ses sujets ne sont pas approfondis, ni leurs dépendances rassemblées sous un coup d'œil qui fixe et instruise le lecteur; il ne trouve ce qu'il cherche qu'avec peine, et quelquefois même, après beaucoup de recherches, son esprit est plus embrouillé que décide : d'ailleurs il affecte trop d'érudition dans une matière qui n'en demande point; il fait entrer trop d'art dans beaucoup d'opérations qu'on peut simplifier ; il laisse en même-temps beaucoup de choses à dire sur la partie des potagers, qu'il ne possédoit pas autant que celle des fruitiers. Tous ces défauts sont faciles à appercevoir, et il n'est aucun connoisseur qui n'en convienne i il y auroit pourtant de l'injustice à ne pas les

excuser, car il est à présumer qu'il auro beaucoup corrigé, s'il avoit pu mettre la dernière main à son ouvrage; sa mort trop prompte que nous avons à regretter, le laissa imparfait, et personne après lui ne s'est senti capable de le rendre plus correct.

Nous avons toujours à nous féliciter de ce que le fonds en est bon : en mon particulier, je me fais honneur de dire que j'ai beaucoup profité de ses lumières; et ses principes, que j'ai adoptés en très-grande partie, mériteront toujours, de la part de ceux qui seront capables d'en juger, la justice qu'ils sont tous fondés sur le bon raisonnement et sur l'expérience. J'ajouterai à tout ce que je viens de dire de ce grand homme, que quand même il auroit fini son ouvrage autant qu'il auroit pu l'être, il seroit encore imparfait par rapport aux connoissances nouvelles qu'on a acquises depuis lui, sur-tout à l'égard des plantes potagères, dont nos maraîchers ont infiniment perfectionné la culture. D'ailleurs. comme le goût change et se rafine en toutes choses, il se trouveroit peu de gens auj ourd'hui .qui voulussent, par exem. ple, suivre son choix en fait des fruits d'autre part, la nature nous a fait de nouveaux présens, tant en fruits qu'en légumes, qui méritent bien d'être produits au grand jour : par toutes ces considérations un traité nouveau sur cette matière est de-

# DU JARDIN POTAGER. venu nécessaire sans préjudicier aux beau-

tés du sien.

Nous sommes encore redevables au savant Auteur du Spectacle de la Nature, d'une infinité de connoissances qu'il a recueillies avec un choix merveilleux, d'après les expériences des savans appliqués à cet art : tout est sensible , tout est solide dans les réflexions dont il les accompagne; il éclaire et amuse l'esprit tout à la fois.: mais son objet n'a pas été d'instruire à. fond sur la nature et la culture de toutes les plantes; ce n'est pas un ouvrage par conséquent qui soit propre à former un jardinier, mais il peut le perfectionner dans certaines parties, et tout curieux doit l'avoir en main.

Je ne parlerai qu'en passant des autres auteurs modernes qui ont écrit sur cette matière ; ce ne sont en général que des compilateurs qui ont ramassé de toutes parts ce qu'ils ont donné, sans choix, ni connoissance des sujets. L'ouvrage le plus considérable est le Dictionnaire économique de M. Chomel; mais, outre la dureté et l'obscurité du style, qui le rendent souvent inintelligible, quel fonds peut-on faire raisonnablement sur tout ce qu'il débite? quelle preuve, quelle certitude a-t-il eue des faits? C'est sur le rapport du premier venu, ou dans les auteurs qui l'ont précédé qu'il a recueilli ses articles en

106

plus grande partie, auteurs dont les ouvrages sont ensevelis dans l'oubli leur sort n'entraîne-t-il pas celui des extraits qu'il en a faits?

M. Liger, qui a donné la Maison Rustaque, est à peu près de la même classe, malgré toutes les corrections et les augmentations que ses successeurs y ont la tes. On risque beaucoup, je ne peux le taire, en se mettant sous la direction semblables maîtres, et on est sujet à fai re bien de fausses épreuves en les prenant pour guides : je ne dis pas cependant que dans la multitude des choses il n'y ait du vrai et du bon; mais comment un homme sans connoissances distinguera-t-il l'un d'avec l'autre?

Ilfaut toujours partir d'un principe vrai; il est moralement impossible qu'on puisse bien traiter une matière qu'on n'entend pas, quelques bons mémoires qu'on puisse avoir, quelques guides qu'on puisse prendre : il faut sentir soi-même les choses pour pouvoir les rendre sensibles aux autres : d'ailleurs, il y a un art à les lier et les rendre praticables, qui n'appartient qu'à ceux qui en possèdent bien le fonds. J'ai lu et relu ces deux auteurs, et je me crois obligé de dire qu'en ce qui touche la partie du potager, il y a fort peu de bonnes choses a suivre. Je passe sous silence les auteurs moins connus; ils sont en général, ou si peu instruits ou si superficiels, qu'on

DU JARDIN POTAGER. 107 n'y trouve aucuns principes de l'art, mais seulement quelques pratiques connues de tous les temps.

Quelques auteurs François Anglois et Allemands, ont traité savamment certaines parties qui regardent les opérations de la nature, la végétation, la circulation de la sève, la formation des boutons, etc., et par eurs recherches quelques-uns ont trouvé différens secrets pour changer à certains égards son ordre naturel, et en arracher comme par violence des productions nouvelles : mais cette science toute nue ne fait pas le jardinier; elle appartient plutôt aux curieux et aux physiciens. De tous les ouvrages qui ont paru jusqu'ici dans notre langue, j'ai donc droit de dire qu'aucun n'enseigne les élémens de cet art ; ils doivent néanmoins être considérés comme sa base et sa partie la plus importante; d'honnétes gens en sont amateurs, mais ne sont pas nés pour en faire l'apprentissage chez un maraîcher lils desireroient cependant le savoir par principes, pour se trouver en état de conduire leurs plantations, avec d'autant plus de raison, qu'il est si rare de trouver des jardiniers entendus, particulièrement dans les provinces : c'est ce qui m'a excité à travailler la matière sur un plan nouveau, qui donne à tout le monde la facilité d'opérer, ou faire opérer sous ses veux avec succès. Dans l'ordre

que j'ai suivi, on trouvera d'un coup d'ail tout ce qui a rapport à une plante, chacune sera traitée à fond dans toutes ses parties; on verra ses différentes espèces le.temps et la manière de la semer ou de la planter, la culture qu'elle demande, la terre qui lui est propre, la saison d'en faire usage, et la manière d'en prolonger la durée; ses différentes propriétés pour l'usage de la vie, sa description exacte, le temps d'en recueillir la grance, sa durée, et généralement tout ce qui peut la concerner. J'ai tâché enfin de rendre toutes les matières si claires, etles pratiques si familières, que personne ne puisse plus excuser son indifférence pour le jardin, sur le défaut de moyens instructifs.

Mon premier plan étoit de donner un traité général de toutes les parties du jardinage, qui auroit compris les potagers et les fruitiers, la situation, l'exposition et la distribution que demande un jardin utile, la préparation des terres, et tout ce qui pouvoit en dépendre; mais pour traiter chacune de ces parties à fond, dans le même ordre que je traite celle-ci, et que j'ai traité précédemment l'article du pêcher, l'ouvrage devenoit si considérable, qu'il m'eût fallu un nombre d'années pour le perfectionner. J'ai donc jugé plus à propos, pour le bien de la chose même, de prendre chaque partie séparément; et comme celle des plantes potagères m'a pa-

DU JARDIN POTAGER. 109 ru la plus intéressante, n'ayant jamais été traité *en* règle j'ai commencé par cellelà. Si le Seigneur m'accorde des jours, je traiterai les autres successivement, et je commencerai incessamment par un traité du poirier.

Je ne m'en suis pas tenu dans celle-ci aux propriétés des plantes pour l'usage de la vie comme elles ont d'autres vertus pour la santé, j'ai cru devoir les rassembler pour l'utilité de ceux qui, se trouvant écartés des villes, n'ont pas aisément les ressources qu'on y trouve dans les besoins imprévus. Les plantes potagères offrent dans la plus grande partie des maladies, des remèdes certains et faciles, que beaucoup de particuliers d'une condition bornée, isolés dans leurs campagnes, dénués de livres de médecine, ne connoissent pas : cet ouvrage leur découvrira le double mérite de ces plantes, et les animera d'autant plus à les cultiver avec soin. J'ai tiré tout ce que j'ai dit à cet égard, des ouvrages de M. Tournefort, de M. Lémery, de M. Geoffroy et de M. Chomel, les plus savans auteurs sur cette matière que nous ayons, et les plus suivis : il ne faut donc pas que personne soupçonne que j'aie rien hasardé de mon chef sur un point aussi délicat et qui n'est point de mon fait : je dois même avertir, suivant le conseil que m'en a donné un très-habile homme dans cet art, que

dans les maladies douteuses, c'est-à-dire dont la cause n'est pas bien connue, on ne doit pas risquer certains remèdes composés, sans étre préalablement consulté; mais à l'égard des breuvages simples et des topiques dont les épreuves ont été mille fois faites, il n'y a rien à risquer à en faire usages

J'ai traité avec la plus grande exactitude l'article des couches, m'ayant paru important de ne pas omettre la moindre circonstance pour la conduite de ceux qui voudront s'en faire un amusement et qui, n'ayant rien sous les yeux pour suppléer à ce que j'aurois pu taire, se trouveroient infailliblement dans le cas d'en faire l'épreuve à leurs dépens : la moindre inattention dans ce travail est d'une conséquence irréparable ; et pour le traiter superficiellement comme d'autres écrivains l'ont fait, il neût pas été besoin de le traiter de nouveau ceux qui voudront s'y exercer pour la première fois, ne trouveront rien d'inutile dans mes détails.

Il se pourroit que ma méthode pour la culture de certaines plantes, et en particulier du melon, ne plût pas à tout le monde; et qui oseroit se flatter d'avoir des suffrages unanimes, quand on feroit des miracles? Chaque jardinier a ses maximes particulières qu'il croit toujours meilleures que celles des autres; à peine en trouve-t-on deux qui travaillent uni-

formément; or dans quel labyrinthe ne me serois-je pas plongé si j'avois voulu décrire toutes les différents pratiques, et dans quel embarras n'aurois - je pas mis mon lecteur pour le choix qu'il auroit eu à faire? Quel autre parti pouvois je donc prendre que de m'arrêter à celle que mon expérience et mes réflexions m'ont fait juger la meilleure? C'est après avoir souvent agité la matière avec les plus habiles maraîchers, c'est après avoir étudié longtemps sous eux les différens effets du travail, et avoir fait moi-même des épreuves de toutes espèces, que je me suis détermi-

pour trouver le vrai, et pour être utile au public.

J'avoue donc que c'est aux maraîchers que je dois la plus grande partie de ce que je sais en matière de plantes potagères, et c'est eux qu'il faut consulter quand on

né; je n'ai pas connu de meilleure route

veut s'instruire. Le jardinier bourgeois, obligé d'embrasser toutes les parties du jardin qui comprend les fruitiers et les potagers, les fleurs les couches, l'orangerie, les tontures, la propreté et généralement tout ce qui y a rapport, n'a pour l'ordinaire qu'une connoissance superficielle de toutes ces parties; il les remplit toutes, mais comment? chacun le sait on auroit tort cependant de lui en faire un crime, car seroit-il possible qu'il possédât

à fond tant de parties, puisque dans cette classe de maraîchers dont je parle, je doute qu'on en trouvât un seul qui sût égale ment bien toutes les parties du potager, qui ne font pourtant toutes ensemble qu'une branche du jardinage ; l'un s'attache la culture des gros légumes, tels que les artichauts, les cardons, les choux, etc. et de père en fils ils sont fixés-là; l'autre épouse les verdures, les salades et toutes les menues herbes : celuici les melons et concombres, un autre les champignons; enfin chacun saisit quelqu'une de ces parties, suivant que son terrain y est propre, et s'en tient là. Il n'est pas étonnant aussi qu'il y réussisse parfaitement, et qu'on jouisse à Paris de toutes sortes de légumes deux mois plutôt que dans des pays beaucoup plus méridionaux, mais demander la même perfection et les mêmes primeurs à son jardinier, ce seroit vouloir l'impossible; il faut l'inviter seulement à les prendre pour modèles autant qu'il pourra, à s'instruire avec eux s'il se trouve à leur portée, et au défaut, qu'il se conforme au moins à leurs pratiques quand il les connaîtra, sans avoir la présomption de se croire plus habiles qu'eux, comme il y en a beaucoup. Heureux le maître qui le trouve docile, et qui sait le conduire! heureux aussi le jardinier qui sait profiter, pour son propre intérêt, des

DU JARDIN POTAGER. 113 umières qu'on lui donne, et qui s'attache en même-temps à plaire à son maître!

Ce choix des principes établi et puisé dans les sources dont je viens de parler, il y aura encore pour les amateurs du jardinage, un petit embarras dont il me reste un mot à dire ; c'est la difficulté d'être pourvus de plants et de semences à leur gré, sur les descriptions que je fais des différentes espèces de plantes : on saura bien se décider pour celles auxquelles le goût se trouvera le plus incliné, et qu'on jugera en même-temps les plus convenables à son terrain et à son climat; mais où trouver ces plants et ces graines sûres ? où touver ces espèces rares et nouvelles qu'on remarquera dans le cours de l'ouvrage? Il ne manque point de marchands à Paris ni ailleurs, rien de si difficile cependant que d'être servi fidèlement : ces marchands sont trompés par les gens de la campagne qui les leur fournissent, et ils trompent par contre-coup sans pouvoir le parer; car on ne distingue point une graine vieille d'avec une nouvelle, ni certaines espèces qui se ressemblent, telles que la graine d'oignon et de ciboule : ils ne savent pas mieux l'âge de ces graines, qui est un point important; les unes ne lèvent qu'autant qu'elles sont nouvelles, les au-

tres plus elles sont vieilles, mieux elles réussissent (j'entends jusqu'à un certain UTILITÉ

nombre d'années). Pour obvier à cette difficulté qui entraîne des désagrement infinis il faut que chacun se fasse une règle de recueillir lui-même les graines dont il a besoin et qu'il tienne un ordre exact des espèces et de l'année; cependant, comme il faut commencer au moins une fois d'être bien pourvu, et que d'ailleurs les nuiles et autres accidens font souvent manquer les graines; comme il arrive de plus qu'elles dégénérent, et qu'il faut les changer de temps en temps, je ne saurois donner de meilleur conseil que de s'adresser aux maraîchers qui les recueillent eux-mêmes, et qui n'élèvent que de bonnes espèces. Ceux qui auront des connoissances dans le Nord ne sauroient mieux faire encore que de s'y pourvoir, particulièrement de toutes les racines et gros légumes; nul pays n'en produit d'aussi beaux.

Au surplus, quelque soin que j'aie pu donner à cet ouvrage, je sens mieux que personne combien il peut être encore perfectionné, et je suis convaincu que nonseulement il y a bien des espèces de plantes qui ne sont pas venues à ma connoissance, mais qu'on peut beaucoup ajouter à ce que j'ai dit touchant la culture. Ceux qui seront animés du même zèle que moi pour le bien de la société, et qui voudront zne communiquer leurs lumières, me

trouveron

# CHAPITRE II. IIS

rouveront empressé d'en profiter; et reonnoissant de leurs bontés j'en ferai 'sage dans une seconde édition, si l'ourage mérite l'accueil du public: on ourra adresser les avis aux Librairesmprimeurs.

#### CHAPITRE IL

Des Cougues, de la manière de les faire, et de tout ce qui y a rapport.

loir l'être dans toutes ses parties; et d'auant que les couches sont comme la base et [a mère nourrice de la plupart des plantes] e commencerai par cette partie le plus méthodiquement que je pourrai.

Les couches peuvent être considérées comme le chef d'oeuvre du jardinage; car putre le mérite de l'invention, l'intelligence qu'elles demandent, n'appartient u'à des gens capables de bien concevoir et de bien suivre leur objet : tout le monde ;'y adonne cependant du plus au moins, nais rien n'est si commun aussi que de roir périr dans une nuit le fruit de beaucoup de soins et de dépenses. faut donc lue celui qui s'en mêle les entende bien un qu'il s'en détache; mais si on prend ce lernier parti, il faut renoncer en mêmememps à beaucoup de choses qui ne peuvent Tome I.

## 116 DES COUCHES.

venir que par le secours de ces couches, et ne s'attendre à aucune nouveauté. Dans les terres froides principalement, si on n'avance pas les plants sur couches, on se trouve à la fin de mai, et quelquefois en juin, avant d'avoir une laitue pommée ni aucune autre plante printanière: on ne jouit par conséquent que très - imparfaitement du bénéfice de son potager; en sorte que c'est une espèce de nécessité, dans ce climat, de faire quelque violence à la nature trop lente à nous donner ses biens.

Je me garderai bien cependant de préconiser indifféremment le goût de toutes sortes de primeurs, ni par conséquent de vouloir l'inspirer; je connois trop le fort et le faible de chaque chose en particulier. Il y en a beaucoup qui n'appartiennent qu'à de grands seigneurs, et qui n'ont de plus sûr mérite que celui de la rareté ou de la nouveauté. D'autres, meilleures en elles-mêmes, seroient impraticables dans la plupart des provinces, où on n'a pas facilement la commodité des fumiers et des ouvriers pour y réussir. On élève par exemple sur couches des asperges, des articl des chou fleurs, des fraises, des figues, et toutes sortes de verdures dont on jouit au plus fort de l'hiver, ou au commencement du printemps; mais ce eut des fruits chers, qu'il est fort per.

mis aux gens opulens de se procurer, et que le plus grand nombre ne doit pas leu envier; car on perd peu 'd'une part de n'en pas jouir, et de l'autre il est de l'homme raisonnable de se contenter de ce que son état lui permet.

Cependant comme j'écris pour les uns et pour les autres, je dirai tout ce qui concerne cette partie du jardinage, afin que chacun puisse étendre ou restreindre son plaisir comme il lui plaira; mais, je le répète, le particulier ne doit pas s'engager légèrement dans des frais et des soins qui vont loin, s'il n'a une certitude morale d'en venir heureusement à ses fins qu'on fasse, après le nécessaire, quelque épreuve pour son plaisir, à la bonne heure, c'est un jeu innocent dès qu'il est modéré; mais il faut risquer peu d'abord, et acquérir par degrés l'intelligence de cette culture.

Ce qu'on appelle couche, est une quantité de fumiers chauds, rangés et entassés avec art pour opérer l'accroissement des plantes contre toutes les rigueurs du mauvais temps.

Les fumiers de cheval, de mulet et d'ane, sont les seuls propres à cet usage; les autres n'ont pas assez de chaleur, ni de sels celui de mulet est préférable à tous mais il est rare d'en trouver à sa proximité.

#### 118 D E s C OUCHEs.

Ils sont d'autant meilleurs qu'ils sont tirés fraîchement de dessous les animaux. Lorsqu'ils ont été entassés un certain temps, ils ont perdu une partie de leur vertu, et ne gardent pas leur chaleur si long-temps; mais ils sont meilleurs pour les réchauds, parce que leur action est plus prompte.

Ce qu'on appelle réchaud est une épaisseur des mêmes fumiers d'un pied ou deux, qu'on met autour des couches pour les réchauffer lorsque leur chaleur est éteinte on les fait de deux pieds tout autour s'il n'y en a qu'une, et quand il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaisseur que du côté isolé ; et comme il ne doit y avoir qu'un pied d'intervalle entre les deux, on n'a que ce vide d'un pied à remplir, qu'il faut changer de temps en temps, suivant le besoin; et aussitôt qu'ils sont faits, jeter quelques voies d'eau pardessus ; cela dispose les fumiers à agir plutôt, et les empêche de brûler. On doit les tenir plus élevés que les couches en les faisant, parce qu'ils baissent bientôt; et il est même nécessaire quelques jours après de les recharger, pour qu'ils soient toujours au moins de la hauteur des couches : lorsqu'on peut mettre deux ou trois pouces de crottin par-dessus, ils s'échauffent plutôt, et conservent plus long temps leur chaleur.,

#### CHAPITRE T I. 119

11 se fait encore des couches avec le tan, qui a la vertu de conserver sa chaleur cinq à six mois, avec un peu d'aide on s'en sert beaucoup en Angleterre; mais outre qu'elles demandent une disposition de châssis particulière, elles ne sont guère propres que pour les plantes exotiques dont *je* n'entreprends pas de traiter ainsi je n'en parlerai pas.

Les couches dont il est question ici doivent être plus ou moins larges et plus ou moins hautes, suivant les saisons.

Celles qu'on fait en décembre, janvier et février, doivent avoir trois bons pieds d'élévation après avoir été marchées, et de deux pieds et demi seulement de largeur, pour être plus faciles à réchausser par leurs côtés.

Celles qu'on fait dans les mois suivans, doivent avoir quatre pieds ou quatre pieds et demi de largeur; et deux pieds d'élévation peuvent suffire, parce que le soleil, venant au secours des plantes, elles n'ont plus le même besoin de tant de chaleur étrangère.

Mais avant d'enseigner la manière de les dresser, je crois devoir établir premièrement la place qu'on doit leur destiner.

Les fonds de terre ingrats pour la production ordinaire des plantes, se trouvent ici les meilleurs: je veux dire les

#### SCOUCHE

terres sèches et arides, car ce n'est pas la vertu seule des fumiers et des terreaux qui opère ; la masse de terre y contribue encore, et jette dans les couches une sève et une chaleur naturelle qui soutient le feu artificiel des fumiers : or , plus cette terre a de facilité à s'échauffer par les impressionsdu soleil, plus elle communique de secours aux plantes. La terre légère a encore cet avantage, que les eaux s'y filtrent plus aisément que dans les terres fortes, où leur séjour cause une humidité qui pourrit en peu de temps les fumiers, et qui fait fondre les plants. 11 faut donc chercher, autant qu'on le peut, une veine de terre sablonneuse pour les placer; mais tomme souvent d'autres considérations décident la place, ou que la terre est également forte et argileuse par-tout, il faut recourir aux expédiens, et voici ce qu'on peut faire.

Il faut faire fouiller et enlever environ un pied et demi de terre dans toute la circonférence de la place qu'on veut employer, combler les deux tiers du vide - avec des platras ou de la menue pierre, et l'autre tiers en superficie avec de la terre légère; il faut en même-temps élever le terrain de six pouces dans le milieu de manière qu'il y ait une pente

<sup>\*</sup> L'élévation de six pouces ne doit pas influer sur les couches, qui doivent toujours être de liveau il en résulte

#### CHAPITRE Ir. 121

à droite et à gauche pour écouler les eaux; et tout autour de la place pratiquer une pierrée pour recevoir ces eaux, tant celles de la superficie, que celles qui passent au travers des platras, auxquelles on ménage un écoulement : si la situation du terrain ne permet pas de leur en donner, il faut faire dans la partie la plus basse un puisard où elles se perdent, et ménager les pentes à cet effet ; sans cette précaution, les couches ne conservent point de chaleur. Les fumiers, comme je l'ai déjà dit, pourrissent en peu de temps, l'humidité et le froid gagnent les plants, et ils périssent à vue d'oeil, malgré tous les réchauds et tous les soins; 'ou, s'ils ne périssent pas, les productions sont si tardives et si médiocres qu'elles ne donnent aucun plaisir.

Voilà la préparation de la place réglée; il est question à présent de la situation.

On doit bien se garder d'abord de les adosser contre des Utimens ou des murs trop élevés ; car les vents du midi qui rabattent dessus , portent autant de préjudice aux plants que ceux du nord et du nord-ouest , dont bien des gens s'imaginent qu'il suffit de se défendre. Lorsqu'on

seulement que les deux bouts ont une épaisseur de six pouces de plus de fumier que le milieu, suais cela no Lut point un icconvénient.

#### DES COUCHES.

peut former un quarré de murs expres dont le fond soit exposé au midi, de pieds de hauteur seulement, pour que leur ombre ne nuise pas, nul situation ne leur convient mieux parce qu'ils se trouvent par-là à l'abri de tous les vents; ou à ce défaut, quand on peut les placer dans l'encoignure deux murs, dont fun soit au levant et l'autre au midi, la position est encore bonne pourvu que les deux autres côtés soient abrités par des brisevents: mais quand on n'a point de murs placés convenablement, on enferme toute; la circonférence avec des brise vents, comme font nos maraîchers.

Ces brise-vents se font avec de la grande paille de seigle, qu'on nomme du pleyon, ou avec des roseaux de marais, coupés et séchés dans l'été; ils doivent avoir cinq ou six pieds de hauteur avec de forts pieux de toise en toise, pour les soutenir. On coule cette paille ou ces roseaux à l'épaisseur d'un pouce ou deux, entre deux lattes, et de pied en pied on l'arrête avec du fil de fer ou de l'osier; le premier vaut mieux en ce qu'il dure autant que l'ouvrage, et que l'osier veut être renouvelé tous les deux ans. Il faut trois rangs de ces lattes, dont le premier. soit à six ou huit pouces de terre, le second, à six pouces de l'extrémité, et le troisième dans le milieu des deux : ils

durent une dixaine d'années, quand ils sont faits en pieux de chêne ou de châtaigner brûlés par le pied, et travaillés avec le fil de fer. On comprend que ces lattes doivent être clouées sur les pieux avec des clous de grandeur suffisante pour percer en même-temps les deux lattes, ainsi que l'épaisseur de la paille, et entrer solidement dans les pieux : on pratique une ou deux portes dans les endroits les plus commodes, et on les natte également de paille pour ôter l'entrée aux vents chiens, et à tous ceux qui n'y ont pas affaire; et pour plus de sûreté, on ferme ces portes à la clef. Les femmes ont la mauvaise répination de gâter les plants sur-tout les melons ; je ne sais si cela est fondé: des effets marqués-à d'autres égards, forment un grand préjugé dans le sujet en question; insi, le plus sûr est de ne pas leur en permettre les approches.

A l'égard de la grandeur de la place chacun doit se régler sur le plus ou le moins de consommation qu'il ...peut faire des plantes qu'il voudra y élever; niais j'estime qu'un espace de huit à dix toises de largeur, sur douze ou quinze de lon gueur, qui contiendra une douzaine de couches, est très-suffisant pour le particulier le plus aisé: d'ailleurs ce n'est pas un petit soin que la conduite de ce nombre de couches, qui occupent presque

## 124 DES COUCHES.

entièrement un homme pendant sept à huit mois.

Indépendamment du terrain destiné aux couches, il est encore nécessaire, pour décharger les fumiers et les terreaux de pratiquer à l'entrée une espèce d'avant-cour, dans laquelle on construit en même-temps un petit bassin pour la facilité des arrossemens; ou, au défaut de bassin, on y place des tonneaux, pour faire tiédir Peau au soleil avant de s'en servir.

La situation et la préparation de la place réglées, comme je viens de le dire, il est question à présent de la disposition des couches. M. de la Quintinie l'a parfaitement expliquée, t. II, p. 291; et je ne saurois mieux faire que de le copier.

» Après avoir marqué, dit-il, la place (où la couche doit être), qu'il faut ex» poser au midi, de manière qu'un des
» bout regarde le levant, et l'autre le
» couchant; après avoir marqué de mê» me, avec un cordeau ou des jallons
» la largeur qu'elle doit avoir, on y por» te un rang de hottées de fumier à la
» queue l'une de l'autre, à commencer
» ce rang à l'endroit où on doit finir la
» couche; ce qui étant fait, le jardinier
» commence à travailler par l'endroit où
» finit le rang des hottées, afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le

125

charge, il ait plus de facilité à reinployer promptement et proprement. Le **>>** jardinier prend donc ce fumier avec une fourche de fer; et s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement » en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent » en dedans, et que le surplus fait une manière de dos en dehors. Le premier lit étant fait quarrément de la largeur » 'qu'on a décidée, et de telle longueur » qu'il a été trouvé à propos, le jardinier fait ensuite le deuxième, le troisième, etc., les battant du dos de sa fourche, ou les trépignant pour voir s'il n'y a » point de défaut, afin d'y remédier surle-champ, la couche devant être également garnie par-tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible que » l'autre ; cela fait , il continue la lon-<sup>22</sup> gueur résolue, et toujours par lits, » comme il a été dit, jusqu'à ce que la » couche ait la longueur, la largeur et » la hauteur qu'elle doit avoir : cette hau-I teur est, suivant les saisons, de deux, » trois ou quatre pieds quand on la fait, » et diminue d'un tiers quand elle est af-» faissée. »

Chaque couche, suivant l'usage qu'on en veut faire, après avoir été bien marchée de bout en bout à pieds joints, et particulièrement sur les bords, doit être

## 126 DES COUCHES.

chargée aussitôt de terreau qu'on étend de gros en gros sur toute la surface ; et pour la dose de ce terreau , on se réglera sur ce qui sera dit à l'article de chaque plante : on destinera , par exemple, une couche pour des raves , au chapitre de cette plante ; on trouvera qu'elle en demande huit à neuf pouces , ainsi des autres.

Mais il y a une attention à faire à cet égard, c'est d'en mettre d'abord plus qu'il n'en faut, sur-tout dans les temps froids, pour aider à la couche à s'échauffer,, et on retire ensuite ce qu'il y a de trop, lorsqu'on vient à la dresser; cela est particulièrement nécessaire à pratiquer pour les couches de melons, sur lesquelles on ne 'doit mettre que deux ou trois pouces de terreau, qui ne seroient pas capables de mettre les fumiers en mouvement; il faut même, dans le temps de neige ou de grandes gelées, avoir recours à des fumiers chauds, dont on couvre toute la couche jusqu'à ce qu'elle soit éch uffée.

J'observerai ici, une fois pour toutes, à l'égard des terreaux, qu'ils ne sauroient ètre trop maniés, je veux dire trop fins, pour toutes les semences, et que pour les rendre tels, le plus court et le plus sûr moyen est de les passer à la claie : cette claie doit être de fil de fer maillé, à petites mailles tel qu'on en fait pour des portes

de buffet ou d'armoire, et elle doit avoir jà 6 pieds en tous sens. Tout le monde sait qu'on la place sur un côté un peu couchée et arc-boutée par deux perches, derrière le tas de terreau à quatre pas environ, et qu'un homme ou deux, avec des pelles de bois, le jettent contre, de manière qu'il s'écarte en l'air et retombe en pluie sur la claie, pour que les parties les plus déliées passent plus facilement au travers, et les plus grossières tombent au pied qu'on rebat avec le dos de la pelle, et qu'on repasse tout de même après. Cette opération est assez onnue: je reprends à présent M. de la Quintinie.

« Avant de semer ou de planter quoique

- ce soit sur une couche nouvellement fai-» te, la première précaution qu'on doit a-» voir, est d'attendre six à sept jours, et » quelquefois dix ou douze, lui don-» ner le temps de s'échauer, et donner
- ensuite le temps à cette chaleur qui est » violente de se modérer notablement.
- Cette diminution s'apperçoit, quand
- toute la couche s'est affaissée, et quand
  enfonçant la main dans le terreau on peut
- souffrir la chaleur ; c'est pour lors qu'on
- souffrir la chaleur; c'est pour lors qu'on
   doit commencer à le dresser propre-
- » ment. Pour dresser ce terreau c'est-à-
- » dire, pour l'unir également, on se sert
- » de quelque planche large d'environ un
- pied; et on la place sur les côtés de la cou-

# 128 DESCOUCHES

» che, à deux pouces environ du bord; » cette planche ainsi placée, on la soutient » ferme tant de la main gauche que du ge-» nou, et de tout le corps : et ensuite avec » la main droite on commence par un bout » à presser ce terreau contre la planche n et le presser si bien qu'on lui fasse acqué » rir une manière de consistance, en sorte » que la planche étant ôtée, quelque meu-» ble que soit ce terreau de sa nature, il » se soutient tout seul comme s'il étoit · un corps bien solide. Quand ce terreau » est ainsi dressé, de la longueur de la » planche, on la change de place pour faire · dans toute la longueur de la couche la » même opération que je viens de dire ; et • si la planche est un peu longue par con-» séquent lourde, il faut être deux ou trois » personnes à travailler tous de la même manière, et qui s'aident en même-temps » à la soutenir ; que si le jardinier est seul » il faut qu'il la soutienne avec de petits bâ-» tons fi hés sur le bord de la couche. Cette • opération finie, le terreau doit avoir en » tous sens un demi-pied moins d'étendue » que le dessous de la couche, et dans son » quarré long il doit parolire aussi uni » que si c'étoit une planche dressée en plei-» ne terre. On y fait ensuite les semences • ou plantations qu'on a à faire ; et c'est · dans ce point de chaleur qu'il faut » la prendre car plutôt ou plus tard,

129

il *s'en* trouveroit trop ou trop peu.

» La chaleur de la couche peut subsis» ter en état de bien faire, pendant dix à » douze jours; mais ce temps passé, si on » s'apperçoit qu'elle soit trop réfroidie, il » y faut faire avec de bons grands fumiers » neufs, des réchaufemens tout autour » pour renouveler et entretenir la chaleur. » Quand on doitrenouveler ces réchauds, » il n'est pas toujours nécessaire d'employer » des fumiers neufs; assez souvent il suf- » fit de remuer de fond en comble celui qui s'y trouve, pourvu qu'il ne soit pas

y trouve, pourvu qu'il ne soit pas trop pourri; ce remuement est capable de renouveler encore la chaleur pour huit

» ou dix jours : mais si on doute un peu de

· l'effet, on peut y mêler un tiers ou moi-

• tié de neuf. »

J'ajouterai 2 ce que je viens de rapporter du traité de M. de la Quintinie, ques précautions utiles qu'il a omises.

1°. On doit avoir attention de tenir le milieu des couches de quatre bons pouces plus *élevé* que les bords , parce que ce milieu s'affaisse toujours plus que les côtés , et que les eaux s'y arrêtent lorsqu'il se trouve plus bas que les Lords , au lieu qu'elles s'écoulent dans les sentiers lorsqu'elles trouvent une petite pente ; et conséquemment , à cette élévation de quatre pouces *de* plus dans le milieu., il faut faire tomber le terreau propor tonément.

2°. On doit faire une espèce de choix des fumiers, et ne pas les employer indifféremment comme ils viennent; car telle plante, comme le melon, veut trouver la paille sèche au-dessous du terreau ; et telle autre, comme le concombre, s'accommode fort bien d'y trouver un lit de crottin: c'est donc suivant l'usage qu'on veut faire de la couche, qu'on doit distribuer les fumiers; on trouvera ce que chacune demande à son article.

3°. Comme les fumiers ne sont pas toujours égaux, et qu'il s'en trouve dans la quantité une partie plus fraîchement tirée de dessous les animaux, par conséquent plus susceptible de chaleur, il faut avoir attention de les mêler ensemble avec le plus d'égalité qu'on peut, sans quoi il arrive que votre couche ne s'échauffe pas également, et quand vous venez à la planter ou semer, il se trouve trop de chaleur dans un endroit et pas assez dans l'autre, ce qui produit un mauvais effet.

4°. Lorsque les fumiers sont trop secs. il faut les mouiller en deux temps, en faisant la couche, pour leur donner de l'activité; mais le dernier lit ne doit pas êtr mouillé quand elle est destinée pour de melons, et. on met le terreau ensuite; une voie sur la longueur de chaque toise, est à peu près la dose.

Trois ou quatre j ours après que la cou-

## CHAPITRE 131

che est semée ou plantée , il est très à propros d'adosser tout au tour un peu de fumier long , pour conserver la chaleur qui se soutient beaucoup plus long-temps; ce qui fait qu'au lieu d'y faire des réchauds en forme , de dix à douze jours après, on peut en attendre quinze et vingt ; et ce même fumier qu'on a adossé grossièrement , mêlé avec d'autre, sert ensuite à faire le réchaud : les jardiniers appellent cela un *acot*, terme qui prend son étymologie du verbe *acotter*.

6°. Lorsqu'une couche est dans un danger pressant par la cessation de la chaleur, et que les plants commencent à fondre, il faut, après avoir ôté les vieux réchauds, et avant d'en remettre d'autres, tirer par les côtés une poignée de fumier de la couche sous chaque cloche perpendiculairement, à deux ou trois pouces au-dessous du terreau, ce qui forme une espèce de fourneau où la chaleur du réchaud dégorge plus promptement, et se communique plus efficacement au plant qui est dessus. Il faut employer aussi les fumiers les plus chauds qu'on puisse trouver, et mettre dans le milieu un lit de fiente de pigeon, d'un pouce ou deux d'épaisseur : c'est pour les melons et concombres essentiellement que cela est très-utile à pratiquer.

7°. Il arrive quelquefois qu'une couche jette un nouveau feu après avoir été plan-

## 132 DES COUCHE S.

tée sur-tout lorsqu'il survient quelques jours de chaleur, ou quelques pluies chaudes; quelquefois aussi les rechauds l'échauffent trop, et les plants sont en danger de fondre : il faut dans ce cas y faire des ventouses, ou autrement dit, la larder; c'est à dire faire avec un gros plantoir sous chaque cloche un ou deux trous par lesquels la chaleur dégorge, et donne un peu d'air aux cloches memes: 24-heures après, quand ce grand feu est passé on rebouche les trous.

8°. L'épaisseur qu'on doit donner aux couches, doit se régler en partie sur la qualité du fond de terre, particulièrement pour les dernières, où on remet les plants en place. Nos maraîchers qui se trouvent situés dans des terres sablonneuses, les tiennent extrêmement basses; à peine ontelles un pied de fumier, et cette petite quantité leur suffit, parce que le fond de terre qui s'échauffe aisément, jette un feu naturel dans les couches, qui non-seulement les dispense d'un trop grand secours de chaleur artificielle, mais qui pourroit même être trop violente pour les plants. Dans les terres froides qui ne s'échauffent qua tard, cette médiocrité de fumier ne vaudroit rien, des couches ainsi disposées ne conserveroient aucune chaleur; il faut doubler au moins la dose, pour que les plants aient toujours le degré qui leur est nécessaire.

# CHAPITRE II. 13

Lorsqu'on a plusieurs couches, il aut se faire une règle qu'elles soient toutes le même hauteur, sans quoi celles qui xcéderoient les autres ne profiteroient )as du bénéfice des réchaucs, et les plants rivés du secours de leur chaleur en soufriroient; on doit à cet effet compter le jombre des voitures de fumier qu'on emploie à la première, et mettre une quantité égale à chaque couche : sur quoi cepenlant il faut prendre garde à la quantité des umiers qui s'affaissent plus ou moins, suivant qu'ils sont plus ou moins consommés; ct observez de même, que lorsque vous mêlez ensemble les couches de melons, concombres, laitues et autres plantes qui demandent une dose différente de terreau il faut plus élever en fumier celles qui en demandent peu, comme le melon; de manière enfin que la superficie de toutes vos couches soit égale.

tions, que la méthode de M. de la Quintions, que la méthode de M. de la Quintinie que je viens de rapporter pour dreser les couches, quoique généralement pratiquée en France, n'est pas si unanimement suivie dans les autres pays curieux dans ce genre, qu'il ne puisse pas m'être permis d'y faire quelques réflexions, et de proposer au moins la méthode opposée de la Hollande et de l'Angleterre, sur laquelle chacun aura de même la li-

134 DES COUCHE SI berté de faire les siennes, et d'opter sim suite. Il est dit qu'il faut retourner adroitement le bout des fumiers, de manière que les côtés forment une espèce de dos de bahut, et qu'aucune paille ne déborde. Les nations que je viens de nommer y ont trouvé un inconvénient, en que la racine des plantes qui sont préci ment plantées au-dessus, ne peut pas p cer ces groupes de fumier ainsi doublés pressés, ni s'étendre par conséquent là dans les sentiers, où elles trouveroit une nourriture abondante; pour quoi ne retroussent point les fumiers , et 1 rangent sur le bord comme dans le milieu avec le plus d'égalité qu'il se peut : et lors-. que la couche est entièrement faite, ils tendent un cordeau, et coupent avec des ciseaux à tondre, tous les bouts de paille qui se rencontrent hors de l'alignement; de manière que les côtés se trouvent tout aussi bien dressés, et même mieux, qu'à notre manière ; ils évitent encore par -là que leurs couches ne s'affaissent dans le milieu, comme il arrive presque toujours aux nôtres, dont le milieu n'est jamais serré

et pressé comme les bords.

D'autres, avec des planches qu'ils assemblent et qu'ils soutiennent avec des pieux enfoncés dans la terre, forment une caisse de la même longue largeur et hauteur qu'ils se proposent de donner à la

CHAPITRE II. ouche, qu'ils remplissent de fumiers iarchés et plombés également par-tout. est vrai que par cette méthode les plans dont les racines ne sauroient percer les lanches, sont réduites à vivre dans leur rison; mais rien au moins ne les arrête, t elles jouent en liberté dans cet espace ui leur suffit, parce qu'ils donnent six ■ieds à leurs couches différentes en cela les nôtres, qui n'en ont que quatre au dus. Ces planches présentent encore à

'esprit une autre réflexion. Comment lira-t-on, peuvent - ils réchauffer leurs ouches? la chaleur des réchauds ne sauoit percer ces planches pour se commuiquer à elles. Cela est vrai, aussi ne les échauffent-ils pas let c'est ici qu'on se rouvera étonné; mais cet étonnement essera quand on aura fait réflexion, 10. que leurs couches étant plus fortes de funier, la masse de chaleur y est plus gran-2°. que ces couches sont enterrées d'un Jon pied; 3°. qu'ils mettent un lit de tan lans le milieu de la couche qui conserve ;a chaleur plusieurs mois, comme tout le nonde le sait, et un second lit entre les 'umiers et le terreau; 4°, que les planches

ui sont revêtues d'un acot empechent aussi l'évaporation de la chaleur, et parlessus cela elles sont couvertes de châssis qui contribuent aussi à la resserrer. Par tous ces expédiens que nous ne connoissons pas, ils épargnent les réchauds, et jouissent néanmoins de leurs melons et autres plantes beaucoup plutôt que nous: le fait est certain. Sur cette simple esquisse qui m'a paru mériter place ici, je ne crois pas que personne soit assez entêté de la méthode différente que nous suivons, pour s'élever contre celle -là, et ne pas en appercevoir le bon chacun en prendra donc cc qu'il jugera à propos; et qui voudroit la suivre exactement, n'en feroit peut-être que mieux; on ne risque rien de marcher dans des routes faites.

Je passe à présent aux autres parties qui ont rapport aux couches. Ce seroit temps perdu d'avoir semé et planté, si on ne conservoit; et les fumiers n'opèrent pas seuls l'accroissement des plantes; il faut le concours des cloches ou des châssis, des litières, des paillassons, etc.; c'est ce qui me reste à traiter: car pour la conduite particulière des plantes, elle sera traitée séparément à l'article de chacune.

Les châssis ou les cloches sont d'une nécessité absolue pour couvrir les semences et les plants ; c'est ce qui les défend des injures du temps, et qui augmente en me-temps l'action du soleil sur elles.

Les châssis sont très-préférables , par les raisons que je dirai bientôt, mais ils ne sont connus que de quelques parti culiers. Je commencerai d'abord par l'article dei.,

# CHAPITRE II.

137 cloches, comme le plus intéressant pour le général.

Ce qu'on appelle cloche est une pièce de verre souillée, de la même forme à peu près qu'une cloche de fonte, élargie par conséquent dans le bas rétrécie dans le haut, et terminée dans son point-milieu par un bouton de la grandeur d'un petit écu, qui sert à la prendre pour s'en servir.

Elles se fabriquent dans les verreries de Champagne et de Lorraine, d'où elles viennent à Paris par la rivière de Marne; on n'en fait guère, de ma connoissance, ailleurs. C'est une chose par conséquent assez inconnue dans la plupart des provinces un peu éloignées de Paris, à cause peut-être de la difficulté du transport : il seroit fort possible cependant d'en faire dans toutes les verreries du royaume; mais pour contenter un ou deux particuliers qui en voudroient quelques centaines, un manufacturier voudra- t- il former des ouvriers, et faire les autres frais extraordinaires que demandent dans toutes fabrications les premiers travaux ? la consommation est l'aiguillon des arts, et c'est sans doute parce qu'il n'y en auroit pas dans les provinces pour cette espèce de marchandise, qu'il ne s'y en fabrique point; le peu de curieux qui s'y trouve est obligé de s'attacher aux châssis qu'on peut faire par-tout; on peut néanmoins, au défaut

#### 138 DES COUCHE S.

des châssis , avoir recours à des cloches de verre d'assemblage , que les vitriers sont capables de faire en tout pays ; elles sont plus portatives et plus commodes certains égards que les châssis , pour virr par exemple , et pour avancer les plantes séparées les unes des autres ; mais on n'épargneroit rien à les employer pour des couches pleines , car ces cloches reviennent à 20 ou 25 sous , et il s'en fau bien qu'elles fassent un aussi bon effet, Voici la manière de les faire , pour l'intelligence de ceux qui voudront les exprouver.

Elles se font octogones, c'est-à-dire, huit faces égales ; les morceaux de verre s'assemblent avec du gros plomb, soutenu d'un gros fil de fer ; et tous ces morceaux qui s'élargissent dans le bas, et qui diminuent de moitié environ dans le haut aboutissent à un autre morceau de verre de six pouces de diamètre, de même forme octogone, posé de niveau, qui fait la clôture : ce qu on appelle le cul de la cloche. Le diamètre du bas doit être de quinze à seize pouces, celui du haut de six à sept, et sa hauteur de huit à neuf. Autour du morceau de verre qui la termine, on attache une espèce d'anse de gros fil de fer, qui s'élève et s'abaisse sur le côté comme on veut, et par où on les prend pour les placer et déplacer.

Cette

#### CHAPITRE H. 139

Cette espèce de cloches a ses avantages et ses inconvéniens; d'un côté elles ne se plombent pas, et si elles reçoivent quelque coup, tout n'est pas perdu ce n'est qu'un morceau de verre à remettre; d'un autre elles coûtent plus cher que les autres, et elles ne jettent pas tant de chaleur sur les plants. C'est pourtant une ressource qu'on est heureux de trouver, quand on ne peut mieux faire.

A l'égard des cloches soufflées, dont il est principalement question, étant les plus communes et le plus en usage, il y en a de deux grandeurs, distinguées par le nom de grand moule et de petit moule ; ces dernières sont moins chères, mais les plants sont trop étouffés dessous; elles ne sont bonnes que pour les petites-semences. On doit préférer les premières, quoique plus chères ; mais il y a encore beaucoup de choix, car le moule n'est pas égal; et y a un avantage marqué à choisir les plus grandes., qui doivent avoir quatorze à quinze pouces de diamètre d'un bord à l'autre. L'épaisseur du verre varie de même, il faut prendre les plus fortes. La couleur est aussi à observer : celles qui tirent sur le bleu ne communiquent presque point de chaleur aux plants, on doit les rejeter. Le bouton est encore un objet de considéra tion; il faut rebuter celles qui t'ont petit, et dont la prise n'est pas aisée, car ce Tome I.

# 140 DES COUCHES.

défaut est le plus souvent la cause de leur ruine. On doit prendre garde encore qu'elles ne soient pas fêlées ; on n'a qu'à les sonner avec le doigt, et quand on les transporte de la ville à la campagne, il faut beaucoup d'attention pour qu'il ne s'en casse pas dans la voiture. La manière de les arranger est de mettre d'abord au fond de la voiture un lit très- épais de grande litière; on couche ensuite les cloches sur le côté et on les emboîte les unes dans les autres, avec un peu de paille froissée ou du menu foin entre deux : on en fait deux rangs à côté l'un de l'autre; et entre les deux rangs, ainsi qu'aux deux autres côtés, joignant les ridelles, on met une bonne épaisseur de la même paille, qui les tient serrées de manière qu'elles ne puissent pas branler de place on arrête aussi les deux extrémités des rangs avec quelque planche ou bâton en travers, et pour dernière opération on les couvre encore d'une quantité raisonnable de paille, qu'on bride avec des cordes de de bout en bout de la voiture, de façon que le cahot ne puisse pas les soulever; les paillassons les tiennent encore mieux en arrêt. On peut mettre dans la voiture deux rangs de ces cloches l'un sur l'autre, avec une bonne épaisseur de paille entre deux : mais le plus sur est de n'en mettro qu'un.

Ie dois dire à présent que cette sorte de cloche est fort sujette à devenir plombée. au bout de quelques années, par reflet du soleil et de l'humidité, à quoi la poussière contribue aussi beaucoup : la crasse s'incruste dans le verre et fait corps ensemble; les cloches cessent dès - lors d'être transparentes, et de réfléchir la chaleur du soleil, ensorte qu'elles ne sont presque plus bonnes à rien. Jusqu'à ce jour personne n'yr, a trouvé de remède; l'eau-forte même qu'on a éprouvée souvent, ne peut pas détacher cette crasse incrustée, ni rendre le poli au verre.

Avec des soins assidus on peut éloigner ce mal de quelques années : rien n'est plus préjudiciable, par exemple, à ces cloches, que de les renfermer mouillées, ou de les emmailloter avec de la paille salle, je veux dire mêlée de poussière ou de crottin. Le foin et le regain dont quel-. ques-uns se servent, les tachent aussi. parce qu'ils s'échauffent et qu'ils chancissent; il faut de la paille bien sèche et bien secouée, et les mettre à couvert de la pluie. Les maraîchers, qui n'ont pas pour l'ordinaire des lieux assez vastes pour les enfermer, y font une couverture très -épaisse de litière dans un coin de leur marais: elles n'en sont pas mieux; cependant, quand ils peuvent empêcher par l'arrangement de cette litière que l'eau ne

les pénètre elles sont dans une espèce de sûreté.

On doit aussi les laver de temps en temps, et les essuyer tous les matins, après qu'on a ôté les couvertures, avec un morceau d'étoffe ou une éponge : car non-seulement cela empêche la poussière de s'y attacher, et de faire corps peu à peu avec le verre, mais l'expérience démontre que plus une cloche est claire et nette, mieux les plants profitent. Au surplus, quand on les enferme, on doit les ranger sur terre de la même manière que j'ai dit qu'il falloit les ranger dans la voiture, quand on les transporte à la campagne.

Lorsqu'il s'en casse quelqu'une, de manière que les morceaux restent un peu grands, on peut encore en tirer parti, en les recollant avec du blanc de plomb délayé dans de l'eau, et observant qu'il n'y ait point d'humidité sur le verre, lorsqu'on en rasphale les parties

semble les parties.

Voilà tout ce qui regarde les cloches; à quoi j'ajouterai cependant qu'il faut avoir soin de les tenir baissées quand il fait de grands vents. Je passe aux châssis, dont j'invite tous les particuliers aisés à se servir, sans égard à l'usage général des cloches. Il est aisé d'appercevoir les raisons qui en éloignent les maraîchers; la première, qui est seule décisive, c'est la dépense qui va au triple et que la plupart

14

ne sont pas en état de faire ; la deuxième , c'est le défaut de lieux pour les mettre l'abri quand leur service est fini ; et la troisième, est un certain défaut de raisonnement dans plusieurs, qui les tient servi, lement attachés aux anciennes méthodes, sans vouloir éprouver le mérite des nouvelles. Je me flatte cependant de leur démontrer qu'il se trouve une véritable économie dans cette dépense apparente qui les effraie, et que l'économie est tout àla-fois par rapport au temps qu'on épargne dans le cours des opérations ; mais avant d'établir la preuve de ce qui j'avance il faut donner une idée de ces châssis, et expliquer de quelle manière ils doivent être disposés.

Il s'en fait de plusieurs façons ; les uns , pour donner la pente qu'il faut nécessairement, élèvent le derrière beaucoup plus que le devant; mais il en résulte un grand inconvénient, c'est que les plants qui sont sur le derrière se trouvent dans une trop grande distance du vitrage et ceux qui sont sur le devant en sont trop, proches.

D'autres les forment en dos de bahut; ou en chevalet, prétendant que le soleil du matin agit mieux et plus également sur les plants, et ils ne donnent aucun talus à leur couche; mais il est démontré qu'une heure du plein midi sur des

#### 144 DES COUCHE \$

plantes situées en talus, fait plus d'effet que deux matinées de soleil levant, sur celles qui sont en situation plate. Le même inconvénient du trop ou du trop peu de distance du plant au vitrage s'y trouve aussi.

A l'égard de la disposition du vitrage, les uns suivent précisément celle d'un châssis de fenêtre ; mais je trouve dans cette disposition que le bois ôte trop de soleil, et que l'eau des pluies fait un dépôt au bas de chaque carreau, qui jette de l'humidité au dessous.

D'autres assemblent les carreaux en plomb, sotitenus par de petites verges de fer, posées soit au-dessus, soit au-dessous du verre qui se trouve enfermé dans le châssis, et mastiqué autour : mauvaise façon dont j'ai fait l'épreuve ; car, quelque précaution qu'on puisse prendre, l'eau des pluies pénètre de toutes parts entre le verre et le plomb, qui ne se joignent jamais bien, ce qui fait fondre les plants; d'ailleurs, l'air y passe, y consomme la chaleur, ou, pour mieux dire, la chaleur s'évapore par tous ces petits trous.

La grandeur des carreaux est encore une chose arbitraire, sur laquelle chacun a son idée.

Voici la manière qui m'a paru la meilleure, et à laquelle je me tiens : c'est celle qui se pratique en quelques endroits de

ta Hollande, à la différence près de la dispostion de la caisse que j'ai changée; le raisonnement me l'a fait concevoir meilleure, et l'expérience me le justifie tous les jours.

On règle d'abord les longueur et largeur des châssis, à celle qu'on veut donner aux couches.

Les premières couches ne doivent avoir que deux pieds et demi ou trois pieds, pour être plus faciles à réchauffer; et celles-là servent pour toutes les somences, et pour tout ce qu'on veut réchauffer pour en jouir pendant l'hiver, comme les asperges, les laitues pommées, l'oseille, et autres verdures.

Les dernières, qu'on fait en février, mars et avril, sur lesquelles on replante en place les melons concombres chicons, etc. doivent avoir quatre pieds, ou quatre pieds et demi au plus, qui se réduisent à quatre d'un bout du terreau à l'autre, parce qu'il faut laisser une bordure de trois pouces environ de fumier pour porter la caisse.

Pour les premières couches de 3 pieds, comme pour celles de 4 pieds, les châssis doivent toujours être formés en talus-, afin que les plants jouissent mieux de l'aspect du soleil; conséquemment les angles de la caisse sur laquelle porten les châssis vitrés, ne sauroient être d'équerre se trouvant

qui doivent toujours être sur leur aplom si il faut donc donner le biais aux planches de côté, proportionnément au talus de la couche, qui doit être de neuf pouces d'un bord à l'autre.

C'est ensuite la qualité des plantes qu'on Veut élever, qui doit régler leur hauteur; et comme elles ne demandent pas touter une même quantité de terreau, Saut un châssis propre à chacune de ces plantes. Qu'on ne s effraie pas cependant de ce que je dis, qui sembleroit annoncer autant de différens châssis que de différentes plantes elles se réduisent toutes à quatre espèces les unes, telles que la rave, en demandent huit à neuf pouces, et c'est le Plus ; les concombres et les laitues en ont assez de six, les semences se contentent de quatre et les melons n'en veulent que deux ou trois:. l'outes les autres s'accommodent d'une de ces quatre doses. Voilà ce qui, joint à la qualité des plantes, dont la pampre s'élève plus ou moins, doit déterminer la hauteur de la caisse.

Les semences, en premier lieu, n'on besoin que de quatre pouces de distance de la superficie du terreau au vitrage; car, plus on peut approcher le verre, mieux la semence profite du soleil. On peut donc se régler sur cela pour toutes les premières couches de 3 pieds, destinées à cet usage, Mais à l'égard des plants qu'on repique sur ces premières couches comme sur les dernières, soit laitues, asperges, melons concombres, etc. c'est la qualité de chacune de ces plantes qui doit diriger; et pour me rendre plus intelligible, je suppose que vous vouliez planter en place une couche de melons, voici comment vous devez vous régler, et cet exemple vous servira pour tout le reste.

Il ne faut à cette plante que trois pouces ou environ de terreau, comme je l'ai dit cidessus ; sa pampre en demande six à sept, ce qui compose neuf à dix pouces depuis la superficie des fumiers sur lesquels repose la ca,isse, jusqu'au vitrage : suivant ce calcul, Mut donc donner la même hauteur de dix pouces aux deux planches du devant et du derrière.

De cet exemple on comprend qu'il faut envisager tout à-la-fois la quantité de terreau que chaque plante demande, et le volume d'air dont sa pampre a besoin, pour se décider sur la hauteur des châssis qu'on lui destine. Ces deux objets se trouveront réglés dans l'article de chaque plante, qu'on aura soin de voir quand on voudra faire quelque disposition de ces châssis.

Je me suis assez expliqué sur les hauteurs : à l'égard de la longueur elle dépend de la volonté, étant indifférente au bien de la chose en particulier. Pour la largeur, c'est

#### DES COUCHE s.

celle qu'on veut donner à la couche qui détermine celle des châssis. Il n'est donc plus question que d'exposer l'arrangement des parties de ces châssis.

La caisse est un simple quarré de quatre planches de chene, d'un pouce et demi d'épaisseur, sans aucune façon; les planches de longueur pour la solidité de l'ouvrage, doivent être liées, d'abord par-dessous de toise en toise, par des traverses de deux pouces de largeur, qui s'assemblent par les deux bouts en queue d'hirondelle, sans clou ni cheville, et qu'on place et déplace d'un coup de marteau; les quatre angles de la caisse s'assemblent tout de même, ou, si on veut, on peut les entailler de manière que l'une soit arc-boutée contre l'autre, et qu'elles soient retenues ensemble par un crochet de fer.

Lorsque les châssis ont plus de 18 pieds, qui est la longueur des plus grandes planches, on emboîte les planches les unes sur les autres, pour ne former qu'un seul corps; ce qui se peut faire de plusieurs manières mais la plus simple est d'entailler les deux bouts à , et de les assembler l'une sur l'autre avec deux ou trois forts clous à vis, qui aient des écrous au bout pour les retenir. On continue la même opération de planche, tant qu'il y en a; car, quoique j'aie dit ci-dessus que la longueur étoit indifférente, il est entendu que le châssis doit

être de la même grandeur que la couche; et quand il auroit 15 toises, il doit etre d'une seule pièce, sans quoi les séparations qui se trouveroient dans k dedans, si on vouloit en accoler plusieurs ensemble nuiroient infiniment aux plants par leur ombrage, et ce n'est pas le seul inconvénient qui en résulteroit.

La partie supérieure est liée comme audessous par des traverses semblables de deux pouces, assemblées de même, qui servent tout à-la-fois à retenir les planches et à porter les châssis de verre; mais ces traverses doivent être cannelées, ou pour m'expliquer autrement, creusées d'un demipouce dans le milieu, tant en largeur qu'en profondeur, en forme de gouttière, pour recevoir l'eau des pluies qui passe entre les deux châssis qui s'assemblent dessus ; et au bout de ces traverses, sur le devant, on met une petite gouttière de fer blanc qui passe dans la tringle qui arrête les châssis, et qui jette les eaux dehors ; il suffit qu'elle ait une saillie d'un demi-pouce hors de la tringle.

Ces traverses doivent être posées à qua tre pieds l'une de l'autre, les épaisseurs comprises, et les châssis par conséquent se trouvent de la même largeur de quatre pieds; plus grands, ils deviennent trop difficiles à manier; et plus étroits, ils occupent trop de place en bois, qui diminue

beaucoup l'action du soleil sur les plants.

Le cadre de ces châssis doit être de deux pouces de largeur sur un pouce et demi d'épaisseur, assemblé solidement par les coins, et fortifié par des équerres de fer entaillées dans le bois.

Ils sont portés par les côtés, comme je viens de le dire, sur les traverses, et ils reposent par les deux bouts sur les deux planches de la caisse; mais comme ils glisseroient s'ils n'étoient retenus, attendu la pente, on pose dans le bas une tringle qui excède d'un pouce et demi la superficie de la planche, et qui se trouve par conséquent de niveau avec le châssis: les eaux qui coulent dessus, et qui passent entre cette tringle et le cadre du châssis, tombent dans une petite gouttière qu'on creuse sur l'épaisseur de la planche, semblable à celle des traverses, et se perdent en-dehors par les mêmes issues.

Ces châssis, à cause du talus se trouvent être de quelques pouces plus longs que la largeur de la couche, prise sur son niveau; mais cela ne doit rien changer aux dimensions de la couche.

Ils ont, conséquemment à ce que je viens de régler, trente-deux pouces dans oeuvre à remplir, sur quarante- quatre environ, déduction faite des deux pouces de bois que prennent les cadres tout autour.

Il faut diviser d'abord ces trente-deux pouces de largeur en trois et placer de dix en dix pouce un petit montant d'un pouce de largeur sur un pouce et demi d'épaisseur, pour qu'ils ne fléchissent pas, avec une feuillure aux deux côtés pour recevoir les carreaux.

On divise ensuite la hauteur qui est de quarante-quatre pouces, en quatre pour former quatre carreaux seulement, qui remplissent toute la longueur; et il faut y donner un pouce de plus, qu'ils chevauchent les uns sur les autres, de manière que l'eau des pluies coule de l'un sur l'autre comme sur les tuiles d'un toit, et se perde dans le bas.

Sur ce chevauchement des deux carreaux, ou, pour mieux dire, entre les deux verres, on peut introduire légèrement un peu de mastic, pour qu'il n'y passe aucun air ni neige subtilisée, lorsqu'elle est fouettée par le vent; mais quand les deux verres s'approchent bien on peut n'y rien mettre, d'autant plus que ce mastic ôte toujours du soleil.

Au lieu de faire chevaucher les carreaux, on peut encore si on veut, mettre un plomb entre deux; mais il faut qu'il ait six lignes de largeur, et que dans la partie supérieure de la feuillure qu'on rabat, on y fasse couler un peu de mastic liquide en même-temps qu'on y introduit le

#### 152 DE 3 COUCHE S.

carreau; ce mastic durcit bientôt après, et ferme hermétiquement tous les petits jours par où l'eau pourroit filtrer ! il est bon aussi d'étamer le plomb afin qu'il se conserve plus long temps.

Par cet arrangement, ni la pluie, ni le vent, ni la neige, ne peuvent pénétrer en dedans, et les plants sont en pleine sûreté contre ces trois ennemis; j al même supputé que les deux montans de bois sur lesquels les carreaux reposent, n'ôtent pas plus de soleil que le plomb, lorsqu'ils sont assemblés de cette manière, et même moins s'ils n'ont que six à sept pouces, comme j'en ai vu quelques-uns.

J'ai omis de dire que sur la partie extérieure du cadre, il doit y avoir une feuil-lure en dedans, de trois lignes au moins, pour recevoir les carreaux qu'on y mastique de la même manière que sur lès montans; et par cette disposition le verre se trouve presque de niveau avec le cadre.

Le mastic est une composition de blanc de céruse, de litarge et d'huile de lin assez connue par-tout; mais il est bon que je dise que pour le faire durer plus long-temps, il faut y passer, aussitôt employé, une couche de couleur.

Pour la facilité de placer et déplacer ces châssis, on attache aux deux extrémités et dans le milieu, deux anneaux de fer, de force et grandeur suffisante pour y pas

ser ses deux doigts; deux hommes les prennent chacun par un bout, et les portent ;ans peine ni risque : ils servent également à tirer à soi quand on veut donner de l'air aux plants, ou quand on les veut travailler; on pousse le bout du châssis dans le chantier opposé à celui où on est; ce côté fait, on passe de l'autre et on y fait la même opération.

Pour empêcher dans les grandes tempêtes que le vent ne les enlève, quoique baissés, comme le cas m'est arrivé, il faut arrêter chaque châssis par un crochet qu'on attache sur la caisse, et qui s'accroche à un piton à vis qu'on perce dans l'épaisseur du cadre pur le derrière.

Pour les élever lorsqu'on veut donner

de l'air aux plantes sur le derrière, on a pour en donner plus ou moins à sa volonté, des morceaux de bois entaillés comme une crémaillère, qui s'enfoncent dans le sentier, et sur lesquels on repose le châssis, lorsqu'il convient de donner l'air de ce côté; car ce sont les vents et les saisons qui doivent régler à cet égard : s'il convient de le donner du côté du midi, on n'a qu'à repousser les châssis du côté du nord, plus ou moins, suivant que le besoin le demande. La règle générale est de le donner du côté opposé au vent, quel qu'il soit lorsqu'il est froid ou qu'il souffle avec violence; cependant, dans les

grandes chaleurs, quand il ne fait aucun vent, il est plus avantageux aux plants de tirer l'air du côté du nord qui tempère mieux l'ardeur du soleil, et ce mélange d'air avec le soleil, leur est très-favorable.

Ces châssis disposés comme je viens de l'expliquer, se montent et se démontent comme on veut d'un coup de marteau, et on les monte sur la couche quand elle est tout-à-fait dressée; on met ensuite le terreau dans la caisse qu'on égalise bien, et on pose en même-temps les châssis qui accélèrent beaucoup la chaleur de la couche, qu'on sème ou qu'on plante quand elle est à son point.

Pour que les bois durent, on doit les peindre en telle couleur qu'on voudra, et goudronner le dedans de la caisse; cette matière résiste mieux aux humidités, et voici la manière de l'employer: on prend du goudron en pierre, qu'on fait fondre dans un vaisseau de fer ou de terre, et on l'étend bien chaud sur le bois avec un gros pinceau de poil, ou avec de la filasse tournée autour d'un petit bâton; mais il faut prendre garde que le bois soit bien sec, et s'il est un peu échauffé par le soleil, le goudron pénètre mieux; au défaut, peut faire un feu clair et passer les planches dessus.

On doit aussi nettoyer les verres tous les ans avec du blanc d'Espagne et de

temps en temps passer un morceau d'étoffe dessus, ou une éponge mouillée, pour les décrasser; on doit avoir de plus un petit balai de jonc, pour ôter les menues ordures que les paillassons y laissent ou que le vent y porte; c'est l'affaire d'un moment.

Pour empêcher le mauvais effet de la vapeur des fumiers, on peut mettre des morceaux d'étoffe de laine, de la grandeur des châssis qui s'acrochent en dedans aux quatre coins par des agraffes; on les met le soir, et on les ôte le matin; cela contribue en memetemps à défendre les plants des gelées.

11 me reste à dire sur cet article dei

châssis, que lorsqu'on en. a plusieurs, il ne faut pas les placer les uns devant les autres, parce que l'ombre de l'un préjudicieroit à l'autre; il fut, ou les mettre sur la même *ligne* l'un à la suite de l'autre, si on a assez de place *en* longueur, ou laisser un intervalle de quelques pieds entre deux, si on est forcé par la place a les mettre les uns contre les autres.

Je veux placer encore ici une observation importante que le sujet demande : j'ai dit qu'il falloit donner une pente de neuf pouces d'un bord de la couche à l'autre ; mais pour que cette pente s'y trouve toujours, il faut d'abord lui en donner quinze en la dressant parce que cette partie se trouvant plus chargée en fumiers

que l'autre, elle s'affaisse davantage, et que ces quinze pouces se réduisent bien. tôt après à neuf. Je me suis bien trouvé d'augmenter encore cette pente de 3 ou 4 pouces sur les châssis, en donnant te augmentation de plus à la planche du derrière de la caisse ; le soleil les frappe mieux, et les eaux ont plus d'écoulement. D'ailleurs, si on veut mêler avec les petite semences quelque plante un peu forte, telle par exemple que des boutures aux quelles on veut faire prendre racine, on les loge plus facilement le long de la planche.

Décompte fait, la dépense de ces châs sis, construits comme on vient de le voir, monte au triple de celle des cloches ; c'est à-dire, qu'une couche de dix toises sur quatre pieds, occuperoit environ cent cinquante cloches qui valent environ liv., et pour la couvrir en châssis, il en coûte 200 liv. J'en ai la preuve en main. Cette différence est considérable, j'en conviens, et elle le devient encore plus pour les dernières couches que pour les premières, parce que les dernières occupent: moins de cloches : mais voici les considérations qu'on doit faire.

1°. Une couche en châssis occupe deux fois autant de jeunes plants ou de semena ce, qu'une autre couverte en cloches : ob. jet important, qui épargne la dépense en tière d'une couche.

2º. Il n'arrive point ou peu de fracture à ces châssis; et chacun sait combien le vent au la mal-adresse des ouvriers détruisent annuellement de cloches.

3°. Le verre des châssis nese plombe pas comme celui des cloches, qui souvent à la troisième année ne sont plus de service.

4°. Les plants ne s'étiolent pas et ne s'étiouffent pas comme sous les cloches, parce qu'ils ont plus d'air et plus de liberté de s'étendre; ils ne fondent pas si aisément non plus, parce que la chaleur est plus égaement répartie par-tout, soit dans la capacité de la couche, dont toute la superficie couverte uniformément, soit dans le volume d'air qui est au-dessus.

Les pluies ni les neiges n'y pénètrent point, cause la plus ordinaire de la perte les plants, à qui le trop d'humidité est mortel.

6º Les mulots et les rats n'y abordent pas si facilement.

7°, Un homme n'emploie pas un quartl'heure pour les opérations journalières de couvrir et découvir, donner de l'air, etc., où il mettroit plus d'une heure avec des cloches; et les couches sont toujours propres, aucune ordure n'y entre.

8°. Le melon en particulier, à qui l'eau et l'humidité sont si pernicieuses, se trouve à l'abri en tous temps de l'une et de l'autre, jusqu'à ce qu'on le cueille et

les insectes ne le mangent pas si aisément enfermé dans cette caisse de masis que lorsqu'ils en ont les approches libres.

- 9°. Ce fruit y acquiert plus de qualité, et on n'a pas toutes les sujétions que mandent les cloches pour mettre le fruit couvert des pluies.
- 10°. Il est à l'abri de toutes les nules, si préjudiciables au pied et au fruit.
- 110, 11 ne faut pas le quart de la litier que les chiches consomment, parce qu'ily a moins de superficie à couvrir ; je dis moins, et je m'explique : les cloches lent are bornées, ou autrement dit, maillotées tout autour ; c'est-à-dire , les intervalles remplis jusque et par- dessus le cul, ce qui fait une épaisseur de plus d'un pied et quelquefois de deux dans les grands froids. Il est sensible de-là que les châssis, sur lesquels il suffit d'en mettre trois ou quatre pouces, n'en consome ment pas autant; d'ailleurs il n'y a pas tant de déchet, parce qu'elle s'entretient plus sèche entre le verre et les paillassons sur lesquels les eaux s'écoulent à la faveur de la, pente que leur dorment les châssis, que lorsqu'elle touche au terreau dont elle tire l'humidité.
- plante en place les melons et concombres, ne peuvent souffrir aucune autre plante

fans les intervalles des cloches, et ces parties vides composent évidemment les rois-quarts de l'espace superficiel des couhes. La raison en est, qu'il faut toujours )orner et couvrir les cloches tant qu'on les gelées à craindre, dont on n'est sûrenent affranchi 'qu'à la mi-mai, et que ar conséquent les couvertures ruineeroient tout ce qui seroit dessous : or on )rofite de ces trois quarts de terrain perlu, quand on a des châssis; car on peut planter plusieurs sortes de laitues, qui ont pommées et coupées avant que le nelon ait besoin de la place; on y peut epiquer également toute sorte de plants,' u faire telle semence qu'on veut, sans lue rien nuise aux melons ou concomres; nouveau bénéfice par conséquent lue vous procurent les châssis, qui doirent déjà vous en avoir procuré autant, ors de vos premières semences de novem-

re et décembre.

13°. Les coups de soleils ne sont pas le beaucoup près si dangereux que sous es cloches parce que les plants ont plus l'air.

14°. Les fruitsy sont plus hâtifs et meileurs, et donnent par conséquent plus de plaisir ou de profit, suivant l'intention de celui qui les élève.

5°. Un pied de melon sous châssis rapcortetrois ou quatre fruits, tous bien con-

ditionnés ; et sous cloche le grand est de n'en laisser qu'un , par l'expérie qu'on a qu'un second nuit au premier

qu'on a qu'un second nuit au premier.

Enfin, pour rendre plus sensible vantage de l'un sur l'autre, j'en appel au propre témoignage des maraichers C lui, par exemple qui se fait d'abord fonds de mille cloches, au bout de dix malgré tous ses soins, n'en a pas deux cents qui soient de service, et quelque fois point du tout ; ce n'est qu'en les renouvelant tous les ans de quelques centaines, qu'il entretient ce fonds sur le même pied. Il s'évanouit donc dans le cours de ces dix ans; c'est une vérité que personne ne peut contester. Il n'en est pas de même des châssis, qui durent trente ans avec un peu de soin et au bout de ces trente ans, le verre qui fait le plus grand objet, se trouve encore le même; il n'y a que la caisse à renouveler. On fait donc, dans le cours de ces trente ans, trois fois le même fonds, qui revient au même coût des châssis, et on n'a rien au bout : cela me paroît sans réplique. Mais ce n'est pas tout , je veux démontrer encore qu'un maraîcher , quoiqu'il ait le fumier sous sa main, gagne-roit en sept ou huit ans la dépense de ces châssis par la seule économie d'une couche qu'il épargneroit sur deux qu 'il est obligé de faire pour placer la même quanti-

té de semences ou de plants. Le compte est clair : une couche de dix toises de longueur, sur quatre pieds de largeur et trois de hauteur, emploie au moins dix voies de fumier, compris les réchauds qu'elle demande, qui lui coûtent, à 30 sous la voie, i S liv.; on peut évaluer le surplus j'entends le terreau, la main-d'oeuvre et l'économie des cloches ou des couvertures, à 🛭 liv. total 20 liv. qui au bout de sept à huit ans font la même valeur des châssis d'une couche : et on observera que cette dépense de 20 liv. double et triple pour le particulier; car à la distance de deux lieues seulement de Paris, il n'y a point de voiture de fumier qui ne revienne à 3 livres Io sous ou 4 livres, et quelquefois plus. Je défie qu'on puisse rien opposer qui détruise ce que je mets en avant, à moins qu'on ne voulût contester qu'une couche en châssis n'occupe pas le double de semences ou de plants d'une autre couverte en cloches. Mais la preuve est parlante, en évaluant les pleins et les vides ; et c'est du calcul que j'en ai fait plus d'une fois, et que tout le monde peut faire, que je tire ma certitude, dont tous les maraîchers que je connois sont convenus avec

Tous ces avantages réunis et prouvés, comparés avec tous les inconvniens *des* cloches justifient assez qu'on gagne en

moi.

toute faç on de préférer les châssis car l'économie des cloches n'est qu'idéale et momentanée, et la dépense des autres se trouve par la suite une véritable économie. Cette dépense ne doit donc pas arréter ceux qui sont en état de la faire, et sur-tout les gens d'un certain ordre, dont les jardiniers pour la plupart ont fort peu les intéres pour la plupart ont fort peu les intéres des cloches coûte tous les ans, et personne n'en est exempt.

Je n'ai plus rien à dire sur le fait des châssis et des cloches ; mais comme la sûreté de nos couches demande quelque chose de plus , je veux dire des couvertures , pour empêcher les gelées d'y pénétrer, c'est un objet qui mérite aussi une attention particulière.

Ces couvertures sont de deux espèces: la litière sèche et les paillassons. Les maralchers ne se servent que de la litière; ils en font, suivant leur besoin, aux mois de juillet et d'août, une provision qui leur sert tout l'hiver. Cette litière, qu'on appelle paille brûlée, n'est autre que du fumier ordinaire sortant de dessous les chevaux secouée grossièrement, qu'on laisse sécher un peu au soleil, et qu'on entasse ensuite: elle est très - bonne pour défendre les plants, qu'on couvre à proportion de la rigueur du temps, de manière qu'on en met quelquefois jusqu'à 2 pieds d'épaisseur pardessus

dessus les cloches, quand les gelées sont fortes; c'est un fonds dont il faut nécessairement être pourvu, quand on fait tant que d'avoir des couches.

On seroit fondé à croire que la litière suffit toute seule, puisque les maraîchers, qui ont un intérêt tout particulier à conserver leurs plants, n'emploient pas autre chose; mais combien n'en perdent-ils pas tous les ans ? perte qu'ils attribuent à d'autres causes, et qui provient souvent du défaut des paillassons; car quelque attention qu'ils puissent avoir, quelque provision de litière sèche qu'ils aient, )ut s'épuise, les iours n'ont qu'une durée bornée; on ne peut ni les alonger pour doubler les opérations, ni forcer le temps : comment se défendre des humidités que jettent dans les couches les pluies de longue durée ? cette litière mouillée peut - elle se remplacer à tout quart-d'heure ? Ils ne sauroient donc empêcher que leurs couches ne se réfroidissent, d'où il s'ensuit que les plants fondent, En vain contesteroit - on le bon effet des paillassons, qui, jetant les eaux dans les sentiers, conservent la litière sèche, et détournent par-là la véritable cause de la ruine des plants. N'est-il pas sensible d'ail. leurs qu'ils épargnent beaucoup de travaux que le changement et le remuement continuel de litière occasionnent ? 11 en résulte d'ailleurs un bien de plus c'est qu'ils re Tome T

164 DES COUCHES. tiennent et affaissent la litière que les grands vents emportent souvent çà et là; d'où il s'ensuit méme que la gelée ne la pénètre pas si aisément, et qu'ils dispensent en même - temps d'en mettre une si grande quantité. Toutes ces raisons palpables établissent suffisamment l'utilité et la nécessité des paillassons.

On en fait de deux manières : beaucoup de jardiniers, pour avoir plutôt fait, les font en treillage avec des échalas en travers liés par des osiers : rien n'est plus mauvais et plus meurtrier pour les cloches, rien de plus embarrassant en même-temps; il vaudroit mieux n'en avoir pas du tout.La seule bonne façon de les faire est avec de la ficelle : je voudrois bien rendre cette façon claire et intelligible à mon lecteur, rnais je ne sais si j'y réussirai. Je dirai d'abord qu'il faut les disposer pour servir à ses couches, non pas étendus en longueur, comme font encore plusieurs jardiniers mal-entendus, mais pour embrasser la couche en travers, de manière que les deux bouts portent sur les sentiers, ce qui la défend bien mieux de tous les mauvais vents. et ce qui procure en même-temps l'écoulement des eaux dans les sentiers; mais pour rendre cet écoulement encore plus certain, il y a une précaution de plus à prendre. c'est de mettre une latte courante de bout on bout de la couche dans le milieu entre

les deux cloches, qui soit soutenue et liée àrde petits piquets échancrés qu'on enfonce dedans, de distance en distante : cette latte doit étre élevée de six pouces plus que les cloches, pour former une pente à droite et à gauche aux paillassons qui portent dessus, et on peut l'élever plus haut, lorsque la rigueur du temps demande une grande charge de litière sur les cloches. Quant aux châssis, on est dispensé de cette précaution : leur disposition favorise l'écoulement des eaux, on ne fait qu'étendre les paillassons dessus. Revenons à la façon des paillassons.

Il faut régler leur longueur sur la largeur des couches et leur donner deux pieds de longueur de plus que leur largeur, pour qu'ils retombent d'un pied de chaque côté sur les sentiers ; et pour la largeur, elle est bonne à quatre pieds.

Pour les faire justes dans les mesures qu'on veut, on marque ses longueur et lar. geur sur terre, dans quelque serre ou écurie qui ne soit pas pavée, et on divise ensuite les traits de ficelle proportionnement la largeur : il en faut cinq, savoir, un dans le milieu, deux à six pouces des bords, et les deux autres dans le milieu des intervalles, de sorte qu'ils se trouvent à neuf pouces de distance; on enfonce ensuite des chevilles de bois ou de fer aux cinq places marquées aux deux bouts de la longe.

gueur, et on y attache cinq morceaux de ficelle bien tendus d'une cheville à l'autre : on coupe après cela cinq autres morceaux de la même ficelle , qui aient deux fois la même longueur, qu'on tourne chacune séparément autour d'un morceau de bois que les jardiniers appellent des navettes ; ces morceaux de bois ont quatre pouces de longueur, évidés à mi-bois à un demi-pouce près des deux bouts de manière que ces deux bouts forment deux boutons qui empêchent la ficelle de glisser; on approche en meme-temps la paille qui doit etre de seigle bien secouée, et la plus longue qu'on puisse trouver.

Lorsque tout est ainsi préparé, un on deux hommes se mettent à deux genoux à un bout, et une femme ou un enfant fait les poignées de paille, qu'il leur étend devant eux sur les ficelles tendues ; ils les prennent l'une après l'autre, et les lient à ces ficelles avec celles de leur navette, en faisant une espèce de noeud coulant qui les arrête et les serre en même-temps les unes contre les autres : à mesure que l'ouvrage avance, ils avancent de même, et se trouvent à genoux dessus, dès qu'ils en ont fait quinze à dix-huit pouces. Arrivés au bout dé leur longueur, ils nouent les deux fi-'celles ensemble, et détachent le paillasson, qui se trouve fait. Avec les ciseaux à tondre ils égalisent ensuite les bords, et

coupent de même dans toute l'étendue les épis et les bouts de paille qui se trouvent volans çà et là.

La difficulté de cet ouvrage est de serrer également les cinq nœuds coulans qu'on fait pour chaque poignée de paille, en sorte qu'on soit juste des deux côtés quand on arrive au bout.

Une autre attention importante, c'esb de faire les poignées de paille bien égales, et médiocrement fortes : douze à quinze brins sont suffisans; ils deviennent trop lourds à manier, sur- tout quand ils sont mouillés, si on en met davantage. Ce nombre de brins se partage par la moitié, et se croise de manière que les épis se trouvent tous en-dedans, et le pied aux deux extrémités; ce qui fait que l'épaisseur est à-peuprès égale par-tout.

ll y a encore plusieurs précautions à prendre pour la conservation de ces paillassons.

- 1°. Il f\_tut que la ficelle soit à trois bouts pour résister aux injures du temps ; c'est elle qui est rame de l'ouvrage, qui ne périt jamais que par-là.
- 2°. Après que les paillassons sont faits il faut frotter tous les traits de ficelle des deux côtés avec du goudron préparé, tel qu'on l'emploie pour les cordages de la marine, et on se sert d'un pinceau pour l'étendre; cela empêche que l'eau ne la pénètre et ne la pourrisse.

3 • Autant de fois qu'on les ôte de dessus les couches, il faut les étendre de bout le long des murs, ou d'une espèce de treillage grossier qu'on fait exprès avec des perches pour les adosser; il sèchent dans cette situation : mais si on les jette sur terre , ou qu'on les roule les uns sur les autres, ils sont bientôt ruinés.

4°. Il faut les mettre à couvert dès qu'on *n'en* a plus besoin, et les fermer bien secs; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait ni rats , ni souris dans la serre où on les met; ces animaux les coupent et les ruinent : si on ne peut pas s'en défendre, il faut en ce cas tendre *des* cordes très-élevées de bout en bout de la serre, et les mettre à cheval dessus , de manière que cette vermine ne puisse pas y atteindre. Faits et soignés comme je viens de le dire, ils peuvent durer trois à quatre années : négligés , ils *ne* vont pas à la seconde.

Ceux qui sont dans le voisinage de la mer, et qui peuvent avoir facilement du jonc de mer , tressé tel , par exemple, que celui dont on fait les bannes de soude qui nous viennent de Provence, peuvent en faire des paillassons dont la durée *se*roit infinie , et qui ne seroient sujets ni à tant de soins , ni à tous les inconvéniens qu'ont ceux de paille : j'ai souvent envié leur fortune à cet égard. Mais nous sommes trop éloignés pour nous en pourvoir

moins de vouloir passer par-dessus la dépense des frais de transport, qui feroient le plus grand objet; car le coût du jonc par lui-même est d'une petite conséquence.

Il me reste à dire, sur cette matière des couches, qu'il est fort à souhaiter que leur abord soit aisé pour la décharge des fumiers, et que leur emplacement soit voisin de la maison du jardinier, pour qu'il soit plus à portée d'y donner ses soins, et de prévenir diligemment les différens accidens qui peuvent arriver, principalement les greles et les orages de nuit.

Il ne seroit pas moins avantageux que dans le fond de cet emplacement, que je suppose exposé au midi, on pût y pratiquer une serre qui serviroit également pour retirer pendant l'hiver tout ce qui demande d'être fermé, et conserver en même-temps ce qu'on voudroit y mettre en dépôt jusqu'au printemps pour le remettre sur couche, comme des fraisiers en pots, des pois et fèves en mannequin, des plants de chouxfleurs, des fleurs, etc.; c'est un embarras de les transporter dans un endroit éloigné, et il y a toujours quelque chose qui en souffre.

On doit tout au moins pratiquer un hangar dans l'avant-cour des couches, pour mettre à couvert une certaine quantité de litière sèche, dont on a continuellement besoin; il sert en même-temps à mettre

H 4

beaucoup de choses à l'ombre pendant l'été, à mettre les cloches et les paillassons à l'abri quand on n'en a plus besoin ; et les paillassons particulièrement doivent toujours demeurer à portée des couches ,pour être plutôt prêts à couvrir les cloches ou châssis , lorsqu'on se trouve menacé de grêle. Après avoir expliqué assez méthodiquement la façon de dresser les couches et de les entretenir, il faut dire un mot sur la manière de les défaire après qu'elles ont fait leur service.

C'est au mois d'octobre ou de novembre que se fait cette dernière opération : on les décharge d'abord de tout le terreau qui est dessus, qu'on met à. part, et qui ne doit plus servir pour les couches, sa vertu étant épuisée : il sert à terreauter les semences du printemps ; on brise ensuite avec des fourches de fer tous les fumiers qui se trouvent réduits en terreau pour la plus grande partie, dont on fait une espèce de meule ; et on sépare en même - temps ce qui n'est pas consommé, qui sert utilement pour couvrir les artichauts et autres plantes : on remanie plusieurs fois à la pelle cette meule, pour rendre le terreau plus meuble, et les pluies de l'hiver achèvent de le mûrir; s'il ne l'est pas assez, on y donne une dernière façon, qui est de le passer à la claie, comme je l'ai expliqué au commencement de ce chapitre : les

#### CHAPITREIL 171

parties les plus grossières qui ne peuvent pas passer au travers, sont excellentes pour couvrir les semences du printemps en pleine terre, et beaucoup meilleures que le terreau fin dans les terres fortes. Il n'y a rien conséquemment qui n'ait son utilité dans toute cette démolition ; enfin on fait place nette pour remettre les nouvelles couches, et on range à l'écart tout ce qui provient des vieilles, avec l'attention toutes les fois qu'on remue ce terreau, d'écraser les taons et les courtilières, s'il y en a; il faut en même-temps labourer la place, pour détruire d'autant plus sûrement ces deux insectes qui s'enfoncent dans terre, et il faut les chercher exactement en labourant. Ce labour a une double utilité, en ce que les eaux filtrent plus aisément que lorsque le terrain est scellé et battu. Ĉes deux insectes et plusieurs autres font souvent de grands ravages dans les couches ; il faut s'en défendre le mieux qu'on peut.

Les taons coupent les racines des plantes; il faut *les* chercher au pied quand on les voit fanées ; ils se retirent aussi dans les sentiers , qu'il faut fouiller de temps en temps. Les maraîchers assurent unanimement que c'est la qualité des fumiers qui les engendre, et que le crottin de tous les chevaux qui mangent du son, produit ce mauvais effet; on doit être en garde sur cela.

Н

Les courtilières les coupent de même. et labourent le terreau de manière qu'elles renversent tJutes les jeunes plantes, surtout les semences ; elles entament méme le fruit quand il a proche de sa maturité : il faut leur faire sentinelle, et quand on les voit fouiller, les faire sauter en l'air avec une petite palette de bois qu'on enfonce dans le terreau derrière elles. Comme elles aiment beaucoup l'eau et l'humidité, on les attire en mouillant legèrement les couches dans le plein midi; elles sentent cette eau. et accourent sur la superficie où on les attend : cela répété de temps en temps, en détruit beaucoup. On ne peut guère le pratiquer, je l'avoue, lorsque les couches sont totalement couvertes par les pampres des plantes; mais il faut le faire dans les premiers temps que les melons et concombres sont replantés en place.

Les rats et les mulots font *aussi de* grands désordres: ils rongent et mangent les plants, sur-tout les laitues et les melons: à force de pièges on peut aussi les détruire, et il faut en tendre de toute espèce; mais le meilleur est d'élever un chat dans la melonière, a qui on a soin de donner à manger, quand il y est accoutumé de jeunesse, il y reste, et rien n'écarte mieux cette vermine. 11 s'en trouve pourtant qui mangent les melons au lieu de les défendre il faut, en ce cas les réformer.

La fourmi fait encore ses dégâts particuliers: le meilleur remède que j'y ai trouvé, c'est de frotter des feuilles de papier avec du miel, et de les étendre aux environs de leur fourmilière; elles courent bientôt après ce papier, qu'on lève habilement par les quatre coins, et qu'on jette dans un baquet d'eau voisin où elles périssent; on en remet d'autre, et on les éclaircit beaucoup par-là si on ne les détruit' pas entièrement.

Il y a encore deux autres espèces de couches, dont je dirai un mot avant de finir les unes se nomment couches sourdes, et sont propres pour avancer certaines plantes, et leur donner plus de force, c'est-à-dire, pour les faire venir quinze jours ou trois semaines plutôt que celles qui sont en pleine terre. La manière de les faire est de creuser simplement de deux pieds environ, le nombre de planches qu'on veut, et de remplir la fosse avec des fumiers, tels qu'on les a, qu'on trépigne bien avec les pieds, et on les recouvre ensuite de six pouces de la même terre qui en est sortie ; le surplus se rénand sur les planches voisines : on a soin de tenir les fumiers un peu plus hauts que les terres, parce qu'ils baissent de moitié bientôt après ; et conséquemment, quoique la couche soit plus élevée de sept à huit pouces que la superficie du terrain, elle se trouve

encore plus basse quelque temps après. sortes de couches ne sont bonnes à faire qu'au printemps, et on y emploie ordinairement toutes les litières qui ont servi de couvertures aux artichauts, figuiers, etc. qu'on mêle avec un peu de fumier neuf, et qu'on mouille bien ; l'année suivante, ces fumiers se trouvent réduits en terreau qu'on retire pour couvrir les semences du printemps, si on n'en a pas besoin pour de véritables couches. Ceux qui veulent commencer à en faire, et qui n'ont pas la facilité de trouver des terreaux à leur proximité, doivent s'en faire le premier fonds par ces couches sourdes, auxquelles il faut qu'ils emploient des fumiers neufs, s'ils n'en ont pas de vieux ; le produit paie la dépense, et le terreau se trouve par-dessus. Ces couches sont particulièrement bonnes pour les concombres, pour toutes sortes de fleurs annuelles, et pour les choufleurs et les cardons, qui viennent monstrueux dans cette situation; les melons même dans certaines annés, et sur-tout dans les climats un peu plus chauds que le nôtre y réussissent parfaitement, de même que les melongènes, autrement nommées aubergines : elles ne demandent aucun soin particulier, que d'être mouillées souvent et amplement, suivant la nature des plantes.

L'autre espèce de couches sert pour les

champignons uuiquement; mais je me réserve d'en parler en traitant cet article dont la couche fait tout l'objet.

#### CHAPITRE

De l'Emploi et de l'Economie des COUCHES.

CE n'est pas assez de ;avoir dresser et conduire une couches : le grand art est d'en tirer tout le profit qu'elle peut donner, et de savoir allier à propos sur une même couche les différentes plantes que la saison permet d'élever en même-temps et auxquelles la nature de la couche peut convenir. La rave et les melons, par exemple, sur la même couche, sont incompatibles, parce que l'une demande huit à neuf pouces de terreau, et que l'autre n'en veut que deux ou trois; les plantes même, suivant leur âge, demandent une situation différente; et cette intelligence qui ne paroît rien, manque à beaucoup de jardiniers qui sèment indifféremment sur une couche toute sorte de plantes dont ils voient nécessairement périr une grande partie, malgé tous leurs soins. Mais ce n'est pas seulement pour le bien des plantes, qu'il faut entendre cette distribution : l'économie des fumiers est encore un objet important; car telle chose, comme par exemple la laitue, à couper ou

à repiquer, ne veut rester que quinze jours sur la couche ; telle autre , comme la rave et le radis, y veut rester des mois entiers: or, si vous mêlez confusément ces deux plantes ensemble, une partie de la couche reste inutile après que vous en avez tiré la laitue : et la rave que vous êtes obligé de réchauffer, vous coûte autant de fumier que si la couche avoit demeuré pleine. La partie du fumier qui a élevé la laitue, se consomme aussi inutilement; pendant que, mêlée avec d'autres, si elle avoit été retirée d'abord, elle auroit servi une seconde fois à élever d'autres plantes. 11 est très-important par conséquent de savoir raisonnersa matière pour ménager le temps et la dépense ; car les choses ne font plai-sir qu'autant qu'elles n'excèdent pas leur valeur naturelle. Je dirai à cet égard tout ce que mon expérience et la pratique des maraîchers que j'ai étudiée, ont pu m'apprendre.

Les premières couches se font en novembre, et servent à repiquer les laitues semées en octobre, et à en replanter d'autres semées en août et en septembre, pour pommer dans les avents ou au commencement de janvier; elles servent de même à faire de nouvelles semences de laitues, soit pour couper, soit pour faire du plant; on sème également dans ce mois des rayes et des radis sous cloche, du cer-

#### CHAPITRE III. 177

feuil, du cresson; on transplante des pieds d'asperges, d'oseille, d'estragon, de persil, etc. Voici la distribution que vous pouvez faire de ces diflérens plants et semences.

IL faut séparer d'abord toutes les laitues, c'est-à-dire la laitue à couper, celle qui est à repiquer et celle que vous voulez faire pommer en place ; vous semerez ou planterez de chacune la quantité que vous jugerez à propos : s'il vous en faut peu une seule couche peut occuper le tout mais il faut que chaque espèce soit séparée pour pouvoir retirer les fumiers à mesure qu'une place se videra, sans préjudicier au reste; et pour cet effet, vous aurez attention de mettre la laitue à couper à un bout la laitue repiquée au milieu, et celle qui doit pommer à l'autre bout en chargeant cette partie de la couche de six pouces de terreau; trois pouces suffisent pour les autres.

Vous mettrez de même à part les raves et les radis qui occupent la place jusqu'en janvier et février.

Les asperges demandent aussi leur particulier ; le cerfeuil et le cresson peuvent se mêler avec les laitues repiquées , parce qu'ils sont coupés avant même qu'on ne les replante en place.

Les pieds d'oseille, d'estragon et de persil qui ont de longues racines et qui

## 178 DESCOUCHE S.

demandent une grande épaisseur de terreau, veulent aussi leur quartier à part mais ils peuvent se mêler ensemble.

En décembre on fait toutes les mêmes semences et plants du mois précédent, pour avoir une succession des mêmes plantes : il faut donc suivre la même distribution

On commence aussi à semer les premiers concombres hatifs, et on hasarde quelques cloches de melons qui réussissent quelquefois, mais qui périssent souvent, parce qu'ils demeurent trop longtemps étouffés sous les couvertures. Ces deux articles se sèment sur la même couche où vous semez de la laitue à couper, parce qu'ils sont en état d'être repiqués en même temps que la laitue se lève, et que la même dose de terreau convient à l'un et à l'autre ; mais au cas que vous ne vouliez pas semer de la laitue dans ce mois, il faut placer vos melons et concombres au bout d'une couche chargée convenablement de terreau.

Le fumier des couches et des réchauds qui ont servi à élever de la laitue à couper et à repiquer dans le mois précédent, doit se retirer actuellement, et se trouve encore bon pour les nouvelles couches que vous avez à faire, mélé avec autant de fumiers neufs; tout le reste occupe encore sa place.

## CHAPITRE1 11. 179

En janvier, on fait pour la troisième fois toutes les mêmes semences et plants des mois précédens, même distribution par conséquent; mais la saison se trouve alors beaucoup plus favorable pour les semences des melons et des concombres, qu'il faut semer séparément, parce qu'au bout de quinze jours ou trois semaines ils demandent d'être repiqués sur une nouvelle couche. Les chou-fleurs tendres se peuvent semer ensemble, d'autant qu'on les repique en même-temps; mais il ne faut les semer que quatre ou cinq jours après les melons; cette graine s'accommode mieux de la couche tiède que chaude.

On réchauffe aus si des pieds de baume, des cives et autres fournitures de salade qu'on peut planter sur la même couche où on replante des laitues pour pommer, parce qu'elles fournissent aussi long-temps que la laitue demeure en place.

On réchauffe encore des fraisiers en pots, qui demandent une couche particulière proportionnée à la grandeur des pots.

Dans ce mois, on peut disposer pour ses nouvelles couches, du fumier de celles qui ont élevé les premières laitues pommées et les premières raves, de même que les premières asperges, outre celui des laitues repiquées qu'on replante alors sur de nouvelles couches et celui des laitues à couper qui sont levées ; et proportion que les fumiers sont plus ou moins consommés , on les mele avec plus ou moins de fumier neuf.

On repique dans ce mois des melons et concombres semés en décembre.

En février, on replante en place plusieurs sortes de laitues pour pommer et on en repique d'autres.

O sème des melons épineux et des melonchins: on sème encore des raves et radis, qu'il faut toujours semer séparément; et sur la même couche on peut semer, si on veut, quelques carottes qui veulent la même dose de terreau; et comme les raves sont levées beaucoup plutôt, on en semera une seconde fois dans la même place, qui seront venues encore aussitôt que les carottes: autrement, vous pouvez mêler ensemble les graines de raves et de carottes: les raves seront tirées avant que les autres plantes puissent en être incommodées.

On réchauffe pour la dernière fois des asperges et des fraisiers en pots.

On commence aussi à réchauffer des figuiers, des pois et fèves en mannequin; mais tout cela demande des couches dressées exprès suivant la grandeur des caisses et mannequins.

Les premières semences se font de pourpier vert et de choux de Milan, et on con-

#### CHAPITRE III. 181

tinue d'en faire de laitues : ces trois choses s'allient ensemblent ; et si on veut y joindre quelques fleurs annuelles , comme amarante , giroflée , quarantaine , etc. on peut réunir tout cela , de même que les melons et concombres , dont on doit faire alors une ample semence , parce que toutes ces différentes plantes se coupent ou se repiquent à peu près dans le même temps.

On sème des pois michaux très-épais pour replanter en pleine une un mois après, le long de quelque mur bien exposé; et ceux-là suppléent à ceux qu'on avoit semés en novembre et décembre ,lorsqu'ils ont péri par la rigueur de l'hiver, ou, s'ils n'ont pas péri , ils leur succèdent.

Sur la couche où on repique *des* laitues, on repique aussi les chou - fleurs, melons et concombres semés le mois précédent.

On commence aussi sur la fin de *ce* mois, à replanter en place les melons et concombres *de* la première semence de décembre ; et autour de chaque pied, on en peut mettre quatre de la semence de février , qu'on retire quand ils sont assez forts pour être mis en place.

Si on a des châssis, on garnit les intervalles des melons, de toutes sortes de plants et semences; mais avec des cloches tout ce qu'on met entre deux est trop en risque d'être gâté, comme je l'ai dit ci-devant.

Pour toutes les couches qu'on fait dans ce mois, on reprend de même les fumiers de toutes celles qui ont fini leur service, de raves, de laitues pommées ou à couper, de même que celui des asperges, et on les mêle toujours avec du neuf: les réchauds s'emploient de même.

En mars, c'est la grande plantation de melons et de concombres, qui veulent chacun leur quartier à part; on peut alors garnir plus librement les espaces vides, soit de semences, soit de laitues, parce que les paillassons peuvent suffire pour défendre les plants des gelées de la saison, avec l'attention de les charger de litière lorsqu'on les juge insuffisans.

On plante aussi les dernières laitues de grosse crêpe, qui pomment sans cloche, de même que les chicons de toute espèce, et on proportionne l'étendue des couches au besoin.

On repique encore différentes espèces de laitues, qu'on replante ensuite sur la terre des choux et plusieurs sortes de fleurs semées dans le mois précédent.

On sème pour la première fois du pourpier doré, du basilic, de la chicorée, du céleri, des capucines, des potirons, et plusieurs espèces de fleurs; tout cela peut se réunir.

## CHAPITRE In. 183

On sème aussi au commencement du mois, des haricots qu'on remet en pleine terre à la fin d'avril ou au commencement de mai.

On sème encore pour la dernière fois, à la fin du mois, des melons et concombres qui peuvent se méler avec les autres semen. ces parce qu'on les ripique 15 ou 18 jours après.

Pour tout cela on assortit les plants et les semences, comme dans les mois précédens, à la nature des couches; et on emploie de même les fumiers de celles qui ont fini de rapporter.

En avril, on continue de faire des couches de melons et de concombres, et on repique autour des pieds qu'on met en place, quatre on cinq jeunes pieds des précédentes semences, qu'on retire quand les gros pieds commencent à leur nuire.

On repique aussi dans les intervalles des cloches, tous les plants des semences de mars, choux, céleri, chirorée, etc. avec l'attention de mettre sur les couches de concombres qui ont six pouces de terreau, les plantes qui piquent le plus, comme le céleri et le chou; -et sur celles des melons, on met les semences et les plantes qui ne font que tracer dans le terreau.

On met tou jours à profit les vieux fumiers.

En mai enfin, on fait les dernières couches de melon, et c'est l'unique plante potagère qui reste à planter; car les concombres dans cette saison se replantent en pleine terre comme toutes les autres plantes | je n'y comprends pas les fleurs annuelles, dont plusieurs ne réussissent bien que sur couches; mais, comme je ne traite pas cette partie, je ne fais qu'en passant cette observation, pour avertir ceux qui voudront en élever, de profiter des intervalles des cloches, pour en repiquer jusqu'à ce qu'elles soient bonnes à être remises en place soit sur nouvelle couche, soit sur terre.

On continue d'employer à ces dernières couches les vieux fumiers; et si on en a de reste, on peut *en* faire des coud sourdes, mêlées avec du neuf; ou bien on emploie ce reste de vieux fumier, après l'avoir étendu pour le faire sécher, et il sert pour les couvertures de l'année suivante.

### CHAPITRE IV.

Description de l'ABSINTHE ses d'fférentes Espèces, ses Propriétés, sa Culture, etc.

ABSINTHE est une plante vivace et aromatique: il yen a plus de quinze espèces; mais, comme on ne fait usage communément que de deux, j'en traiterai seulement, d'autant. plus qu'elles ne sont aucunement employées en aliment, et que

# CHAPITRE IV. 185 le détail de toutes ces espèces m'écarteroit

trop de mon objet principal, qui est l'utilité de la table. Ces deux espèces sont la

grande absinthe et la petite,

La grande absinthe, autrement nommée la romaine ou l'aluyne fait sa racine un peu épaisse, ligneuse et fibreuse, d'une saveur aromatique, agréable, sans amertume : ses tiges s'élèvent à deux pieds ou environ; elles sont cannelées, fermes, ligneuses, pleines de moëlle blanchâtre. branchues, et garnies d'autres petites tiges sur lesquelles naissent alternativement des feuilles portées sur des queues creusées gouttières ; ces feuilles sont découpées profondément, blanchâtres, molles, fort amères, et d'une vive odeur : ses fleurs naissent aux sommités des rameaux, sur des pédicules courts qui sortent des aisselles de quelques feuilles et, qui sont pendans; elles sont petites en boutons et à fleurons ou composées de plusieurs petits fleurons en manière de tuyaux courts, et partagées à leur sommet en cinq parties de couleur jaune; ils sortent d'un calice commun et écailleux, portés chacun sur un embryon qui se change ensuite en une graine nue.

La petite absinthe, autrement nommée la pontique, fait une quantité de petites racine entre-mêlées de beaucoup de fibres, et d'une saveur aromatique; elle pousse plusieurs tiges plus basses que le;

## 186 DEL'ABSINTHE

précédentes, et cylindriques, lisses, vers dâtres, ou d'un vert rougeâtre, garnies, dans toute leur étendue, de beaucoup de petits rameaux; ses feuilles sont extremement découpées et courtes, couvertes d'un duvet blanchâtre et court, d'une odeur douce, et d'une saveur un peu amère ; les fleurs sont semblables à celles de la grande espèce, mais elles sont plus petites et oblongues, et repandent une odeur plus forte que les feuilles.

Ces deux espèces sont à peu près égales en vertus, quoiqu'on préfère la première,

qu'on estime la plus efficace.

Cette plante est stomacale, apéritive, hystérique, fébrifuge, vulnéraire et détersive. Il y a peu de plantes d'un usage plus familier, et dont les propriétés soient plus connues : on en fait plusieurs préparations très-utiles, et on l'emploie aussi telle que la nature nous la présente ; elle est propre à réveiller l'appétit, à rétablir le levain de l'estomac, et à le fortifier : on l'emploie avec succès à détruire les matières vermineuses, et à corriger les aigreurs; elle emporte aussi les obstructions des viscères, débouche la rate et le foie, guérit la jaunisse et les coliques venteuses, arrête les diarrhée, pousse les mois et les urines, et convient à la plupart des maladies chroniques. Plusieurs auteurs respectables assurent avoir guéri l'hydro-

pisie

#### CHAPITRE I V. 187

pisie par le seul secours de l'absinthe. Cette plante ou son extrait, guérit les fièvres intermittentes; mais s'il ne suffit pas, il faut le mêler avec le kinkina: on donne cet extrait à un gros, ou le suc des feuilles à deux onces, au commencement de l'accès : on met aussi une petite poignée de ses feuilles dans un bouillon, et on préfère celles de la petite absinthe, qui est moins amère que la grande, ou bien on la donne en infusion dans l'eau commune, avec un peu de sucre, comme thé; mais à cause de son amertume, on emploie plus ordinairement les préparations suivantes, qui sont le vin d'absinthe, le sirop, la conserve, le sel, l'extrait, l'huile et l'eau distillée, qu'on trouve chez tous les apothicaires. On fait encore une teinture d'absinthe fort estimée, qui se fait en macérant les feuilles et les sommités avec de l'esprit de vin dans une bouteille de verre, jusqu'à ce que cet esprit soit fort amer; si les feuilles sont fraîchement coupées, la teinture est verte; si elles sont sèches, elle est rousse ou brune: la dose est d'un gros et demi. Dans quelques pays, on la mêle dans la bière en place de houblon.

Le vin d'absinthe se fait en faisant fermenter les feuilles et les sommités sèches dans le vin sortant de la cuve, qu'on garde ensuite pour le besoin; ou bien on en

Tome I.

#### 188 DEL'ABSINTHE

met une poignée dans une chopine de vin blanc qu on laisse infuser pendant vingtquatre heures; on en fait boire trois ou quatre onces le matin à jeun pendant plusieurs jours de suite. Les filles qui ont les pâles - couleurs, et les autres symptômes qui les accompagnent, comme le dégoût, les envies de vomir, les gonfle mens d'estomac, etc., se trouvent soulagées par ce remède ; et on doit préférer les sommités séchées à celles qui sont fraîches, car celles- ci ont un goût d'herbe et de terre. L'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser cette plante, est bonne pour tuer les vers ; on en frotte le ventre des enfans et le nombril, sur lequel on met du coton qui en est imbibé. L'absinthe en poudre s'emploie dans les cataplasmes résolutifs. On doit prendre garde au reste que l'usage trop fréquent de cette plante nuit quelquefois à la tête et aux yeux, et quand on en apperçoit les effets,. on doit s'en abstenir; elle ne convient pas non plus lorsqu'il y a chaleur d'estomac ou inflammation de ses membranes, car elle irrite le mal au lieu de le guérir, et c'est ce qui a occasionné plus d'une fois la consomption.

Cette plante croît naturellement sur les bords de la mer de Provence; elle s'y multiplie de la graine que le vent ou l'eau des pluies emporte çà et là mais ou la mulCHAPITRE V. 189

tiplie plus communément dans les jardins, des rejetons enracinés qu'on sépare des vieux pieds, et qu'on replante dans l'automne ou au printems. Elle réussit parfaitement en tout climat et en toute terre, mais elle a plus de vertu dans les pays chauds; elle n'est point délicate à élever, et résiste fort bien en plaine terre à toutes les rigueurs du temps; le même pied se conserve quinze et vingt ans.

## CHAPITRE V.

Description de l'AIL, ses derentes espèces, ses qualités et propriétés, sa culture, etc.

L'AIL est une espèce d'oignon dont on distingue deux espèces : l'ail ordinaire et l'ail d'Espagne.

L'ail ordinaire, est à proprement parler, une bulbe couverte de membranes fort minces, hlanches, tirant sur le purpurin, et formée du plusieurs tubercules joints ensemble communément appelés gousse, enveloppes chacun séparément d'un saveur fort âcre, d'une odeur trèsforte; elle jette plusieurs fibres menues ou filets déliés, par où elle tire sa substance nourricière: ses feuilles sont vertes oblongues, plaines et applaties comme celles du chiendent. Lorsqu'on replante une tête entière au printems, elle jette

une tige haute de deux pieds environ, lisse dans toute sa longueur, creuse et terminée par une tête p3intue, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle, en s'ouvrant dans la suite, laisse paroitre des fleurs en lis, disposées en bouquet, et composées chacune de six pétales branchus; le pistil occupe le milieu de chaque fleur, et se change en un fruit arrondi, de la grosseur d'un pois de couleur purpurine en dehors, et dont la pulpe est blanche en dedans, d'une saveur et d'une odeur semblables aux tubercules de la racine, partagé en trois loges, et rempli de graines arrondies et noirâtres, qu'on sème au printems, et qui produisent de petits oignons ,lesquels replantés l'année suivante, grossisent et forment régulièrement leur bulbe. On comprend de qu'il faut deux années pour les former, mais on ne s'assujettit guère à cet usage Le plus ordinaire est de séparer tous les tubercules des bulbes, qui se trouvent au mombre de douze ou quinze, et de les replanter au mois de mars dans des planches préparées, à quatre pouces de distance en tout sens, et à trois de profondeur : on peut aussi les mettre en bordure autour des planches d'oignons ou de ciboule : on doit prendre garde de mettre le germe en haut. Il ne faut pas d'autre préparation cette plante, toute terre et tout climat

## CHAPITRE V. 191

lui sont propres , du plus au moins ; et une fois plantée on l'abandonne , pour ainsi dire, à sa bonne fortune : le germe sort en peu de jours ; et, apr ès avoir poussé quelques feuilles, le tubercule prend son extension sans pousser aucune tige ; on l'arrache ensuite lorsque les feuilles sont desséchées.

L'ail d'Espagne, qui produit la rocambole, est une bulbe disposée, à peu de choses près, comme l'ail dont nous venons de parler ; elle se multiplie de même de ses tubercules ou gousses, qu'on replante au printemps, et qui poussent une tige de deux pieds environ ; les feuilles qui la précèdent sont, pour l'ordinaire, au nombre de cinq figurées comme celles du poireau; elles enveloppent la tige jusqu'à une certaine hauteur, elles sen séparent ensuite et se renversent vers la terre, exhalant une odeur qui tient un peu de l'ail ordinaire, et un peu du poireau : la partie supérieure de la tige est nue, verte, lisse; elle se replie et fait une ou deux spirales comme les serpens, et elle est terminée par une tête enveloppée dans une gaine blanchâtre et alongée en manière de corne, dont l'extrémité est en forme de bec, laquelle venant à s'ouvrir, laisse voir de petites bulbes qu'on nomme rocamboles, purpurines dans le commencement, ensuite blanchâtres parmi lesquelles se trouvent des fleurs semblables celles de La plante en total a la même odeur que l'ail ordinaire, mais plus forte, en quoi elle plaît mieux a ses amateurs; et, comme le fruit qu'elle rapporte, fait un second profit, on la préfére en beaucoup de pays, d'autant qu'on n'a pas la même répugnance pour le fruit que pour la bulbe.

Toutes les gousses qu'on replante ne rapportent pas toujours du fruit, sur-tout lorsqu'elles sont petites; et en ce cas, les .-bulbes qu'elles produisent, viennent beaucoup plus grosses et plus tendres que celles qui fruitent : ceux qui préfèrent les pieds à la tête, doivent par conséquent choisir les plus petites.

Ce n'est pas des gousses seulement que cette seconde espèce se multiplie; on peut semer la graine, qui est la rocambole même; elle produit dans la même année un petit oignon rond de la grosseur d'une noisette, qu'on arrache au mois de juillet suivant, et qui replanté au printems qui suit, donne des têtes plus belles même que celles qui se produisent par les gousses. La maturité de la bube, ainsi que de la rocambole, s'annonce à la tige qui se déssèche plutôt ou plus tard, suivant la saison où les gousses ont été plantées; et dèslors il faut les arracher, et les laisser encore quinze jours exposées au soleil ou au grand air, après quoi on séparé les bulbes

## CHAPITRE V. 193

qui ont leur usage particulier, et on lie les tètes en paquet, pour s'en servir de même aux usages qui leur sont propres.

Cette espèce de fruit cst de fort peu d'usage dans ce pays pour la cuisine; l'on craint en général son goût, et on n'ose presque se présenter nulle part quand on a mangé quelque chose qui a eu le moindre soupçon d'ail: mais ce pays ne fait pas la règle pour tous les autres ; et autant son goût y est redouté, autant il plaît dans la plupart des provinces, et dans une grande partie de l'Europe : tous les pays chauds, l'Espagne, la partie d'Afrique et les lieux circonvoisins, l'Allemagne même, ne trouve rien de bon si l'ail n'y entre pour quelque chose; on en frotte son pain à défaut d'autres ragoûts : c'est le goût-décidé de toutes ces nations ; et outre le plaisir qu'elles y trouvent, elles ont la confiance que cette plante à la vertu de les préserver d'une infinité de maladies; et il est à présumer que cette confiance, qui est aussi ancienne que leur origine, n'est pas fondée sur de simples préjugés. Il s'est pourtant trouvé de grands médecins qui ont contesté ses vertus, et qui lui en ont même attribué de mauvaises: mais dans les débats de sentimens, il me semble que l'ancienneté des pratiques et la pluralité des suffrages doivent l'emporter.

Enfin c'est une opinion presque géné-

194

rale, que l'ail est un contre-poison des plus efficace, et un préservatif assuré contre le mauvais air ; on en porte une tête dans la poche, et on en met une gousse dans la bouche, lorsque par état, ou pour autre raison, on est obligé d'approcher un malade. L'ail est encore excellent pour la colique venteuse, pour pousser le gravier et les urines, pour calmer les douleurs de la pierre, et pour résister à la malignité des humeurs; on en fait bouillir quelques gousses dans du lait qu'on boit, ou bien on prend cette décoction en lavement : on peut aussi l'appliquer en fomentions sur le nombril : et de cette dernière manière, il sert avec succès pour tuer les vers des enfans ; il réchauffe l'estomac et reveille l'appétit; il est cordial en même-temps.Ua grand médecin ne guérissoit les pestiférés qu'en les faisant suer au moyen de deux onces d'hydromel, dans lequel il faisoit bouillir de l'ail, et ce remède est particulièrement en usage chez les Hongrois. Dans les grandes tranchées quelques verres d'eau tiède, dans laquelle on a jeté une gousse d'ail haché, les appaisent très-promptement. L'ail est favorable aussi aux scorbutiques, aux hydropiques, et aux asthma tiques, pris en infusion dans un demisetier de vin blanc : une seule goutte suffit, mais on en met trois, si on aime mieux le prendre dans une chopine de lait qu'on fait

bouillir. Il facilite aussi la digestion; et les gens de travail, tel que les matelots, les soldats et les paysans, qui se trouvent réduits à se nourrir d'alimens grossiers, ou à boire des eaux crues et corrompues, font fort bien d'en faire usage, et c'est pour cela que Galien l'appeloit la thériaque des pauvres. Une tête entière, pilée dans un mortier, et réduite en onguent avec un peu d'huile d'olive versée dessus peu à peu, est un puissant résolutif pour les humeurs froides, et pour faire tomber les cors des pieds; on s en sert aussi pour adoucir le cancer, et c'est ce qu'on appelle la moutarde du diable. Le même onguent appliqué sur le nombril des enfans, fait mourir les vers. Le suc de l'ail mêlé avec du miel et du beurre frais, guérit la teigne et la gale la plus opiniâtre; et lorsqu'il est mêlé avec du salpêtre et du vinaigre, il fait mourir les poux. Une gousse d'ail pilée, et coupée par morceaux qu'on introduit dans les oreilles, appaise le mal de dents. Tant de vertus qui ont toutes été éprouvées et attestées d'un grand nombre de médecins, méritent bien que cette plante ne soit jamais oubliée dans un potager, quand même 'on n'en voudroit faire aucun usage dans les alimens. Il faut observer cependant, au senti ment de M. Geoffroy, que toutes ces différentes préparations de l'ail, soit externes, soit internes ne conviennent point

#### 196 DEL'ALLELUIA.

dans certains cas, comme lorsqu'il y a un catarre d'une humeur ténue et âcre, un crachement de sang, une grande chaleur d'entrailles et un bouillonnement dans le sang.

#### CHAPITRE VI.

Description de l'ALLELUIA, ses di rentes espèces, ses proprietés, sa culture etc.

CETTE plante est de deux espèces ; l'une se tient basse et ne pousse aucune tige, mais seulement des feuilles entre lesquelles il sort des fleurs portées par des pédicules, de la même manière que la violette sort du pied qui la produit : ces fleurs sont d'une seule pièce, formées en cloche, évasées et divisées en cinq parties ; blanchatres, transparentes, avec un calice partagé en cinq, et un pistil attaché en manière de clou, lequel se change en un fruit cylindrique, à cinq angles divisés en cinq ges, qui s'ouvrent extérieurement depuis la base jusqu'à la pointe, lesquelles contiennent des graines luisantes et roussâtres, qui sautent de côté et d'autre avec vîtesse dans le temps de maturité, à cause de la coëffe élastique dans laquelle chaque graine est ordinairement enveloppée . La feuille est très-ressemblante à celle du trèfle, à cela près, que les trois parties qui la composent sont formées 'en coeur, et plus lar-

### CHAPITHE VI. 197

ges que longues, d'un vert pâle et lisse : elles penchent ordinairement vers la terre et sont d'une saveur acide.

La deuxième éspèce forme des tiges de dix-huit pouces jusqu'à deux pieds de longueur, qui, n'ayant pas assez de corps pour se soutenir droites, se renversent et rampent en partie sur terre: ces tiges sont rondes et unies, ayant des noeuds de deux en deux pouces, d'où naissent les feuilles et les fleurs dont elles sont garnies dans toute leur étendue. Les feuilles sont parfaitement semblables à l'autre espèce, mais les fleurs sont toutes différentes : elles se trouvent ordinairement au nombre de trois ou quatre, portées sur de longs pédicules, de couleur jaune, enfoncées dans leur petit calice sans forme distincte, d'autant qu'elles ne s'épanouissent pas : à ces fleurs succèdent des siliques vertes, formées à cinq côtes de la grosseur d'une plume de pigeon, et de huit à neuf lignes de longueur, terminées en pointes, et remplies de petites graines rondes et grisâtres.

Ces deux espèces ont les mêmes vertus mais elles se multiplient différement. La première se produit de graine ou de vieux pieds qu'on sépare au mois de mars en plusieurs parties ; elle est vivace et fort commune aux environs de Paris : on la trouve dans les bois et dans les ha?es : on la cultive aussi dans les jardins ; et , com-

## 198 DEL'ALLELUIA

me elle demande nécessairement l'ombre, 11 faut la placer au pied des murs au nord. Elle vient fort aisément et presque sans culture; il faut seulement couper les feuilles de temps en temps, afin qu'elle en produise de nouvelles, qui ont toujours plus de suc et de vertu que les vieilles.

La deuxième espèce est fort rare et fournit beaucoup plus que l'autre : elle périt tous les ans , et ne *se* multiplie que de graine , mais si facilement , que , sans avoir la peine de la recueillir , elle se reproduit d'elle-même au printemps dans les places où il y en a une fois eu ; mais pour commencer d'en avoir, on la *sème en* pleine terre au mois de mars , et on la place comme l'autre à l'ombre d'un mur ; elle ne demande presque aucun soin ni culture; la graine se recueille au mois de novembre. Je n'en connois pas la durée.

Le mérite de cette plante de l'une et l'autre espèce, consiste dans sa feuille, qui a le même goût et les mêmes vertus que l'oseille, et qu'on pourroit employer à son défaut aux mêmes usages; mais il est rare qu'on s'en serve, l'oseille se trouvant par - tout, et fournissant plus abondamment. C'est pour la médecine seule, quelque façon, qu'elle est cultivée, ayant des vertus particulières qui sont essentiellement d'appaiser la soif, soit en santé, soit en maladie, et de modérer la fermen-

#### CHAPITRE VI. 199

tation du sang : on l'emploie par poignées dans les tisanes et bouillons des malades attaqués de fièvres malignes et ardentes, suivies de délire, dont le cerveau est menacé d'inflammation; elle est également propre lorsque la langue est noire et sèche, et que les fréquens saignemens de nez marquent la dissolution du sang; on la mêle avec le citron, l'orange, les sucs de grenade et d'épine-vinette. Sa feuille et son eau distillée est employée avec succès dans ces circonstances, et tempère les ardeurs de la fièvre, en même temps qu'elle appaise la soif: on la prend en julep depuis quatre onces jusqu'à six, avec une once de sirop de limon, ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuser dans un bouillon de veau. Toute la plante macérée dans de l'eau tiède lui communique une saveur agréable : en y ajoutant un peu de sucre, on en fait un sirop et une conserve très- utile dans les mêmes maladies. Cette plante est aussi apéritive et hépatique: on s'en sert avec succès dans les maladies du foie et des reins, lorsque ces viscères sont menacés d'inflammation, et qu'il commence à se former quelque obstruction dans leurs glandes; elle est souveraine encore dans les maladies scorbutiques et pestilentielles. Appliquée sur la tête en forme de cataplasme, elle appaise les maux de tête provenans de cause chaude. Ses feuilles broyées et appliquées prompterrent sur les brûlures, y sont très-bonnes: leur jus fait disparoître les verrues, et emporte les taches des habits.

#### CHAPITRE VII.

de l', ses propriétés sa culture, etc.

A graine de cette plante est la seule pardont on fasse usage, et on ne la que pour cet objet.

Sa racine est blanche et menue, sa feuille extrêmement fine et découpée d'un vert gai; sa tige est branchue, cannelée et creuse elles élève à quatre ou cinq pieds; ses fleurs sont blanches et petites, disposées en rose et ramassées en grand nombre à l'extrémité de ses rameaux en forme de parasol; elles sont composées de cinq pétales échancrés; le calice où elles tiennent se change en un. fruit oblong, formé de deux semences menues, convexes et cannelées d'un vert grisâtre, d'une odeur et d'une saveur et agréables.

On sème cette graine fort claire au temps, soit en planches, soit en elle profite mieux dans cette dernière disposition: on la mouille pour. la faire lever., et on l'éclaircit quand le plant est assez fort; on a soin de même de le sarcler au besoin