ANNÉE

DU

JARDINAGE.

TOME PREMIER.

Bastien.

ANNÉE DU JARDINAGE.

I

RES
1219 (1)

SGCB2021

ANNÉE

DU

JARDINAGE.

TOME PREMIER.

SGCB2021

RES
1219
(1)

Cet Ouvrage contient, dans la division des douze mois de l'année, les instructions nécessaires pour semer, cultiver, soigner, récolter et conserver les plantes potagères et leurs vertus médicinales : la manière de planter, greffer et tailler les arbres à fruits, selon leurs différentes espèces, de les mettre à fruit, de les préserver des maladies et des insectes, de les guérir quand ils en sont attaqués ; leurs propriétés en médecine : la culture des fleurs et plantes d'agrément, des arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement, des pépinières de tout genre, etc., etc.

Prix, 9 *francs les deux volumes brochés*, *et* 12 *francs*, *franc de port dans les départemens.*

A-1881 33 4222

R.16.631

ANNÉE
DU
JARDINAGE,

OUVRAGE EXTRAIT DE TOUS LES MEILLEURS AUTEURS, TANT ANCIENS QUE MODERNES QUI EN ONT TRAITÉ;

Par JEAN-FRANÇOIS BASTIEN, *Éditeur de la nouvelle* MAISON RUSTIQUE, in-4°. 3 vol.

TOME PREMIER.

A-1881 3E 4722



A PARIS,

CHEZ { AGASSE, imprimeur-libraire, rue des Poitevins, n°. 18.
DETERVILLE, libraire, rue du Battoir, n°. 16.
DESRAY, libraire, rue Hautefeuille, n°. 36.
MOUTARDIER, libraire, quai des Augustins.
PICHARD, libraire, quai de Voltaire.

AN VIII.

SGCB2021

AVIS
DE L'ÉDITEUR.

MALGRÉ la très-grande quantité d'ouvrages qui ont paru sur le Jardinage, j'ai cru pouvoir encore publier celui-ci, beaucoup plus clair et plus instructif dans son genre, que chacun de ceux qui en ont déjà traité. Les uns entrent dans des détails très-étendus sur certaines parties, et se taisent sur les autres : quelques-uns trop savans dans leurs descriptions, ne sont compris que de ceux qui connoissent parfaitement la botanique. Dans cette Année du Jardinage, toutes les parties également présentées, sont dégagées et des détails qui les ensevelissent, et de toute la partie scientifique, qui ne permet pas de les entendre sans une étude approfondie.

Pour le rendre encore plus utile, j'ai ajouté à chaque plante, à chaque graine, à chaque arbre, à chaque fruit, etc., toutes leurs vertus médicinales dans les différentes maladies dont on est attaqué journellement dans le cours de la vie, et dont on trouvera les détails à la table générale.

Cet ouvrage suffira aux personnes qui n'ont pas de grandes propriétés à faire valoir, et

à celles qui, d'un coup-d'oeil, voudroient prendre de promptes et justes connoissances sur tout ce qui concerne le Jardinage. Ce sera le moyen d'éviter, comme il arrive très-ordinairement, d'être la dupe des jardiniers, presque toujours d'accord avec les ouvriers en tous genres pour tromper ceux qui les emploient.

Un jardinier est l'ame d'un jardin, tout vit par ses soins, comme tout languit par sa négligence ; ce seroit envain qu'un jardin réuniroit qualités les plus désirables, si un jardinier les expert n'en dirigeoit toutes les productions.

Pour un qui raisonne son état, et qui peut se rendre compte de ses opérations ; il y en a mille que l'ignorance habituelle conduit, dont la routine est la principale science, qui enseignent plus mal encore ce qu'ils ont mal appris, ensorte que cet art iroit toujours en déclinant, si de temps en temps il ne se trouvoit pas des personnes instruites qui répandissent la lumière. Aussi voit-on mourir ou languir la plus grande partie des arbres qui leur sont confiés. La taille d'hiver ou de printemps faite, excepté les espaliers que la nécessité les force à travailler aux différens palissages, qu'ils font quelquefois contre le bon sens, ils ne s'en occupent plus ; ni soins ni arrosemens ne leur sont donnés ; souvent

même les arbres sont étouffés sous les plantes parasites dont ils les entourent ; il est en effet très-rare que sous leur gouvernement, une jeune plantation réussisse complettement, et que les arbres se conservent long-temps.

La grande étude des jardiniers, est de faire des graines, on en voit ordinairement dans chaque jardin plus qu'il n'en faudroit souvent pour ensemencer de chacune dix fois le terrain qu'ils ont à cultiver, mais les graines leur offrent des ressources particulières. Un jardinier ne doit être ni trop jeune, ni trop vieux ; ces deux extrémités ont leur défaut. Il doit être fort, adroit, intelligent, actif, propre, et se plaire dans son travail.

Citer les auteurs et les ouvrages consultés pour la perfection de celui-ci, ce seroit donner une longue liste de noms, et une nomenclature sèche et inutile. Il suffit de rendre justice en général aux lumières de tous les auteurs, dont j'ai mis les ouvrages à contribution. La table des articles qui précède chaque volume, et la table générale qui est à la fin du second, sont les meilleurs moyens de le connoître, et de juger de son utilité ; il est impossible de réunir plus de choses dans si peu de volumes.

Il eût été facile d'enrichir cet ouvrage de figures relatives au sujet, mais c'eût été inutilement en augmenter le prix. Tout le monde connoît des bêches, des houes, des crochets, des échelles, serpettes, arrosoirs, etc., etc. Il eût été peut-être plus essentiel d'en mettre à l'article des greffes, et de la taille des arbres, mais ces figures ne signifient rien quand on n'a aucune idée de ce travail, il faut l'apprendre en voyant opérer les artistes de cette profession; elles sont superflues pour ceux qui les connoissent.

TABLE
DES ARTICLES
Contenues dans ce volume.

Termes de jardinage qu'il importe le plus de savoir, page xiij
Du jardin et de sa distribution, 1
Des murs du jardin, 3
Du treillage, 4
Murs inclinés à l'horison, propres à hâter la maturité des fruits, 6
Des abris ou auvent, 8
Exposition du potager, 9
Choix du terrain, 11
Fertilité du terrain, 12
Manière de niveler un terrain, 13
Défoncement, 17
Fumage et amendement, 18
Des labours, 20
Des arrosemens et de l'eau pour arroser, 21
Des semis, 24
De la graine, 25
Transplantation des plantes, 30
Conservation des plantes, 31
Machine propre à mesurer l'accroissement des plantes, ibid.
Temps où l'on doit cueillir les plantes, 33
Des couches, 34
Couche propre à hâter les plantes et à les garantir des insectes, 37
Couches échauffées par la vapeur de l'eau, 38

Couches fort simples, et donnant une chaleur égale et plus durable que celle des couches ordinaires, 44
Couches à champignons, 45
Procédé pour multiplier les champignons, 47
Observations sur la couleur du champignon, 48
Moyen de prévenir les effets dangereux des champignons, 49
Oeconomie du potager, 51
Durée des plantes potagères, 52
Division des plantes potagères, 55
Naturel des plantes potagères, 56
Plantes qu'on sème en place et qui y restent, ibid.
Plantes qu'on transplante, 57
Plantes qu'on transplante si on veut, ibid.
Plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant, ibid.
Plantes dont on ne fait que rafraîchir les racines sans toucher aux feuilles, ibid.
Plantes qui se multiplient de graines, 58
Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes, sans qu'on les sème, par rejetons, par boutures, traînasses ou marcottes, ibid.
Plantes vivaces, 60
Plantes annuelles, ibid.
Plantes qui aiment les terres fortes, ibid.
Plantes qui se plaisent en terres légères, ibid.
Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens, et qu'il faut en conséquence placer commodément pour les faire, ibid.
Plantes qui demandent peu d'arrosemens, 61

Du temps de semer, ibid.
Epoque des semailles selon les différens climats du nord et du midi, pour chaque mois de l'année, 62
Pronostics du temps, 71
Signes tirés du soleil, ibid.
Signes tirés de la lune, 73
Signes tirés des étoiles, 76
Signes tirés de l'arc-en-ciel, 77
Signes tirés des éclairs et du tonnerre, ibid.
Signes tirés des nuées, 78
Signes tirés du feu, 79
Signes tirés de l'eau, 80
Signes tirés du bruit des montagnes, ibid.
Signes tirés des poissons et des oiseaux, 81
Signes tirés des animaux, 83
Signes tirés des herbes, ibid.
Salubrité de l'air, 84
Salubrité de l'eau, ibid.
Plantes potagères, leur culture et leurs propriétés médicinales, ibid.
Moyen de se procurer des salades, des raves toute l'année, 118
Des asperges, 124
Des cardons d'Espagne et de Tours, 130
Des choux fleurs, 137
Des fraisiers, 150
Des melons, 160
Signes auxquels on connoît la maturité d'un bon melon, 172
Manière de faire venir des melons sur terre, sans terre, sans fumier et sans eau, 174

Travaux à faire dans les jardins pendant les douze mois de l'année, 178

Automne.
- *Vendémiaire*, ibid.
- *Brumaire*, 206
- *Moyen de conserver sûrement les artichauts*, 213
- *Frimaire*, 227

Hiver. . .
- *Nivôse*, 235
- *Pluviôse*, 249
- *Ventôse*, 277

Printemps.
- *Germinal*, 307
- *Floréal*, 324
- *Prairial*, 358

Été. . . .
- *Messidor*, 378
- *Thermidor*, 395
- *Fructidor*, 414

TERMES

De Jardinage qu'il importe le plus de savoir.

Abri, endroit où les plantes sont garanties des injures du temps.

Abriter, mettre à l'abri.

Accoler, lier une chose à une autre.

Adhérant, les mousses, les oeufs des insectes sont aux adhérans arbres.

Ados, élévation de terre en forme de talus, plus large du bas que du haut.

Age, on connoît l'âge d'un arbre aux cercles que présente sa coupe transversale : les bourrelets placés aux différentes tailles des arbres fruitiers annonçent leur âge.

Aigrette, faisceau ou panache surmontant les graines, et facilitant leur dispersion telles que le chardon, le pissenlit, salsifis, etc.

Aile, nom donné aux petits artichauts attachés à la tige du principal montant.

Aire, dessus d'une plaie faite à un arbre qui doit être uni avec la serpette.

Aisselle, les boutons et les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles.

Ajutage, tuyau qui forme le jet-d'eau, gros ou mince, selon l'ouverture qu'on lui donne.

Alignement, *aligner*; tracer au cordeau des lignes quelconques.

Allée, il y en a de vertes et de découvertes.

Alonger, donner aux arbres en les taillant plus ou moins de longueur selon leurs forces.

Amandement, tout ce qui sert à engraisser et féconder la terre.

Ameublir, rendre la terre douce par de fréquens labours.

Amuser la sève, c'est charger un arbre en lui laissant beaucoup de branches superflues.

Androgyne, *hermaphrodite*; plantes qui ont les deux sexes sur le même individu, mais séparé chacun dans une enveloppe particulière.

Anneau, petit plis et replis qui se trouvent aux branches fructueuses, et aux boutons à fleurs des arbres de fruits à pepin.

Annuelle, plante qui ne dure qu'un an.

Aoûtée, production, soit en graine, soit en bois, assez murie par la chaleur de la canicule.

Arbre sur coignassier, c'est celui qui a été greffé sur une bouture de coignassiers, ou sur un arbre venu de pepin de coin.

Arbre sur franc, c'est celui qui est greffé sur un sauvageon venu de pepin ou de boutures.

Arbre de tige, *arbre de basse tige*, *arbre nain*. Tout le monde sait faire cette distinction.

Arbrisseau, plante ligneuse qui produit plusieurs tiges en sortant de terre, comme le lilas, le noisetier, le sureau, etc.

Arbuste, plante ligneuse, dont les branches sont vivaces, comme le rosier, le romarin, le chèvrefeuille.

Argileuse, terre pésante, compacte, grasse, lorsqu'elle est humide, et dure exposée à l'air.

Arrêter, on arrête un arbre pour qu'il ne s'emporte pas, une palissade pour qu'elle se garnisse du pied. On arrête les melons, les concombres, en raccourcissant les bras qui s'allongent trop; on arrête les vignes et des bourgeons qu'on taille par nécessité.

Aubier, couche de bois tendre placée entre le bois et l'écorce.

Avorter, fruits qui ne parviennent ni à leur grosseur, ni à leur maturité.

Bague, oeufs des chenilles arrangés en forme d'anneaux sur les bois de la pousse de l'année.

Bahut, allée ou plate-bande bombées dans le milieu pour faciliter l'écoulement des eaux.

Baie, petit fruit mous et succulens de certains arbres et arbrisseaux qui ne sont pas réunis en grappes, et qui renferment des pepins et noyaux, comme le sureau, laurier, genévrier, etc.

Balle, noms de petits fruits en écaille qui tiennent lieu de calice à la famille de graminées, comme le froment, l'orge, l'avoine, le roseau, etc.

Barre (*planter à la*), c'est faire un trou avec une cheville de fer, pour y introduire une bouture. C'est ainsi qu'on plante les plantards de saule. Il y a des endroits ou cette barre tient lieu de la cheville ou du plantoir, qu'on emploie pour les légumes. Cette manière de planter se nomme aussi *planter à la friche*.

Bassin, trou formé autour d'un arbre ou d'une plante pour les arroser.

Bassiner, c'est arroser légèrement.

Batard opposé à franc, on nomme ainsi toute plante sauvage qui n'est pas cultivée.

Batardière, lieu ou on met des arbres pour s'en servir au besoin.

Bifurcation, angle formé par la réunion de deux branches.

Binage, *biner*; labour léger donné une seconde fois avec la binette.

Bisannuelle, plante qui donne ses feuilles avant l'hiver, et qui ne monte en graine que l'année suivante.

Blanc ou *meunier*, maladies des feuilles, rameaux et même des fruits qui les rend tout blancs, et leur ôte la transpiration.

Blanc, filamens blancs qu'on trouve sur le fumier, et qui sont la matrice des champignons.

Blanchir, on fait blanchir toutes les plantes dont on butte le pied, qu'on lie, et qui sont privées d'air.

Bouillon, eau préparée et qui a fermenté quelque temps avec différentes matières onctueuses, pour servir à la guérison des végétaux.

Boulingrin, espèce de parterre, de gason, renfoncé avec des bordures en glacis.

Bourgeon, pousse verte de l'année appelée *branches*, quand elle est devenue bois.

Bourre, première apparence que donne les bourgeons de vignes, et les boutons des arbres à fruit.

Bourrelet, gros noeud qui se forme à toutes les plaies des arbres, quand le recouvrement s'en fait.

Bourse, productions rondes et assez grosses qui naissent toujours aux extrémités des branches fructueuses, et d'où sort une fleur.

Bouton à bois, oeil plat accompagné toujours d'une feuille, et qui ne donne que des bourgeons.

Bouton à fruit, oeil rond plus gros et plus saillant que celui à bois.

Bouture, branche d'une plante ligneuse qu'on coupe en bec de flûte, et qu'on met debout, ou pliée en terre pour y prendre racine.

Branche à bois, c'est celle qui porte des boutons plats, et qui naît sur une branche taillée l'année précédente.

Branche à fruit, branche plus menue que celles à bois, dont elle émane et chargée de gros boutons assez près les uns des autres.

Branche de faux bois, rejeton élancé dont les yeux sont plats et éloignés.

Branche folle ou *chiffonne*, rameau court et menu, inutile aux arbres, et qui naît sur des sujets malades ou vigoureux.

Branche gourmande, gros rejeton qui prend naissance sur les branches à bois.

Bras, branches rampantes des cucurbitacées qui s'allongent et s'étendent.

Brindille, petite branche à fruit, ayant des feuilles ramassées, au milieu desquelles il y a un ou plusieurs boutons à fruit.

Brise-vents, paillassons fort épais qu'on place debout, et qui sont soutenus par des pieux fichés en terre; on les place autour des couches; on en fait en pans de murailles.

Brocoli, rejeton que donnent les vieux pieds de choux, lorsqu'ils se préparent à donner de la graine. On donne ce nom à un chou qui vient d'Italie, dont la pousse verte est semblable à celles du chou-fleur.

Broder, se dit des melons dont l'écorce est brodée.

Brou, écorce verte ou verdâtre, fort épaisse, d'un goût amer, qui sert d'enveloppe à certains fruits.

Brouir, se dit des feuilles et des fleurs infectées de

pucerons, ou sur lesquelles ont soufflé au printemps de grands vents accompagnés de froid.

Brouissure, cessation du mouvement de la sève dans les feuilles, occasionnée par le froid.

Brûlure, maladie qui attaque le bout des branches et des racines, et les tiges des arbres en espalier.

Buisson, arbre nain évidé en forme d'un verre à boire.

Bulbe, racine dont la forme est ovale, ronde ou en mèche charnue.

Butter, élever de la terre au pied d'une plante pour la soutenir ou la fortifier.

Calice, soutien des pétales de la fleur.

Camion, espèce de petite charrette traînée par deux hommes.

Campanule, nom d'une feuille qui a la forme d'une cloche.

Capsule, espèce de boîte qui renferme les semences.

Carie, pourriture qui attaque le corps ligneux.

Carreau, planche oblongue d'un potager.

Carrière, partie des poires où s'amassent plusieurs noeuds pierreux.

Cassement, action de casser une branche à un demi-pouce de sa naissance, en appuyant avec le pouce sur le tranchant de la serpette.

Cayeu, rejeton des oignons qui portent des fleurs.

Cellules, cavités des fruits séparées entre elles par des cloisons.

Cep, tronc de la vigne qui porte le sarment qu'on taille tous les ans.

Chair, partie succulente des fruits qui est couverte de la peau.

Chanci, partie du fumier qui commence à blanchir, et où se forment les filamens regardés comme la semence des champignons.

Chancie, racine éclatée qui se moisit en terre, et sur laquelle se forme une humidité blanchâtre.

Chancre, espèce d'ulcère qui détruit peu à peu la substance intérieure d'une branche, et même d'un arbre.

Charger un arbre, c'est lui laisser beaucoup de bois et de fruits.

Charnue, feuilles de quelque plante comme celles de la joubarbe, qui sont formées d'un pulpe succulente, et qu'on nomme *grasses*.

Charrée, cendre qui a servi à lessiver, et qui a perdu les sels qu'elle avoit en sortant du bois.

Charriot, échelle double portée sur quatre roues avec des repos saillans où se pose l'élagueur.

Chaton, nom de certaines fleurs attachées par grouppes le long d'un filet commun. — On appelle encore *chaton* l'enveloppe qui renferme certaines graines, et qui s'ouvre pour les laisser répandre quand elles sont mûres. — On dit le chaton d'une tulipe.

Châtrer, se dit des melons et concombres, et du retranchement de tous les rejetons inutiles d'un arbre, de la vigne, etc.

Chevelu, petit filament adhérent aux racines des végétaux.

Chicot, branche morte ou mourante, laissée sur un arbre.

Cime, partie la plus élevée de tous les végétaux.

Civière, petit brancard à quatre bras porté par deux hommes.

Cloche, nom donné au haut de la fleur, dont la forme imite celle d'un calice.

Cloison, membrane qui divise l'intérieur des fruits, et y forme des loges ou des cellules.

Cloque, maladie qui attaque les feuilles des arbres, et principalement du pêcher.

Coffiner, se dit des feuilles qui se frisent au lieu de rester étendues, et des fruits qui mollissent.

Collet, endroit où finit la racine, et où commence la tige d'un végétal.

Conduire les arbres, c'est les tailler, élaguer et gouverner chacun selon son espèce.

Contournée, se dit d'une branche forcée, pour garnir un endroit où elle ne devroit pas être.

Contre-espalier, arbres plantés en ligne droite, et taillés en espalier à une distance convenable du mur.

Cordon, gason qui orne les bords d'un bassin, d'une allée ou d'un parterre.

Corne, on appelle ainsi les liens fourchus que produit la vigne.

Corolle, pétale des fleurs qui environne immédiatement les organes de la fructification.

Côte, nom donné aux arrêtes qui se trouvent sur le dos des feuilles; on dit aussi *côte de melon*, *côte de citrouille*, *etc.*

Côtière, planche en pente exposée au midi, et abritée.

Coton, duvet qu'on aperçoit sur quelques fruits, comme sur les coings, etc.

Coucher, étendre une branche en terre pour en faire une marcotte.

Coude, se dit d'un arbre qui n'est pas d'à-plomb sur sa tige.

Couler, en fait de palissage, c'est palisser une branche

le long d'une autre qu'il faudra retrancher à la taille suivante.

Couler, se dit des fruits qui ont fleuri, et qui n'ont pas noué.

Coulure, accident qui arrive au raisin quand il survient des pluies froides, au moment de sa fleur.

Couronné, arbre dont les branches de la cime sont mortes.

Courson, branche coupée très-court. — Courson de vigne, sarment raccourci à trois ou quatre yeux.

Croiser, c'est passer des branches les unes sur les autres, ou les placer à contre-sens.

Crossette, branche de vigne ou de figuier taillée de manière qu'il y reste du bois de l'année précédente.

Cucurbitacée, nom générique de toutes les plantes, dont les fruits ont quelque rapport avec les courges, etc.

Cupulé, calice qui croit avec le gland, et dans lequel il est comme enchassé.

Dard, partie des fleurs que les botanistes appellent *pistil.*

Darder, se dit des branches qui, au lieu de s'élever pointent comme un javelot.

Décharger, c'est retrancher du bois à un arbre.

Déchausser, c'est ôter la terre du pied d'un arbre.

Démonter, c'est retrancher une branche.

Dépouiller un arbre, c'est lui ôter son fruit ou ses feuilles.

Détoupillonner, c'est retrancher les branches de faux bois qui viennent sur un arbre mal taillé.

Diable, charriot à deux roues, dont on se sert pour sortir et rentrer les orangers, etc,

Dissimilaire, nom donné aux deux premières feuilles lors de la germination des graines, et qui leur vient de ce qu'elles n'ont aucun rapport avec les autres.

Dos-de-chat, on dit d'une branche coudée en palissage qu'on leur fait faire le dos-de-chat.

Doucin, sorte de pommier qui approche beaucoup de celui de paradis.

Drageons, pousses multipliées au pied des arbres et des plantes.

Dresser les arbres, c'est les bien alligner.

Dresser une planche, c'est y passer le rateau, et la disposer en tirant des lignes au cordeau, après qu'elle été labourée.

Duvet, espèce de coton qui vient sur les pêches.

Ebarber, retrancher de menues branches par le bout seulement, avec le croissant ou des ciseaux.

Eborgner, ôter une partie des yeux d'une vigne qu'on veut faire avorter pour former un cordon le long d'un mur.

Ebotter, abattre en partie les branches d'un arbre, et ne laisser que les plus grosses qu'on taille très-court.

Ebourgeonnement, *ébourgeonner*, suppression des bourgeons surnuméraires.

Echapper, on dit qu'un arbre s'échappe quand il pousse trop, ou qu'il ne donne que du bois.

Eclaircir, c'est ôter une partie du plant qui s'étioleroit s'il restoit trop touffu.

Ecusson, petit morceau d'écorce séparé du bois, et au milieu duquel est un bouton.

Ecussonner, greffer en écusson.

Effriter, *effruiter*, se dit de la terre appauvrie pour avoir trop rapporté sans être amandée.

Egrapper, ôter au raisin la grappe à mesure qu'on l'apporte dans la cuve.

Egravillonner, ôter avec la pointe de la serpette, la terre engagée entre les racines d'un arbre levé en motte.

Elaguer, abattre certaines branches des arbres qui les rendent trop touffus.

Elancé, arbre dont la grosseur est disproportionnée à la hauteur.

Elève, jeune plant cultivé séparément.

Embryon, partie du pistil qui doit devenir fruit.

Emier, mettre en poudre les mottes de terre.

Emporter, un arbre s'emporte lorsqu'il ne pousse que du haut, et presque pas du bas ou des côtés.

Endives, plantes potagères du nombre des chicorées.

Enter, voyez *Greffer*.

Enveloppe, tunique ou membrane, dont les bulbes des oignons sont couvertes.

Epanouir, les fleurs s'épanouissent.

Epaulé, arbre qui n'a plus qu'un côté, et qui est comme estropié.

Ergot, extrémité de toute branche morte ou vive, qu'on laisse à un arbre au lieu de le couper près de la tige.

Espece, fruits ou plantes qui, outre leur caractère générique, ont quelque chose qui les distingue des autres.

Esquille, nom donné à de petits filets ou à des parties inégales, qui restent toujours aux extrémités des rameaux cassés.

Essorer, exposer à l'air pour y sécher des graines ou des oignons, avant de les serrer.

Etage, on monte les arbres par étage en les laissant monter peu à peu chaque année.

Etamine, filets déliés qui s'élèvent du disque de l'intérieur de la fleur, et qui sont chargés chacun d'un sommet où est renfermé une poussière prolifique. Les étamines sont les organes mâles de la fécondation des germes de la plante.

Etendard, pétale supérieure des feuilles papillonnacées.

Etêter, couper la tête d'un arbre qu'on plante; ce qu'il ne faut faire qu'aux arbres nains, et à ceux qu'on met en espalier.

Etioler, une plante s'étiole quand elle s'élève beaucoup sans se fortifier, et que ses jets sont maigres et allongés.

Etouffer, un arbre est étouffé dans le milieu, quand ses branches confuses sont privées d'air.

Etronçonner, ne laisser à un arbre que le tronc, lorsqu'on veut le greffer en poupée ou le renouveler.

Evaser un arbre, c'est lui donner de l'air dans le milieu.

Eventail, arbre formé comme ceux qui sont en espalier.

Evenié, des racines éventées, et par conséquent altérées, sont très-nuisibles. — On évente la sève lorsqu'on fait de trop grandes plaies aux arbres, ou qu'on tire ses coupes trop en longueur.

Excoriation, égratignure de la peau occasionnée par une cause intérieure telle que la brûlure, le soleil, le frottement, etc.

Exfolier. A un arbre, dont l'écorce tombe par parcelles s'exfolie.

Exotique, nom donné aux plantes étrangères.

Façon, labour de la terre et des arbres.

Factice, terre préparée et composée de différens engrais, telle que celle des orangers.

Famille, nom donné par les botanistes à la réunion de plusieurs plants, dont la fleur a le même caractère.

Fane, herbe des oignons.

Fatiguer, on fatigue un arbre par trop de bois, et et trop de fruit. — On fatigue une terre en la faisant rapporter trop long-temps sans la laisser reposer.

Fausse-fleur, nom donné aux fleurs dénuées de pistils, et qui n'offrent que les parties mâles.

Faux-bois, branche parasite qui se fortifie souvent aux dépens des autres, dont elle s'approprie la nourriture.

Faux-bourgeons, pousse qui n'est pas née d'un oeil, mais qui a percé directement de l'écorce.

Fécondation, instant où les conditions requises de la plante mâle et de la femelle, concourent dans celle-ci à opérer la génération.

Femelle, nom donné à toute fleur qui n'a que des pistils, et qui n'a point d'étamines.

Fermentation, principe de la germination des grains, de la maturité des fruits, et de la composition des sels de la terre.

Feu (*jeter son*), se dit d'un arbre qui pousse d'abord vigoureusement, et qui se rallentit ensuite.

Feuilles séminales, les deux feuilles de la plumule ou de la tige naissante.

Fibreuse, plante dont la racine est hérissée de filets qui sortent immédiatement de la tige, comme le thym, le tournesol, etc.

Filament, petit fil long et délié, tel que les racines menues et allongées, que les fraisiers poussent sur terre.

Fistuleux, ou tube creux comme les feuilles de l'oignon.

Fleuraison, temps où les arbres sont en fleurs.

Florale, feuille singulière qui se trouve près de la fleur, ne paroît qu'avec elle, et est souvent de sa forme et de différente couleur que les autres.

Follicule, glande creuse, coque ou bourse membraneuse qui enveloppe les semences des plantes.

Fondre, devenir à rien, périr. Les laitues fondent, les melons et les concombres fondent.

Fougueux, arbres extrêmement vigoureux qui se mettent difficilement à fruit.

Franc, arbre qui produit du fruit doux sans avoir été greffé, comme la noisette, etc.

Franc sur franc, greffe mise sur un arbre de même espèce.

Franche, terre qui a toutes les qualités requises pour la végétation des plantes.

Galerne, vent qui souffle entre le couchant et le septentrion, et qui brûle la verdure des jardins.

Gelivure, nom qu'on donne aux fentes ou gerçures qui se voient dans les arbres.

Genou, nom donné aux noeuds des tiges des plantes légumineuses.

Gerçure, fente ou crevasse qui se fait dans l'écorce des arbres.

Germination, développement des parties constitutives d'une plante renfermées dans les germes des semences.

Glacis, pente de terre plus douce que le talus, et ordinairement revêtue de gason.

Gobeter, c'est couvrir une couche de quelques pouces de terre ou de terreau, et la battre avec le dos d'une pelle.

Gommeux, tous les arbres à noyaux sont gommeux, ils jettent un suc visqueux qui s'épaissit à l'air.

Gourmand, branche d'une capacité très-grande qu'il faut retrancher ou conserver, selon le besoin qu'on en a pour la beauté de l'arbre.

Graminée, nom qu'on donne aux plantes de la famille du chiendent, comme l'avoine, l'orge, etc.

Griffe, nom donné aux caïeux des fleurs de semi-doubles, de renoncules, d'asperges, parce que cette racine imite la griffe des animaux.

Grou, matière pierreuse qui se trouve au-dessous de la superficie de certaines terres, et qu'il faut percer avant de planter, autrement on ne réussit pas.

Grouppées, fleurs réunies sur une même tige en forme de bouquets, comme les pieds d'allouette, les giroflées, les lis, tubéreuses, etc., sont des fleurs grouppées.

Habiller, rafraîchir simplement le petit bout des racines d'un arbre avant de le planter, les éplucher.

Hampe, tige herbacée nue et simple, qui porte des fleurs et des fruits sans feuilles, comme celle du narcisse.

Hausse, morceau de bois où on forme des crans pour élever les cloches ou les chassis.

Herbacée, nom donné aux plantes tendres qui n'ont pas plus de solidité que l'herbe; les jeunes pousses des arbres, sont presque toujours herbacées.

Herbe, toute plante, dont la substance est molle, et qui s'élève de terre en brin ou en feuilles.

Hérissé, se dit des poils des plantes dures au toucher.

Hermaphrodite, nom donné aux fleurs qui contiennent les organes des deux sexes.

Horizontal, se dit des racines qui courrent sur terre, et des branches qui s'inclinent.

Houppe, assemblage de poils comparés à une houppe de soie.

Jachère, terre qui se repose.

Jalon, bâton droit et pointu par le bas, etc., pour prendre des alignemens ; un jalon d'emprunt, mesure portative de la même hauteur, que les jalons qui supportent le niveau, et qu'on présente à tous ceux qui sont allignés pour les faire buter ou décharger.

Jarret, longue branche d'arbre qui forme un angle, et qui est dénuée de rameaux.

Jauge, fouille qu'on fait pour y jeter une partie de la terre à labourer. — Jauge se dit aussi de la mesure, de la profondeur que doit avoir la tranchée, et qu'on présente de temps en temps pour servir de règle.

Jet, pousse de la vigne et des arbres.

Jeuner (*faire*) *les arbres*, leur retrancher une partie des sucs de la terre.

Indigène, nom des plantes naturelles du pays, dont on parle.

Ingrat, terrain, qui malgré une bonne culture, ne donne que de mauvaises productions.

Inhérent, le blanc qui attaque les feuilles, la peau et le fruit du pêcher, la jaunisse qui attaque les arbres malades, sont des maux inhérents.

Laiteux, nom donné à tous les végétaux dont on tire un suc semblable au lait, par l'incision de la tige, des branches, des racines, des fruits, comme le figuier, le laitron, le tithymale.

Lambourde, branche longuette, de la grosseur d'un fétu, plus commune sur les fruits à pepins, que sur les fruits à noyau. Les boutons à fruits naissent sur les lambourdes.

Lanne, terme adopté pour désigner les parties extérieures des lichens.

Larder, on larde de blanc de champignons, une couche destinée à en rapporter.

Levée, sortie des germes dont les semences ont été mises en terre.

Lever, on lève avec précaution, et on n'arrache pas un arbre à replanter.

Liber, partie de l'écorce qui touche au bois.

Lichen, genre de plantes basses, spongieuses, et composées de lames.

Ligneux, qui est de la nature du bois, comme les coques de noix, etc.

Limbe, bordure des fleurs et des plantes.

Lit, couche d'un corps étendu sur un autre; on dit, lit de fumier, etc.

Lobe, dans les semences, ce sont les amandes ou les corps attachés au germe, et qui nourrissent les jeunes plantes jusqu'à ce qu'elles aient produit des racines. La graine plantée se partage en deux lobes, qui constituent son corps.

Lymphe, humeur flegmatique qui se trouve dans les plantes.

Macération, se dit d'une plante mise infuser dans du vin, du vinaigre, etc.

Maille, on dit la maille du treillage, c'est le carré marqué par les quatre échalas qui se rencontrent.

Main, production filamenteuse par laquelle les plantes sarmenteuses s'attachent.

Marcotte, branche qu'on couche en terre à six pouces de profondeur, sans la détacher de la plante, et qui y prend racine dans le cours de l'année.

Marquer, se dit d'un arbre qui commence à pousser, et des giroflées, dont les fleurs sont avancées pour distinguer si elles sont simples ou doubles.

Massif, réunion de plusieurs arbrisseaux dans les carrés des bosquets, qui ne laissent pas de passage à la vue.

Melonnière, endroit du jardin destiné à produire des melons.

Membre, nom donné à des branches ménagées de distance en distance sur les deux branches mères, soit dessus, soit dessous.

Mère, grosse branche des arbres d'où naissent toutes les autres. On appelle encore *mère*, le cep de vigne, ou la souche d'arbre qui produisent des marcottes.

Meuble, terre légère, émiée et aisée à labourer.

Meule, se dit d'un tas élevé de fumier qui doit se consommer.

Moignon, nom donné à une branche assez grosse, coupée un peu loin de la branche principale, afin qu'elle pousse plusieurs jets.

Monopétale, fleur d'une seule pièce, dont une feuille unique forme le pétale.

Montant, principale tige d'une plante qui s'élève toute droite.

Monter, se dit des salades et autres plantes qui montent en graine.

Morve, substance glaireuse qui se trouve dans certains fruits et légumes avant leur maturité, comme

dans les cernaux, les féves, les pois, etc. On appelle encore *morve* l'extravasion de sève qui fait pourrir les laitues et les chicorées.

Motte, portion de terre qui tient aux racines des arbres qu'on lève pour replanter, et qu'il faut bien conserver.

Mouillure, arrosement donné aux plantes, et surtout à celles qui sont en pots ou en caisses.

Naissance, origine; endroit par lequel les feuilles et les branches tiennent à la plante.

Nectar, partie de la couronne d'une fleur destinée à recevoir le suc mielleux de la plante.

Neuve, terre qui n'a jamais rapporté; celle qui a été long-temps sans rapporter; enfin la terre est neuve quand on change sa production.

Nille, voyez *Vrille*.

Nombril, cavité opposée à la queue, comme dans la poire et la pomme.

Novale, terre nouvellement mise en valeur ou défrichée.

Nouer, passer de fleur à fruit. Les fruits sont noués quand les pistils deviennent fruit, après que la fleur est passée.

Nourrice (*mère*), branche à bois placée à côté ou au-dessus des pêches, et sans laquelle elles ne peuvent ni tenir ni mûrir.

Nutation, direction des plantes du côté du midi.

Obiner des arbres, c'est les planter les uns fort près des autres, en attendant qu'on les mette en place.

Oeilleton, rejeton qui pousse tous les ans du pied de quelques végétaux, et qui a des racines. On dit *oeilleton d'artichauts*, *d'oeillets*, *etc.*

Ombelle, partie qui soutient les fleurs et les semences de quelques plantes, nommées pour cette raison *ombellifères*. Les fleurs du cerfeuil, de l'angélique, de la carrotte, du persil, etc. sont de ce nombre.

Onglet, bois mort d'une branche, restant de la coupe qui n'a pas été faite assez près de l'oeil.

Onguent de St. Fiacre, emplâtre fait avec de la bouse de vache et du terreau gras.

Orangerie, on appelle ainsi l'endroit où on rentre les orangers l'hiver, et celui où on les place l'été.

Oreille, nom donné aux feuilles séminales d'une plante, ou aux deux premières feuilles qui sortent de la graine semée, comme dans les melons, les concombres, les laitues, etc.

Orifice, ouverture par laquelle les sucs de la terre s'introduisent dans les extrémités des racines pour être repartis dans toute la plante.

Osseuse, on appelle ainsi les racines qui, couvertes d'une peau, sont plus dures et plus compactes que le bois des branches.

Ouvert, se dit d'un arbre bien évidé, d'un arbre bien palissé régulièrement.

Palissade, rangée d'arbres feuillus dès le pied, et qu'on tond au croissant en manière de haie.

Pallisser, c'est attacher au mur ou au treillage, des rameaux, des arbres, chacun selon sa direction naturelle.

Palmée (*feuille*), dont les divisions profondent imitent une main ouverte.

Pampre, branche de vigne garnie de feuilles et de fruits.

Panaché, varié de diverses couleures.

Panicules,

Panicules, fleurs nombreuses portées librement par des pédicules épars, et sans ordre régulier sur un filet commun.

Panse, partie saillante des poires et des pommes.

Paradis, nom d'un pommier nain qui ne s'élève qu'à trois ou quatre pieds en arbrisseau.

Parasite, nom des plantes qui s'attachent à d'autres sur lesquelles elles végètent.

Passé, se dit des fruits qui ont perdu leur goût, et des fleurs qui ont perdu leur éclat.

Pâteux, certains fruits deviennent pâteux.

Patte, nom de la racine ou oignon de l'anemone qui ressemble à la patte d'un petit animal.

Pédicule, *péduncule*, *pétiole*, petite queue par laquelle la feuille est attachée aux végétaux ; la queue des fleurs et des fruits porte aussi le même nom.

Peler, enlever des allées d'un jardin, de la terre ou de l'herbe, avec la bêche ou la pelle. On pèle une terre sur laquelle on lève du gason.

Pépinière, endroit où on élève des arbres pour être levés et replantés ailleurs. On donne encore ce nom aux endroits d'un jardin où on élève du plant de légumes, etc. pour être repiqué.

Perchée, manière de palisser la vigne latéralement, au lieu de l'attacher perpendiculairement.

Perpendiculaire, branche qui tombe à plomb, et qu'on appelle aussi *verticale*.

Persistantes (*feuilles*), celles qui ne tombent pas l'hiver.

Pétale, nom donné aux feuilles colorées des fleurs qui environnent les étamines et le pistil.

Pied, partie de la tige d'une plante qui est à la superficie

de la terre. On emploie ce nom pour désigner la plante toute entière, lorsqu'elle peut se séparer en plusieurs tiges.

Pincement, action d'arrêter à trois ou quatre yeux, les bourgeons de l'année parvenus à une certaine longueur. *C'est une opération dangereuse.*

Pincer, casser avec l'ongle du pouce et de l'index l'extrémité des pousses vigoureuses, et encore herbacées des arbres fruitiers. On pince les giroflées pour les faire évaser, les pois, etc.

Pistil, le pistil est au centre de la fleur, c'est l'organe femelle de la fructification des plantes, il renferme la semence de la même manière que l'ovaire renferme les oeufs.

Pivot, grosse racine dont la traînasse embrasse toute la base d'une plante, et qui darde en terre. On dit d'une plante qui pousse sa principale racine en terre, qu'elle *pivote.*

Planche, espace de terre plus long que large, où on sème les légumes, etc,

Planer, se dit lorsque craignant d'offenser les racines des arbres, on laboure à leur pied en superficie.

Plant, scion qu'on tire de certains arbres pour planter. — Elève qu'on fait de certaines graines semées pour replanter. — Souvent ce nom désigne le lieu pour la chose même plantée. On dit un plant d'artichauts, un plant de fraisiers, de poiriers, etc.

Plantation, partie de jardin nouvellement plantée ou à planter.

Plante, sous ce nom sont compris tous les végétaux.

Planter, se dit de tout ce qui se met en terre à la main, à l'opposition de ce qui se sème à la volée.

Plateau, nom qu'on donne aux cosses de pois récemment défleuris, et qui sont longuettes.

Plate-bande, bande de terre longue et étroite destinée à élever des fleurs et des arbrisseaux odorants.

Pleurer, la vigne pleure quand la sève sort comme en larmes par les endroits taillés.

Plomber, s'affaisser. La terre remuée se plombe. On plombe avec le pied, avec une batte, avec de l'eau.

Plume, partie supérieure du germe d'une graine qui commence à se développer pour former la tige de la plante.

Plumule, rudiment de la tige naissante, terminée par deux petites feuilles pliées, ayant quelque ressemblance avec une plume.

Polypétale, fleur qui a plusieurs pétales.

Polypnille, qui a plusieurs feuilles.

Polysperme, qui a plusieurs semences.

Pomme, s'emploie en parlant des choux, des laitues, des artichauts, et des oeillets qui s'arrondissent en s'élevant.

Port, ensemble d'un végétal, sa forme. On dit telle plante a un beau port.

Poudrette, nom qu'on a donné au terreau que forme au bout de trois à quatre ans, la matière fécale.

Poupée, espèce de tête faite avec de la terre, de la mousse, ou du foin, et du linge aux endroits où un arbre a été greffé en fente ou en écusson.

Pousse, jet d'un arbre. Première et seconde pousse désignant la pousse du printemps et celle d'automne.

Pousser, on pousse un arbre en le fumant beaucoup. On pousse les plantes à l'eau pour les hâter, les avoir plus belles, et les empêcher de monter en graine.

Poussière, grains fins, légers et fort déliés. On désigne par *poussière*, une poudre farineuse et fécondante, contenue dans le sommet des étamines. C'est cette poussière que les abeilles ramassent pour composer la cire.

Précoce, mûr avant la saison; se dit de tout ce qui devance en maturité les autres fleurs, ou fruits de la même espèce.

Prendre, prendre racine. Il y a des plantes qui ne prennent pas partout; on dit qu'une greffe, une bouture ont repris. Un fruit *prend* chair lorsqu'il grossit.

Printannier, épithète donnée aux plantes qui poussent, fleurissent ou fructifient au printemps.

Provigner, coucher en terre des sarmens de vigne pour leur faire prendre racine. On emploie ce travail pour toute les marcottes d'arbres qu'on multiplie de cette façon.

Provin, branche de vigne qu'on couche et qu'on couvre de terre.

Pulpe, substance charnue des fruits qui est la même chose que leur chair.

Rabaisser, diminuer. Ravaler un arbre en le coupant plus bas, ou sur de bons yeux, ou sur de jeunes branches.

Rabattre, tailler court un arbre qui pousse foiblement, ou qui se dégarnit du bas.

Rabougri, arbre ou plante qui ne profite pas, ou par la mauvaise plantation, ou par la nature du terrain.

Racine, partie inférieure de la plante.

Racine, plantes dont on ne mange que la partie qui

vient en terre, comme les carrottes, les panais, betteraves, salsifis, etc.

Radical, feuilles, fleurs, tiges *radicales*, ou naissant immédiatement de la racine.

Radicule, partie inférieure du germe d'une graine qui se développe; elle devient la racine de la plante.

Radié, *ée*, fleur composée dont la circonférence est formée de deux fleurons, et le disque intérieur occupé par des fleurons.

Rafle, grappe dépourvue de ses grains.

Rafraîchir, rogner, couper. Avant de planter un arbre, on a soin d'en rafraîchir les racines. *Rafraîchir* une couche, c'est la découvrir; *rafraîchir* le gason d'un parterre, c'est le tondre.

Ragréer, on dit ragréer avec la serpette, la superficie de l'endroit où on a scié une branche.

Rameau, petite branche d'arbre. Il se dit aussi des branches coupées en été, pour en tirer des greffes et des écussons.

Rameux, qui se divise en plusieurs branches comme une tige, des racines.

Ramifier (*se*), se diviser en plusieurs branches.

Rampant, *ante*, plantes qui manquant de force pour se soutenir, se couchent sur terre. Les melons, les citrouilles, les concombres, les courges, et autres plantes congenères sont de ce nombre. Il y a des plantes sarmenteuses telles que la vigne, à qui la nature a donné des mains pour s'attacher aux objets voisins, ainsi qu'aux pois, aux haricots, aux liserons, etc. qui ont la faculté de s'entortiller autour de ce qui les avoisine.

Rappeler, on rappelle un arbre en le soulageant à la taille, le rabattant, le déchargeant.

Rapportée, terre substituée à une autre.

Rapprocher, recouvrir les branches des arbres, et les tailler plus bas pour les regarnir. On rapproche une palissade en la tondant près du gros bois, afin qu'elle pousse de nouveaux jetons.

Ravalement, *ravaler*, opération qui se pratique en recepant tout le vieux bois d'un arbre, pour lui faire pousser de nouveaux jets, et le rajeunir.

Rayon, *rayonner*, rigole tirée au cordeau sur des planches; on en dispose la graine qui ne se sème pas à plein champ. On rayonne un bois, une vigne.

Rebattre une couche, c'est la battre une seconde fois, en la mettant en meilleur état.

Reborder, retirer avec le rateau de la terre d'une planche autour de sa longueur et largeur, pour retenir dans le milieu l'eau de la pluie et les arrosemens.

Rebotter, receper au printemps un arbre à un oeil ou deux au-dessus de la greffe.

Receper, couper entièrement la tête d'un arbre, soit pour le greffer d'une autre espèce, soit pour le rajeunir, lorsque son bois est usé. Il faut que ses racines soient bien saines, et son bois moyen et vigoureux pour résister à une semblable opération.

Réchaud, fumier chaud dont on entoure les couches, afin d'en renouveller la chaleur.

Réchauffer, ce qui est refroidi en mettant du fumier neuf à la place du vieux, entre les couches.

Rechausser, rapporter de la terre au pied des arbres, ou des plantes quelconques.

Rechigner, se dit d'un arbre qui languit, et qui ne fait

que des jets foibles, accompagnés de feuilles jaunâtres; on dit d'une plante qui ne pousse pas vigoureusement, qu'elle *réchigne*.

Recoquillée, feuille ramassée en rond, frisée et galeuse, au lieu d'être verte et étendue.

Recouvrir, quand le liber s'étend sur la plaie d'un arbre, on dit qu'elle se *recouvre*.

Réfléchi, replier, recourber.

Régaler, mettre un terrain de niveau, le dresser, l'aplanir.

Regreffer, c'est greffer un arbre pour la seconde fois, parce que le fruit n'est pas de bonne espèce, alors il faut greffer sur la greffe, et non sur le sauvageon.

Rejeton, nouvelle pousse d'un arbre étêté ou recepé, c'est ainsi qu'on multiplie nombre d'arbres et d'arbustes.

Remonter, on remonte une terre usée, lorsqu'on la renouvelle par un engrais quelconque.

Repiquer, on repique avec le plantoir ou le doigt, des plants venus sur couche, et assez forts pour être transplantés.

Reposer, terre qu'on laisse en jachères, après avoir beaucoup rapporté.

Reprise, se dit d'une plante, dont les pousses font juger qu'elle s'enracine en même-temps.

Ressuyer, se dit des fruits qu'on laisse suer avant de les mettre en place dans la fruiterie.

Retenir, couper très-court les branches d'un arbre qui s'échappent trop.

Retour (*être sur le*), se dit d'un arbre qui commence à décliner.

Retourner, on retourne la terre en lui donnant un labour.

Rigole, tranchée faite pour planter des bordures, des arbustes, des palissades, ou pour conduire l'eau.

Robe, enveloppe du fruit : les avelines, les noisettes, ont une espèce de surtout dans lequel elles sont enfermées. On appelle encore *robe* la peau qui couvre les féves; on dit des féves *dérobées*.

Roux-vent, nom donné aux vents froids, secs et forts; ils gâtent les pousses herbacées des arbres fruitiers.

Rudiment, ébauche d'une plante, ou de quelqu'une de ses parties.

Rugosité, plis, ride, inégalité, soit dans l'écorce, soit dans la feuille des végétaux.

Sage, arbre modéré, qui ne s'emporte pas.

Saignée, opération qui se fait avec la serpette à la tige, ou aux branches des arbres.

Sanieux, un arbre d'où découle une lymphe épaisse et gluante est sanieux.

Sarcler, ôter les mauvaises herbes qui nuisent aux arbres, aux plantes, etc., qui ont besoin d'être dégagés de tout ce qui peut nuire à la fructification.

Sarment, bois que pousse la vigne. Sarmenteuse; branches souples et pliantes, qui ne peuvent se soutenir d'elles-mêmes.

Saupoudrer, couvrir légèrement. On saupoudre de terreau le pied des arbres, etc.

Sautelle, sarment de vigne qu'on couche en terre autour du sep, en forme de dos-de-chat, surmonté d'un bourgeon. On observe qu'il y ait deux yeux à l'extrémité de la branche qui sort de terre. Lorsque les sautelles sont enracinées, il en vient des marcottes qu'on lève au bout de deux ou trois ans.

Sauvage, se dit de certaines plantes ou arbres qui viennent sans culture, et dont le fruit est âpre et désagréable; on dit chicorée *sauvage*, celle qui est verte et qu'on cultive dans les jardins.

Sauvageon, sujet sur lequel on se propose de greffer quelque bonne espèce de fruit. On appelle *sauvageon* un jeune arbre venu sans culture.

Scarification, opération par laquelle on fait aux arbres du haut vers le bas plusieurs incisions à l'écorce, jusqu'à la partie ligneuse. *Scarifier* les arbres, c'est leur faire cette opération.

Scion, petit rejeton d'un arbre ou d'un arbrisseau.

Semis, endroit où on sème des graines d'arbres pour les lever et les mettre en pépinière, au bout de trois ou quatre ans.

Serfouir; remuer la terre légèrement autour de quelques plantes potagères.

Serpette à crochet et à échenilloir. Cet outil s'ajuste sur une perche de bois léger de sept pieds de longueur, et la douille est retenue sur le bois, par une vis qui traverse l'une et l'autre de part en part. Cette serpette est composée de différentes parties qui font un seul tout; une de ces parties est tranchante, et sert à couper les bourgeons qui poussent inutilement du tronc : une autre division est la vraie serpette, pour abattre les bouts des branches chargées de chenille : sur un des côtés est une forme de crochet en fer, et à un tranchant pour tirer à soi des branches trop élevées, soit pour en cueillir les feuilles, soit pour les tailler.

Serpiller une palissade, c'est la ravaler à quatre à cinq pieds de haut.

Sesicle, feuilles, fleurs, stigmates, aigrettes posées immédiatement et sans pédicule.

Setacée, menue comme un cheveu, un poil, un fil.

Sève, liqueur aqueuse qui se trouve dans le corps des végétaux, qui leur sert de nourriture, et qui leur tient lieu de sang.

Sevrer, on sèvre une marcotte, lorsqu'on la sépare de la plante, sa mère, après qu'elle est enracinée, pour la remettre ailleurs, ou en pépinière.

Silique, ce mot ne se dit que des fruits en grains et à battans qui succèdent aux fleurs non légumineuses. La silique est intérieurement composée de deux panneaux séparés par un diaphragme. Les semences y sont attachées par un cordon ombilical.

Simple, nom générique sous lequel sont comprises toutes les plantes et les herbes. On dit encore oeillet *simple*, giroflée *simple*, *etc.*

Sinus, échancrure que forme dans une feuille un angle rentrant.

Sol, terre; qualités du terrain.

Solitaire, fleur unique sur sa tige. Fleurs *solitaires* éparses une à une, et non rassemblées.

Sommet, nom donné à de petites capsules qui terminent les étamines, et qui sont remplies d'une poussière très-fine qu'elles répandent lorsqu'elles sont mûres.

Sommité, extrémité supérieure des arbres, et de leurs branches, des fleurs et des herbes.

Sortie, nom donné au bouton à bois ou à fruit, qui émane de la tige des arbres nains.

Souche; bas du tronc d'un arbre accompagné de ses racines.

Soulager un arbre, c'est le débarrasser de trop de bois ou de trop de fruit.

Sous-yeux, yeux presque imperceptibles placés au pédicule de chaque branche ; ils ne paroissent jamais davantage, et ne portent que de petites feuilles.

Spongieux, poreux ; de la nature de l'éponge, une terre qui garde l'eau est *spongieuse*. — Les champignons sont *spongieux*.

Statique des végétaux, art de faire des expériences par lesquelles on puisse déterminer les mouvemens des fluides qui courent dans les vaisseaux des plantes.

Stigmate, petit corps spongieux et humide propre à s'imbiber de la liqueur spiritueuse, contenue dans les étamines.

Striée (*tige* ou *queue*), relevée suivant sa longueur d'un grand nombre de petites côtes parallèles.

Style, partie élevée du pistil placée entre l'embryon et le stigmate. Sa partie inférieure porte sur le rudiment du fruit ou la graine.

Suçoir, les racines sont autant de suçoirs, qui attirent à elles les sucs de la terre, tant prochains qu'éloignés, à proportion de leur étendue et de leur volume.

Sujet, arbre sur lequel on applique une greffe ou une branche d'un autre arbre qu'on veut multiplier.

Support, nom donné à certaines parties des plantes qui servent de défense ou de soutien ; on en compte deux sortes. L'aiguillon, l'écaille, l'épine, la feuille floréale, la glande, la hampe, le péduncule ou pédicule, la pétiole ou la queue ; les stipules et la vrille.

Suppuration, les plaies faites aux arbres, et surtout aux ormes suppurent longtemps, et ce pus dégénère en sanie qui ronge, cave, carie, et souvent fait périr l'arbre ou la branche attaquée.

Surjeon, rejeton qui sort de la tige d'un arbre vers le pied; ce mot est moins usité que scion et rejeton.

Surpousse, pousse sur-ajoutée à une pousse de l'année.

Système, en botanique; on appelle ainsi *un arrangement méthodique des plantes.*

Tailler, action de supprimer, raccourcir, etc. les branches des arbres, tant pour le rapport que pour la beauté.

Talon, partie basse d'une plante coupée, où il se trouve un peu de bois de l'année précédente. On appelle encore *talon* l'endroit de l'artichaut où tiennent les racines, et d'où sortent les oeilletons détachés du pied principal.

Talus (*couper en*), c'est retrancher en biais ou en pied de biche, une branche ou un tronc d'arbre.

Tapis, grande pièce de gason pleine et sans découpure. Les beaux tapis doivent être fauchés souvent, battus et foulés avec de gros rouleaux.

Taquet, piquet qu'on enfonce à tête perdue, en place des jalons qui ont été dressés sur un alignement.

Taupinière, petit monceau de terre qu'une taupe a élevé en fouillant; cette terre est douce et pulvérisée. Dans les bas prés, c'est véritablement de la terre franche, bonne pour les orangers et les fleurs, et meilleure que le terreau pour garnir des couches.

Tégument, en botanique, ce sont l'écorce, et le parenchyme.

Tendre, On tend le cordeau pour tracer une allée, un sillon, une planche, etc.

Tenon, main qui croît à la vigne et à quantité de

plantes, avec laquelle leurs bourgeons s'attachent l'un à l'autre, et s'entortillent aux objets voisins.

Terreau, fumier vieux et consommé, semblable à une terre noire et molle. On dit *terreauter* quand on répand du fumier sur une couche, autour des plantes, etc.

Terrer, porter de la terre dans les places creuses, et dans celles qu'on veut élever.

Tête, la cime des arbres; on dit encore *tête* des plantes, de celles dont les fleurs ou graines sont entassées par petits bouquets. On dit *tête* de pavot, d'artichaut, de chou; ce mot signifie leur extrémité supérieure. Dans d'autre, il signifie l'extrémité inférieure comme dans oignon, et poireau. La *tête* de la pomme et de la poire, se dit de la partie opposée à la queue.

Tête de saule, toupillon de petites branches qui croissent quelquefois d'elles-mêmes aux arbres ruinés, mais toujours aux bons.

Théâtre, terrasse élevée ornée d'arbres et de charmilles, qui forme une décoration en perspective. On dit *théâtre* de fleurs, lorsqu'on pose des caisses ou pots sur des planches disposées en gradins élevés au-dessus les uns des autres.

Tige, production principale et verticale des plantes; elle naît de la racine, et porte les feuilles, les fleurs et les fruits : les *tiges* sont simples ou composées; les premières se continuent sans interruption, les autres se perdent et se rancifient. La *tige* des plantes graminées se nomme *paille*, *chalumeau*, *chaume*, elle se coupe lorsqu'elle est mûre.

Tirer un arbre, c'est l'allonger à la taille. *Tirer* sur un gourmand, c'est le charger.

Tondre, c'est raccourcir au croissant les pousses nouvelles d'arbres et arbustes, pour leur donner les formes que l'on veut. On *tond* les palissades, et les arbres à volonté.

Touffe, gros pied de la plante accompagné d'autres plus petits, qu'on peut ôter et planter séparément.

Toupillon, confusion de petites branches chargées de folioles, et venues fort près les unes des autres; on a soin de n'épargner que celles qui sont le mieux placées.

Tourner, indiquer la première marque de maturité de certains fruits. On dit les raisins, les groseilles, les melons, les cerises, commencent à *tourner*; on l'emploie encore pour désigner la corruption, lorsqu'on dit les cerises sont *tournées*.

Tracer, dessiner sur un terrain bien labouré et dressé différentes lignes suivant un plan : on tend le cordeau, et le traçoir indique les lignes.

Trait de buis, filet de buis nain, et étroit employé dans la broderie d'un parterre, et qui renferme des plates-bandes.

Tranchée, ouverture de terre, longue et profonde, destinée à la plantation des arbres, le long d'un espalier ou d'une allée.

Transsuder, se filtrer au travers des pores par une espèce de sueur. La manne *transsude* au travers des branches et des feuilles de frêne à tête ronde.

Treille, espèce de berceau garni ordinairement de vigne.

Treillis, assemblage de plusieurs morceaux de bois longs et étroits, posés les uns sur les autres en forme de losange; on s'en sert pour soutenir en hiver la litière qui couvre les pois.

Trilobée, feuille composée de trois lobes.

Triloculaire, capsule à trois loges.

Tris-annuel, se dit des plantes qui durent trois ans; elles lèvent, se fortifient, donnent leur graine et périssent.

Trochet, assemblage de fruits et de fleurs qui croissent ensemble, et viennent par bouquets; les poires de blanquet, de rousselet, d'oignonnet sortant tous d'un même bouton forment des *trochets*.

Tronc, tige des arbres.

Tubercule, excroissance en forme de bosse qui naît sur la feuille et sur la racine d'une plante.

Tuer, se dit des gourmands qu'on charge à fruit qu'il faut *tuer*, et non détruire.

Tuf, terre dure et compacte, placée au-dessous de la bonne terre: on dit d'une terre, dont la qualité approche de celle du tuf, qu'elle est tuffière.

Tunique, enveloppe; nom qu'on donne aux peaux de certaines plantes qui se recouvrent les unes et les autres comme l'oignon.

Tuteur, pied enfoncé en terre pour redresser ou pour soutenir de jeunes arbres; il faut les garnir de linge dans tous les endroits où on les attache à la tige, et ne se servir que d'osier ou de harts.

Tuyau, tige des plantes légumineuses; elles ont pour les fortifier, d'espace en espace, des noeuds qu'on appelle *genoux*; on dit *tuyau* de blé. *Tuyau* désigne encore la partie inférieure de la fleur.

Valve, terme de botanique pour désigner les panneaux extérieurs d'une capsule.

Variétés; dans les plantes on désigne les *variétés*,

des *espèces* en ce que celles-ci ne changent point, et que celles-là ne se perpétuent pas constamment par les semences.

Vase, dépots des parties terrestres, que l'eau entraîne avec elle, et qu'elle laisse partout où elle séjourne.

Végétal, sous ce nom sont compris toutes les plantes qui vivent de la substance de la terre.

Végétation, action par laquelle les plantes se nourrissent, et se multiplient par leurs graines.

Végeter, devenir vigoureux, croître et se fortifier.

Veine, ce mot exprime les différentes dispositions ou natures de terre, qu'on rencontre dans les feuilles: on le dit aussi de certains cantons qui produisent mieux ou plus mal.

Ventouse, on appelle ainsi toute branche surnuméraire et même défectueuse, qu'on laisse à certains arbres, afin de consommer la sève, et qu'on supprime par degré, à mesure qu'ils deviennent plus sages.

Verdeur, humeur; la sève qui est dans le bois, lorsqu'il n'est pas encore sec.

Verdir, devenir vert; tout devient vert au printemps.

Verdure, on le dit en général des herbes et des feuilles, lorsqu'elles sont vertes. Le persil et l'oseille, ainsi que toutes les plantes dont on n'emploie que les feuilles, s'appellent *verdure*.

Véreux, fruits dans lesquels des insectes ont déposé leurs oeufs, lorsque les arbres étoient en fleurs.

Verger, lieu planté d'arbres fruitiers en plein vent.

Vermine, nom collectif donné à tous les insectes, qui sont les fléaux des végétaux.

Verrue, excroissance qui naît sur l'écorce des arbres occasionnée

occasionné par l'abondance de sève qui se porte plus d'un côté que de l'autre.

Vert, se dit des arbres et des plantes qui ont encore de la sève, et qui n'ont pas perdu leur humidité naturelle. On applique encore ce mot à tout ce qui n'a pas la maturité requise. On appelle pois *verts* ceux qu'on mange dans la primeur pour les distinguer de ceux qu'on conserve secs.

Vertical, qui s'élève droit.

Verticillé, se dit des fleurs, des feuilles, des branches au nombre de plus de trois, disposées autour d'un même point de la tige, et formant ensemble un bouquet, une étoile, des rayons, etc.

Vessie, gale presque ronde qui paroît n'être adhérente à la feuille que par un court pédicule. On voit souvent sur l'orme de ces vessies très-grosses. Si on les ouvre, on les trouve souvent remplies de moucherons.

Veule, foible et sans vigueur. On le dit d'une terre légère, et qui n'a point de corps; d'un arbre trop menu pour sa hauteur; d'une branche trop foible et trop élancée pour porter du fruit.

Vierge, terre neuve qui n'a point rapporté telle qu'est la terre qu'on tire d'une fouille profonde.

Visqueux, gluant, colant. En botanique, on le dit de toutes les parties des plantes enduites d'une humeur gluante.

Vital, humeur onctueuse qui imbibe le corps de la graine, et sert à la formation des plantes.

Vivace, on appelle ainsi les plantes qui portent des fleurs plusieurs années de suite sur les mêmes tiges, et sans être transplantées.

Vrille, que par corruption on nomme *nille*, menu

filet contourné en spirale, au moyen duquel une plante comme la vigne s'attache fortement à un autre corps.

Usée, terre devenue infertile pour avoir trop rapporté, et qui a besoin d'engrais. Une branche qui a trop rapportée de fruit est *usée*.

Usuelle, plantes dont on connoît les propriétés, et qu'on emploie pour les différens usages de la vie, surtout pour la médecine.

Utriculaire, partie intérieure des plantes qui forme leur tissu-vésiculaire, ou la pulpe des fruits.

Zone, nom donné aux diverses couches, dont les arbres sont formés.

Nom des différens outils dont on a un besoin journalier dans le travail d'un jardin : on n'en donnera pas la description, ils sont tous connus.

Arrosoir, il y en a à goulot, pour arroser au pied des plantes, et d'autres à pommes percées de plusieurs petits trous, pour arroser en forme de pluie.

Assommoir, petite boîte carrée dans laquelle entre un billot suspendu à une ficelle, et qui joue sur deux moutons qu'on accroche où on veut. Au fond de cette boîte, une légère entaille reçoit une languette faite en croix qui y est attachée, et qui sort par devant. Un petit morceau de bois tenant à la ficelle entretient le billot élevé : on place dessus l'appât ; au moindre mouvement que font les rats, les lérots, les loirs, etc., en entrant, ils sont pris par la chute du billot.

Bard, cuvier à bras pour transporter des gasons, des pierres, etc. ; il y en a à caisse pour transporter du terreau, de la terre, etc. des fleurs en motte, etc.

Batte à main, dont on se sert pour plaquer du gason ; on aplanit des allées avec la *batte à bras*.

Bèche, il y en a de plusieurs sortes ; il faut autant qu'il est possible les choisir fortes et saines : il en faut plusieurs.

Binette, instrument large et plat, camus et coupant

d'un côté, bon pour donner un labour aux plantes potagères.

Brouette à fumier en forme de petit tombereau, qu'on pousse devant soi.

Carrelet, lame d'acier nécessaire pour faire les dents de la scie.

Charriot, échelle double à quatre roues pour les tondeurs, il y a encore le chariot nécessaire au transport des orangers, etc., que des hommes ou des chevaux tirent.

Charrue à ratisser, elle est montée sur une ou deux roues, on la pousse devant soi.

Ciseaux à tondre les haies, les massifs, les buis, etc.

Civiere à bras, très-commode pour brouetter les fumiers, et les longues pailles.

Claies nécessaires pour passer les terres, et les épierer.

Cloche, vase de verre nécessaire pour faire avancer les plantes semées sur couche.

Cognée, outil de fer tranchant comme la hache, bon à couper les racines des arbres qu'on veut abattre.

Cordeau, on s'en sert à chaque instant pour tracer des planches. On ne doit rien planter dans un jardin sans tendre le cordeau.

Crible, bon pour tamiser de la terre fine sur les semis; il doit avoir un fond de crin.

Crochet en usage pour labourer les vignes, et fort utile pour labourer les carrés d'un potager, où on veut semer des pois, des haricots, etc.

Croissant ou *volant* emmanché au bout d'un long bois, pour tailler les charmilles, les palissades, les arbres d'ornement, etc.

Cylindre ou *rouleau en pierre* à pousser ou à tirer par des hommes pour unir des gasons ; et par des chevaux pour unir des allées.

Déplantoir, il y en a de plusieurs espèces, ils servent à lever du plant en motte pour le mettre en place.

Diable, espèce de charriot avec un timon dans le milieu, tiré par des hommes pour rentrer ou sortir des orangers.

Echelles, il y en a de simples et de doubles de différentes hauteurs selon les besoins, il y en a à palisser, à cueillir le fruit, etc. Les montans des échelles sont ordinairement de bois de frêne ou d'orme pliant et peu cassant.

Echenilloir, espèce de ciseaux à ressort emmanché d'un côté au bout d'un bâton, l'autre branche tient à une ficelle qui sert à les ouvrir, et qu'on lâche pour couper la branche où se trouvent les chenilles.

Faucille bonne à couper les gasons.

Faux, on s'en sert pour tondre également les gasons.

Fléau, il en faut un pour battre les pois, les lentilles, les haricots, etc.

Fourche de fer utile pour lever les fumiers, écraser les mottes de terre qui sont sur les planches, et même les herser pour ainsi dire.

Greffoir, petit couteau bien coupant au bout du manche duquel il sort une lame d'ivoire en forme de spatule, dont l'usage est de détacher l'écorce avec le bois, et d'y insérer l'écusson.

Herse, instrument qui sert à rompre les mottes de terre dans les allées labourées à la charrue.

Hotte nécessaire pour le transport des terres et des fumiers, dans les endroits où la brouette, ni la civière ne pourroient passer.

Houe, instrument de fer assez long et assez large qui a un manche de bois court, dont on se sert pour labourer les vignes et les terres en général; mais il faut avoir l'habitude de s'en servir, ainsi que du crochet.

Houlette, il y en a de plates et de creuses en forme de gouttières. La houlette fait de petits trous pour planter de menues plantes; elle sert à biner la terre des pots et des caisses.

Marteau, lorsqu'on palisse à la loque, le marteau doit être à tête ronde d'un côté pour enfoncer les clous, et à dents de l'autre pour les en tirer.

Paillasson, on s'en sert pour couvrir les arbres quand ils sont en fleurs, les couches, etc. On les fait de différentes façons.

Panier, il y en a de disposés à claire voie, de manière à séparer la terre des pierres.

Pelle, il en faut plusieurs, et faire attention à ne jamais frapper à plat avec le dos de la pelle, car elle se casse très aisément.

Pic, instrument pointu auquel est quelquefois joint la pioche très-commode dans les terres pierreuses.

Pierre naxienne, utile pour repasser les outils. Le jardinier et le faucheur doivent toujours en avoir une avec eux, quand ils travaillent à la taille ou à faucher.

Pince, barre de fer longue, utile très-souvent pour tirer

des pierres qui sont en terre, lorsqu'on fait des trous pour planter des arbres, et qui casseroient les bêches.

Pioche, voyez *Pic*.

Plantoirs, chevilles rondes de bois dur, pointues d'un côté et carrées de l'autre.

Rabot, cet outil qui sert à unir les allées après que la charrue et le rateau y ont passé, se fait avec une douve ronde par en haut et plate par en bas, attachée au bout d'un long manche.

Rateau, il y en a avec des dents de fer, d'autres avec des dents de bois emmanchés avec des bâtons de cinq à six pieds; il y a le gros et le fin, et il y en a également de plus ou moins forts, de plus ou moins larges selon le besoin.

Ratissoire ou *galère* à tirer par un cheval pour labourer ou gratter les allées. Il y a encore des ratissoires à pousser et à tirer à soi; il faut avoir des unes et des autres, elles sont utiles.

Scie à main, il en faut de plus ou de moins fortes, selon les branches d'arbres qu'on a à retrancher à la taille.

Serfouette, petit outil qui a une partie de son fer faite en forme de besoche, l'autre en forme de fourchette à deux dents renversées; on s'en sert pour donner un léger labour aux plantes.

Serpe, instrument de fer large et plat en forme d'un grand couteau recourbé par son extrémité. On s'en sert pour émonder les arbres; faire des pointes aux échalas, etc.

Serpette, il est difficile d'en rencontrer de bonne; en général elles doivent être à la main, un peu forte,

la lame pas trop longue, bien recourbée. Il y en a de plusieurs forces, selon les différens besoins qu'on en peut avoir.

Taupière, cylindre creux fait de bois et garni d'une soupape, dont l'usage est de prendre les taupes. Il y a encore des taupières en fer, à ressort, qui saisissent la taupe à son passage dans la terre.

Tenailles utiles au jardinier qui palisse à la loque.

Toise, mesure de six pieds divisée par sixième dans la longueur, par douzième dans un bout pour prendre les distances, et donner une proportion régulière; ordinairement elle est pointue par un bout pour se ficher en terre. La toise est remplacée par le double mètre, qui vaut à-peu-près deux pouces de plus.

Traçoir, bâton un peu long, ferré par le bout, qui sert à tracer le long du cordeau.

Trousse, espèce de poche attachée à une autre, et séparée en-dedans par deux autres très-petites, nécessaire lorsqu'on palisse à la loque pour mettre les clous et les outils. Sur les côtés on met deux anneaux pour passer les tenailles et le marteau. On fait de ces trousses en cuir, elles sont plus solides qu'en tout autre étoffe.

Van, sorte de panier d'osier fait en coquille presque plate qui a deux anses; il sert à vanèr les graines: il le faut petit.

ANNÉE

DU

JARDINAGE.

Du Jardin et de sa Distribution.

LA salubrité de la maison, l'agrément de la vue, et l'avantage même d'un jardin, demandent qu'il soit plus bas que le rez de-chaussée de l'habitation, et qu'on y descende par quelques marches. On en saisit mieux l'ensemble, la distribution, l'alignement et la propreté.

Le jardin d'agrément se distribue selon le terrain et le goût du propriétaire.

L'emplacement choisi et entouré de murs, il en faut faire la distribution d'une manière agréable et utile, le couper par allées et sentiers, qui de tous côtés facilitent l'abord et la communication pour la culture.

La grandeur d'un potager ne se détermine pas, et des régles générales ne sauroient convenir à tout le monde ni à tous les lieux. On dira seulement que son étendue doit être pro-

portionnée au besoin de la maison, et aux usages qu'on veut faire de son produit. Mais de telle étendue qu'on le fasse, il faut toujours qu'il soit plus long que large, et voisin de l'eau.

Il n'y a point de règles invariables pour le percement et la largeur des allées, elles doivent être plus larges en raison de ce qu'elles sont plus fréquentées, et de la grandeur du jardin qu'elles doivent diviser en carrés proportionnés : on les sépare par des allées traversières moins grandes que celles de face. Toutes ces allées doivent être limitées par une bordure de quelqu'une des plantes dont on parlera.

Les planches qui composent l'intérieur des carrés peuvent être d'une inégale largeur, mais toujours d'environ quatre pieds de large, pour être proportionnées à la facilité de l'arrosement; leur longueur est ordinairement celle de tout le carré. Chaque planche doit être divisée par un petit sentier d'un pied de large.

Ordinairement toutes ces planches sont plattes et égales au terrain des allées; mais dans la saison froide, pour procurer aux plantes la vue du soleil, on dresse quelques-unes de ces planches en ados, en élevant le terrain contre le nord, et l'abaissant du côté du midi.

On dresse un terrain plat, de façon qu'il

ait une pente légère et imperceptible, qui facilite la conduite de l'eau des arrosemens. Si l'inégalité du terrain est telle qu'on ne puisse adoucir les allées, on le partage en différentes portions dont on forme de chacune une terrasse particulière, comme on est obligé de le faire dans les demi-côtes. Les terrasses se partagent selon la disposition du lieu ; on facilite la communication de l'une à l'autre par des degrés de pierre, ou par des marches de gazon. Pour l'entretien des longues allées, et dont la pente est continue, il faut placer d'espace en espace de petites arrêtes de pierres ou de planches qui ne surmontent le niveau des allées, que de quelques pouces seulement, pour rejeter dans les planches l'eau des des pluies : sans cette précaution, en raison de leur longueur et de leur pente plus considérable, elles formeroient des creux dans les averses d'eau.

Des Murs du Jardin.

Les murs d'un jardin qu'on désire garnir d'arbres fruitiers disposés en espalier, doivent avoir au moins neuf pieds de haut : mais si on vouloit faire régner un cordon de vigne au-dessus, ils seroient trop bas ; il faudroit alors leur en donner onze à douze, autrement

les arbres qui seroient dessous, souffriroient par le défaut de place, et finiroient par périr.

Il faut autant, qu'il est possible, que tous les joints des murs soient bien bouchés; car autrement, les insectes et autres animaux destructeurs se logent dans les cavités, et il est impossible de les détruire.

Quand on veut multiplier ses espaliers et ses expositions, on pratique dans son terrain des enceintes de murs à cinq ou six toises les uns des autres, dans lesquelles on rassemble le levant, le midi et le couchant, et pour que chacune reçoive à la fois la réverbération de la chaleur du soleil, à mesure qu'il passe de l'une à l'autre, toutes ces enceintes forment autant de culs de sacs, dont le fond répond par derrière au nord, et par devant en face du midi. Le mur qui est à droite est opposé au levant, et a pour exposition le couchant; celui qui est à gauche est opposé au couchant, et a pour exposition le levant.

Les murs construits de moellons apparens, dont tous les jours sont bouchés exactement, sont les meilleurs et les plus durables; mais alors, il faut qu'ils soient garnis de treillage. Ceux sur lesquels on palissera à la loque, doivent être couverts d'un fort enduit de plâtre pour recevoir les clous.

Du Treillage.

Les treillages ordinaires se font avec des échalas carrés, dressés et planés, peints en vert, ou gris, ou olive, et retenus avec des crochets dans les murailles.

On en fait encore un en fil de fer par mailles régulières, qui dure peut-être plus longtemps, et qui est très-propre. Il n'y a de danger que par la rouille qui pourroit nuire aux branches qu'on y attache, mais on y remédie aisément en mettant l'osier autour du fil de fer après l'avoir croisé, et en prenant ensuite la branche dans l'osier. Si on avoit quelque foible branche à assujettir, on frappe un clou dans le mur auquel on l'attache après avoir fait un demi-tour avec l'osier, dans lequel on prend ensuite la branche.

Les mailles de treillage doivent avoir une proportion de sept pouces de large sur neuf de hauteur. On peut les reserrer et les étendre à volonté quand on fait garnir ses murs. Lorsqu'ils sont bien peints, ils durent très-longtemps. On n'indiquera pas la manière de les faire, elle est connue.

Il y a dans certains endroits une sorte de treillage fait avec des ossemens de pieds de mouton, dont on garnit la muraille qu'ils excèdent

d'un pouce pour attacher les branches ; cette méthode n'est guères en usage que dans les pays où on ne fait pas de treillage, où lorsque les facultés s'y opposent.

Murs inclinés à l'horison, propres à hâter la maturité des fruits.

Dans la construction actuelle des murs les mieux exposés, soit au levant, au couchant, ou au midi, les murs n'y jouissent pas des rayons du soleil aussi long-temps qu'il seroit à desirer ; à l'exposition même du midi, la plus favorable de toutes, le soleil commence à cette heure à darder presque perpendiculairement, et les fruits ne jouissent plus de ses heureuses influences. On pourroit construire de murs inclinés à l'horison à un plus ou moins grand nombre de degrés, suivant le climat, et la difficulté plus ou moins grande qu'ont les fruits à parvenir à leur maturité. Si les murs sont inclinés à l'horison de quarante-cinq degrés, ils jouiront des influences du soleil, pendant qu'il parcourera les trois quarts de l'hémisphère ; au lieu que dans la construction ordinaire, ils n'en jouissent que pendant qu'il en parcourt la moitié.

Les murs peuvent être construits d'une manière assez simple ; il ne s'agit que de faire

des ados de terre, et de les recouvrir de briques plates. Les jardins que l'on dispose en terrasse, présentent la plus grande facilité à se procurer ces heureuses expositions : les murs ainsi disposés, en soutiendront mieux la charge des terres. Pour donner une règle propre à déterminer à peu près l'inclinaison qui convient à chaque fruit, à proportion de sa maturité, il faut remarquer dans les éphémérides la hauteur méridienne du soleil, quinze jours environ avant la maturité du fruit, et écarter le mur de la perpendiculaire d'une quantité égale à cette hauteur ; par ce moyen le fruit se trouve plus échauffé dans le moment où il est le plus près de sa maturité : de cette manière on peut se procurer des fruits auxquels la nature refuse la maturité sous certains climats. Les vignes qu'on fait monter jusques sur les toits, dans certains pays, jouissent de cet heureux aspect du soleil. Elles réussiroient bien mieux, si les tiges, par leurs grande hauteur, n'énervoient pas la plante. S'il y a des inconvéniens dans cette nouvelle manière d'exposer les fruits, il en résulte aussi de très-grands avantages, la bonté, la qualité des fruits, et des productions qu'on n'auroit jamais pu se procurer.

Des Abris ou Auvent.

Ce moyen de conserver les arbres est pratiqué par les habiles cultivateurs. Au lieu de larmiers ou d'égout aux murs, on met des tablettes, ou bien de trois pieds en trois pieds on scelle de forts échalas ou d'autres bois, avec un pied et demi de saillie dans le haut du mur : au commencement du printemps on pose dessus des paillassons à plat d'une même largeur que les bois scellés. Lorsqu'on est en état de faire la dépense, on met du fer en place de bois, et autour des paillassons on pose des planches, et on laisse cette couverture jusqu'après les gelées.

Comme ce sont les vapeurs de la terre qui gâtent le bas des arbres, on applique des paillassons par le bas, le haut se trouve suffisamment garanti par l'abri supérieur.

Il y a encore un auvent fort simple très-avantageux pour les espaliers. Ce sont des paillassons posés en forme de toît ou de tente prenant du mur où ils sont attachés ferme à cause des vents, et descendant à peu près à la moitié de la hauteur du mur. On soutient par en bas ces paillassons avec des perches et des piquets assez fermes pour résister aux vents, à une élévation suffisante pour qu'on

puisse passer dessous. On les pose de façon à pouvoir les enlever à volonté.

Exposition du Potager.

L'exposition du levant et du midi est préférable aux autres; on peut pourtant tirer un très-grand parti de celui du couchant et du nord, en général elles sont toutes quatre plus ou moins avantageuses, selon le lieu, la saison et l'usage qu'on en fait, soit pour hâter, soit pour retarder les productions.

Lorsqu'on est maître de choisir l'emplacement de son jardin, il ne suffit pas de le placer de manière à ce qu'il jouisse de toutes les faveurs du soleil, il faut encore l'abriter du vent pour ménager les fruits et les plantes. Un jardin est bien disposé quand il a les quatre aspects du soleil pour nourrir les fruits et les légumes.

Il souffle quelquefois au printemps un vent sec et très-froid qui sort entre le couchant et le nord qu'on appelle *vent de bise*. Il occasionne des gelées blanches qui font périr les plantes délicates, et brouit les feuilles qui commencent à pousser, et fait avorter les arbres dont la fleur flattoit l'espérance.

L'exposition du levant est très-sujette à cet accident.

Dans plusieurs mois de l'été, sur-tout depuis le commencement de thermidor jusqu'à la fin de fructidor, l'exposition du midi éprouve des vents qui abattent les fruits, et qui fatiguent et dessèchent les plantes.

Le couchant, outre les mêmes vents à redouter, a encore à craindre un vent qui semble régler son souffle sur le mouvement du soleil.

Au nord, il en règne de furieux qui ajoutent encore au désagrément de son exposition.

Comme on le voit, les vents sont préjudiciables aux potagers sur lequel ils dominent, il importe beaucoup de les en défendre : on n'y réussit jamais si bien, que lorsque l'exposition d'un potager placé dans un vallon ou a mi-côte douce, est encore corrigée par des murs. Dans un vallon la terre est ordinairement meuble, et a assez de profondeur.

Une situation en plaine un peu élevée a aussi son agrément ; un terrain uni est plus propre à de longues promenades, son entretien est moins coûteux, il ne faut pas les mêmes précautions que dans les côteaux, l'air y est aussi pur et aussi sain que celui de la mi-côte, et la vue récréée par plus d'objets diversifiés.

Quand il s'agit cependant d'un jardin d'agrément, on préfère le terrain inégal au terrain uni ; on peut y former des contrastes agréables,

des surprises, en conservant partout un air naturel, ce qu'il n'est pas si aisé de faire sur un terrain uni.

Pour qu'un potager plaise, il faut y réunir l'agréable à l'utile, le varier par la verdure, y ménager des points de vue, lorsqu'il y en a; et lorsqu'on a l'avantage d'avoir de l'eau, il faut la distribuer avec goût et intelligence dans toutes les parties.

Sous le nom de potager, on comprend les arbres à fruits soumis à la taille qui s'y mettent ordinairement, soit en espalier, contre-espalier, éventail, buisson, tiges, nains, etc.

Choix du Terrain.

La terre convenable à un potager doit être meuble, grasse et substantielle.

Par terre meuble, on entend celle dont les grains sont souples, mollasses, poreux, cédant sans peine aux instrumens qui la travaille, que l'eau pénètre facilement sans s'y arrêter, et que les racines fibreuses des plantes percent aisément.

La terre qu'on appelle *grasse*, a une consistance et une mobilité égale dans ses parties, ni trop sèche ni trop humide, elle abonde en parties grasses, salines et huileuses; plus elle en est fournie, et plus elle peut rapporter

sans s'épuiser. Elle doit tenir aux doigts quand on la manie, être douce au toucher, pas trop liante quand elle est arrosée.

La terre sèche ou sablonneuse, trop divisée, perd la plus grande partie de ce que lui est confié, et ce qui réussit d'abord, périt ensuite d'inanition.

La terre humide a la qualité contraire; elle corrompt une partie des graines et des plantes.

La terre neuve est celle qui a été long-temps sans être cultivée, ou qu'on change entièrement de production.

La terre noirâtre, sablonneuse et grasse, ni trop humide ni trop sèche, est préférable à toutes les autres; c'est d'elle qu'on doit attendre le plus grand succès.

Fertilité du Terrain.

Une terre est féconde, lorsqu'elle n'est point dans une vallée trop sombre et pierreuse; lorsque les mottes ne sont ni blanches ni nues; lorsque le fond du sol n'est ni un sable maigre et sans aucun mélange de terre; ni de l'argille pure; ni du caillou grossier; ni du gravier sec; ni une poussière jaune aussi maigre que la pierre même; ni une terre salée, amère ou bourbeuse; ni un tuf sablonneux. Il faut au contraire que les mottes soient

naturellemet humectées, presque noires, et qu'elles aient assez de substance pour se couvrir d'elles-mêmes d'une couche de gazon ; ou si elles sont d'une couleur mélangée, il est nécessaire que, sans être compactes, elles soient conglutinées à l'aide d'une terre grasse.

Manière de niveler un Terrain.

La connoissance parfaite du nivellement est un art particulier qui demande beaucoup de théorie et de pratique. Un jardinier ne doit pas l'ignorer, il en a besoin pour chercher à mettre de niveau la superficie de son jardin, pour en connoître les différentes hauteurs, et les régler suivant les besoins qu'il en a. Une allée de niveau est celle qui n'est pas plus haute en un endroit qu'en un autre. Un niveau de pente est celui dont la pente est égale par-tout dans toute la longueur de l'allée, en sorte que cette allée paroisse unie depuis un bout jusqu'à l'autre.

Le niveau dont on se sert pour mettre un terrain de niveau, est celui des maçons : il faut outre cela une longue règle pour le poser dessus, et des jalons, qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits, de même hauteur, de cinq à six pieds, qu'on unit par-dessus. L'on arme la tête d'un morceau de linge ou

de papier blanc, ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on puisse les distinguer de loin. La manoeuvre du nivellement se fait ainsi. un homme porte des jalons, un autre le cordon pour aligner, et le troisième, qui est le niveleur, conduit l'ouvrage. On commence par l'endroit le plus élevé, on y fiche deux jalons en terre, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre, on pose la règle par-dessus, le niveau sur le milieu de la règle, et on fait venir le plomb de niveau dans son centre, en enfonçant celui des deux jalons qui est trop haut. Ensuite on continue de poser des jalons sur la ligne des premiers jusqu'au bas du terrain qu'on veut niveler. On les enfonce, ou on les relève, de sorte que leurs têtes soient au niveau des autres, ce que le niveleur examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement et à la même hauteur ; ensuite il les bournoie, c'est-à-dire, que d'un des bouts de la ligne il regarde d'un oeil si tous les jalons sont bien alignés et de niveau ; souvent même il le vérifie avec le niveau, en le posant par-dessus la règle sur tous les jalons l'un après l'autre.

Outre les jalons on a des piquets de même hauteur, qu'on enfonce en terre près des jalons, on les met de niveau et en alignement avec

le cordeau. On s'en sert, 1°. pour niveler dessus, ce qui est plus aisé que sur des jalons; 2°. pour conserver la mesure, en cas que les jalons soient déplacés; 3°. pour faire les repaires et aplanir le terrain. Tous les jalons et piquets étant placés de niveau, le niveleur voit ce que le terrain a de pente et d'inégalité par le plus et le moins que chaque jalon et chaque piquet a au-dessus de la terre.

Pour aplanir un terrain inégal, les jardiniers font ce qu'ils appellent des *repaires* ou des *hesmes;* pour cela on tend un cordeau d'un piquet à un autre dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau. Si ce terrain est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau, on en fait des butes, chacune de deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépigne pour bien plomber la terre et la rendre ferme et massive. Enfin on y passe le rateau après qu'on a comblé et trépigné la bute jusqu'à ce que le cordeau passe par tout à la fleur de terre à portée du reste du terrain. Si le terrain est trop élevé pour le mettre de niveau, on en ôte la terre tout le long du cordeau, en la creusant par rigoles, dont ensuite on aplanit les places jusqu'à ce que le cordeau coule librement et également sur toute la superficie; ce qui se pratique de même

pour faire des *rampes* ou *glaces*. C'est presque toujours de cette manière qu'on coupe les terrains de pente et autres lieux trop élevés.

Pour mettre un terrain au niveau, on prend pour centre le jalon ou piquet, posé dans l'endroit, au niveau duquel on veut que tout le reste du terrain se rapporte. Le niveleur prend un bâton de la longueur de ce que le jalon ou piquet du centre a de hauteur au-dessus de la terre. Ensuite il va à tous les autres jalons les uns après les autres; et, sans les remuer, il leur donne à tous hors de terre la hauteur de son bâton portatif; ce qui se fait en déchaussant le pied des jalons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, et butant de terre bien trépignée, ceux qui au-dessus de terre seroient plus hauts que le bâton portatif. Cela fait, tous les jalons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, et ils sont par conséquent tous de niveau à leur tête, et au point où ils entrent en terre; de sorte qu'en aplanissant le reste du terrain, qui est le pied d'un jalon jusqu'à celui d'un autre, tout le terrain se trouvera de niveau; ce qu'il sera alors aisé de faire, puisque d'un jalon à l'autre il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jeter dans les endroits plus bas que les pieds des jalons.

Quand

Quand le terrain est trop raboteux, ou trop difficile, on le laboure, et ensuite on le herse pour y planter plus aisément les jalons et les piquets; souvent même on se contente du travail grossier pour le rendre aplani ou à peu-près : car, au reste, ce serait une trop grande dépense que de vouloir mettre au niveau juste une grande étendue de terrain, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, et corriger les défauts du lieu en y faisant des pièces détachées ou des vides, et places, comme boulingrins, glacis, bassins, plaines, bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéâtres, etc.

Défoncement.

Le défoncement n'est autre chose que le remuement de la terre, en sorte que le dessus soit dans le fond, et le fond dessus, sans aucun mélange des deux.

C'est en automne que se fait cette opération. On fait une première tranchée ou jauge, aussi longue et aussi large qu'on veut, sans néanmoins excéder six pieds de longueur et quatre de largeur; on la fait de trois pieds de profondeur, dont on jette la terre à côté le dessus dessous, et qu'on laisse là jusqu'à la fin du défoncement; on élargit la tran-

chée à raison de la quantité d'ouvriers occupés à ce travail.

On peut mettre au pied des arbres la terre des allées défoncées qui se trouvent à côté, et la remplacer par la terre usée des vieux arbres ; il faut de même, si la terre n'est pas bien bonne, prendre toute la superficie des allées pour mettre dans les tranchées, et remettre sur les allées toute la mauvaise terre qui en sort.

La terre ainsi placée dessus par tranchées fait naturellement un talus devant l'ouvrier. Si on avoit à fumer cette terre, il faudroit avoir apporté le fumier sur le bord de la tranchée, et pendant que les ouvriers défoncent et jettent la terre devant eux, un autre répandroit le fumier sur le talus.

Si on défonce le long de quelque mur, on remplit la tranchée aussitôt qu'elle est faite, et on a l'attention de ne pas approcher trop près des fondations, en laissant d'espace à autres quelques parties solides, de peur qu'il ne s'affoiblisse par son propre poids.

Fumage et Amendement.

Quand une terre est usée à force de produire, il a beau pleuvoir, on a beau l'arroser, les plantes y trouveront à la vérité de l'humi-

dité, mais non de la nourriture. Il lui faut du repos, des fumiers ou engrais nitreux qui lui communiquent de nouveaux sels. Les pluies en hâteront la dissolution, et ces différentes fermentations régénéreront la séve.

Le rapport continuel épuisant la meilleure terre, les principes végétaux diminuent, et les mêmes productions la fatiguent; il faut donc changer les plantes et lui donner des engrais.

Il y en a de plusieurs sortes qui sont employés à différens usages, et qui tous doivent être choisis selon la nature du terrain où de l'emploi qu'on en veut faire.

Le fumier de vache et celui de cheval dans la classe desquels rentrent presque tous les autres, sont ceux qu'on emploie plus habituellement dans les jardins. Le premier sert à fumer la terre, le second à faire des couches.

Le terreau se tire des vieilles couches, il sert à remettre sur les nouvelles, et à couvrir les nouvelles graines qu'on sème en pleine terre, dont il maintient la fraîcheur.

Tout ce qui est sorti de terre l'amende quand on la lui rend, et la ranime en lui donnant de nouvelles forces productives. Les feuilles des arbres qui tombent pourrissent et servent

de fumier, engraissent la terre et l'entretiennent dans l'état de fécondité.

En général, toutes sortes de fumiers pourris de quelque animal que ce soit, sont excellens pour amender les potagers.

Il faut fumer avec prudence, trop, nuit, et trop peu, est inutile ; mais il faut le faire avant l'hiver, afin que les pluies en détachent les sels et les répandent. Il ne faut pas aussi trop enterrer le fumier, qui seroit alors perdu pour les plantes.

La terre des taupinières formées dans de bons terrains, et sur-tout dans les bas prés où les taupes élèvent de toutes parts des monceaux d'une terre noire, douce et pulvérisée, est proprement la terre franche qui doit faire la base de toute terre factice qu'on emploie pour les orangers, pour les fleurs, pour les légumes, les melons, les plantes curieuses, et pour toute espèce de couche. Elle est, dit-on avec vérité, infiniment préférable au terreau pur, qui n'est autre chose que l'excrément ou le *caput mortuum* du fumier destitué de sucs et d'esprits.

Des Labours.

C'est ordinairement à la bêche, à la houe, et quelquefois à la fourche qu'on laboure les

jardins. C'est par un labour fréquent qu'on rend la terre meuble, légère, et susceptible de toutes les impressions bienfaisantes qui la fécondent. Une terre labourée d'hiver est plus propre au printemps à recevoir les graines et les plantes qu'on lui confie, il suffit alors de labourer légérement ou de donner un coup de binette.

Dans l'intervalle des labours, il faut avoir l'attention de détruire toutes les mauvaises herbes qui appauvriroient la terre, et qui multiplieroient à l'infini. Ces herbes servent encore à alléger la terre; mais il faut détruire entièrement le liseron et le chiendent.

Les labours diffèrent selon l'espèce de terre, et la nature des plantes ou des graines qu'on veut faire venir. Il faut surtout ménager les arbres autour desquels on laboure, et ne pas offenser la racine ni les ébranler, ce qui ne peut se faire qu'à leur grand préjudice.

Pour biner facilement entre les plantes potagères et s'en serfouir sans rien gâter, on divise les planches par quatre pieds avec un sentier d'un pied de chaque côté.

Des Arrosemens et de l'Eau pour arroser.

Il faut savoir arroser à propos, et en quantité suffisante; on juge qu'une plante n'a pas

besoin d'être arrosée, lorsque les feuilles sont d'un vert obscur, bien étendues et fermes, et que leur pédicule n'est point incliné. Il faut prévenir le besoin des plantes dans les temps de grêle et de sécheresse, en leur donnant suffisamment d'eau pour entretenir leur vigueur.

Toutes les plantes en général faute d'arrosement souffrent, languissent, et finissent par périr. Les pluies fréquentes et grosses suffisent bien à quelques-unes en particulier; mais il en est d'autres qui en ont besoin comme les arbres, les artichauts, etc. La sécheresse est l'ennemie naturelle de la végétation.

La manière des pompes ou des arrosoirs par lesquels le jaillissement de l'eau se fait par la quantité de trous, est propre surtout à laver les feuilles des arbres et des plantes infectées de poussière ou de chenilles.

Les arbres nouvellement plantés, et ceux qui ayant retenu beaucoup de fruits paroissent peu vigoureux, doivent être arrosés surtout dans les terres sèches et légères.

Tout ce qui se replante doit être arrosé tel temps qu'il fasse, et dans telle saison que ce soit, afin de resserrer la terre autour des racines et de les y attacher.

Les eaux des arrosemens doivent être

exemptes de toute mauvaise odeur qu'elles communiqueroient aux plantes ; elles doivent avoir de la fraîcheur et une saveur ferme, sans mauvais goût.

La bonté de l'eau se juge lorsqu'en bouillant elle s'évapore aisément, et que refroidie, elle ne laisse ni gravier ni limon au fond du vase.

Si on n'avoit pas d'eau semblable, alors il faudroit employer celle qu'on pourroit avoir plus aisément, pourvue qu'elle fut réchauffée dans des réservoirs avant de s'en servir. L'eau de citerne ou de pluie est très-bonne, on connoît les moyens de la ramasser ; l'eau des mares est la dernière à employer.

Selon le degré de chaleur et la plante, les arrosemens doivent être fréquens et abondans. Il vaut souvent mieux ne pas arroser du tout que d'arroser peu ; on ne fait qu'altérer la terre, la gercer, ranimer les mulots, les taupes et les autres animaux qui la soulèvent de manière à déraciner les plantes.

Les arrosemens réitérés dans les chaleurs excessives, raniment la vigueur de la plante et le mouvement de la sève, dont la cessation pourroit faire mourrir les arbres mêmes.

L'heure des arrosemens est avant le lever et après le coucher du soleil pendant l'été,

et au printemps et à l'automne, le matin seulement.

Si on aperçoit un arbre fatigué, dont les feuilles souffrent ou ayent l'air de se faner, il faut sans différer l'arroser aussitôt en forme de pluie par dessus les branches; il peut reprendre, ce qui n'arriveroit pas, si on retardoit.

Des Semis.

Outre la préparation du terrain, il faut encore que les graines soient bien mûres, qu'elles soient plus ou moins enterrées selon leurs espèces, semées plus ou moins clair également, afin que les plantes ne s'étiolent point, qu'elles poussent un fort chevelu, surtout celles qui doivent être transplantées. Il faut aussi avoir égard au terrain; car si les plantes manquoient de l'humidité nécessaire à la végétation, elles ne germeroient pas.

La promptitude de la germination des graines et la force des plantes, dépend de la manière dont on a semé.

Les fèves de marais, haricots, et toutes les grosses semences ne doivent pas être recouvertes de plus d'un pouce, ou un pouce et demi de terre. Les menues, à moins de profondeur; on ménage la graine en l'enterrant

peu, parce que tout lève; le plan est plus vigoureux.

Les graines fines veulent être semées avec un peu plus de précaution : il faut d'abord unir et ameublir la terre, et lui donner une abondante mouillure ; ensuite y répandre les graines, tamiser par dessus une très-légère couche de poussière ou de terreau fin, couvrir le tout de deux ou trois doigts de litière ou de paille : au travers de cette couverture donner de petits et fréquens arrosemens pour entretenir l'humidité, et ne l'en tirer que lorsque tout le plan est hors de terre en l'abritant contre le soleil.

Pendant quatre à cinq mois, il faut semer à l'ombre les graines de presque toutes les plantes qui doivent être repiquées, et même quelques-unes de celles qui doivent rester en place.

De la Graine.

L'étendue des graines et leurs différentes proportions sont incalculables, il seroit impossible de rendre raison de la variété de leur couleur, de leur figure, de leurs propriétés et de leurs qualités. Il y en a autant de sortes que d'espèces de plantes, elles ont toutes trois enveloppes.

Cinq années sont le terme général accordé à la durée des graines et à leur fécondité ; on leur en accorde souvent un plus long, mais il y en a très-peu dans ce cas.

Les graines et les semences d'un an ou deux au plus, sont employées dans le jardinage ; il est toujours plus sûr de les recueillir soi-même, que de recourir à des acquisitions sur lesquelles on ne peut pas compter : de temps en temps il faut les renouveler en les changeant de terrain.

La propreté des graines fait les bonnes semences : il faut les battre en temps requis, les vanner et les nettoyer exactement, avant de les serrer, mais lorsqu'elles sont bien formés et sèches ; autrement en les battant quand leur peau est encore tendre, on froisse, on casse, et on endommage leurs parties tant internes qu'externes.

Il faut les conserver dans des endroits ni trop secs ni trop humides ; dans les premiers elles se racornissent, et se dépouillent de cet onctueux en quoi consiste leur vie ; dans l'autre placées souvent le long des murs elles moisissent ; ce qui dans les deux cas, détruit leur propriété végétative. Il faut dans un endroit sain et bien fermé, les attacher à des cloux sur les bords de quelques tablettes ou aux

solives, afin que les sacs étant dans une position isolée, soient entre le sec et l'humide.

Les nouvelles graines ne doivent jamais être mêlées avec les anciennes, mais mises séparément, afin d'être toujours sûr de ce qu'on sème.

Quelque graine que ce soit, lorsqu'elle est bien mûre et prête à tomber, elle ne s'enlève pas avec les racines de la plante, mais on la coupe vers le haut de la tige le plus proprement possible, car la propreté des graines fait les bonnes semences et leur régularité.

L'hiver on fait la revue des graines, dont il faut toujours avoir provision pour deux ans, afin d'être à l'abri des événemens; on brûle celles qui sont trop anciennes ou inutiles, plutôt que de les jeter sur le fumier ou ailleurs, elles se disperseroient et finiroient par infecter les jardins.

Si on a quelques doutes sur la bonté des graines, on les met tremper dans l'eau tiède pendant six heures, ou pendant vingt-quatre dans l'eau froide; les bonnes vont au fond, les mauvaises et légères surnagent : on jette celles-ci; on fait sécher les autres à l'air, et point au soleil, avant de les mettre en terre.

Il faut éviter de laisser monter aucune plante en graine au pied, à côté ou autour des

arbres, sur-tout celles dont les racines s'allongent comme le persil, la chicorée sauvage; celles qui piquent et plongent en terre comme les carrottes, les pommes de terre, les navets, les betteraves; celles qui sont voraces, et qui s'élèvent comme la poirée et le chou. Toutes en général offusquent les jeunes arbres, ôtent aux plus forts les saveurs de la terre, et bouchent les soupiraux et les ventouses, dont elle est criblée pour recevoir les influences de l'air et les pluies fécondantes.

Comme les feuilles travaillent les sucs et les affinent, il ne faut jamais effeuiller les plantes dont on veut avoir des graines, mais les sarcler, arroser, et biner souvent. Il faut pour cet effet, selon les espèces, les placer à distance convenable, lorsqu'on est à même de le faire. Quant aux légumes qui grainent en place, et qui ont été semés drus comme les épinards, le cerfeuil, le persil; il faut pour avoir de belles graines et en quantité, les éclaircir.

Il y a certaines graines qu'il faut recueillir avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, et qui tombent d'elles-mêmes, si on n'a pas soin d'aller tous les matins les cueillir à la rosée; telles sont les graines de salsifis, pourpier, capucine, etc.

Il y a des graines si menues, qu'il faut,

pour les semer, les mêler avec de la cendre ou de la sciure de bois.

La plus grande partie des plantes à graines se sème pour être ensuite transplantée. Il faut en conséquence que les plantes aient beaucoup de chevelu : pour cet effet on les sème dans du terreau bien consommé ou sur des couches. La semence étant à son aise, jette une grande quantité de chevelu qui lui facilite le moyen de reprendre. On entretient le terreau dans une humidité raisonnable et continuelle, et on augmente l'arrosement à raison que le plant se fortifie, à moins que ce ne soit des plantes qui n'aiment pas l'eau comme les géroflées.

Quand le plant a acquis une certaine grandeur, et qu'il a poussé plusieurs feuilles, on l'enlève avec la houlette ou la bêche, ce qui est préférable à l'ôter avec la main ; ensuite on replante chaque plant à la distance qui convient à l'espèce. Dans les commencemens, il faut l'abriter du soleil, et lui donner des arrosemens proportionnés au besoin. Lorsque cette transplantation peut se faire dans un temps pluvieux, c'est bien plus avantageux. La terre qui doit recevoir le jeune plan sera bien labourée, émiée et purgée de toutes les les mauvaises herbes.

Le plant qu'on élève en pot reprend plus aisément : il suffit de le dépoter, de le mettre en place, et de lui donner un arrosement qui favorise la pousse des racines et leur développement.

Transplantation des Plantes.

Un amateur du jardinage a observé que dans la transplantation qu'on est souvent obligé de faire des arbustes, fleurs, etc. il en meurt un grand nombre, surtout de ceux qui se ratachent difficilement à la terre comme oeilletons d'auricule, etc. Il attribue ces pertes au vice de la méthode ordinaire, qui est d'arroser trop la plante dans les premiers jours de la transplanttaion. Voici la méthode qu'il pratique, et qu'il assure lui avoir toujours réussi. Après avoir préparé la terre dans laquelle on veut replanter, convenablement à ce qu'exige la plante qu'on lui destine, il faut arroser cette terre et la laisser reposer jusqu'au lendemain. Alors on pourra planter, et il ne faut pas arroser que la plante ne commence à pousser. Il faut avoir soin de la garantir des ardeurs du soleil qui lui feroient faire une trop grande transpiration dans ce premier temps. Avec ces précautions on ne perdra aucune des plantes qu'on aura changées de terre.

Conservation des Plantes.

Parmi les différens moyens qu'emploient les botanistes pour préserver les plantes tendres des gelées pendant les hivers rudes, il en est un fort simple, constaté par le succès des expériences d'un curieux. C'est de placer les pots qu'on veut préserver de la gelée, au fond d'un grand tonneau ou cuve, de manière qu'ils soient droits et ne se renversent pas; de remplir ensuite ce tonneau de façon qu'il y ait au-dessus de la plante au moins deux pieds et demi ou trois pieds d'eau. La superficie de l'eau se glacera, mais le fond du tonneau sera d'une température modérée qui conservera les plantes. Ce moyen est trop facile pour ne le pas publier et ne le pas mettre en pratique, lorsque des expériences réitérées en auront constaté la bonté.

Machine propre à mesurer l'accroissement des Plantes.

Le philosophe, à la campagne, s'amuse à observer et étudier la nature; le *baromètre* lui fait connoître les variétés qui arrivent dans la pésanteur de l'air; l'*hygromètre* lui fait connoître ses différens degrés de sécheresse ou d'humidité; et le *thermomètre*, les divers

degrés de chaleur. Dans le printemps, où la nature sort de sa léthargie, il voit avec étonnement la rapidité avec laquelle croissent les plantes ; mais il peut être curieux quelquefois d'examiner cet accroissement avec la plus grande exactitude, et de comparer l'accroissement de différentes plantes, en observant les momens où les plantes croissent le plus : il le peut aisément à l'aide de cette petite machine qui est très-simple.

Il ne s'agit que d'avoir un morceau de bois, plus haut que la plus grande hauteur laquelle les plantes qu'il veut observer puissent s'élever, et le diviser en autant de degrés qu'on le désire ; fixer au haut du morceau de bois, une autre pièce dans une position horizontale, ayant à chaque extrémité une petite poulie : on passe un fil qui règne le long des deux poulies, à un des bouts l'on attache un petit poids.

On fixe ce petit appareil auprès de la plante qu'on veut observer; on passe un bout du fil autour du sommet de la plante, tandis qu'à l'autre bout pend le petit poids qui descend à mesure que la plante croit, et en remarquant les graduations, on juge dans quelle proportion croit la plante dans les différentes heures du jour : en effet le poids ne peut descendre

descendre que lorsque le sommet de la plante s'élève, ce qui ne peut arriver que quand la plante croît; ces expériences, souvent réitérées, on fait voir que les accroissemens étoient toujours les mêmes en temps égaux.

Temps où l'on doit cueillir les Plantes.

Il faut couper toutes les plantes dans un temps convenable; le meilleur est celui où elles sont mûres, cependant celles dont on veut se servir pour en tirer les huiles et en faire d'autres opérations chimiques, doivent être cueillies un peu avant leur maturité, car alors on en tire une quantité double de celle que l'on auroit dans tout autre temps; or le temps le plus favorable pour tirer le sel des plantes, est celui où elles ont porté leurs graines; la fougère que l'on veut employer dans les verreries doit être coupée verte en prairial. C'est une erreur commune que de croire que la fougère et les autres herbes du genre des capillaires, n'ont point de graines; il est constant que ces plantes les ont en-dedans de leurs feuilles, où elles se trouvent en abondance, sous la forme d'une poussière noire; la mousse elle-même est remplie de semence; il se trouve entre ses rameaux et ses feuilles quantité d'une semence ronde et

noire. L'expérience fait connoître que le bois de poirier coupé pendant l'été, et celui de chêne pendant l'hiver sont les meilleurs à employer ; le buis coupé à la fin de l'hiver est très-dur, au lieu qu'il est plus mou si on le coupe en été, etc.

Des Couches.

Le fumier de cheval, d'âne ou de mulet, est celui qu'on emploie à cet effet ; il doit être neuf, c'est-à-dire, n'avoir pas trop séjourné sous ces animaux. Le fumier pourri n'a aucune vertu pour cet usage, on peut y couler du crottin de mouton et de pigeon, mais tous les autres ne s'y emploient point.

Les couches doivent être régulièrement planés, larges et hautes selon la saison, et le besoin de les réchauffer.

Il faut encore chercher l'endroit le plus sec, et qui facilite l'écoulement de l'eau dont on les arrose. Si on n'ayoit à les poser que sur un lit argilleux, qui en retenant l'eau pourrit la couche et la refroidit, il faudroit les asseoir sur un lit de plâtre ou de pierrailles, de l'épaisseur d'un pied environ, qu'on recouvriroit d'un demi-pied de terre légère. Pour éviter le trop de hauteur que

causeroit cette élévation, on creuseroit dans la terre de quoi y placer cette difformité.

Après avoir désigné la place de la couche qui doit être exposée au midi, dont un bout soit au levant ou au couchant, on creuse si on veut la terre d'un demi-pied. On met le fumier non en monceau, mais par assises et par lit, en retroussant le fumier à chaque lit de la couche, en ébarbant à mesure avec la fourche afin qu'elle soit propre, et jusqu'à ce que la couche soit terminée selon le plan qu'on a fixé. Cette hauteur est ordinairement de deux ou trois pieds, et se réduit de près de moitié lorsqu'elle est affaissée.

Si le fumier qu'on auroit employé étoit trop sec, on l'arroseroit pour empêcher les parties ignées du fumier, de se dissiper trop promptement, et que la moisissure ne leur succèda. Il faut que cet arrosement ne soit pas trop abondant, car il finiroit par amortir ces mêmes parties.

Les couches étant de leur hauteur, doivent aussitôt qu'elles sont faites, être chargées de six à sept pouces de terreau bien menu. Par sa pésanteur ce terreau contribue à l'affaissement et à l'échauffement prompt de la couche; il empêche encore les vapeurs du fumier de porter sur les jeunes plantes, ce qui leur nuiroit.

Ce n'est qu'après sept ou huit jours, et quelquefois même davantage, qu'on peut juger de l'état de la couche. On en juge quand enfonçant la main dans le terreau, on en peut supporter la chaleur. On dresse alors le terreau, et on l'unit également, par le moyen de quelques planches larges d'un pied environ, qu'on place à deux grands pouces du bord; on les soutient aussi ferme qu'il est possible avec le genou, la main gauche, de petits bâtons fichés sur le bord de la couche, etc. On commence par un bout à presser si bien ce terreau contre les planches, qu'il acquiert une certaine consistance, en sorte que les planches ôtées, il se soutienne comme un corps solide. On fait la même opération dans toute la longueur de la couche.

Le terreau doit en tous sens avoir un demi-pied de moins large que le dessous de la couche. Quand la couche est préparée, alors on sème ce qu'on a dessein d'y mettre, et on le soigne selon le besoin et la délicatesse de la plante.

Lorsqu'une couche commence à se refroidir et qu'on a besoin de chaleur, alors on la réchauffe par de nouveau et grand fumier neuf qu'on met tout autour, à la place de celui qui y étoit.

Il y a des couches sourdes qui ne se font qu'au printemps, dont l'usage est de former la pépinière des plantes qu'on met ensuite en pleine terre. Ce moyen en avance les progrès. Cette espèce de couches ne demande point de soins particuliers; il ne faut qu'arroser les plantes comme il convient, et les garantir du froid qui pourroit leur nuire.

Couche propre à hâter les Plantes et à les garantir des insectes.

On forme d'abord le fond de la couche avec du long fumier de cheval, à l'épaisseur de cinq pouces; on verse de l'eau sur ce fumier; on met une couche de trois pouces de *terre de houille*, qui est une espèce de *charbon de terre*. Pour troisième lit de la couche, on remet quatre pouces de fumier un peu plus consumé que le premier; on y jette moitié d'eau de ce que l'on avoit jeté sur le premier lit; on met ensuite pour quatrième lit la même quantité de houille, c'est-à-dire, à l'épaisseur de trois pouces; on forme le cinquième lit avec trois pouces de fumier bien consommé, et enfin par-dessus quatre pouces de terreau de vieille couche.

Des plans semés en même-temps sur cette couche et sur une autre placée à côté, qui

ne seroit faite qu'avec le fumier à la manière ordinaire, lèvent quinze jours pour le moins plutôt, et toutes les productions mises sur cette couche ainsi préparée avec de la houille, auront toujours vingt jours au moins en avance sur celles qu'on aura mises sur les couches ordinaires.

Les plantes qui croissent sur ces couches ne sont point attaquées par ces gros vers blancs que l'on trouve fréquemment dans les couches; la vapeur qui en sort est aussi fatale aux autres insectes, du moins à ce qu'il paroît par les premières épreuves déjà faites.

Couches échauffées par la vapeur de l'eau.

Les couches sur lesquelles on élève les plantes sont faites avec du fumier qui, en s'échauffant par la fermentation, communique la chaleur au terreau, dont on a formé le dessus de la couche : cette chaleur est d'abord si grande, qu'on est obligé de la laisser dissiper pendant quelques jours, parce que les plantes y périroient; la chaleur devient ensuite douce, mais elle diminue de jour en jour; on ne peut les réchauffer que très-peu, et on ne peut, par conséquent, obtenir avec ces couches une chaleur égale qui dure long-temps. A l'aide de ces nouvelles couches, on

peut jouir des productions de la nature en tout temps, et se procurer au milieu de l'hiver des choux-fleurs, des asperges, et toutes sortes de légumes d'un bon goût.

Lorsqu'on réfléchit sur la manière dont se fait la végétation, on reconnoît, que ce qui contribue le plus à la végétation des plantes et des herbes, est une vapeur très-subtile que la chaleur du soleil et de la terre sublime de l'eau, qui pénètre les fibres des racines, et monte dans toutes les parties des plantes et des arbres, mais qui, après leur avoir donné leur nourriture, retourne en eau, en s'évaporant par leurs tiges, branches et feuilles. Les nouvelles couches échauffées par les vapeurs de l'eau, imitent parfaitement cet effet de la nature, et par conséquent produisent les mêmes résultats.

A une petite distance des couches, on fait construire sous un toit une espèce de petite tour ronde, haute d'un mètre et demi, dont l'espace intérieur est d'un pied de diamètre en haut, et de seize pouces en bas; c'est-là un de ces espèces d'*athanor*, connu dans les laboratoires de chimie, dans lequel on met le bois ou le charbon; on place l'alambic auprès de l'athanor, dans l'endroit qui lui est préparé, de manière que la flamme du feu

entre sous l'alambic, et tourne ensuite autour de lui, en forme de spirale, par les tuyaux qui sont pratiqués, avant de sortir par la cheminée. Cette méthode d'employer le feu a beaucoup d'économie, parce qu'avec très-peu de feu, on fait bouillir l'eau, et on l'entretient bouillante.

L'eau par l'ébullition se réduisant en vapeur, monte dans le chapiteau, d'où elle est conduite sous les couches, comme on le dira plus bas. Mais l'eau diminuant dans l'alambic, il faudroit le remplir de temps en temps, ce qui seroit un très-grand embarras : voici donc une invention très-ingénieuse qui empêche que l'alambic manque jamais d'eau, et qui même la lui conserve toujours à la même hauteur; en sorte que l'alambic n'est jamais brûlé par la négligence de ceux qui l'emploient, et que pour le remplir, on n'est point obligé d'ôter le chapiteau, ce qui seroit fort incommode.

Pour cet effet, on construit à côté de l'alambic un petit réservoir dont la base est à-peu-près à la hauteur du chapiteau de l'alambic ; dans cette cuvette est un tuyau de plomb qui va depuis le réservoir jusqu'à l'alambic, dans lequel il entre par le chapiteau ; dans la partie du tuyau qui est dans le réservoir, est une soupape attachée au bout d'un fil de laiton

qui tient à une espèce de fléau, semblable à celui des balances qui est élevé sur le bord du réservoir : à l'autre bras de ce fléau, est attaché un autre fil de laiton, au bout duquel est un morceau de bois qui surnage sur l'eau de l'alambic ; à mesure que l'eau diminue par l'évaporation, le morceau de bois s'abaisse, et par son poids fait lever la soupape attachée au bout du fil de laiton qui est à l'autre bras du fléau : la soupape se levant, l'eau entre dans le tuyau, et descend dans l'alambic, remonte au même niveau, fait remonter le morceau de bois qui est dans l'alambic, et la soupape du réservoir retombe par son propre poids, mais se relève de nouveau, lorsque le fléau, au bout duquel est le morceau de bois, vient à s'abaisser par la diminution de l'eau de l'alambic : le seul soin est donc de ne pas laisser manquer d'eau au réservoir.

Dans la partie supérieure de l'alambic, on pratique une autre soupape chargée de petites feuilles de plomb, au degré qu'elle peut résister à une vapeur moindre que celle qui est capable de faire sauter le chapiteau. De cette manière, on évite les accidens qui pourroient arriver par la rarefaction des vapeurs. Cette construction seroit très-avantageuse pour les alam-

bics dont on se sert pour distiller les eaux-de-vie, et il n'y auroit pas d'accident à craindre.

Du chapiteau de l'alambic descend un tuyau de plomb qui va par-dessous terre jusqu'à la couche, devant laquelle l'eau qu'il amène se divise en trois bras, entre dans un tuyau de grés couché de travers, duquel partent trois autres tuyaux qui parcourent en dessous toute la longueur de la couche : ces tuyaux sont exactement emboîtés ensemble, et la moitié supérieure de chaque tuyau de grès est toute percée de petits trous, par lesquels les vapeurs et la chaleur montent dans la terre qui forme la couche. Avant de répandre la terre sur ces tuyaux, on les couvre avec des mottes de tanneur pour empêcher que la terre arrosée ne tombe dans les petits trous, dont on vient de parler, et ne les bouche.

Les trois tuyaux qui s'étendent sous la couche se réunissent à un autre placé à l'autre bout de la couche, et à celui-ci est adapté un robinet de bois qui sert à décharger les tuyaux des vapeurs, et de l'eau dont ils se remplissent continuellement; ainsi les tuyaux doivent toujours être disposés en pente du côté du robinet. On peut donc, avec ce robinet, en laissant sortir plus ou moins d'eau;

régler le degré de chaleur, l'augmenter ou le diminuer selon le degré de chaleur nécessaire pour les plantes qu'on y élève; degré qu'on reconnoît à l'aide du thermomètre.

Cette couche échauffée ainsi par les vapeurs, réunit donc, comme on le voit, toutes sortes d'avantages; comme on n'y emploie point de fumier, les légumes n'y contractent point de mauvais goût; il s'y élève continuellement une vapeur subtile, qui avance l'accroissement des plantes, les vitrages qu'on met par-dessus la couche y conservent la chaleur; on ne la refroidit point, puisqu'on n'est point obligé d'ouvrir les vitrages, les plantes n'ayant point besoin d'être arrosées. On modère aussi comme on le veut le degré de chaleur à volonté, avantage que l'on n'a point dans les couches échauffées par le fumier.

Couches fort simples, et donnant une chaleur égale et plus durable que celle des couches ordinaires.

On commence à dresser les bords d'une couche avec du fumier; on met ensuite dans la couche l'épaisseur d'un pied d'écorces d'arbre de bois semblables à celles dont se servent les tanneurs; on les recouvre ensuite d'un peu de paille; lorsque cette paille com-

mence à se pourrir, à s'affaisser et se consommer, on remet de nouveau une couche d'écorces, ensuite un lit de paille, jusqu'à ce que la couche ait presque la hauteur requise ; puis on la recouvre de terreau sur lequel on sème.

Une couche ainsi établie entretient une chaleur égale jusques bien avant dans l'automne, et on peut y élever de très bons melons, même dans une saison avancée, et à la suite d'un printemps qui auroit été froid.

Comme il n'est pas possible dans certains endroits de pouvoir se procurer du tan, on peut construire les couches ordinaires de manière à pouvoir conserver presque toujours une chaleur égale. Lorsque les couches commencent à perdre leur chaleur, on est obligé de les réchauffer, en mettant à côté des couches du fumier. Ces réchauds ne portent point la chaleur jusques dans l'intérieur ; on propose, en construisant les couches, de ménager dessous de petites ouvertures ; ce qui est facile avec quelques petits chassis de bois faits en toits ; l'intérieur de ces chassis est rempli de fumier : lorsque la couche se refroidit, on ôte ces chassis avec le fumier, on met des couches de fumier sur les côtés, la chaleur se communique alors très-facilement

par ces ouvertures dans l'intérieur de la couche ; on pourroit même, si on vouloit, remettre de nouveau fumier par le moyen de ces petites ouvertures en toit.

Couches à Champignons.

En frimaire, dans un endroit sec et sablonneux, s'il est possible, on fait une tranchée de longueur à volonté, large de deux pieds, profonde de six pouces, bordée des terres de la fouille. Dans un terrain fort et humide, on fait la tranchée plus profonde ; on y fait une couche de fumier court avec beaucoup de crottin de cheval ou d'âne. On l'élève, en la marchant et foulant bien à mesure, à la hauteur de deux pieds à son sommet en dos de bahut. On la couvre d'un pouce de terre ou de terreau ; à la mi-germinal on la revet de deux pouces de grande litière. Elle doit commencer à produire à la fin de floréal. Tous les deux jours on la découvre, on recolte, et on recouvre aussitôt en arrosant, si le temps est sec.

On peut faire des couches sourdes en creusant un trou d'un pied sur quatre de large, observant la même méthode que pour les couches sur terre.

On peut encore faire des couches à cham-

pignons dans une cave où elles se préparent comme on vient de le dire ; il suffit seulement, lorsquelle est goptée de terre, de ne pas la couvrir de litière, et de fermer les portes et soupiraux de manière à ôter la communication.

Voici encore une autre manière ; on emplit deux tonneaux de criblures de blé, de seigle, d'orge surtout, et d'avoine, soit séparément, soit mêlées. On fait un trou de deux pieds de profondeur, sur trois de large et six de long, et on jette ces pailles qu'on recouvre de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernièrement démolies. Comme l'affaissement est fort considérable, il faut que la totalité excède de six pouces la terre voisine. Deux ou trois mois après on aura abondance de champignons. Le temps de faire ces sortes de couches est à la mi-nivôse, et elles donnent pendant deux ou trois mois si elles sont bien exposées. Lors des grandes sécheresses, on arrose de temps à autre. Comme ces pailles sont remplies de graines, de mauvaises herbes, et de quelques grains, il se forme sur cette couche sourde un tapis épais de verdure qu'il faut laisser se consommer sans y toucher ; les champignons ne tardent pas ensuite à se faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent sont ordinairement petits,

blancs, fermes, cassans et d'une odeur fort douce ; le ver s'y met rarement. Ils ressemblent parfaitement aux champignons qui, après un orage, croissent sur les hauts prés, et qui sont si recherchés.

Lorsqu'on défait les couches ordinaires pour les primeurs et pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, il faut avoir soin d'amasser le crottin ; et avant de placer le dernier lit de fumier sur lequel doit être posé le terreau, mettre une bonne épaisseur de ce crottin, et depuis la mi-fructidor, on aura jusque vers les gelées, une moisson abondante de champignons, surtout si les couches ont été fréquemment et abondamment arrosées. De plus, en défaisant la couche, on aura assez de blanc pour en faire de nouvelles.

Procédé pour multiplier les Champignons.

Les champignons sont estimés par un grand nombre de personnes, comme un met très-délicieux ; mais la moindre erreur dans le choix des champignons présente le poison sous une amorce trompeuse.

Les champignons les plus sûrs sont ceux qui viennent sur couche, toutes les couches n'en donnent point, et les couches faites dans les jardins n'en donnent point en tout temps ;

mais voici un procédé qui est pratiqué avec succès, et au moyen duquel on peut en avoir pendant toute l'année.

Il faut élever dans une cave, à trois ou quatre pieds des murs, une couche de crottin de cheval et de mulet, s'il est possible d'en avoir, et de fiente de pigeon; le tout mêlé ensemble. Il est essentiel de choisir du fumier qui soit rempli de petits filets blancs, qui sont les germes d'où naissent les champignons. Il ne faut faire cette couche ni platte, ni en dos de bahut, mais il faut la disposer en talus et la couvrir d'un demi pouce de terreau; on la bat ensuite à l'ordinaire avec le dos d'une pèle ou d'une bêche : cette couche donnera infailliblement des champignons, non pour deux ou trois mois comme celle des jardiniers, mais pendant toute l'année, et même pendant plusieurs : le seul soin est de l'arroser de temps à autre; on hâte la production des champignons en arrosant la couche avec de l'eau tiède.

Observations sur la couleur du Champignon.

Bonnet a observé sur l'espèce de champignons la plus commune, un petit phénomène d'optique, qui pourroit fournir la matière de recherches très-intéressantes. Lorsqu'on

qu'on déchire le parenchime de ces champignons en plein air, la portion qui est mise à l'air prend une légère teinte d'azur, qui se renfonce d'instant en instant, et qui s'affoiblit ensuite par degrés insensibles. Cet affoiblissement ne semble-t-il pas indiquer que le siège de la couleur azurée est dans le suc de la plante : car comme les fibres se dessèchent de moment en moment par l'évaporation des sucs qu'elles renfermoient, il est très-naturel que la couleur du parenchime change de moment en moment. Il seroit cependant bon de faire des expériences qui pussent apprendre si ce n'est point l'action de la lumière qui influe sur ce phénomène.

Moyens de prévenir les effets dangereux des Champignons.

Rien ne peut être plus important, sans doute, que de bien distinguer les bons champignons de ceux qui sont pernicieux : les digestions, les macérations, les distillations et analyses chimiques n'offrent dans les résultats aucune différence entre les deux espèces. L'un et l'autre, exposés à l'air libre, se gâtent d'autant plus promptement qu'ils sont plus humides et moins fermes; dans cet état, on trouve en les ouvrant une fourmillière de vers.

La seule différence qu'on a pu remarquer dans les diverses expériences qui ont été faites, ne consistait que dans la quantité du produit flegmatique qui était plus considérable, par rapport à l'état plus humide des champignons nuisibles. On prétend reconnoître dans les bons champignons un signe caractéristique au-dessous du chapiteau : mais ces distinctions ne sont pas capables de prévenir les méprises fatales et le mauvais choix qu'on en fait tous les jours ; d'ailleurs ces distinctions sont elles-mêmes très-équivoques.

On objecte que les champignons de couche n'occasionnent jamais de mauvais effets, et que les habitans de la campagne et des cuisiniers jugent très-aisément à la simple inspection de la nature des champignons ; mais l'expérience démontre journellement que les meilleurs champignons, ceux que l'on emploie ordinairement, peuvent devenir eux-mêmes très-dangereux, soit parce qu'on les aura recueillis trop tôt ou trop tard, ou dans une mauvaise saison, soit parce qu'ils auront resté trop long-temps exposés aux brouillards, au serein, ou à la vapeur de quelque corps en putréfaction, soit encore à cause de l'abus qu'on en aura fait, et de la disposition où l'on se sera trouvé en les mangeant. Il semble

néanmoins qu'on peut prévenir leurs effets mortels. Les uns les laissent macérer quelque temps dans l'eau ; d'autres sont dans l'usage de laver avec du vinaigre les champignons cueillis dans les prairies, pour leur ôter, dit-on, la poussière des mauvais champignons, qui, croissant aux environs, auroient pu les infecter de leur venin mortel. On conseille de boire beaucoup de vin en mangeant des champignons. Lorsqu'on a eu le malheur de manger des champignons mal-faisans, les remèdes les plus actifs sont les vomitifs. On indique, comme un secours très-prompt et assez simple, du sel dissout dans de l'eau pour tâcher de faire rejeter ce qui est dans l'estomac. D'autres ont recours à l'émétique, et d'autres aux délayans et aux huileux. On se sert aussi avantageusement du vinaigre mêlé avec de l'eau, et bu à très-grande dose. Ce remède peut être appliqué à toutes les espèces de poisons qui sont de la nature de ceux du champignon. A l'égard des poisons qui sont âcres, corrosifs, les huiles, les onctueux, les substances aqueuses sont employés avec succès.

Économie du Potager.

Le potager étant divisé en planches ou en

carré, il faut faire la répartition des plantes potagères selon le besoin de chacune, et le plus ou le moins de consommation qu'on en peut faire.

Les herbes fines se mettent en bordures. Les plates-bandes pourront être bordées dans le temps de laitues à pommes, etc. Les planches à l'exposition du midi seront employés dans les commencemens à des graines hatives.

Il faut savoir faire un bon usage de son terrain, et remplir les places à mesure qu'elles se vident; il est essentiel pour cet effet de savoir combien de temps chaque chose doit occuper sa place, afin qu'il ne reste jamais de terrain inutile. Le carré de laitues peut être remplacé par les chicorées, celui des pois et des fèves, par les choux d'hiver; et les navets, le cerfeuil, et le pourpier, par des épinards, etc.

Durée des Plantes potagères.

Les asperges sont celles qui durent le plus, elles peuvent rester et durer pendant douze à quinze ans, selon le terrain; il faut trois ou quatre ans avant la déchéance, en faire un autre carré qui ne sera en rapport que trois ou quatre ans après.

Tous les quatre ans, et quelquefois dès

la troisième année, on renouvelle le plant d'artichaut.

Les fraisiers durent trois à quatre ans.

Les framboisiers et groseillers huit à dix ans.

Les bordures d'absinthe, d'hysope, lavande, marjolaine, rhue, romarin, sauge, thim, violettes, etc., tondues un peu tous les étés, peuvent rester en place trois ou quatre ans après quoi il faut les relever pour les remettre au cordeau.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'alleluia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, durent trois ou quatre ans.

L'anis, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fenouil, le scorsonnère, le salsifis commun, la chicorée sauvage, subsistent deux ou trois ans.

La poirée soit à couper, soit à cardes, les ciboules, durent d'un printemps à l'autre.

Les betteraves, cardons, carrottes, panais, chervis, choux pommés, choux de milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, buglose, corne de cerf, potirons, poireaux, occupent leurs places environ neuf mois, depuis le moment où ces plantes sont semées jusqu'à leur récolte.

Les oignons, l'ail, l'échalotte, concombres, melons, et les premiers navets, n'occupent leur place que l'été; on peut les remplacer pour l'automne et l'hiver.

Les pois hatifs semés en brumaire, sont en place six à sept mois, les autres quatre à cinq seulement, ainsi que les fèves et les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil, ne restent que quatre à cinq décades, aussi il faut en semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne dame, cresson alenois, et toutes les laitues tant à pommer qu'à lier, n'occupent le plan que pendant environ deux mois.

Il faut trois mois aux couches à champignons pour chancir, et trois mois pour donner du fruit; on en fait dans toutes les saisons.

On met des épinards et des mâches en plaie de ce qui ne passe pas l'été, il y restent l'automme et l'hiver, de même que les choux d'hiver, et autres plantes de cette saison.

Division des Plantes potagères.

Toutes les plantes potagères se divisent en sept classes : les racines, les verdures, les salades et leur fourniture, les plantes fortes, les odoriférantes, les légumes et les fruits.

Les racines ; sont les betteraves, les carrottes, les panais, les navets, les salsifis et scorsonnères, les chervis, les topinambours.

Les verdures ; sont les choux, l'oseille, les épinards, la poirée, la bonne dame, la buglose, la patience, le persil.

Les salades ; sont toutes les laitues, le céleri, la chicorée, les mâches, les raiponces, le pourpier et le cerfeuil, dont les fournitures sont le baume, l'estragon, la percepierre, le cresson, la corne de cerf, la pimprenelle, la tripe-madame, la coquette, la capucine, etc.

Les plantes fortes, ou bulbeuses ; sont les oignons, raves, ciboules, ail, échalotte, rocambole et poireaux.

Les plantes odoriférantes sont ; l'absinthe, l'anis, le basilic, le baume, la camomille, l'hysope, la lavande, le laurier, la marjolaine, la mélisse, le romarin, la rhue, le thim, les violettes ; on appelle également ces plantes fines et bordures, parce qu'on les met en bordures.

Les légumes, quoiqu'en petit nombre, sont de la plus grande utilité pour la nourriture et les provisions d'hiver ; ce sont les pois de toutes espèces, les haricots, les fèves, les lentilles.

Les plantes potagères qu'on appelle *fruits*

de terre, sont les melons, les concombres et cornichons, les citrouilles, courges longues, callebasses, potirons, artichauts, asperges, cardons, cardes.

Naturel des Plantes potagères.

De toutes les différentes plantes potagères, les unes se sèment en plan, d'autres se relèvent et se repiquent ailleurs. Il y en a dont on rafraîchit les racines, a qui on coupe les feuilles, et quelques-unes auxquelles il ne faut pas toucher, mais les repiquer simplement.

Plantes qu'on sème en place et qui y restent.

On sème en place les panais, les carrottes, navets, raves, betteraves, chervis, scorsonnères, salsifis, le persil, le cerfeuil, la corne de cerf, le cresson alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oseille, la patience, les épinards, la chicorée sauvage, les laitues à couper, les mâches et les raiponces, les pois, les fèves, l'ail, l'oignon et les échalottes : on pourroit bien repiquer des panais, des carrottes, des betteraves; mais comme il faut les tirer de terre avec leur racine longue, et les mettre de manière à ce qu'elles ne soit ni retourné ni cassé; cela seroit trop difficile, il vaut mieux semer en place et éclaicir le plan.

Plantes qu'on transplante.

Les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches et les laitues, tant à cuire qu'à pommer, à moins, qu'elles n'aient été semées clair ou éclaircies, les melons, les concombres, les citrouilles, les potirons.

Plantes qu'on transplante si on veut.

Le basilic, l'anis, la betterave, la buglose, le fenouil, la ciboule, la sarriette, le thim, le cerfeuil musqué, les capucines, les cardons, les asperges, la bonne dame, l'estragon et le pourpier.

Plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant.

Artichauts, poirée, céleri, poireaux, oignons, ciboules, civette, etc.

Plantes dont on ne fait que rafraîchir les racines sans toucher aux feuilles.

La chicorée, les laitues, l'oseille, la capucine, la sarriette, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, l'estragon, la percepierre, le basilic, la marjolaine, les violettes, l'alleluia, les choux, les melons, les concombres, les potirons, le pourpier, les fraisiers et les raves et radis pour graine.

Plantes qui se multiplient de graines.

Absinthe, ache, anis, asperges, basilic, bourrache, blé de turquie, buglose, capucines, cardes poirées, cardons d'Espagne, carrottes, céleri, cerfeuil, chervis, chicorée blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, potirons, concombres, corne de cerf, cresson alenois, épinards, fenouil, fèves, laitues, lavande, laurier commun, marjolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, percepierre, persil commun, persil de Macédoine, pimprenelle, poirée, pois, haricots, poireaux, pourpier, raves, raiponce, cigue, rhubarbe, rocambole, romarin, roquette, scorsonnères, salsifis, sarriettes, thim, et tripe-madame. Il y a plusieurs de ces plantes qui se multiplient de marcottes, de boutures et de rejetons.

Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème, par rejetons, par boutures, traînasses ou marcottes.

L'absinthe se multiplie par l'éclat de ses racines et des rejetons.

L'ail se multiplie par les caïeux ou gousses, qui se forment en terre au pied du plant.

L'alleluia, par des traînasses ou rejetons qui sortent du pied, comme aux fraisiers.

Les artichauts se multiplient de leurs oeilletons, rarement de graines.

Le baume et l'estragon, de traînasses et de boutures.

Les cives, des petits rejetons qu'on trouve autour de leurs touffes, et qu'on replante.

Les fraisiers, par des traînasses, espèces de filets rampans, qui prennent facilement. racines à l'endroit des noeuds qu'on y voit.

Les framboisiers blanc et rouge, par des rejetons d'un an qu'on plante au printemps

Les groseillers rouge et blanc de même, et par des boutures qu'on transplante en printemps.

L'hysope, par des rejetons.

La lavande, de graines et de vieux pieds replantés.

Le laurier, de marcottes et de graines.

La mélisse, de traînasses et de boutures.

L'oseille ronde ou vierge, par rejetons, et les vieux pieds qu'on éclate.

La rhue, par boutures et par marcottes.

La rocambole, par gousses et graines.

Le romarin, de branches un peu enracinées et de graines.

La sauge, par des rejetons un peu enracinés.

Le thim, par rejetons enracinés plutôt que par graines.

La tripe-madame, de l'un et de l'autre.

Les violiers doubles ou simples, plutôt de rejetons que de graines.

Plantes vivaces.

On donne ce nom à toutes les plantes qui subsistent pendant plusieurs années, dont les unes ne produisent qu'une fois, et les autres plusieurs fois.

Plantes annuelles.

Ce sont toutes les plantes qui se sèment et qui donnent leur graine dans la même année, et qui périssent ensuite.

Plantes qui aiment les terres fortes.

Les artichauts, les choux-fleurs, les cardes poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves et les autres racines.

Plantes qui se plaisent en terres légères.

Les mêmes plantes, même les pois et les fèves.

Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens et qu'il faut en conséquence placer commodément pour le faire.

Les laitues et choux de toutes sortes, les chicorées, le pourpier, les raves, céleri, artichauts, cardons, melons, concombres,

oignon blanc du mois de floréal, basilic, les épinards d'été.

Plantes qui demandent peu d'arrosemens.

Les racines, les asperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinards d'automne, l'oseille, la patience, le persil, la bourrache, et la buglose.

Du temps de semer.

Comme il est impossible, ainsi qu'on l'a dit, de fixer une époque générale pour les semailles; on va donner les deux extrémités, celle du midi et celle du nord, comme les plus opposées. Chacun selon son climat, plus ou moins rapproché, de l'un ou de l'autre, modifiera l'époque de ses semailles à raison de son éloignement, et surtout en raison des abris que la nature lui fournit.

Lille et Paris sont les exemples pour le nord, Marseille et Béziers pour le midi. Les deux » » indiquent qu'il faut semer sur couche et sur cloche pour le climat de Paris. La couche et la grande paille, au besoin, suffisent pour l'autre. Le seul » marque que la graine demande à être semée dans un endroit abrité; ce qui est sans » en pleine terre.

ÉPOQUE DES SEMAILLES.

Climat de Paris et de Flandres.

VENDÉMIAIRE.

Epinards.
Cerfeuil.
Mâche.
Radis.
Petites Raves.
» Pois verts.
Laitues.. { romaine. / crêpe.
» Chou-fleur.

BRUMAIRE.

» Pois... { verts. / dominés. / michauds. } à semer en mannequin.

FRIMAIRE.

» Pois verts.
» Fèves de Marais.

Climat des bords de la Méditerranée.

VENDÉMIAIRE.

» Choux.. { fleur. / cabu.
» Féves.
» Concombres.
Oignons.
Endives.
Chicorées.
Raiforts.
Navets.
Radis.
Petites Raves.
Epinards.
Pois... { goulus. / barons. / michauds. / nains.
Mâches.
Cresson alénois.
Coriande.

BRUMAIRE.

Laitues.. { Roulette. / la George. / la Mignone. / de Silésie. / panachée. / de la passion. / capucine. / paresseuse. / d'Autriche. / crêpe verte.
» Chicons.
Oignons.
Raifort.
Radis.
Petites Raves.
Epinards.
» Féves.
Pois... { michauds. / nains. / goulus.

FRIMAIRE.

Laitues, les mêmes que dans le mois précédent, et en sus :
La rouge pommée.

Climat de Paris et de Flandres.

NIVOSE.

»» Féves.
»» Laitues. { crêpe. Versailles. printanière.
»» Melons.
»» Radis.
»» Petites Raves.
»» Pourpier vert.
»» Chicorée sauvage.
»» Cardons.
»» Concombres
»» Cerfeuil.
»» Cresson alénois.
» Oignons de Saint-Antoine.

Climat des bords de la Méditerranée.

La royale.
La Versaille, et les mêmes qu'en nivôse.
Oignons.
Féves.
» Radis.
» Petites Raves.

NIVOSE.

»» Melons.
»» Concombres.
»» Pourpier.
»» Céleri.
» Radis.
» Petites Raves.
» Choux-fleurs hâtifs.
» Laitues.. { allemande. pomme de Berlin. grosse rouge. jeune rouge. coquille. passion. grosse blonde. grosse gorge. bapaume. les Gênes. l'Italie. la Royale. la gotte. sanguine ou flagellée. chicon rouge. panaché. gris. hâtif.
» Cresson alénois.
» Mâche.
» Cerfeuil.
Poireaux.
Oignons.
Choux.. { blancs. pommés. de Milan. verds. rouges.
Féves.
Pois.

Climat de Paris et de Flandres.

PLUVIOSE.

»»» Melons.
»»» Aubergines.
»»» Radis.
»»» Pourpier vert.
»»» Petites raves.
»»» Concombres.
»»» Oignons.
»»» Carottes.
»»» Choux de Milan.
»»» Choux-fleurs.
»»» Basilics.
»»» Couches à Champignon.
»»» Asperges.
»»» Haricots.

» Pois... { verts. / michauds. / dominé. / nains.

» Féves de marais.
» Ail.
» Echalottes.
» Rocamboles.
» Ciboule.
» Oignons.
» Chicorée.
» Escarole.
» Chou frisé nain.
Epinards.
Cerfeuil.
Persil.
»»» Laitues du mois précédent.

Climat des bords de la Méditerranée

PLUVIOSE.

»»» Choux. { fleur. / brocoli. / cabu ou pomme. / de Milan. / de Strasbourg.

»»» Poivre d'Inde.
»»» Aubergine.
»»» Courges.
»»» Concombres.
»»» Melons.
»»» Céleri.
»»» Basilic.

» Laitues.. { coquille. / paresseuse. / Versailles. / d'Autriche. / brune de Hollande. / Perpignan. / petite crêpe. / grosse crêpe. / celles du mois précéd.

» Oignons d'automne.
Pois.
Fenouil.
Chervis.
Topinambour.
Pomme de terre.
Poirée.
Petites raves.
Radis de toute espèce.
Persil.
Féves.
Fournitures de salades.
Cardons d'Espagne.
Haricots.
Asperges.
Carotte.
Panais.
Salsifis.
Cerfeuil.
Chicorée.
Escarole.
Mâche.
Senevé.
Arroche.
Lentilles.

VENTOSE.

Climat de Paris et de Flandres.

VENTOSE.

» » Couches à champignons.
» » Melons.
» » Potirons.
» » Courges.
» » Concombres.
» » Chou-fleur.
» » Céleri.
» » Capucine.
» » Basilic.
» » Chicorée sauvage.
» » Féves de marais.
» » Haricots.
» Laitues.. { Versailles. / la George. / la petite crêpe. / la Bagnolet.
Persil.
Cerfeuil.
Radis.
Raifort.
Petites raves.
Navets.
Pimprenelle.
Pourpier vert.
Poirée.
Cresson.
Cresson alenois.
Oignons.
Epinards.
Féves de marais.
Pois.
Carottes jaunes et rouges.
Lentilles.
Pommes de terre.
Estragon.
Chicorée sauvage.
Moutarde.

Climat des bords de la Méditerranée.

VENTOSE.

Laitues.. { à coquille. / de la passion. / romaine. / chicon vert. / grises. / d'Espagne. / d'Allemagne. / panachées. / alphange.
On peut encore essayer les laitues des mois précédens.
Poireaux.
Oignons d'été.
Oignons d'automne.
Echalottes.
Aulx.
Pois.... { quarrés. / nains. / à parchemin. / romain. / d'Angleterre. / verts. / michauds. / baron. / à cul noir. / de tous les mois. / goulus.
Fêves.
Chervi.
Raifort.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Persil.
Poirée.
Betterave. { jaune. / rouge.
Cardons.
Haricots.
Artichauts.
Asperges.
Basilic.
Capucine.
Bourrache.
Sarriette.
Carottes,
Panais.
Scorsonnère.

Climat de Paris et de Flandres.

GERMINAL.

„„ Chou. { de Milan. / fleur.
„„ Céleri.
„„ Cardon.
„„ Potiron.
„„ Différentes laitues.
„„ Pourpier doré.
Chou de Milan.
Poirée.
Radis.
Petites Raves.
Chicorées.
Maïs ou blé de Turquie.
Cardon.
Haricots.
Pois... { à cul noir. / goulu. / quarré.
Féves.
Persil.
Carottes. { jaunes. / rouges.
Laitues.
Chicorée sauvage.
Salsifis.
Betterave. { jaune. / rouge.

Climat des bords de la Méditerranée.

Salsifis.
Céleri.
Cerfeuil.
Chicorée de toute espèce.
Pourpier.
Cresson alenois.
Angélique.
Courges.
Melons.
Concombres.
Estragon.
Percepierre.
Navets.
Radis.
Petites raves.
Pomme de terre.
Topinambour.
Pomme d'amour ou tomates.
Choux de toutes les espèces, et même le chou-fleur.

GERMINAL.

Laitues.. { la Royale. / la crêpe blonde. / la petite rouge. / la capucine. / l'Autriche. / roulette verte. / tous les chicons.
Chou... { fleur. / de Milan. / rave. / brocolis.
Pois.... { à cul noir. / nains. / goulus. / michauds.
Oignons.
Chicorées endives.
Epinards.
Persil.
Féves.
Raifort.
Radis de toute espèce.
Cardons.
Artichauds.
Haricots.
Oxes ou alléluia.

Climat de Paris et de Flandres.

Sarriette.
Panais.
Laitues.. de Silésie. / de Versailles. / d'Italie.
Choux... frisés. / nains. / fleurs durs. / de la Saint-Remi. / brocolis.
Céleri... long. / plein. / branchu.
Cardons.
Potirons.
Concombres.

FLORÉAL.

» » Chou-fleur.
Chou tardif.
Cardons d'Espagne.
Melons.
Haricots blancs.
Féves de marais.
Poirée.
Oseille.
Céleri.
Cerfeuil.
Laitues.
Pourpier doré.
Pois et surtout le quarré blanc.
Chou d'hiver.
Scorsonnère.
Betterave.
Concombres.
Cornichons.
Radis.

Climat des bords de la Méditerranée.

Anis.
Oseille.
Basilic.
Carottes.
Scorsonnère.
Salsifis.
Pourpier.
Pommes d'amour ou tomates.
Poivre d'Inde.
Aubergine.
Navet.
Fenouil

FLORÉAL.

Laitues. chicons de toute espèce / brunes de Hollande. / petite crêpe. / de Milan.
Chou.. fleur. / rave.

Pois à cul noir.
Epinards.
Raifort.
Radis de toute espèce.
Poireaux.

Haricots. verds. / d'Espagne. / blancs communs.

Salsifis.
Scorsonnère.
Céleri.

Chicoréé. endive frisée. / scariole. / à la régence / de Meaux.

Pourpier.
Cresson alenois.
Concombres.
Tomates.
Poivre d'Inde.
Navets gris.

Climat de Paris et de Flandres.

PRAIRIAL.

Haricots.
Chicorées.
Mâche.
Poirée blonde et verte.
Pourpier doré.
Laitues d'été.
Chicons verts.
Cerfeuil.
Choux... { pommés hâtifs. / frisés hâtifs. / de Milan.
Pois.... { Michaud. / Suisse.
Radis.
Raves.
Raiforts.

MESSIDOR.

Oseille.
Poirée.
Cerfeuil,
Laitue royale.
Chicorées.
Pourpier doré.
Pois.... { michauds. / quarrés.
Navets.
Radis.
Raiforts.
Raves.
Chou de Bonneuil.
Haricots.
Oignons blancs.
Ciboule.
Fraisier des mois.

Climat des bords de la Méditerranée.

PRAIRIAL.

Chicons de toute espèce.
Choux.. { verts. / Milan. / brocolis.
Pois.... { nains. / à cul noir.
Toutes espèces de radis, et surtout le gros radis noir de Strasbourg.
Epinards.
Haricots.
Concombres.
Carottes.
Basilic.
Chicorée, endive, scarole.
Pourpier doré.
Mâche.

MESSIDOR.

Laitues.
Ciboules.
Epinards.
Radis de toutes espèces.
Haricots de toutes espèces, excepté celui d'Espagne.
Cerfeuil.
Endives de toute espèce.
Navets.
Pourpier.

Climat de Paris et de Flandres.

THERMIDOR.

Cerfeuil.
Chicorées.
Poirée.
Epinards.
Navets.
Laitues d'hiver.
Mâche.
» Oignons blancs.
Raves.
Ciboule.
Oseille.

» Choux... { fleurs durs. / pommés hâtifs. / frisés hâtifs. / Milan. / gros de Milan. / de Bonneuil. / d'Aubervilliers.

Salsifis.
Scorsonnère.

FRUCTIDOR.

Raves.
Radis.
Raiforts.
Carottes jaunes et rouges.
Epinards.
Mâches.
Oignons blancs.
» Pois michauds.
Cerfeuil.

Climat des bords de la Méditerranée

THERMIDOR.

Laitues.. { petite crêpe. / grosse blonde. / brune de Hollande. / cocasse. / coquille. / la passion. / laitue-épinard.

Chicons romains et verts.
Oignons d'été.
Choux... { fleur. / cabus. / de Milan.
Epinards.
Cardons.
Carottes.
Scorsonnère.
Endives.
Chicorées.
Mâche.
Navets.
Raves.
Raiforts.
Radis de toute espèce.

FRUCTIDOR.

Laitues. { à coquille. / de la passion. / pommées. / petite crêpe. / brune de Hollande. / la roulette. / la royale. / la Gênes. / chicons d'Allemagne. / laitue épinard.

Epinards.
Oignons. } à remettre en terre.
Ail. }
Rocambole. }
Echalotes. }
Chou-fleur hâtif.
Cerfeuil.
Endives.
Chicorées.
Mâches.
Navets.
Radis.
Petites raves.

On sera peut-être étonné de voir certaines espèces semées chaque mois de l'année, surtout dans les départemens méridionaux, les radis, les épinards par exemple. Sans cette précaution, on n'en auroit à cueillir que depuis le mois de vendémiaire jusqu'à celui de ventôse ; alors les derniers et les premiers seroient trop durs après vingt jours ou un mois de leur semis. Si on veut jouir pendant toute l'année, il faut semer souvent, parce que la grande chaleur fait promptement monter les plantes en graines. On peut dire en général que chaque graine est dans le cas d'être semée à trois époques différentes dans les mêmes années ; mais il faut saisir le moment ; ce qui ne manque jamais de faire un jardinier intelligent. Cette classe d'hommes a une routine très-bonne à cet effet.

Il est inutile de présenter un tableau semblable au précédent, pour indiquer les époques auxquelles on doit transplanter les semis, cueillir les graines, serfouir, enterrer les plantes à blanchir, etc., etc. Tous ces objets dépendent du climat. On transplante quand le semis est assez fort ; on travaille le pied des plantes, on les sarcle autant de fois qu'elles en ont besoin ; on récolte la graine quand elle est mûre. On fait blanchir les

cardons, les chicorées, lorsque les pieds sont assez forts, etc., etc. Il faut juger de cela par soi-même, les préceptes sont inutiles lorsqu'on ne peut pas généraliser ses instructions.

Pronostics du Temps.

Le détail de ces connoissances, est très-nécessaire aux cultivateurs.

Signes tirés du Soleil.

Lorsque le soleil est brillant à son lever, sans être fort chaud, c'est un signe de beau temps. Quand il est pâle, c'est signe de grêle : pourvu que ce soit [illegible] il se couche brillant et se lève de même le lendemain, on doit être assuré d'avoir un beau jour. Lorsqu'en se levant il est comme enfoncé dans un nuage, c'est marque de pluie : lorsqu'à son lever, on aperçoit des nuées rouges, c'est signe de vent. Si parmi ces nuées rouges il s'en trouve de noires, on aura de la pluie.

Quand les rayons du soleil sont rouges, soit à son lever, soit à son coucher, on doit s'attendre à une abondante pluie. Les nuées rougeâtres qui environnent le soleil à son

coucher, annoncent le beau temps pour le lendemain. Lorsque cet astre se lève sur l'horison, si les nuées sont répandues vers le midi et vers le nord, c'est signe de pluie et de vent; quoique d'ailleurs le ciel soit serein auprès du soleil.

Lorsqu'au lever ou au coucher du soleil, ses rayons paroissent raccourcis, on doit s'attendre à la pluie.

S'il pleut lorsque cet astre est à son coucher, et si ses rayons attirent les nuées, cela pronostique un violent orage pour le lendemain. Quand, au lever du soleil, ses rayons ne sont pas vifs et brillans, quoiqu'ils ne soient pas environnés de nuages, c'est encore une marque de pluie.

Si avant l'aurore on voit des nuages amassés en pelotons, c'est signe d'un grand froid. Les nuages qui s'éloignent de l'orient et se portent vers l'occident, présagent un beau temps.

Si les nuées entourent de toutes parts le soleil, plus elles l'obscurciront, plus il y aura de mauvais temps; et si elles forment un cercle autour de son disque, le temps sera encore pire. Lorsque cela arrive au lever du soleil, et que les nuages qui l'environnent sont rouges, c'est signe d'un très-grand orage.

Les nuées qui n'environnent pas le soleil, mais qui le touchent seulement, annoncent que de ce côté-là il y aura du vent : si elles sont placées du côté du midi, il y aura sûrement du vent et de la pluie.

Quand le soleil à son levé est entouré d'un cercle, on doit attendre du vent du côté où ce cercle se rompra : mais s'il se dissipe tout-à-la-fois, on aura du beau temps.

Si le soleil en se levant jette ses rayons au loin à travers les nuages, et si son milieu est à découvert, c'est signe de pluie.

Ses rayons se montrent-ils avant son lever? c'est un signe de pluie et de vent. Lorsqu'il se couche, est-il environné d'un cercle blanc? cela marque qu'il y aura un petit orage la nuit suivante. S'il est environné d'un nuage, il y aura un orage plus violent.

S'il paroît tout en feu, c'est signe de vent : s'il est entouré d'un cercle noir, il viendra un grand vent du côté où ce cercle se rompra.

Signes tirés de la Lune.

Les pronostics qui se tirent de la lune, tiennent à juste titre le premier rang. Les Egyptiens font principalement attention au quatrième jour de la lune : si alors elle est nette, brillante à son lever, on croit que

cela annonce le beau temps ; mais si elle est rougeâtre, on prétend que c'est un signe de pluie. Le cinquième jour de la lune, si les cornes du croissant sont émoussées, cela marque de la pluie ; et si elles sont droites et bien pointues, cela marque toujours du vent ; mais ce présage n'est jamais plus certain que le quatrième jour de la lune.

Lorsque la corne supérieure ou septentrionale est droite et bien pointue, il faut s'attendre au vent du nord : si c'est la corne inférieure, on aura le vent du midi : et si les deux cornes sont droites, la nuit sera venteuse.

Lorsque la lune est à son quatrième jour, si elle se trouve alors entourée d'un cercle rouge, c'est un signe de vent et de pluie.

Lorsque la lune, étant dans son plein, montre la moitié de son disque net et clair, c'est signe de beau temps : si elle est rougeâtre, c'est signe de vent : et si elle est noirâtre, c'est signe de pluie.

Quand la lune est entourée d'un cercle sombre et obscur, cela marque qu'il y aura du vent du côté où ce cercle se rompra : et s'il y a deux cercles, c'est signe d'un grand orage, qui sera beaucoup plus violent s'il y a trois cercles noirs interrompus et séparés.

Si la lune étant nouvelle et à son lever, sa corne supérieure paroît noirâtre, on aura de la pluie au décours : si c'est la corne inférieure, il pleuvra avant la pleine lune : et si la noirceur se rencontre au milieu du croissant, il pleuvra dans la pleine lune.

Si l'on voit un cercle autour de la pleine lune, il y aura du vent du côté ou ce cercle brillera davantage.

Lorsqu'au lever de la lune, ses cornes paroissent grosses et épaisses, c'est signe d'un violent orage.

Si la lune ne se montre que lorsqu'elle n'a que quatre jours, et si alors le vent d'ouest souffle, il y aura du mauvais temps pendant toute cette lunaison.

Quand la lune, ayant seize jours, paroît plus enflammée que de coutume, on doit s'attendre à de fâcheux orages.

Il y a dans chaque lunaison huit stations de la lune, c'est-à-dire, huit jours particuliers où la lune se rencontre en certain aspect avec le soleil. Ces jours sont le troisième, le septième, l'onzième, le quinzième, le dix-neuvième, le vingt-troisième, le vingt-septième et celui où elle est conjonctive avec le soleil. La plupart des observations n'ont aucun égard aux présages tirés de la lune

dans ces huit époques ; mais seulement dans les autres jours.

Signes tirés des Etoiles.

Quand on voit des étoiles courir d'un endroit à l'autre ; c'est signe qu'aussitôt après il s'élèvera des vents de ce côté-là.

Quand les étoiles perdent tout-à-coup leur éclat, sans qu'il y ait des nuages ou des brouillards, c'est signe de pluie ou de grands orages.

Si l'on voit voler les étoiles et former sur leur passage une traînée de lumière, c'est une marque qu'il y aura des vents de ce côté-là.

Si elles paroissent courir çà et là, mais dans la même région du ciel, les vents seront constans ; et si elles courent de la même manière, mais en diverses régions du ciel, les vents seront inconstans et irréguliers.

Quand on voit des cercles à l'entour des planètes, c'est marque de pluie.

Dans le signe de l'écrevisse, il y a deux petites étoiles nommées en latin *aselli*, entre lesquelles se trouve une espèce de petite nuée qu'on appelle *crêche ;* lorsque cette petite nuée ne paroît point, le ciel étant serein et clair, c'est le présage d'un très-mauvais temps : si l'une des deux étoiles, dont je viens de parler, je veux dire la septentrionale, est

cachée par les brouillards, il faut s'attendre à un vent du sud ; et si c'est la méridionale qui est cachée, on aura le vent du nord.

Signes tirés de l'Arc-en-ciel.

Quand l'arc-en-ciel est double, c'est signe de pluie ; et s'il se montre ainsi après la pluie, cela signifie que le beau temps ne sera pas de durée.

Signes tirés des Eclairs et du Tonnerre.

Lorsqu'en été, il tonne plus qu'il n'éclaire, c'est signe qu'il y aura des vents du côté où il tonne. Au contraire, s'il éclaire plus qu'il ne tonne, il y aura des pluies.

Quand il vient des éclairs et des tonnerres, le ciel étant serein, c'est une marque de mauvais temps ; et s'il vient des éclairs des quatre parties du ciel, le temps sera des plus fâcheux. seulement du côté du nord-est, cela annonce de la pluie pour le lendemain ; et s'il éclaire du côté du septentrion, on aura sûrement le vent du nord. Lorsque, dans une nuit sereine, les éclairs viennent du côté du midi, ou du nord-ouest, ou de l'ouest, c'est signe de vent et de pluie de ces côtés-là.

Quand il tourne le matin, c'est signe de vent et quand le tonnerre gronde vers l'heure du midi, c'est un signe assuré de pluie.

Signes tirés des Nuées.

Dans le temps que le ciel est serein, si on voit des nuées vagues dans les airs, n'importe de quel côté du ciel, on peut compter qu'il y aura du vent de ce côté-là. Si elles se rassemblent dans un même endroit, l'approche du soleil les dissipera. Viennent-elles du côté du nord-est ? c'est un signe de vent : viennent-elles du côté du midi ? c'est un signe de pluie.

Lorsque le soleil se couche, si elles s'avancent de part et d'autre vers cet astre, on est menacé d'un orage : si elles sont fort noires du côté du levant, elles annoncent de la pluie pour la nuit suivante : si la noirceur se trouve du côté du couchant, la pluie sera pour le lendemain.

Lorsque les nuées sont répandues du côté du levant comme des floccons de laine, et qu'elles sont en grand nombre, c'est un présage qu'il pleuvra trois jours durant. Quand elles s'arrêtent sur les cimes des montagnes, c'est une marque de mauvais temps ; et si on n'aperçoit sur le sommet des montagnes ni nuages ni brouillards, c'est un signe de beau temps.

Lorsqu'on voit une nuée blanchâtre et fort

chargée, on est menacé de grèle. Un très-petit nuage isolé qui paroît lorsque le ciel est pur et serein, annonce un vent orageux.

Les nuées qui descendent des montagnes et qui s'arrêtent dans les vallées, pronostiquent le beau temps.

Signes tirés du Feu.

Le feu qu'on allume pour les besoins de la vie, fournit aussi des présages du temps qu'il doit faire.

Quand il est pâle et qu'il fait du bruit, c'est un signe d'orage. Lorsqu'au bout des mèches des lampes allumées, il se forme des charbons, c'est une marque de pluie.

Si la flamme du feu ou des lampes est ondoyante, cela annonce du vent. On doit aussi en attendre, lorsque les lampes s'éteignent d'elles-mêmes, ou s'allument difficilement; lorsqu'on y voit un amas d'étincelles, qui tiennent les unes aux autres; quand on trouve des charbons attachés aux pots que l'on ôte de dessus le feu; quand le feu, quoique couvert, éparpille la cendre chaude, ou jette des étincelles; lorsque la cendre se prend en forme solide, dans le foyer; lorsque les charbons ont un éclat très-brillant.

Signes tirés de l'Eau.

Les eaux de la mer donnent aussi des pronostics. Si la mer est calme dans un havre après le reflux, et que néanmoins elle gronde sourdement, c'est du vent qu'elle annonce. Si elle gronde ainsi par intervalles, c'est un signe de gros temps et de pluie. Si la mer étant calme, ses rivages retentissent au loin, ou si elle fait un bruit éclatant, si elle écume en quelques endroits, ou si elle bouillonne; ce sont-là autant d'indices d'une violente tempête. Souvent la mer, quoiqu'elle soit tranquille, s'enfle extraordinairement, ce signe annonce qu'elle est prête à donner issue aux vents dont ses eaux sont extérieurement gonflées.

Signes tirés du bruit des Montagnes.

Le mugissement des forêts, le bruit des montagnes, les feuilles qui voltigent en l'air, sans que l'on sente du vent; la bourre du peuplier et du chardon qui y voltige de même, et les plumes qui nagent sur la surface de l'eau, sont autant de pronostics du temps qui doivent suivre. Un orage qui survient dans les campagnes est annoncé par un grand bruit qui le précède; et lorsqu'on entend un

certain

murmure dans le ciel, on ne sauroit douter de ce que cela signifie.

Signes tirés des Poissons et des Oiseaux.

Les animaux servent encore à présager le temps. Lorsque la mer étant calme, on voit les dauphins sauter et bondir, c'est un indice qu'il y aura du vent du côté d'où ces poissons viennent. Mais quand ils répandent de l'eau çà et là, dans un temps de tourmente, c'est un signe que la bonace ne tardera pas à lui succéder.

Lorsque les colmars bondissent sur l'eau, que les coquillages s'attachent à la grêve, que les hérissons marins s'enfoncent dans la vase, ou se couvrent de gravier pour se rendre plus pesans, ce sont-là autant de signes d'une tempête prochaine.

Il en est de même lorsque les grenouilles croassent plus qu'à l'ordinaire, et que les poules-d'eau crient dès le matin.

Quand on voit les plongeons et les canards se nettoyer avec le bec, les autres oiseaux aquatiques courir de côté et d'autre, les grues se retirer vers les pays situés au milieu des terres, les plongeons fuir les étangs et la mer, on peut être sûr qu'il y aura du vent; mais

lorsque les grues tiennent le haut des airs, sans crier, c'est une marque de beau temps.

Si la chouette crie pendant la pluie, elle annonce le beau temps; si elle se fait entendre dans un temps calme et serein, c'est un pronostic d'orage.

Quand les corbeaux croassent avec une espèce de gloussement, en secouant leurs ailes et qu'ils continuent de la sorte sans interruption, c'est signe de vent : mais si leurs croassemens sont entrecoupés et interrompus, c'est signe de vent et de pluie tout ensemble.

Lorsque les choucas se retirent fort tard, après avoir pris leur pâture, cela pronostique l'orage.

Il en est de même, lorsqu'on voit les oiseaux blancs s'amasser par troupes, ou lorsque les oiseaux de terre vont crier sur le bord des eaux, et s'arrosent; principalement si c'est la corneille.

Quand l'hirondelle vole si près de l'eau qu'elle la frappe souvent avec l'aile : quand les oiseaux qui habitent sur les arbres s'enfuient et se retirent dans leurs nids : quand les oies étourdissent par leurs cris : quand les hérons paroissent tristes au milieu des sables, ce sont les avant-coureurs de l'orage.

Signes tirés des Animaux.

Les oiseaux aquatiques et généralement toutes sortes d'oiseaux sentent d'avance les changemens du temps, et les font connoître. Tous ces divers changemens sont indiqués aussi par les bondissemens et les jeux des bestiaux : par les boeufs, lorqu'ils lèvent la tête et le muffle pour flairer l'air, et lorsqu'ils se lèchent à contre-poil : par les cochons, lorsqu'ils éparpillent le foin, dont ils ne se soucient guère, comme n'étant pas propre à leur nourriture : par les fourmis, lorsque, contre leur coutume, elles deviennent paresseuses et se tiennent renfermées sans rien faire, qu'elles courent de côté et d'autre, ou qu'elles transportent leurs oeufs hors de la fourmillière : enfin par les vers de terre, quand ils sortent de leurs trous.

Signes tirés des Herbes.

Quand il doit y avoir un orage, il est certain que le trêffle se relève et dresse ses feuilles.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES.

Lorsqu'il s'agit d'acheter un terrain ; on doit faire en sorte qu'il soit dans une situation avantageuse ; examiner, si l'air du lieu est pur et salutaire ; si l'eau y est bonne ; si le terrain est fertile et situé commodément.

Salubrité de l'Air.

On peut conclure que l'air est bon ; 1°. quand il n'y a point de vallées profondes d'où s'élèvent des brouillards épais ; 2°. quand les habitans de cette contrée ont le teint vermeil, la tête ferme et dégagée, la vue perçante, l'ouïe fine et un gosier harmonieux.

Salubrité de l'Eau.

L'eau qui prend sa source dans des mines ou qui vient des lacs et des marais, est ordinairement mauvaise ; elle est au contraire de bonne qualité, quand elle est claire et transparente, qu'elle n'a ni mauvais goût ni mauvaise odeur ; quand elle ne dépose aucune espèce de limon ; et lorsque sa température est telle, qu'elle est chaude en hiver et fraîche en été.

Plantes potagères, leur culture et leurs propriétés médecinales.

(Dans les travaux à faire pendant les douze mois de l'année, on trouvera la culture particulière et détaillée de chacune de ces plantes).

Abondance (racine d'). Voyez *Disette.*

Absinthe grande et petite, plante vivace,

qui résiste aux froids les plus rudes ; elle se multiplie de pieds éclatés au commencement de l'automne, plus facilement et plus promptement que de semences. Toute espèce de terrein lui convient.

La grande absinthe fortifie mieux l'estomac, aide à la digestion, tue les vers, purge la bile, excite la sueur, et guérit les fièvres.

Ache, espèce de persil, qui se multiplie par graines dans les lieux ombrageux et humides, dont la racine se mange crue et cuite.

Cette plante est dessicative, apéritive, pectorale, carnimative, vulnéraire, hystérique. Elle facilite la respiration, elle nettoie les abcès de la poitrine, et provoque les crachats. Son usage, quoique modéré, est contraire à ceux qui ont la vue faible. Sa racine est une des cinq apéritives. Elle est bonne contre la jaunisse, et machée, contre les maux de dents. La semence est plus efficace que la racine : c'est une des quatre semences chaudes. Le jus de l'herbe mondifie les ulcères malins, particulièrement ceux de la bouche et du gosier. On fait avec cette plante l'onguent *Apio*, qui est mondificatif et excellent dans les tumeurs suppurées des mamelles.

Ail commun, ail d'Espagne, rocambole; le premier se multiplie de graines ou de caïeux; l'autre, par tubercules éclatés de quelques bulbes qu'on plante en ventôse, en bordures ou en planches, à quatre pouces de distance, et à deux de profondeur.

La racine de l'ail est chaude, dessicative, incisive, résolutive; son usage intérieur est dans la colique venteuse, contre les vers, dans la peste avec du vinaigre, contre la toux. L'usage externe est recommandé dans la galle; l'ail et l'oignon cuits avec de l'huile et appliqués sur la région du pubis, lèvent la suppression d'urine.

Angélique; grande plante bis ou trisannuelle, qui se multiplie par graines semées aussitôt qu'elles sont mûres. On en repique ensuite le plan dans un endroit humide sans aucun soin particulier. La seconde année cette plante produit sa graine, mais si on en coupe les tiges en germinal ou floréal, elle durera une ou même quelquefois encore deux années de plus.

La semence d'angelique mangée préserve du mauvais air, sa racine est stomacale, cordiale, apéritive, sudorifique, vulnéraire.

Anis; plante bisannuelle, qu'on sème au printemps en planches ou en bordures, en-

tretenant l'humidité jusqu'à la levée du plant, qu'on sarcle, éclaircit et arrose dans le besoin. Lorsque la graine a mûri en fructidor environ, alors, on coupe les tiges rez-terre, elles reproduisent une seconde récolte. L'année suivante, on peut encore obtenir une troisième récolte avec les mêmes moyens.

La semence de l'anis est chaude et dessicative. Plus elle est fraîche, plus elle est douce. Elle est cordiale, stomacale, pectorale, carminative, digestive, et bonne contre les coliques.

Arroche, ou belle dame; plante annuelle, dont il y a deux variétés, l'une rouge, l'autre très-rouge, qu'on sème clair en ventôse dans toutes sortes de terrains cultivés; qui monte promptement, et dont il faut semer plusieurs fois pour en prolonger la durée.

Artichaut vert, blanc, rouge, violet; plante trisannuelle, quadrisannuelle, et dont la durée peut encore se prolonger selon les terrains; sa multiplication par semence, mise à trois pouces de distance et à un de profondeur, réussit très-bien, mais ne s'emploie que dans des temps où la rigueur de l'hiver a détruit les plants; on l'a fait ordinairement par les plus beaux œilletons ou drageons détachés des vieux, on les place à trois pieds de distance en

tous sens. Dans une terre bien préparée qu'on arrose jusqu'à ce qu'ils soient repris. Si on arrose beaucoup pendant l'été, on peut espérer du fruit en automne. Après que le fruit est cueilli on coupe la tige rez-terre.

L'artichaut est cordial, apéritif, sudorifique, nourrissant, restaurant, bon pour purifier le sang. Sa racine en décoction dans du vin est bonne contre l'hydropisie et la jaunisse.

Asperge commune, violette, grosse asperge. Se multiplie de graine, mais mieux de pattes ou griffes, d'un ou deux ans, au plus, qu'on met en terre en ventôse, à douze ou quinze pouces de distance, et dont on ne fait la cueillette que quatre ans après. *Voyez* le traité particulier des asperges.

L'asperge est diurétique, et une des cinq apéritives; elle est dessicative, résolutive, elle déterge principalement la rate et les reins.

Basilic; plante annuelle, qui se multiplie par graines semées en terre humide et un peu légère, exigeant des arrosemens dans les chaleurs. Pour la faire grainer, on replante des pieds en floréal en pots ou en planches.

Le basilic s'emploie intérieurement et extérieurement, il est propre à exciter l'urine

et les mois, à chasser les vents, aider à la respiration, et fortifier les nerfs.

Beaume violet, vert, panaché, citronné; il se multiplie par graines semées en germinal, ou par drageons, repiqués profondément dans une terre humide, légère et amandée.

Bette, voyez *Poirée*.

Belle-Dame, voyez *Arroche*.

Betterave rouge, blanche, jaune; elle se multiplie par graines, mises au mois de ventôse, dans une bonne terre, et profondément labourée, soit en planches soit en bordures.

Blé de Turquie, jaune, rouge, etc. A la fin de ventôse, ou au commencement de germinal, soit en planches, soit en bordures, à quinze pouces de distance et un de profondeur, dans une bonne terre, on met deux ou trois grains, dont on ne laisse que le plus beau pied. Lorsque l'épi est formé, et qu'il a acquis cinq à six lignes de diamètre, on l'ôte de son enveloppe, et après l'avoir nettoyé, on le met confire dans du vinaigre blanc. On peut encore le faire frire avec une pâte comme des salsifis.

Bourache à fleur bleu, pour garnir les salades. On en peut semer tous les mois. Elle multiplie assez d'elle-même. Il suffit d'en avoir

un pied pour qu'il en pousse dans beaucoup d'endroits d'un jardin.

La bourache est cordiale, chaude et humide. Elle adoucit les acretés du sang et des autres humeurs. Ses fleurs sont au nombre des trois fleurs cordiales. Du jus dépuré de bourache, mêlé avec une égale quantité de vin, est bon pour fortifier le cœur et purifier le sang.

Buglose à feuilles étroites et fleur bleue, plante vivace, qui se multiplie d'elle-même, en planches ou en bordures, par drageons plantés ou par graines semées en ventôse. On fait de ses fleurs le même usage que celles de la bourache.

Cette plante, d'un grand usage dans les bouillons, est humectante, pectorale. Elle adoucit les acretés du sang, le purifie. Elle fortifie le cœur. En général elle a les mêmes vertus que la bourache.

Capucine, plante annuelle et vivace dans quelques endroits, qui demande à être mise au pied d'un mur au midi, ou dans une exposition abritée; elle se multiplie par graines semées en ventôse et germinal.

Cette plante est apéritive, détersive, propre pour exciter l'urine. Elle est bonne en salade

contre les plaies de la bouche et les ulcères scorbutiques.

Cardon de Tours avec épines, d'Espagne sans épines, se multiplient de graines, qu'on sème en différentes saisons, selon le temps où on veut en avoir. On en repique le plant, qui exige beaucoup d'arrosemens. Pour ne pas fatiguer la plante par la transplantation, on peut semer en pot, dépoter et mettre en place avec la motte et arroser. *Voyez* le traité des cardons.

Carotte jaune, blanche, rouge, se multiplie de graines semées clair en différens temps de l'année, dans un terrain profondément labouré.

La racine et la semence de carotte sont apéritives; les feuilles sont vulnéraires et sudorifiques. La semence est chaude et dessicative. Son usage est dans le hoquet, la pleurésie, les tranchées du ventre et les rétentions des mois.

Céleri grand et petit, plein, rave, se multiplie par graines et se sème à différentes époques, pour en prolonger la durée. Il aime dans sa croissance une terre légère, grasse et fréquemment arrosée.

Cerfeuil commun, vivace, musqué. Le cerfeuil monte aisément en graine, sur tout

dans les chaleurs de l'été : pour en avoir continuellement, tous les quinze jours il faut en semer à l'ombre, et l'arroser encore. Le musqué, dont l'odeur approche de celle de l'anis, se sème en fructidor, et est près d'un mois à lever de terre, qu'on a eu soin d'arroser.

Le cerfeuil est chaud, dessicatif, fébrifuge. Pris intérieurement, il purifie le sang, il provoque le sommeil. C'est un vulnéraire, il convient aux ulcères, et surtout aux abcès des mamelles causées par le vice du sang. Les feuilles seules du cerfeuil musqué fumées comme le tabac, soulagent les asthmatiques.

Champignon cultivé, se multiplie de blanc mis dans la couche. Le champignon petit est bien préférable à celui qui a acquis sa grosseur.

Chenille, fourniture de salade, qui se multiplie de graines.

Chervis, Chirouis, se propage plus par pieds éclatés, ou par têtes coupées, qu'on remet en terre par raies, et qui produisent une nouvelle racine, que par graines, qu'il faut mettre tremper cinq à six jours avant de les semer, et qu'on répand à la volée ou par rayons en ventôse.

Chicorée de Meaux, frisée, sauvage, etc., se multiplie par graines, qu'on sème à dif-

férentes époques pour en avoir en plusieurs temps différens, dont le plant se répique en planche à volonté.

Chou pommé, vert, frisé, de Milan, chou rouge, chou brocoli, chou navet, et toutes les espèces de choux se multiplient de graines semées sur couches ou en pleine terre, depuis l'automne jusqu'à l'été, et repiqué en place, lorsque le plant est assez fort.

Les feuilles de chou sont chaudes, sans acrimonie, dessicatives et vulnéraires, surtout le rouge qui est plus usité en médecine, soit qu'on distille le suc dans les plaies ou ulcères, soit qu'on applique les feuilles après les avoir un peu froissées. Les choux rouges sont pectoraux et propres contre la phtisie. La semence des choux est bonne contre les vers ; la saumure des choux confits est bonne contre la brûlure. Un look de choux rouge est excellent pour l'asthme, et pour toutes les maladies de la poitrine.

Chou-fleur tendre, dur ; quand on a du plan assez fort, on fait un trou d'un pied carré ; on me du fumier consommé au fond de la terre, mêlée de terreau. Par-dessus on y plante le chou, et on garnit le dessus de fumier court. *Voyez* le traité des chou-fleurs.

Ciboule commune, ciboule vivace ; la pre-

mière se sème annuellement, et se repique lorsqu'elle est assez forte ; la seconde se multiplie de bulbes détachées de vieilles touffes, et qu'on replante au printemps et à l'automne.

Citrouille, courge, potiron, bonnet de prêtre, callebasses, colloquintes ; toutes ces espèces se multiplient de graines semées sur couche et mises en place quand le plant est assez fort, ou de graines mises en place d'abord, dans des trous préparés avec du fumier.

La chair des citrouilles est humectante, pectorale, rafraîchissante, propre à tempérer la chaleur des entrailles prise en décoction. Sa semence, une des quatre grandes semences froides, s'emploie mondée ou non mondée. Elle est diurétique, apéritive et anodine. Son usage principal est de nettoyer les reins et la vessie, d'éteindre la chaleur de la bile et du sang. On l'emploie dans les bouillons et dans les décoctions.

Cive, civette, ciboulette ; on la perpétue par la semence, mais plutôt et plus sûrement par des touffes éclatées au printemps et mises en bordure ou en planches.

Cochléaria, plante qui se multiplie d'elle-même, et n'exige que d'être sarclée et nettoyée. Si on en sème, il faut le faire en terrain frais et à l'ombre.

Le cochléria est chaud, dessicatif, apéritif et contre la corruption. Son usage est dans les maladies hipocondriaques et principalement dans le scorbut. Il est vulnéraire ; dans le scorbut de la bouche, dans la tumeur et l'inflammation des gencives et dans le branlement des dents, maladies qui viennent du sel scorbutique dont la salive est infectée ; on fait des gargarismes avec la décoction de cette plante seule, ou avec de la sauge. On frotte les parties avec du suc de cochléaria.

Concombre hatif, tardif, serpent à cornichons ; les concombres de toutes espèces se multiplient et se cultivent comme les citrouilles.

Le concombre cru est indigeste, mais bouilli, il humecte, rafraîchit, adoucit, et tempère l'acrimonie des humeurs et modère le grand mouvement du sang. Sa semence est une des quatre grandes semences froides. Elle est abstersive, apéritive, diurétique, adoucissante, humectante et d'un grand usage dans les émulsions pour la pleurésie et la phrénésie.

Corne de cerf ; fourniture de salade qui se sème annuellement au printemps, mais qui, coupée comme l'oseille, repousse de nouvelles feuilles.

Cette plante est astringente par le ventre,

apéritive par les urines, vulnéraire, propre pour éviter le cours du ventre et les hémoragies, contre la colique néphrétique, contre la rétention d'urine; et pour déterger et consolider les plaies.

Courge. Voyez *Citrouille.*

La semence de courge est du nombre des quatre grandes semences froides. On l'emploie mondée ou non mondée, comme les autres. Le fruit est humectant, rafraîchissant, adoucissant, et a les mêmes propriétés que le concombre. L'eau distillée du fruit avant sa maturité, est propre aux inflammations internes des yeux et des oreilles; prise intérieurement, elle appaise les grandes chaleurs du corps. La chair de courge, pilée crue et appliquée, appaise les inflammations et guérit les brûlures.

Cresson, cresson alénois, cresson frisé, cresson doré. L'hiver sur couche, et l'été en pleine terre: on le sème par rayons, et souvent, pour en avoir de frais. Dans les grandes chaleurs il faut l'arroser.

Ces plantes sont chaudes, dessicatives, atténuantes, apéritives, abstersives, et bonnes contre le scorbut. La semence fait sortir la rougeole. On broie cette semence avec du sain-doux

sain-doux pour frotter et guérir la tête et les autres parties galeuses.

Disette (racine de) se cultive comme la betterave.

Echalotte petite, grosse; à la fin de pluviôse on sépare les tubercules qu'on plante à quatre pouces de distance, en bordures et à fleur de terre; cette plante ne demande qu'à être sarclée.

Endive ou scariole, se cultive comme les chicorées, etc.

Cette plante est rafraîchissante, dessicative, abstersive, apéritive, et très-usitée dans les fièvres bilieuses. Les feuilles d'endive sont excellentes pour appliquer sur les inflammations et les tumeurs érésipélateuses.

Epinard. En différens temps, et selon les saisons à différentes expositions on sème de la graine d'épinard qu'on arrose et sarcle au besoin. A la fin de thermidor et à la fin de fructidor on en sème qui fournissent jusqu'au printemps.

Les feuilles d'épinards sont rafraîchissantes, humectantes, et de bon aliment dans les maladies. Elles amolissent le ventre et purifient le sang. On les applique sur le ventre et

sur le foie, pour rafraîchir ce viscère. Le long usage engendre un sang mélancolique.

Estragon. On le multiplie ordinairement de pieds éclatés ou de boutures, au printemps; lorsqu'on aperçoit les drageons sortir de terre, on les met à un pied de distance et tous les trois ans on les renouvelle.

Cette plante est stomacale, incisive, cordiale, apéritive, sudorifique; elle excite l'urine, chasse les vents, provoque l'appétit; elle est bonne contre le scorbut; et mâchée, elle provoque les crachats.

Fenouil; il se sème en ventôse en planches ou en bordures, et on repique le plant lorsqu'il est assez fort.

Les sommités du fenouil sont chaudes, dessicatives, apéritives, résolutives, diurétiques, carminatives et béchiques. Elles fortifient l'estomac, augmentent le lait des nourrices. La racine qui est une des cinq apéritives, et la semence qui est une des quatre grandes chaudes sont très-en usage pour dissiper les vents et pousser vers la circonférence. La semence fortifie l'estomac, aide à la digestion; mâchée, elle donne bonne bouche.

Fève de marais, julienne, grosse, etc.,

se multiplie de graine mise en place à l'endroit destiné et bien labouré.

La fêve de marais est rafaîchissante, dessicative, abstersive. La farine cuite avec du vinaigre et de l'eau en consistance de cataplasme, elle est un remède épouvé dans l'inflammation et la tumeur des testicules, causées par des coups, des chûtes, ou des contusions.

Fraisier; plante vivace, dont il y a beaucoup de variétés, qui se multiplient de graines; mais plus sûrement et plus promptement de pieds éclatés ou par de jeunes pieds provenant des touffes. Les arrosemens leur sont nécessaires. On renouvelle le plant tous les trois ou quatre ans. *Voyez* le traité des fraisiers.

Les feuilles et les racines du fraisier sont rafraîchissantes, diurétiques, et usitées en décoction surtout dans la jaunisse, dans les gargarismes, les bains et les cataplasmes. Les fraises sont rafraîchissantes et humides, spléniques et néphrétiques; elles fortifient le cœur et le cerveau, purifient le sang; mais elles se corrompent aisément.

Giraumon, même culture et même moyens de reproduction que les citrouilles, potirons, etc.

Haricots. Toutes les différentes espèces d'haricots, soit nains, soit à ramer, se multiplient de la même manière, et se sèment à différentes époques pour en avoir d'hatifs, de secs et de tardifs.

Les haricots sont apéritifs, amolissans, résolutifs. On en fait de la farine qu'on emploie dans les cataplasmes. Mangés verts, ils font bon ventre, et sont bons contre les vomissemens. Si on les mange avec de la moutarde, ils sont venteux. Machés et appliqués sur la morsure d'un cheval, ils la guérissent.

Hysope, plante vivace, qui se multiplie de pieds éclatés.

Cette herbe est chaude et dessicative ; elle ouvre et déterge. Son usage est dans les maladies tartareuses du poumon, dans la toux, l'asthme et autres maladies de poitrine. On préfère l'hysope à l'absynte pour conforter l'estomac en infusion ou en décoction. La poudre d'hysope donnée dans l'hydromel, est très-bonne pour les pulmoniques. La tisanne faite avec de l'hysope, qu'on enferme dans un nouet de linge, figues, rhue, miel et eau, est bonne contre l'asthme et la vieille toux. Pour les meurtrisures et contusion des yeux, on pile des sommités d'hysope qu'on enferme dans un nouet de linge, pour les faire

bouillir dans de l'eau, qu'on applique sur les yeux, ce qui fait dissoudre le sang grumelé à vue d'œil. Contre le tintement d'oreille on en reçoit la fumée avec un entonnoir.

Laitue. On distingue la laitue pommée de la laitue romaine ou chicon. Toutes les espèces de laitues se multiplient de graines et se sèment plutôt ou plutard, selon la saison; on les sème par couche ou sur terre, et on les repique en place. Pour en avoir de belles, il en faut mêler quelques graines dans celle d'oignon. Celles qu'on cultive le plus ordinairement, sont pour l'hiver, la laitue coquille, la laitue de passion. Pour l'été, la laitue impériale. — Batavia. — Grosse blonde. — D'Hollande. — Dauphine. — Flagellée ou sanguine. — De belle garde. — D'Aubervilliers, etc.

Laitue romaine ou chicon, se reproduit et se cultive de même. Les espèces les plus cultivées sont la verte. — La panachée. — La blonde. — La brune ou grise. — La hâtive et l'alphange.

La laitue est rafraîchissante et sèche. Elle procure le sommeil, arrête l'effervescence de la bile, augmente le lait aux nourrices, lâche doucement le ventre, est bonne à l'estomac, nourrit beaucoup, spécialement en

salade, adoucit l'âcreté du sang. Son usage est très-bon contre la brûlure. La semence est une des quatre petites semences froides; elle est bonne contre les gonorrhées, l'acrimonie d'urine et les mêmes maladies que les feuilles. Les pulmoniques, les asthmatiques ou ceux qui crachent le sang, ne doivent point manger de laitue.

Lavande, plante vivace, qui peut se multiplier de graine, mais plus sûrement et plus commodément de pieds éclatés. On la met ordinairement en bordures, qu'il faut renouveller tous les deux ou trois ans, parce qu'elle vient trop haute et trop épaisse.

L'usage de la fleur de lavande est principalement dans les catharres, les rhumatismes, la paralysie, la convulsion, le vertige, la létargie, le tremblement des membres; elle est propre contre les urines et les mois. L'usage entier est en forme de lessive dans les affections de la tête et des articles, et en forme de machicatoire dans les catharres, pour faire révulsion et empêcher qu'ils ne se jettent sur la poitrine. Son odeur suffit pour chasser les poux; en frottant la tête d'huile d'aspic, et la laissant enveloppée toute la nuit, le matin on la lave avec une décoction de lavande, ils tombent tous morts.

Laurier franc, se multiplie par marcottes couchées au printemps en terre ou en pot, et qu'on détache de la mère à l'automne, pour les mettre en place.

Le laurier est chaud, dessicatif; il est émollient et résolutif. Les baies sont plus chaudes que les feuilles. Son usage principal est dans les affections des nerfs, la paralysie, la colique, et les crudités de l'estomac. Les feuilles sont bonnes extérieurement contre les piqûres de guêpes, pour ramollir les tumeurs, et en gargarisme pour appaiser le mal de dents.

Lentille, se multiplie comme les haricots, mais n'exige pas une aussi bonne terre.

La décoction de lentille lache le ventre et est détersive. On la recommande dans la petite vérole et dans la rougeole. Les lentilles mangées sont astringentes, elles font un sang grossier à ceux qui en mangent trop, et les rendent sujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, gale, ulcères, douleurs de nerfs; nuisent à la tête et aux poumons.

Mâche commune, mâche d'Italie, doucette, poule grasse. Lorsqu'il y en a de semé dans un endroit où il en a monté en graines, elle se multiplie par elle-même. Quand on veut en avoir quelque plant nouveau, on en sème fort

dru tous les quinze jours, depuis fructidor jusqu'à la fin de vendemiaire, et on l'arrose dans les sécheresses.

Marjolaine, plante vivace, qui se multiplie de graines, de boutures et de marcottes. On en fait des bordures, qu'il faut renouveler comme les bordures de lavande.

Mélisse des Jardins, ou Citronelle. Par semence ou bien plutôt et plus sûrement on la multiplie de pieds éclatés. Cette plante peut subsister très-long-temps en place sans avoir besoin d'être renouvelée. Chaque année, en automne, on coupe toutes les tiges à fleur de terre.

Cette plante est chaude, désécative, excellente dans les affections de la tête, du cœur, de la matrice et de l'estomac, dans la mélancolie, les songes turbulens, la paralysie, l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, les retentions des mois, les suffocations de matrice, et la puanteur de l'haleine.

Melon. Toutes les différentes sortes de melons se multiplient de graines qu'on sème sur couche, et qu'on met ensuite en place; comme il est dit dans les différens mois où il en est traité. On repète encore que pour que le melon ne dégénère point de son espèce, il faut avoir attention de les séparer

à une grande distance, et surtout de les éloigner des concombres.

Les melons qu'on cultive le plus ordinairement, sont le melon maraicher brodé. — De Coulommiers. — A graine rouge. A chair verte. — D'Italie. D'Espagne. — Cantaloup.

Melon d'eau. En ventôse ou germinal, sur couche on en place dans des trous remplis de fumier et de terre préparée, on sème la graine. On le taille comme les autres melons; lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on n'y touche plus, il suffit d'arroser au besoin. *Voyez* le traité des melons.

La semence de melon est une des quatre grandes semences froides; elle est apéritive, abstersive, hépatique et néphrétique. Elle convient à la toux, à la phthysie, aux fièvres, à la strangurie, à l'ardeur d'urine et à la soif. La chair ou pulpe du melon est rafraîchissante et humide; elle tempère les ardeurs du sang, elle réjouit le cœur: mais c'est un aliment sujet à la corruption, qui excite facilement des fermentations dans la masse du sang, dispose à la fièvre, enfle l'estomac, et engendre des tranchées et le *cholera-morbus*. C'est pourquoi, pour peu qu'on aime sa santé, il faut en user avec modération.

Melongène. Les variétés des melongènes se sèment sur couche et se repiquent à l'exposition du midi pour être arrosées souvent.

Moutarde. On peut faire un semis de la graine, et repiquer le plant quand il est assez fort ; mais lorsqu'une fois il y en a de semé dans un jardin, on peut dire qu'il en sera infesté long-temps, si on n'a le soin d'ôter la graine à mesure qu'elle mûrit.

La semence de la moutarde est chaude, dessicative, incisive, atténuante. Son principal usage est pour réveiller l'appétit. Elle convient au scorbut, au calcul, et pour purger la tête. La moutarde est excellente pour corriger le sel acide fixe, volatiliser le levain de l'estomac, et cuire plus parfaitement les alimens.

Navet. On en compte de plusieurs sortes, qui tous se multiplient de graine semée clair en différens temps, selon le besoin qu'on en a et la récolte qu'on en veut faire. Dans les terres légères le navet acquiert moins de grosseur, mais il a meilleur goût.

La semence du navet est chaude, dessicative, abstersive, apéritive, digestive, atténuante et incisive : elle résiste au venin, et pousse dehors la rougeole et la petite-vérole.

Elle convient aussi dans la jaunisse et la rétention d'urine. La prise est d'une drachme. La racine de navet prise en décoction, chaude comme un bouillon, avec du sucre, ou en sirop fait avec du sucre et une forte décoction de cette racine, est bonne contre la toux invétérée et contre l'asthme. Rapée, on l'emploie aussi extérieurement en forme de cataplasme, pour résoudre et appaiser les douleurs. Les navets cuits sous la braise, appliqués derrière les oreilles, sur les carotides, font révulsion et appaisent efficacement les douleurs de dents. Un navet cuit devant le feu comme une pomme, et appliqué, appaise la douleur de la goutte. Cuit et appliqué en forme de cataplasme, il est bon contre les engelures du talon, et autres parties, mal qui peut devenir quelquefois dangereux par les suites, comme la gangrène et l'exculcération des parties.

Oignon rouge, blanc, etc. Cette plante bulbeuse annuelle se multiplie de graines semées à l'automne ou au printemps, dont on éclaircit le plant, qui se repique à trois pouces de distance, dans une terre préparée à cet effet.

L'oignon est chaud et sec, apéritif, incisif, détersif, mais venteux par la grossièreté

de sa substance. En infusion dans du vin, il provoque l'urine, le mois des femmes et tue les vers. Cuit sous la braise, enveloppé dans un linge mouillé, et appliqué en forme de cataplasme, il mûrit et rompt les apostêmes. Si ces apostumes sont malignes et pestilentielles, on remplit l'oignon de thériaque avant de le faire cuire. Pour procurer de la sueur au malade dans la peste, et faciliter sa guérison par des sueurs abondantes, on presse le jus de l'oignon cuit avec de la thériaque, comme on vient de le dire, et on lui en fait avaler une ou deux cueillerées. L'oignon mis sous la cendre, convient aux mules ou engelures; pilé avec du sel, et appliqué promptement sur les brûlures non entamées, il les guérit et empêche les vessies de se former. On regarde l'oignon comme un préservatif contre le mauvais air.

Oseille verte longue, oseille vierge. La première se multiplie de graines et par ses pieds éclatés. Pour la conserver long-temps, il faut les couper rez-terre. Alors, elle repousse; la seconde espèce se multiplie de pieds écartés.

L'oseille fortifie le cœur, excite l'appétit, résiste au venin et à la corruption, calme la bile, arrête le cours du ventre et les pertes

de sang. L'oseille et son sucre sont excellens contre le scorbut, surtout dans un sujet bilieux. La conserve d'oseille se donne dans les fièvres ardentes et malignes, où elle fait merveilleusement revenir le cœur après les sueurs. Le cataplasme fait de feuille d'oseille avec autant de vieux oing, le tout bien pilé, incorporé ensemble, puis mis dans une feuille de chou, sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes apostumes froides. La semence d'oseille pulvérisée en poudre d'une dragme, et bue avec vin ou eau, appaise les dissenteries. Les feuilles d'oseille, trempées en vinaigre, et mangées le matin à jeûn, préservent de la peste.

Panais. On le multiplie de graines comme la carotte, il se cultive de même, et résiste mieux au froid.

La semence du panais est dessicative et chaude. Son usage est dans le hoquet, la pleurésie, les tranchées du ventre, le calcul, et les rétentions des mois; elle abaisse les vapeurs et chasse les vents.

Perce-Pierre. Cette plante se multiplie de graine ou de pieds éclatés qu'on rase souvent, et qui repoussent toujours.

Au défaut de la perce-pierre confite au

vinaigre, on peut faire une décoction de la feuille, de la racine et de la semence en vin blanc pour exciter l'urine et les mois des femmes, et contre la jaunisse.

Persil commun. Plante bisannuelle, qui se multiplie de graines qu'elle rapporte la seconde année, mais qu'on retarde à la troisième en coupant les feuilles. Le persil frisé, et le persil de Macédoine, tous deux tendres à la gelée, se cultivent peu chez les maraichers.

Le persil est chaud, dessicatif, atténuant, apéritif, détersif, diurétique et hépathique. Son principal usage est dans l'obstruction des poumons, du foie, de la rate, des reins; de la vessie, la jaunisse, la cachexie, le calcul, la supression des mois. La décoction de la racine, faite en vin blanc ou en eau, est très-bonne pour faire uriner, chasser le calcul, la gravelle des reins, et provoquer les mois : on la met aussi dans les bouillons et dans les tisannes apéritives. Les feuilles du persil sont résolutives et vulnéraires; c'est pourquoi ont les applique avec succès sur les coupures, telles profondes qu'elles soient, et sur les contusions, après les avoir frottées entre les doigts, comme aussi sur les mamelles, pour faire perdre le lait aux femmes

nouvellement accouchées. Elles font résoudre les tumeurs chaudes, et spécialement les contusions des yeux. La semence de persil est une des quatre petites semences chaudes. Les feuilles de persil fraîchement coupées, répandues sur l'eau des étangs, réjouissent le poisson et le récréent.

Pimprenelle (petite). La graine semée au printemps, ou de vieux pieds, éclatés et mis à quelque distance les uns des autres, multiplient cette plante, dont les feuilles repoussent à mesure qu'on les coupe, et qui peut dès-lors, durer long-temps. La grande ne se cultive qu'en plein champ.

La pimprenelle est rafraîchissante, dessicative, astringente, vulnéraire, pulmonique et d'une saveur agréable. On l'emploie intérieurement en décoction, et extérieurement par application contre toutes sortes d'hémoragies de plaie ou de nez. Son usage principal est dans la phtysie, dans les maladies malignes, dans la dyssenterie diarhée, et flux des hémoroïdes. Les feuilles tendres purifient. Enfin la pimprenelle est vulnéraire.

Poireau. En ventôse on fait des semis de la graine sur couche, ou en bonne exposition. On les place ensuite à sept pouces de

distance dans des rayons éloignés de six pouces.

Le poireau est très-chaud, dessiccatif, atténuant, apéritif, incisif, résolutif. Il excite les urines et les mois aux femmes. Il est bon contre la brûlure, le mucilage des poumons, le tintement et la suppuration des oreilles, la tumeur et la douleur des hémorhoïdes. On fait cuire sous la cendre, dans une feuille de chou, ou bien dans une poële avec du vinaigre, une ou deux poignées de blanc de poireau, qu'on applique ensuite avec beaucoup de succès, sur le côté des pleurétiques. La racine et la semence de poireau sont apéritives. Après en avoir concassé un gros, et l'avoir mis infuser dans un verre de vin blanc, on le boit pour guérir les difficultés d'uriner et pour faire sortir le sable des reins et de la vessie. Le poireau cuit sous la cendre et mangé, est excellent contre le venin des champignons. Il convient dans toutes les maladies où on emploie l'ail et l'oignon. L'usage trop fréquent du poireau est nuisible.

Poirée ou bette, *Poirée à cardes*. Elles se multiplient de graines qu'on sème en bordure ou en planche à la volée ou en rayons, la distance de huit pouces au moins ; on la repique aussi.

La

La poirée est chaude, dessicative et détersive : elle est bonne à ceux qui sont incommodés de la rate. Cuite et mangée avec de l'ail, elle fait mourir les vers dans le ventre. Son jus bien passé et purifié, donné en lavement, est singulier pour vider les matières qui résistent aux autres lavemens laxatifs. Pelée, avec du beurre frais, et bien incorporés ensemble, elle soulage beaucoup dans les inflammations des hémorroïdes. Le suc de poirée seul, ou mêlé avec celui de mouron à fleurs bleues, mis dans le creux de la main, et attiré par le nez, est très-bon pour faire sortir les mucosités, qui causent l'enchifrenement et de grands maux de tête. On applique les feuilles sur la peau, lorsqu'elle est enlevée par quelque vésicatoire ou remède caustique; mises sur de petits ulcères, elles entretiennent doucement l'écoulement des humeurs par les glandes de la peau.

Pois. Toutes les espèces dont on compte vingt-six, se sèment plutôt ou plus tard, selon leur hativeté et l'envie qu'on a de jouir des primeurs : il faut toujours avoir grande attention à n'en pas mettre qui rament dans les espaliers, qu'on ne saurait jamais tenir trop propres, et dégagés de plantes qui entourent ou masquent les arbres, à leur grand

détriment. Les pois qu'on cultive ordinairement dans les jardins sont le pois michaud hatif tendre et sucré. — Dominé. — A cul noir. — Clamart. — Sans parchemin nain. Il faut éviter dans les jardins toutes les espèces qui rament.

Les pois sont chauds, dessicatifs ; ils amollissent, détergent, adoucissent, excitent les urines, nettoyent les reins et la vessie, lâchent le ventre et enlèvent les obstructions de foie et de la rate. On fait de bons cataplasmes résolutifs avec leur farine.

Pomme d'amour. *Voyez* tomate.

Pomme de terre, hative, rouge, violette, jaune, se multiplie de tubercules, coupés par morceaux, auquel on laisse au moins un œil ; plus il y en a, plus la plante rapporte. C'est en ventôse qu'on les met en terre, et on les rechausse ensuite, lorsque le plant a acquis environ un pied de hauteur. On peut encore coucher les tiges qui prennent racine et finissent par produire aussi. La graine semée ne fournit que de petits tubercules, bons à mettre en terre l'année suivante.

La pomme de terre est nourrissante, légère et de facile digestion. Elle facilite le sommeille ; c'est un excellent anti-scorbutique. Le fruit sert également à nourrir et engrais-

ser toutes sortes de bestiaux et de volailles, ainsi que les chevaux, les vaches, les chiens, les cochons, les pigeons. On le donne d'abord cuit aux chevaux, jusqu'à ce qu'ils le mangent cru. Les vaches avec cette nourriture pendant l'hiver, donnent du lait abondamment. Les poules, pigeons, dindons et canards s'engraissent avec cette seule nourriture, dont on les empâte. La pomme de terre est un excellente ressource de toutes manières, soit en fruit, soit en farine.

On est tombé dans une erreur bien grande quand on a cru parvenir à faire grossir certaines racines en coupant les fanes ou les tiges encore vertes pour les donner aux bestiaux. Cette idée s'est surtout répandue depuis que la culture des pommes de terre est devenue presque générale. L'expérience a prouvé le contraire d'une manière bien sensible, et la raison en est claire; c'est que la nature a établie par les tiges une communication nécessaire et réciproque entre la racine et les autres parties des plantes, ensorte que les unes dépendent des autres.

Potiron. Voyez *Citrouilles.*

Pourpier vert, doré. On le sème clair selon la saison, à l'abri ou en pleine terre. Il est très-sensible à la gelée.

Le pourpier est rafraîchissant, dessicatif et astringent ; il nourrit peu et tue les vers. Son principal effet est d'éteindre l'ardeur de la bile. Il est donc très-souverain dans les fièvres putrides, malignes, dans l'ardeur d'urine, le scorbut et le feu de la fièvre. Il adoucit les acretés de la poitrine et purifie le sang. Le suc du pourpier convient dans l'ardeur d'urine, et la strangurie. Les feuilles mâchées sont bonnes contre l'agacement des dents en absorbant l'acide. Les mêmes feuilles, pilées avec du sel, peu arrosées de vinaigre, et appliquées en forme de cataplasme à la plante des pieds, dans les fièvres ardentes, diminuent considérablement la chaleur et la douleur de tête. Le pourpier, en forme de loock, de suc ou de sirop, est bon contre le crachement de sang, particulièrement celui qui vient des poumons. Si le sang sort des dents ou des gencives, du palais ou de la gorge, ce qui est assez ordinaire dans le scorbut, le pourpier mâché et avalé peu à peu, guérira cette hémorragie. L'eau distilée de pourpier donnée depuis deux jusqu'à quatre onces, est un remède éprouvé dans les pertes du sang des femmes et au crachement de sang, comme aussi pour faire périr les vers des enfans, et arrêter la dys-

senterie. Ce que fait aussi la décoction de la plante. Une feuille de pourpier mise sur la langue, appaise la soif. Le cataplasme fait de pourpier et de farine d'orge, appliqué sur les foies et sur les flancs, est merveilleux contre les fièvres ardentes. Pilé et appliqué sur le front, il fait reposer le malade.

Radis. Voyez *Rave.*

Raifort, se cultive comme le navet.

Le raifort est chaud, dessicatif, apéritif, abstersif et atténuant. Son suc tiré par expression, donné à la quantité de trois à quatre onces, avec demi-once de miel le matin à jeûn, trois à quatre jours de suite, est bon dans les maladies des reins et de la vessie, causées par des glaires ou par du gravier; et ce même suc, mêlé avec un peu de sucre, est admirable pour nettoyer l'estomac et les poumons, et pour guérir la toux et l'asthme, qui dépendent de ces matières visqueuses.

Raiponce. Cette plante aime l'ombre, et se sème pendant l'été à l'abri; on l'arrose fréquemment jusqu'à ce que la graine ait germée.

Rave et radis se sèment clair au printemps et pendant toute l'année, même l'hiver,

avec les précautions nécessaires. On les multiplie de graines. Ils demandent des arrosemens.

Le suc et la décoction adoucissent l'acrimonie de la bile. Cette décoction est bonne pour adoucir la toux et la voix rauque, étant édulcorée avec du sucre, et bue le soir en se couchant ; elle est aussi spécifique dans la rétention d'urine. La décoction de rave est bonne dans la toux, l'asthme, et les autres affections de poumons, qui dépendent de l'acrimonie de la limphe, que la douceur tempérée des raves corrige facilement. Les raves cuites sous la cendre, appliquées derrière les oreilles, sur les carotides, font révulsion et appaisent efficacement la douleur des dents. La rave cuite en eau simple, et appliquée en forme de cataplasme, guérit les engelures.

Moyen de se procurer des salades de raves toute l'année.

Les raves sont un légume très-sain et que bien des personnes aiment ; mais on ne peut en manger de bonnes que dans le printemps et dans l'automne, suivant la culture ordinaire, parce que celles qui viennent en été sont trop piquantes, et que le froid de l'hiver empêche les autres de pousser. Voici un

moyen de se procurer, hiver et été, des petites salades de raves qui seront très-agréables.

Au printemps ou dans l'été, on fait tremper de la graine de rave dans de l'eau de rivière pendant vingt-quatre heures; ensuite on la met dans un petit sachet de toile, que l'on laisse exposée au soleil jusqu'à ce que la graine commence un peu à germer, puis on sème cette graine dans de la terre bien préparée; après quoi l'on recouvre l'endroit semé avec un baquet de bois, qui y concentre la chaleur : le mieux seroit d'y employer des cloches ou vitrages; au bout de trois jours on trouve des raves blanches de la grosseur d'une civette, qui n'ont que deux petites feuilles séminales, et avec lesquelles on fait d'excellentes salades. En en semant ainsi tous les jours ou tous les deux jours, on peut se procurer de ces petites salades autant qu'on le désire.

Lorsqu'on veut manger de ces salades dans l'hiver, on fait tremper la graine des raves dans de l'eau tiède, et on la met dans de petits sachets auprès de la cheminée pour commencer à la faire germer; ensuite on fait chauffer un baquet, dans lequel on met du terreau échauffé par de bon fumier; on porte ce baquet à la cave, ou dans une serre; on

pose un autre baquet par-dessus pour concentrer la chaleur ; et au bout de quinze jours (car dans cette saison il faut plus de temps, la végétation se faisant difficilement), on a de petites salades de raves.

Réglisse ; racine qu'on multiplie en couchant les rejetons d'un demi-pied en terre, sans la labourer, en se contentant de biner et de sarcler.

La réglisse est tempérée entre le chaud et le froid, elle adoucit l'acrimonie des humeurs, humecte la poitrine et les poumons, facilite l'expectoration, elle désaltère ; son usage est dans la toux, l'enrouement, l'érosion de la vessie et l'acrimonie de l'urine. On s'en sert en poudre en infusion et en décoction. Le suc de réglisse épaissi est ordonné dans les affections de la gorge, de la langue et du larinx. On le tient dans la bouche pour le laisser fondre insensiblement, afin de mieux corriger l'acrimonie de la limphe.

Rocambole. Voyez *Ail.*

Romaine. Voyez *Laitue.*

Roquette, se cultive et se multiplie comme le cresson alénois.

La semence de roquette mêlée avec du cumin, et prise souvent le matin à jeun, est un bon remède, surtout aux vieillards,

pour se préserver de l'apoplexie. La racine, mise sur les plaies, attire les os détachés, et en masticatoire elle tire beaucoup de pituites. Le sel acre volatil, dont cette plante est douée, lui donne le premier rang parmi les semences anti-scorbutiques.

Rue, plante vivace qu'on met dans quelque coin de jardin. Sa multiplication se fait de graines, de boutures et encore mieux de pieds éclatés.

La feuille de rue, appliquée sur les deux pouls, empêche l'ivresse, et leur décoction dans du vin, est un remède éprouvé contre la carie des dents, et le scorbut des gencives; on en rince sa bouche pour corriger la salive viciée. Le vinaigre de rue est un des antidotes les plus usités dans la peste, ainsi que la rue en substance mangée crue le matin à jeun, ou infusée dans du vinaigre. Son principal usage est contre l'épilepsie, la peste et les maladies malignes, pour dissiper la colique venteuse.

Salsifis, scorsonères; se multiplient de graines et de plant, qu'on repique, mais qui ne fait jamais aussi bien que celui qui est semé en place, et qu'on éclaircit.

Cette racine est chaude et humide; elle

est propre à exciter la sueur, résister au venin, pour la petite-vérole et pousser l'urine.

Sariette; se multiplie de graines et de pieds éclatés. Il suffit qu'il y en ait eu de semée, pour qu'il en revienne dans le même endroit.

La sariette est pectorale, et son sel volatil, aromatique, et propre pour déterger les ardeurs du poumon et de la poitrine; pour guérir la toux, l'asthme et les autres maladies qui en dépendent. Elle sert en forme de gargarisme, contre la relaxation de la luette, les plaies et les ulcères de la gorge, les autres affections de ces parties, et surtout des amygdales. La farine de sa décoction convient au traitement et à la douleur des oreilles.

Sauge; par des pieds éclatés et plantés au printemps en touffe ou en bordures, on multiplie cette plante, et très-rarement par la graine. On cultive plus communément la petite dont on fait des bordures.

La sauge employée à la manière du thé, et cette boisson continuée plusieurs jours, les matins à jeun, est très-bonne contre les vertiges, les catarres, dans la suppression des urines et les mois des femmes, dans les indigestions, les faiblesses d'estomac, dans les vents et la colique, pour tuer les vers, et

pour débarraser les poumons des asthmatiques. Fumer de la sauge en place de tabac, soir et matin, soulage généralement toutes les maladies du cerveau. L'eau distilée de la sauge mondifie les plaies, si on les en lave; attirée par le nez, elle en arrête l'hémorragie, fortifie le cerveau et les membres, guérit les pituites, soulage le mal des dents et ressère les gencives.

Scariole, ou scarole, espèce de chicorée qui se cultive et se perpétue de même.

Scorsonere. Voyez *Salsifis.*

Thym; ses touffes éclatées au printemps, servent à sa multiplication; on les met en bordures, qu'on éclaircit tous les deux ou trois ans.

Le thym est chaud et dessicatif, il fortifie le cerveau, il atténue la pituite. Son usage principal est dans les affections tartareuses des poumons, comme l'asthme, la toux, pour la colique venteuse, pour exciter l'appétit, aider à la digestion. Il convient extérieurement aux humeurs froides, aux contusions des yeux, aux douleurs de la goutte et à la paralysie.

Tomate, ou pomme d'amour. La graine se sème sur couche, et le plant assez fort se repique en bonne exposition.

Topinambour; Comme les pommes de terre on le multiplie de tubercules, coupés par morceaux, ou mis entiers en terre.

Tripe-madame qui se sème au printemps seulement et dont on fait usage dans les salades au printemps.

Turneps, espèce de betterave qui se cultive de même.

Violette; Par des filets courans et de graine même, on la multiplie, on réussit plus promptement en éclatant les pieds. On pare les salades de leurs fleurs.

Il faut choisir les violettes simples, nouvellement cueillies, humectées de la rosée, hautes en couleur, odorantes. Les fleurs récentes sont rafraîchissantes; sèches, elles le sont moins, mais dessicatives, émollientes, laxatives, cordiales et pectorales. Ces fleurs sont au nombre des quatre cordiales. Les trois autres sont celles de bourache, de buglose et d'œillet.

Des Asperges.

La terre grasse et meuble, mêlée à une terre sablonneuse, est celle qui convient le mieux aux asperges. La trop grande sécheresse ne leur est pas moins préjudiciable que la trop grande humidité.

L'asperge d'Hollande ou de Pologne est préférée aux autres par sa précocité, la grosseur de sa tige et sa durée.

Si le terrein est sec, maigre et brûlant, on commence au mois de fructidor à le dresser en planches égales, et à creuser des fosses de quatre pieds sur autant de largeur, en observant si le terrain est sur la pente d'un côteau, de les ouvrir dans une direction opposée à cette pente. On nomme ados l'espace ménagé entre les fosses, on lui donne au moins trois pieds, et on y plante des échalottes, des oignons, de la salade et autres légumes qui n'effritent point la terre. Cet ados sert à recevoir les terres provenues des fouilles; on les bat avec le dos de la bêche, pour qu'elles ne s'éboulent point dans les fosses, qui resteront ouvertes jusqu'en brumaire.

A cette époque on les laboure au crochet, et on les laisse quinze jours exposées aux influences de l'air. A la mi-frimaire on répand sur ce labour six pouces de fumier de vache bien consommé, que l'on saupoudre de chaux vive pour détruire les œufs déposés par les insectes sur les engrais. Huit jours après, on recouvre ce fumier de huit pouces de terre, prise sur les ados, et on la marche

d'un bout à l'autre, ce qui réduit la fosse à trois pieds de profondeur.

A la mi-nivôse, on ameublit avec la fourche cette nouvelle terre, et on la couvre d'une couche de fumier de vache. Elle reste huit jours en cet état, au bout desquels on jette dessus six pouces de terre prise sur les ados, et en marchant dessus, on réduit la fosse à vingt-six pouces de profondeur. Dans le mois de pluviôse on gratte avec la fourche la superficie de la terre dont le fumier a été couvert, et on y jette trois pouces de terre grasse, recouvertes de six pouces de celle des ados. Vers la fin de germinal on recouvre le tout de quatre pouces de terreau gras, et on met par-dessus autant de celle des ados. Les fosses n'ont plus alors que neuf pouces, et on marque avec la bêche les places destinées aux asperges dont le plant sera au moins de deux ans.

Si le terrain est trop froid et trop humide, on observera la même disposition des fosses que précédemment, supposé qu'il ait une pente naturelle. S'il n'en a point, il est aisé de lui en procurer une artificielle, en creusant les fosses de façon que leur profondeur ait à leur extrémité un pied et demi plus qu'à leur naissance. Dans l'endroit le plus profond,

un fossé creusé transversalement recevra les eaux.

Ce terrain exige l'ouverture des fosses à la mi messidor. On jette au fond un pied de pierrailles, qu'on recouve d'une couche de sable. Au commencemenr de fructidor, un lit de sarment de vigne recouvert d'un peu de sable, réduit les fosses à trente pouces de profondeur. Quinze jours après, on place par dessus un pied de fumier de cheval, qu'on marche d'un bout à l'autre, et on jette par-dessus un pied de terre des ados. En l'ameublissant tous les quinze jours, les fosses n'auront plus qu'un pied de profondeur. Dans les premiers jours de vendémiaire, après avoir ratelé la terre qui cache le fumier, on y répand quatre pouces de terreau gras, sur lequel on jette quatre pouces de la terre des ados. Vers la moitié de ce mois, la fourche mêle l'une avec l'autre; lorsque le tout est bien uni, et que le fond des fosses est suffisamment ameubli, on marque les places des asperges dans les fosses réduites à quatre pouces.

La distance des pattes mises en échiquier doit être de quinze pouces dans la largeur, et de dix-huit dans la longueur; par cet arrangement, quatre rangs d'asperges rem-

plissent une fosse large de quatre pieds. Pour y procéder, on forme à chaque place un monticule, au pied duquel on creuse une rigole avec le tranchant de la main à trois pouces de profondeur, et on y place la patte, en observant que l'oeil se trouve au haut du monticule, et que les ramifications se dirigent vers le bas de la rigole. De cette manière la patte est couverte de terre, dont il y en a trois pouces au-dessus de l'oeil, et on appuie légèrement sur celle qui répond aux extrémités des racines; afin qu'elles trouvent plus d'obstacle vers les parties latérales, que dans le fond de la fosse où elles doivent pivoter. Cette plantation exige qu'on place de la litière sèche ou des paillassons sur les fosses, aux approches de la gelée.

Les trois premières années, l'asperge veut être sarclée et binée tous les mois. En brumaire, on coupe à fleur de terre les tiges qui ont poussé dans l'année, et on répand sur les fosses trois pouces de terre prise sur les ados. Lorsqu'on l'a mêlée avec le terreau, on couvre les fosses de feuilles d'arbre sèches. Au mois de ventôse, après y avoir jeté un peu de terre des ados, on dégorge légèrement avec le doigt les places où les tiges des asperges doivent paroître.

Ce

Ce n'est qu'à leur troisième ou quatrième pousse qu'on peut commencer à en jouir en germinal, quand la longueur de leurs tiges naissantes est de huit à dix pouces. Leur culture alors est fort simple : sarcler tous les mois, couper les tiges en brumaire, jeter sur les ados quatre pouces de terre tirée des fosses, les couvrir de litière, et dans le mois de ventôse, y rejeter la terre qui en avoit été ôtée en automne.

On peut aussi planter les asperges à plat dans des planches creusées de deux pieds. Au lieu de les lever ensuite pour les mettre dans le terreau, soit sous chassis, soit sur couche, on les réchauffe en place de cette manière. Lorsqu'on a formé des deux côtés de chaque planche une tranchée d'un pied et demi de large sur une pareille profondeur; on y met du fumier chaud, qu'on foule bien pour qu'il conserve sa chaleur, et on l'exhausse de six pouces au-dessus de la planche d'asperges. On place sur celle-ci un treillis recouvert de paille brisée, qui n'ait pas été sous les chevaux, ou de grande paille long-temps exposée à l'air. On met par-dessus huit à neuf pouces de fumier chaud recouvert de paillassons, afin de prévenir l'humidité. Les chassis sont préférables à tout cet appareil; la dis-

position du temps sert de règle pour couvrir et découvrir les asperges. Cette opération se commence vers la fin de vendémaire, et on peut compter d'avoir cinq mois après des asperges à-peu-près aussi grosses et aussi bonnes que dans la belle saison. Cet artifice les épuise, les brûle, et oblige souvent de les renouveler.

Pour avoir des asperges durant huit mois de l'année. Le tout se réduit à distribuer sa plantation en trois parties.

La première qui aura été préparée dans le mois de nivôse, commence à donner en pluviôse.

La seconde donnera en germinal.

La troisième n'exige que d'être abritée du côté du nord pour garantir, creuser une tranchée d'un pied de profondeur dans les sentiers dont les planches sont entourées, et à les remplir de fumier chaud. Les froids qui se font sentir en floréal, ne leur seront point nuisibles.

Des Cardons d'Espagne et de Tours.

Les cardons d'Espagne viennent beaucoup plus facilement, que les choux-fleurs, dont ils diffèrent peu quant aux soins qu'ils exigent. Les premiers qui se mangent en floréal se

sèment sur couche en nivôse, et sont repiqués sur une autre, où ils restent jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être replantés sur une couche sourde, où chaque pied est éloigné de l'autre de trente-six pouces. Parvenu à son point de grosseur, on le lie et on l'empaille, vingt-cinq jours après on le coupe. La seconde semence de ce légume se fait à la mi-germinal, pour l'automne et l'hiver, dans de petits pots de terre, comme les choux-fleurs; on les place dans une couche chaude, dont le grand feu sera passé, et on les y laisse jusqu'à ce que chaque cardon ait poussé des feuilles de six pouces de long. Vers la fin de germinal, après une forte pluie, on tire de la couche tous ces petits pots, et on les plante à l'endroit qui leur est destiné, avec les précautions indiquées pour le chou-fleur.

Semer les cardons en pleine terre est sans doute beaucoup plus simple. 1°. Mais en pleine terre on ne peut les semer que tard, parce que la graine pourriroit, ou ne leveroit pas si la terre n'étoit point suffisamment échauffée. 2°. Dès qu'ils commencent à pousser, s'il survient quelque gelée tardive, ils sont tout d'un coup saisis. 3°. Semés d'heure, comme on dit, ils sont fort sujets à monter

ou à être attaqués par les lisettes, les pucerons, les limaces et les vers blancs, au lieu que mis en terre lorsqu'ils sont plus avancés, ils ont plus de force pour résister à ces ennemis. 4°. Dans les grandes sécheresses ils sont brûlés en sortant de terre, quelque arrosement qu'on leur prodigue.

On met ordinairement deux graines à-la-fois en terre; et lorsque les cardons sont un peu grands on en enlève un de chaque trou qu'on replante et qu'on défend de l'impression de l'air et du hâle, ce qui ne l'empêche pas d'être longtemps à reprendre. Le cardon, sans avoir éprouvé de retranchement, reprend difficilement; comme il est fort tendre, mollasse, creux en dedans, et qu'il a des fibres fort lâches et fort spacieuses remplies d'eau, l'air le flétrit et le fane, dès qu'on le transplante.

On supplée les couches pour y placer des cardons en pots, en les enterrant à l'exposition du midi où ils réussissent très-bien. Leurs trous doivent être espacés plus que ceux des choux-fleurs, la distance est de trois à quatre pieds en échiquier à cause de l'étendue des feuilles. Si on ne les espace qu'à deux, les feuilles seront engagées au moins d'un pied les unes dans les autres, et se feront ombrage.

Quand les cardons ont leurs feuilles dans toute leur grandeur, on est dispensé de les biner, de les labourer et de les sarcler, leur ombrage étouffe les mauvaises herbes, mais non de les arroser dans les sécheresses. Il faut alors jeter de l'eau au pied de chaque cardon, plutôt que de la verser de haut sur ses feuilles, qui chargées du poids de ce liquide sont forcées de s'abaisser les unes sur les autres.

Comme les feuilles du cardon étant longues et larges, garnies de côtes fort épaisses, rampent, en s'alongeant, vers la terre, se cassent aisément quand on veut les relever. Pour éviter cet inconvénient, on met d'abord un premier lien de paille à un pied du bas du cardon qu'on veut faire blanchir, un second lien au bout de cinq à six jours, puis un troisième et un quatrième, ce qui se pratique en vendémiaire. Deux hommes relèvent alors les feuilles les unes après les autres chacun de leur côté, puis passent leur lien par derrière qu'ils serrent médiocrement. Sans cette précaution, le cardon qui, quoique lié, ne laisse pas de grossir, fait effort contre la ligature et souvent la rompt; si elle résiste il pourrit. Les cardons de Tours sont plus difficiles à lier que ceux d'Espagne, à cause de

leurs piquans : on n'y touche qu'avec précaution. On observe de laisser ouverte la tête des cardons, et de ne mettre son lien qu'à sept ou huit pouces plus bas que l'extrémité des feuilles ; c'est un soupirail ou une ventouse, qui sert à faciliter la respiration de la plante, et de passage aux eaux des pluies dont le séjour occasionneroit sa pourriture. Par la même raison on ne serre point les cardons trop fortement.

Pour en avoir de hâtifs à la mi-prairial, on les sème en ventôse, et on les replante en les couvrant de cloches posées sur des hausses, qu'on ôte lors des vents impétueux. On les pousse fortement à l'eau qui les empêche de monter.

Les maladies les plus ordinaires du cardon sont la rouille des feuilles et l'avortement. Quand on a semé ce légume de bonne heure, cela vient de la gelée : et lorsqu'il est mis encore foible en pleine terre, le grand hâle ou le soleil trop ardent, une longue sécheresse dans laquelle il a pâti, des arrosemens faits en plein midi ou avec des eaux mal-saines, bourbeuses et puantes, occasionnent la rouille de ses feuilles, et dès-lors il ne profite presque plus. L'avortement a pour cause le mauvais fonds de la terre, les semences qui n'ont pas été bien

aoutées, les gelées fortes, un terrain trop froid. Dans ce dernier cas on ne sème, ni ne plante tout au plutôt que vers le commencement de floréal, quand la terre est bien échauffée.

Les ennemis des cardons sont sur terre, ou cachés dans son intérieur. Jeunes, ils ont à redouter au dehors les pucerons et les lisettes; plus avancés, les limaces et les vers blancs en font un grand dégât. Souvent des fourmis rougeâtres rongent leurs racines, ainsi que celle des artichauts. Enfin, il est une petite mouche noire qui les attaque au dehors, et dont la fiente noircit totalement les feuilles.

Les cardons liés et empaillés sont vingt-cinq à trente jours à blanchir, mais ils peuvent, quoique blancs, se garder beaucoup plus longtemps sans pourrir. Par rapport aux longues humidités, on n'en lie cependant d'abord que proportionnément à la consommation qu'on peut en faire, on les bute, et on ne les empaille tous qu'à la fin de brumaire, avant que la gelée les frappe. Si on en prévoit une forte, on les enlève pour les mettre dans la serre.

Le moyen de les conserver durant l'hiver est de les lever en motte, de les placer, liés et empaillés dans la serre, ou bien liés seule-

ment ; ils sont moins sujets à pourrir, et à geler. Il faut les ménager en les plaçant dans la serre, et user de précautions, afin de ne les point froisser. La serre sera garnie d'un pied d'épais de terreau pour les y recevoir plantés les uns près des autres, avec toutes leurs racines. Traités ainsi, ils poussent encore et profitent ; on les voit, par l'ouverture d'enhaut, croître et s'alonger ; les plus blancs sont les plus mûrs.

La meilleure graine est celle de Tours, dont les cardons ont des piquans ; ils sont plus fins, plus délicats, et d'un goût supérieur aux autres.

Il y a deux manières de récolter la graine de cardon ; savoir, d'en laisser en place un ou plusieurs pieds des moins avancés, de les soigner durant l'hiver comme les artichauts, et au printemps de les laisser pousser ; ou bien quand on peut en garder dans la serre jusqu'à ce temps, on prend quelques pieds de cardons, on ôte la paille qui les entoure, de peur de les hâler trop à-la-fois, et on les plante avec toutes leurs racines, comme ils ont été levés, et ils font des jets vigoureux. Quand ceux restés en place, résistent à la gelée, ils sont préférables. Comme ces cardons font des tiges prodigieuses, extrême-

ment chargées de feuilles et de graines, il faut les attacher à un fort tuteur, sans quoi les grands vents les renverseroient : les effeuiller, c'est le moyen de faire avorter la graine. Le desséchement de la tige et des feuilles indique leur maturité. On coupe ensuite chaque rameau où est attaché un petit artichaut au fond duquel sont arrangées les graines, et on les suspend tous ensemble au plancher dans un lieu bien sec. Quand on veut en semer, on détache la graine qui, tenant à l'artichaut, se garde plusieurs années, au moyen de ce qu'elle a une peau fort épaisse coriacée : elle se conserve mieux que détachée.

Des Choux-Fleurs.

Le moyen d'avoir des choux-fleurs en quelqu'endroit que ce puisse être, consiste à n'en jamais semer ni planter que dans une terre factice, c'est-à-dire, d'employer dans les terrains humides et pesans le terreau vif de cheval ; celui de vache dans ceux qui sont légers, secs et sablonneux, et d'en remplir les trous où doivent être plantés les choux-fleurs.

On en distingue de trois sortes, le tendre ou le printanier, le dur et le demi dur. Le premier, qui ne diffère du dur que par sa tige

plus déliée, se sème sur couche à la fin de nivôse, pour être replanté en ventôse et mangé en floréal. Quinze jours après on sème le chou-fleur demi-dur, qui se trouve bon entre les deux autres espèces. Le dur est le plus estimé. On est dans l'usage de le semer sur couche au commencement de vendémiaire, et de le repiquer sous cloche le long d'un mur à une bonne exposition, où il reste jusqu'à la fin de pluviôse. On le repique alors sous cloche, et à la fin de germinal on le met en pleine terre.

La culture des choux-fleurs destinés pour l'automne et l'hiver est plus simple. On en sème la graine au mois de floréal le long d'un mur exposé au nord et au couchant, et on y laisse fortifier le plant sans autre soin que de le mouiller et de le sarcler jusqu'à ce qu'il soit en état d'être replanté en place. On le mouille simplement en messidor, et il est bon depuis vendémiaire jusqu'en frimaire.

On peut avoir des choux fleurs au moins durant neuf mois de l'année, en les semant de quinzaine en quinzaine sur couche, et en pleine terre; sur couche depuis la fin de nivôse jusque vers la fin de germinal, ou la mi-floréal, et en pleine terre depuis la fin de germinal jusqu'à la mi fructidor, ceux-ci

pour passer l'hiver, afin d'être bons au printemps suivant. Par le moyen des cloches et des chassis, on les avance bien plus qu'en pleine terre.

Quand on n'a ni chassis ni serre chaude, on garantit les choux-fleurs des gelées, en les semant sur du terreau vif dans des caisses de bois de chêne d'environ trois pieds de longueur sur deux de large, et un demi-pied de profondeur. Elles doivent avoir une main de fer à chaque bout pour en faciliter le transport, ou des crampons doubles, dans lesquels on passe deux bâtons. Ces caisses portatives restent dehors tant qu'il ne gèle point, ou que les pluies ne sont pas trop longues. On les place près de la serre, à l'exposition du midi, et on les rentre tous les soirs jusqu'au commencement de ventôse. On met alors les choux-fleurs en pleine terre au pied d'un mur situé au midi, et on est sûr d'en avoir à la mi-prairial et les mois suivans.

Ceux qui n'ont point de serre, en sèment en thermidor et fructidor, puis en ventôse tous les quinze jours en petite quantité et fort clair, sur une couche sourde d'un pied de profondeur sur quatre de large et exposée au midi. La terre sortant de la fouille de cette couche servira à lui former un ados par der-

rière. On attend pour semer et planter que le fumier dont on a rempli la fouille ait jeté son grand feu, et on le foule plusieurs fois, en le plaçant par lit afin de former la couche qui conserve plus long-temps sa chaleur et s'affaisse beaucoup moins. Sur cette couche on sème en fructidor des choux-fleurs qui y passeront l'hiver, et pourront être repiqués au pied d'une muraille au midi.

Pour préserver du froid, la couche et le plant qui est au pied des murs, on fait un bâti tout autour avec des piquets et des gaulettes, tant en travers, qu'en long, sur lequel on étendra des paillassons avec beaucoup de menue litière. Cette couche doit être plus haute par derrière que sur le devant, afin d'avoir plus directement les rayons du soleil, et de faciliter l'écoulement des eaux : on la réchauffe aussi dans le temps en la plombant.

Pour avoir des choux-fleurs qui succèdent à ceux-ci, on fait des couches nouvelles à la mi-ventôse sous chassis ou sous cloches, et les choux-fleurs de la grande espèce semés alors, sont bons à mettre en pleine terre vers le mois de germinal, et donneront dans les premiers jours de messidor; ceux qui poussent plus lentement sont pour thermidor.

Soit qu'on sème les choux-fleurs sur couche,

soit qu'on les mette en pleine terre, on observera qu'ils soient à trois pouces de distance ou environ les uns des autres. Cette pratique, opposée à l'usage général de semer dru, doit être appliquée à toutes les semences d'arbres, d'arbustes, de fleurs et de plantes potagères. Elle est fondée sur l'avortement des plants, leur peu de progrès, leur état languissant longtemps après qu'ils ont été levés et transplantés, et dans la suite leur formation presque toujours imparfaite. Faute d'espace pour s'étendre des côtés, ils s'étiolent, leurs racines entrelacées se dérobent la nourriture, et ils ne peuvent avoir qu'une mauvaise constitution, quand par disette de substance, ils sont déjà épuisés, même en naissant. Enfin ces plants qui se touchent, sont privés de l'air, blanchissent en dedans et s'attendrissent; leurs premières feuilles qui sont leurs mères-nourrices dans leur enfance, s'alongent, se rouillent, se pourrissent ou se sèchent. Il est une des raisons pour lesquelles quantité de choux-fleurs montent ou ne font que des pommes chétives. Ceux dont les graines ont été semées fort clair, sont différens pour la force, la grandeur des feuilles, et la grosseur de la tige.

Lorsqu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les place dans des trous d'un pied

de profondeur et de largeur, faits en échiquier à trois pieds de distance les unes des autres, et on les remplit de terreau convenable à la qualité du terrain, deux pouces plus haut que la terre voisine.

Les choux-fleurs plantés en pleine terre, réussissent aussi bien que ceux sur couche ou dans des trous remplis de terreau, pourvu que la terre ait été bien préparée par divers labours qui ayent suffisamment brisé et pulvérisé les mottes, et que dans les sécheresses on arrose fréquemment, soit pour faire lever la semence, soit pour empêcher que le choufleur ne monte.

Sur couche il se conduit de même qu'en pleine terre; on l'arrose souvent, et on le laboure tous les quinze jours à un pouce de profondeur, avec les doigts seulement pour le réchauffer, en soulevant la terre, afin que les influences de l'air et le soleil pénètrent jusque dans son intérieur. Le propre du choufleur, ainsi que de presque toutes les plantes qu'on sème, est de s'élancer hors de terre, de s'étioler, et d'avoir ordinairement les racines presque à l'air; d'où il arrive que les jeunes plants rechignent.

Toutes les fois qu'on sème ou qu'on plante, on laboure auparavant; la terre alors s'affaisse

d'un pouce par pied : les gros plants qui ont des racines fortes et longues, sont emportés vers le bas, et entraînés avec elle. Les petits placés à sa superficie, ont des racines filandreuses qui restent toujours sur terre. Le terreau des couches étant plus sujet à cet affaissement, tant à cause qu'il est meuble, que par rapport au fumier qu'il couvre et qui se plombe davantage, tous les plants qui sont dessus ont besoin d'être rechaussés. Ceux de chou-fleur qui ne l'ont point été, sont bientôt pris du hâte, et avortent ou montent le plus souvent, parce que leurs racines ont été trop vivement frappées du soleil, qui a resserré leurs pores et leurs fibres, et étréci par conséquent les passages de la sève.

On n'arrache point le plant de chou-fleur, ni celui des autres légumes, mais on le lève, en soulevant le terreau avec les doigts, et les fourrant adroitement plus bas que les racines, on les a de toute leur longueur. Dans le cas de sécheresse, on les mouille quelques heures auparavant ou la veille au soir. Il est impossible qu'en arrachant, suivant la coutume, le plus grand nombre des filets déliés des racines ne restent en terre. Ce qui porte préjudice à la plante.

Le plant de chou-fleur levé après la pluie,

lorsqu'il a six ou sept feuilles, et que sa tige est de la grosseur au moins d'un brin de paille, on fait avec le gros plantoir un trou suffisamment profond, avant que ses racines ne soient point rebroussées, et que le pivot puisse être enfoncé, et on le plante vers le coucher du soleil, à moins qu'il n'ait plu abondamment, ou qu'on soit sûr de la pluie. On choisit le soir, afin que l'arrosement tienne, et que la plante souffre moins de la replantation.

Les précautions qui doivent l'accompagner consistent : 1°. à planter le chou-fleur jusqu'au collet, autrement dit le *nodus*, qui est immédiatement au-dessous des premières feuilles; 2°. à examiner s'il n'est point borgne, c'est-à-dire, si à l'extrémité de la tige il y a un oeil ou un bouton : il n'y a pas de pomme à espérer sur tous ceux à qui cet oeil manque; 3°. il en est de même, si la feuille servant de mère-nourrice à l'oeil pour former la pomme se trouvoit cassée ou arrachée; c'est parce qu'on ne fait pas cette observation, qu'il y a tant d'avortons; 4°. visiter chaque plant de chou-fleur, afin de voir si le tronc ou les racines ne sont point viciés, pour avoir été rongés par les vers blancs, ou par d'autres animaux, tels que les limaces; 5°. pratiquer à leur pied un bassin de la largeur

geur d'un chapeau sur deux pouces de profondeur, un peu en pente; 6°. enfoncer par conséquent son plant pour que le collet se trouve à fleur du fond de ce bassin; 7°. arroser le chou-fleur de deux jours l'un, durant les longues sécheresses, après que le grand soleil sera passé, excepté lorsqu'il a plu abondamment.

Trois sortes d'insectes entre autres attaquent le chou-fleur au-dehors; savoir, les pucerons, les lisettes et les chenilles; et dans la terre les vers blancs, les limaces et les courtilières. Les insectes du dehors rongent ses feuilles, et le font avorter: en terre les vers blancs et autres piquent les racines et le tronc.

Les pucerons n'attaquent ce légume que quand il est petit et tendre. Alors il faut prendre un linge fort doux, et essuyer le dessus et le dessous de chaque feuille, ainsi que leurs queues et la tige: il peut avoir quatre, cinq ou six feuilles, et par conséquent ce n'est point un travail long et pénible.

Il en est de même du gribouri ou lisette, qui s'attroupe comme le puceron, avec cette différence que celui-ci est un animal tranquille, qui reste où il s'attache, et que celui-là va et vient. La lisette n'attaque guère le chou-fleur, que lors de la sécheresse; et comme

elle craint l'eau, il n'y a pas de moyen plus sûr pour s'en débarrasser que de le mouiller cinq ou six fois le jour superficiellement; quelques jardiniers, après avoir arrosé, jettent de la cendre sur le plant de chou-fleur. Mais elle est corrosive, et forme une incrustation sur la feuille, contraire à l'admission des rosées de la nuit et des influences du ciel. La miette de terre, dont l'effet seroit le même contre l'animal, et qui du moins porte avec elle des sucs qui dédommagent en quelque sorte de la privation des bienfaits de l'air, est préférable.

Il n'y a qu'un seul moyen de détruire les chenilles; savoir d'aller tous les matins lors de la rosée les prendre et les écraser.

Trois sortes d'animaux font périr le chou-fleur dans l'intérieur de la terre; les vers blancs, les limaces et les courtilières. L'unique expédient pour l'en garantir est de les épier et de les tuer. Un pied de chou-fleur dont les feuilles penchent et pâlissent, se fouille à deux ou trois pouces, et on y trouve l'animal occupé à en ronger la racine ou le tronc. La limace est un limaçon sans coquille, qui rampe sur la superficie de la terre, et qui se tapit durant le jour, parce qu'elle redoute le soleil et le grand air, on la cherche tout

autour du chou-fleur, et on la prend. Quand à la courtilière, comme elle est fort subtile, il faut l'épier. Elle se coule entre deux terres, et forme partout où elle passe, une petite éminence.

Malgré tant d'ennemis, il est aisé d'avoir du plant de chou-fleur, si on en sème une petite pincée à-la-fois et fort clair, en divers cantons, à diverses expositions sur terre et sur couche, et en différens temps. On le laboure tous les quinze jours, mais superficiellement, et sans défaire le bassin, en observant de ne point endommager la texture des feuilles, cribles en dernier ressort et tamis de la sève.

Lorsqu'on plante en place les choux-fleurs, on forme les planches de quatre pieds de large, avec deux sentiers aux côtés : on met dans chacune trois rangées seulement de plant disposé en échiquier ; et afin que le terrain ne soit pas oisif, on place dans les entre-deux des rangs de laitues, de chicorées et autres plantes potagères, ne faisant ni trop de racines, ni trop d'ombrage. Elles n'effruitent point la terre, sont suffisamment écartées du pied des choux-fleurs, et elles peuvent mûrir et être cueillies, avant que ceux-ci leur nuisent.

Quand la pomme commence à se former; et dès qu'on la voit grosse comme le poing, ou comme une pomme de rambour, on casse la grosse côte des feuilles, et on les replie les unes sur les autres, pour lui former une couverture, et l'empêcher de monter en graine, ou bien on lie avec de la paille les extrémités des feuilles en un paquet, et au bout de douze ou quinze jours la pomme est suffisamment blanche; on coupe pour lors le chou-fleur par le pied; si on veut ne couper que les têtes, il repoussera de petits rejetons qu'on donne pour des brocoli.

Pour conserver les choux-fleurs de l'arrière-saison qui donnent abondamment, et dont une grande quantité poussent fortement en feuilles et qui n'ont que des pommes commencées; à la fin de vendémiaire, ou même plus tard, quand la gelée à glace n'est point à craindre, on lève sur le midi tous ces pieds de choux-fleurs médiocrement avancés, avec le peu de motte qu'ils peuvent avoir, on les plante dans une serre ou dans tel autre endroit à l'abri de la grande gelée, et on les enterre dans le terreau le plus près des uns des autres qu'il est possible, liés avec de la paille à l'extrémité de leurs feuilles, et à mesure qu'ils mûrissent on en fait emploi: on a soin aussi

de leur donner de l'air pendant qu'il ne gèle point. Quand tout est conduit avec soin, les choux-fleurs ne manquent point jusqu'à ce que les printaniers soient venus. C'est ainsi que dans les pays froids, les curieux en ont en tout temps, tandis qu'avec les avantages du climat, on en manque même durant la belle saison.

Ce n'est que depuis un certain nombre d'années qu'on recueille dans le climat de Paris la graine de ce légume : on en fait venir d'Espagne, d'Italie et de Touraine. Pour en avoir d'excellente dans nos climats, il faut conserver une certaine quantité de pieds de choux-fleurs, parmi ceux qui ont pommé les premiers au mois de germinal, et les laisser monter en graine en place. Si dans la serre, on a pu en garder quelques pieds jusqu'en ventôse, que la pomme soit formée ou non, on les met en pleine terre; en les couvrant durant le jour seulement jusqu'à ce qu'ils ayent repris, et les arrosant, on est sûr d'avoir amplement de la graine de bonne heure, et bien aoûtée. Lorsqu'on voit les cosses jaunir, commencer à sécher, et les feuilles cesser d'être vertes, on tire la plante de terre, sans secouer celle qui est au pied, de peur de faire sortir la graine de sa cosse, et on met chaque

pied debout contre un mur, à l'exposition du midi ; et quand elle est suffisamment sèche, on la recueille comme les autres graines, et on la garde aussi long-temps. Plus une graine est fraîche et récente, plus elle a de baume intérieur, d'huile et d'onctueux qui sert à la faire germer : ses qualités sont d'être d'un rouge foncé, pleine et sans rides.

D'après des expériences répétées on conseille de semer les choux-fleurs dans de petits pots à basilic, qu'on remplit de terre factice : on fait un trou d'un pouce dans le milieu, on y met deux graines de choux-fleurs, et on les place tous à un espalier au levant ou au midi, en pleine terre. Ces pots y restent jusqu'à ce que les choux-fleurs ayent quatre ou cinq feuilles; alors, on les lève, on les dépote, et on les plante au cordeau, dans les trous qui leur sont destinés.

Des Fraisiers.

Cette plante a la faculté peu commune de se multiplier par des filamens noueux qui rampent sur terre, y prennent racine, et donnent de chaque noeud des feuilles et du chevelu, d'où naît une plante toute formée qui fructifie l'année suivante. Un seul pied de fraisier en produit au moins

une douzaine tous les ans; mais cette multiplication lui est si nuisible, que chaque filet alongé qu'on laisse croître, fait avorter le maître-pied qui lui a donné l'être. Ainsi il faut sacrifier les filets pour conserver le pied, ou le pied pour avoir les filets, ou bien en retrancher une partie afin de ménager l'un et l'autre.

Il y a plusieurs sortes de fraisiers; les plus connues sont le fraisier commun ou de bois, celui de Canada et de Siam, et celui du Chili, ou frutillier; ce dernier diffère des autres espèces par la largeur, l'épaisseur et le velu de ses feuilles. Son fruit de couleur blanchâtre est communément gros comme une noix, mais il n'a ni l'agrément, ni le parfum des fraises de bois. Il se plaît à l'exposition du soleil le matin, et demande de fréquens arrosemens dans les temps de sécheresse, et une terre forte et argilleuse.

Le fraisier commun est celui qu'on prend dans les bois pour le transplanter dans les jardins; son fruit petit et maigre a beaucoup de délicatesse et de parfum. Dans les jardins, il croît prodigieusement, rapporte des fruits abondans, infiniment plus gros, et d'une qualité bien supérieure.

On distingue trois variétés de fraise com-

mune, la blanche, la rouge et la verte. L'eau de la blanche est plus fine, plus suave et plus sucrée, celle de la rouge est plus vineuse et plus piquante, leur gouvernement est le même. La verte est rarement cultivée.

Les fraisiers nommés *caprons*, produisent des fruits plus gros que ceux des communs, ils paroissent beaucoup et rapportent peu. Ces fraises sont creuses en dedans, leur chair est un peu pâteuse, et ne sent que l'eau. Ce sont les plus hâtives, elle se distinguent, en ce que les semences ne font point de saillie à leur surface, mais sont enfoncées dans des espèces d'alvéoles.

Les fraisiers du Canada et de Siam, diffèrent peu des précédens, et se cultivent de même. On les connoît à leurs feuilles larges, épaisses et velues, plus courtes que celles des caprons et à leur queue plus longue. Leurs fruits ont le goût aigrelet et sauvagin, l'odeur forte et la chair pâteuse; ils ressemblent un peu à la framboise, et sont creux en-dedans.

Il y a encore un très-grand nombre de variétés de fraises, auxquelles on donne des noms de fantaisie, et dont la singularité et la rareté font souvent tout le prix. On ne connoît que depuis peu un fraisier, qui semé au printemps, fleurit quelques mois après,

et dont les fleurs et les fruits se succèdent de mois en mois, mais en petite quantité. Il y a encore un fraisier à bouquet, qui sert de bordure aux plate-bandes des parterres, au lieu de buis, ne s'élève point haut, et ne trace point de filamens.

Tous les fraisiers en général dégénèrent après un certain temps plus ou moins long, suivant la manière dont ils ont été gouvernés. On s'en aperçoit à leur couleur matte et foncée, à l'épaisseur et au duvet de leurs feuilles, au fond de leur fleur qui est toujours noir quand ils fleurissent, et à leur stérilité. On leur donne pour lors le nom de *coucous*. A mesure qu'il s'en rencontre dans les jardins, ce qui arrive souvent quand ils viennent des bois, on les remplace par d'autres pris dans la pépinière, après en avoir changé la terre.

Les plants de fraisiers levés dans l'automne et aux printemps sont meilleurs à transplanter que ceux des jardins; leurs fruits sont aussi plus odorans. Il faut ensuite les planter en pépinière, à quatre ou cinq pouces de distance les uns des autres, en tout sens et en échiquier; ils s'y fortifient jusqu'à l'année suivante, et alors on les lève de la pépinière en ventôse pour les planter dans les jardins. On doit lever les fraisiers, soit dans les bois,

soit dans la pépinière, et non les arracher, c'est-à-dire, qu'il faut fouiller en terre plus bas que les racines, et les enlever en motte, s'il est possible. On choisit toujours le plant le plus fort, qui aura au moins quatre, cinq ou six feuilles, peu de rejetons à son pied, et un tronc unique et d'un beau vert. A mesure qu'on le lève, on retranche toutes les feuilles jaunes, pourries et séchées, pour le placer ensuite dans le lieu qu'on lui aura destiné, en observant de ne point couper les feuilles saines, les montans ni les racines.

Les fraisiers se plantent en bordures, en planches, et dans le pied des murailles.

Le choix d'une bonne terre franche est nécessaire pour cette plante qui l'effruite au point, que quand on la lève pour la transplanter, toute la terre qui l'environne est comme de la cendre. L'exposition au midi, au levant ou au couchant lui convient, labourer foncièrement la terre, et la bien dresser, en ôter les pierres et les mottes, si on ne la passe pas à la claie. Ensuite on fait des trous carrés de la profondeur d'un fer de bêche à un pied et demi les uns des autres, en échiquier, et on y plante les fraisiers.

On laisse un bassin de trois pouces, parce que le fraisier s'élève toujours hors de terre,

et prend racine du collet ; cette pratique est avantageuse pour les arrosemens. Un fraisier suffit dans chaque trou : il produit autour de son pied quantité de drageons, qui tous portent du fruit.

En plantant il ne faut point retrousser les racines, mais les enfoncer de toute leur longueur, et même les étaler en faisant un bon trou avec la main. Lorsqu'on plante par un temps sec, il est à propos d'arroser aussitôt. Après la plantation, avec du fumier presque réduit en terreau, on couvre tous les intervalles des fraisiers, en sorte qu'il y en ait trois pouces d'épaisseur, en observant néanmoins de ne point étouffer les plantes. Ce fumier répandu sur la terre, empêche que le hâle, la sécheresse, et les rayons du soleil ne la pénètrent trop après les pluies, et il y entretient une humidité nécessaire, de sorte que ses sucs s'introduisent facilement dans les racines.

Tous les quinze jours au plus tard il faut retrancher les filets alongés qui les feroient avorter, et ne laisser que ceux qu'on destine pour avoir du plant, excepté dans la saison où les fraisiers poussent le plus de filets. De temps à autre on les arrose quand ils en ont besoin. Les mauvaises herbes seront sarclées

et binées souvent avec la main, et non avec un outil qui couperoit les racines que le fraisier pousse abondamment du collet et du tronc, et qui s'étendent horizontalement sur la furface de la terre.

Les planches de fraisiers doivent avoir quatre pieds de largeur, avec un petit sentier de deux pieds ; cette distance est commode pour y passer, sans endommager les plantes qui anticipent toujours sur ce sentier.

L'usage de planter des fraisiers au pied des murailles exposées au midi et au levant sur des ados est bon. Les fruits qui en naissent ont plus de goût que les autres, et mûrissent au moins quinze jours ou trois semaines plutôt. Pour cet effet on ouvre la terre à l'aplomp du mur, en sorte que la racine et le tronc y touchent, et on la prépare comme il a été dit. Si le fraisier trouve quelque joint, il y insinue ses racines, et étend les autres horizontalement. Dans cette position il reçoit les rayons du soleil sans en être brûlé, parce qu'ils sont tempérés par l'humidité de la terre, et il n'est exposé ni au hâle, ni aux vents. On doit éloigner les plants au moins de deux pieds les uns des autres ; du reste on les cultive de même que les fraisiers en bordures et en planches. On en plante aussi au nord et

dans une terre froide et forte pour s'en procurer plus tard dans la saison, qu'on n'espace pour lors que de huit pouces.

Au mois de brumaire, on enfouit le fumier qu'on avoit mis précédemment autour de chaque plant, en y pratiquant une espèce de petit bassin. La seconde année et les suivantes, on laboure les fraisiers vers la fin du mois de ventôse, ensuite on prend du fumier nouveau un peu grand, qu'on hache fort menu pour en envelopper le pied de chaque fraisier jusqu'au haut, sans cependant que ses feuilles soient gênées. Cette litière, 1°. lui conserve le pied frais, et tient les grappes tellement droites, qu'elles ne rampent pas sur la terre; s'il vient des pluies, les fraises ne sont pas terreuses, ni sujettes à être mangées par les insectes; et durant la sécheresse, elles ne sont pas brûlées, comme celles qui sont à plat sur la terre; 3°. elles ont un meilleur goût, étant aërées de toutes parts, et recevant suffisamment les rayons du soleil; 4°. elles mûrissent de tous les côtés à-la-fois; au lieu que celles qui rampent sont rouges et mûres du côté qui regarde le soleil, tandis qu'à l'opposé elles sont encore vertes et blanchâtres; 5°. les grappes ne sont point agitées par les vents, ni exposées à être

foulées aux pieds ; 6°. le fruit est plus aisé à cueillir.

Quand les fraisiers sont dans le fort de la fleur, on pince le sommet de chaque grappe, parce que les fleurs qui y naissent ne mûrissent jamais parfaitement, sont toujours petites, et ont peu de goût. On n'épargne que quelques montans des plus forts à chaque pied, et on ne laisse à chaque grappe que quatre, cinq ou six fleurs.

Pour avoir des fraises en automne, on coupe toutes les fleurs qui poussent les premières, les fraisiers en produisent d'autres qui fructifient dans l'arrière-saison.

Pendant les mois de floréal et prairial, les fraisiers sont sujets à être attaqués par les vers blancs, les limaces et autres insectes rampans qui mangent le col de leurs racines, entre deux terres, et les font mourir. On les remplace par ceux qu'on a en réserve, et qu'on lèvera en motte après la pluie. Le seul moyen de les délivrer de ces animaux destructeurs, est de les visiter souvent : dès qu'on en voit qui commencent à se flétrir, et dont les feuilles penchent, il faut fouiller au pied, on est sûr d'y trouver l'animal, et d'empêcher par sa destruction qu'il ne fasse du dégât dans toute la planche.

On connoît que les fraises sont mûres et bonnes à cueillir, lorsque leur couleur est d'un rouge foncé, qu'elles sont luisantes comme un beau vernis, et rebondies; alors les petits espaces entre leurs pepins sont plus remplis que quand elles ne sont pas mûres. Pour leur donner le temps de le devenir, on ne cueille jamais deux jours de suite des fraises sur les mêmes plants, mais de deux jours l'un seulement durant les grandes chaleurs, et hors de ces chaleurs, tous les trois jours. Quand on les cueille, il faut avoir attention de couper leurs queues avec l'ongle du pouce; si on les arrachoit, on courroit risque de casser le pédicule de la grappe, et d'enlever avec les fraises mûres, celles qui ne le seroient pas encore. D'ailleurs, en tirant à soi et arrachant les fraises sans pincer la queue, on fait tort à celles qui restent, en ce que cette partie continue à prendre de la sève, et s'approprie une nourriture inutile pour elle, et perdue pour les fraises restantes. Enfin, ce fruit dénué de sa queue, s'affaise l'un sur l'autre, et s'écrase pour peu qu'on le transporte.

C'est un usage assez général, mais mauvais de couper la tige de tous les fraisiers, quand on a fini d'en cueillir le fruit, afin de leur

faire pousser une nouvelle tête. Ces fraisiers fatigués par une ample récolte de fruits, auroient besoin d'être ménagés et soulagés, au lieu qu'on les épuise de plus en plus, en les forçant de travailler à la production de nouvelles feuilles. Cette mauvaise pratique est cause qu'il faut renouveler les fraisiers tous les trois ou quatre ans, au lieu qu'ils doivent durer depuis cinq jusqu'à huit ans, et même davantage.

Il suffit de retrancher une grande partie de leurs filets, et de les débarrasser des vieilles feuilles d'en-bas qui sont usées et desséchées, parce que leur substance a passé dans le fruit. On tire ces feuilles par le côté pour les arracher sans ébranler le pied, et on enlève de même les queues des grappes qui ne servent plus à rien, et se sèchent. Alors les fraisiers poussent du coeur des feuilles nouvelles, qui résistent aux rigueurs des frimats et des gelées, de sorte qu'au printemps les plantes profitent plus vîte, forment de belles têtes, et donnent des fruits abondans.

Des Melons.

Une melonnière doit être exposée au levant et au midi, il ne seroit pas mal qu'on pût y joindre le couchant. Elle sera entourée de murailles

murailles ou de paillassons ; les murailles enduites des deux côtés sont à préférer. La hauteur du mur du fond, qui est en-dedans et en face du midi, ne peut être moindre de quatre à cinq pieds, pour garantir la melonnière des vents du nord : les trois autres doivent toujours aller en diminuant, afin de ménager une entrée plus facile aux rayons du soleil, et de porter moins d'ombrage en-dedans. Si donc le mur du fond a cinq pieds, le mur opposé en aura trois en-dehors et quatre en-dedans, parce que le sol de la melonnière aura un pied de pente en face du midi, pour le prompt écoulement des eaux. Dans les terrains argilleux ou glaiseux, il faut élever le sol avec des terres légères ; les couches sont très-bien établies sur la surface des sols ni trop humides, ni trop secs ; et il est essentiel d'enterrer la melonnière dans ceux qui sont sablonneux, pierreux ou marneux.

Dans toute melonnière on doit pratiquer, 1°. un bassin ou une cuvette qui puisse contenir une certaine quantité d'eau : rien n'est plus contraire aux melons que l'eau crue, fraîchement tirée du puits. 2°. Un petit appentis pour mettre à couvert les cloches, les paillassons et tous les instrumens de jardinage

nécessaires aux couches, et qu'on doit toujours avoir sous la main. 3°. Un espace de terrain destiné à faire des élèves pour l'embellissement du jardin de propreté. 4°. Un trou à fumier, où on dépose les épluchures des herbages qui doivent s'y consommer durant un espace de temps suffisant. 5°. Une place pour la grande litière, et pour le terreau des vieilles couches quand on les démolit.

Les melons sont originaires des pays chauds, où ils viennent comme d'eux-mêmes en pleine terre ; et dans plusieurs endroits on ne les taille point. Dans les climats tempérés, ils doivent tout à l'art, aux soins et à l'industrie. Il y a environ trente ans qu'on ne connoissoit que le gros melon brodé ; cependant il en existe une multitude d'espèces, dont les détails sont trop long : voici seulement les plus connus et les plus recherchés.

1. Melon sucrin, petite espèce, à-peu-près de la forme d'une grosse orange, très-bon et le plus hâtif de tous.

2. Melon sucrin, grosse espèce, très-bien fait, moins hâtif que le premier, mais qui mûrit plutôt que ceux d'une autre espèce.

3. Melon sucrin long, qui succède au premier. Ces trois espèces ne brodent presque pas.

4. Melons des carmes ; fort bons, assez

hâtifs, avec une broderie très-fine, la chair jaune lors de la maturité; il y en a de longs, de ronds et de blancs à l'extérieur.

5. Melon romain, très-rond, tendre à mûrir, et presque toujours bon, qui imite assez celui des carmes.

6. Melon de l'Archipel, long et très-bon.

7. Melon de Langeais, en Touraine, brode peu, assez gros et long.

8. Gros melon de Langeais, à côtes, brode peu, a la chair jaune, et est très-bon.

9. Melon dit de Saint-Nicolas de la Grave, est très-fin, à broderie long, fort sucré.

10. Melon dit de Saint-Nicolas, à côtes, plus gros et moins long que le précédent; il a une fort belle chair.

11. Melon morin ou de Coulomiers, le plus gros des melons cultivés; il brode beaucoup plus que les autres, et a vers son extrémité la forme d'une étoile.

12. Melon à chair verte et à côtes; très-petit, très-sucré et fort hâtif.

13. Melon de Naples, long à chair jaune.

14. Melon de Malte, vert jusqu'à sa maturité et un peu pointu par le bout, qui mûrit en hiver.

15. Petit melon de Malte à chair blanche, et broderie très-fine; bon et hâtif.

16. Petit melon de Malte à chair rouge, bien brodé, très-bon; c'est le plus hâtif.

17. Melon d'Espagne, long-temps vert, fort long, très-dur à mûrir, et un peu fade.

18. Melon de Tours, d'une grosseur ordinaire, assez bon et peu difficile à mûrir.

19. Melon d'Italie fort dur à mûrir, surtout aux environs de Paris.

20. Melon Cantaleupe, noir, très-hâtif, un peu long et très-bon.

21. Melon Cantaleupe de la petite espèce, et de la grosseur d'une orange; excellent, très-rond : il a des bosses.

22. Melon Cantaleupe d'Orange, fort gros, bien rond, bossu et très-bon.

23. Melon Cantaleupe d'Astragan; de grosseur au-delà de l'ordinaire.

24. Melon Cantaleupe Romain, fort long.

25. Melon Cantaleupe de Querci, très-bon.

26. Melon Cantaleupe de Castelnaudari.

27. Melon Cantaleupe de Bouvert.

28. Melon Cantaleupe d'Anjou, noir et bossu.

29. Melon Cantaleupe Ananas, à côtes; plus long que rond, avec une espèce de couronne à son extrémité.

30. Melon Cantaleupe doré.

31. Melon Cantaleupe argenté.

32. Melon Cantaleupe noir, bossu et à chair blanche.

33. Melon Cantaleupe, plat, et à chair rouge.

34. Melon Cantaleupe, bossu, et à chair verte.

Tous les melons Cantaleupes sont ordinairement très-bons, hâtifs ou tardifs, suivant le temps où ils ont été semés.

35. Melon d'eau à chair verte ou angouri, pas trop bon.

36. Melon d'eau à chair rouge, très-rond et médiocre.

37. Melon d'eau à chair blanche, extrêmement gros, pas trop bon.

38. Melon de Minorque, à chair rouge, à broderie très-fine, d'une belle grosseur, très-bon.

39. Melon pasteque, des plus gros, la peau unie à une raie jaune et une verte; sa chair est blanche, et sa graine rouge.

40. Melon Desart à côtes, sa broderie est fine, et sa chair est bien jaune et très-bonne.

Dès le mois de nivôse on prépare les couches pour les melons qui seront bons à mettre en place à la mi-germinal. Au lieu de les faire, suivant l'usage, en retroussant seulement le fumier par lits posés les uns sur les autres,

il est plus à propos de l'entasser et de le fouler, afin qu'il conserve sa chaleur, et que l'air n'y puisse pénétrer, et de donner aux couches trois pieds de haut, au lieu de dix-huit pouces; par ce moyen les humidités du bas repompées par l'air, se répandent plus difficilement sur les couches, que quand elles sont si proches de la terre.

Ne point faire son réchaud postérieurement à sa couche, mais en même-temps dès qu'elle est dressée et formée, et le bien battre, en sorte qu'il appuye fortement contre elle, et qu'il l'entoure pour être renouvelé au besoin. Il faut qu'il excède de six pouces la superficie de la couche, sans quoi la terre qui la garnit, et les plantes, au lieu d'être réchauffées, seroient refroidies. Lui donner au moins un pied d'épaisseur, qui entretiendra la chaleur assez long-temps, et le défaire avant qu'il soit tout-à-fait refroidi, pour le rabattre, en y mêlant du fumier chaud, et le remettre tout de suite en place.

Au terreau ordinaire une terre composée de ce qui suit, seroit préférable.

Terre franche, moitié. — Terreau vif et gras, un quart. — L'autre quart sera formé de crottin de mouton, de crottin de cheval, ou encore mieux de mulet, de fiente de

pigeon, qui aura été amoncelée durant un an ; de bouse de vache bien consommée, et de poudrette. On suppléera à celle-ci par les terres d'égoût, les curures de mare, les boues des voiries.

La terre franche et le terreau vif seront passées à la claie; on émiera séparément les autres ingrédiens avant de les battre ensemble, puis on les mêlera avec les deux premiers, et on passera le tout plus d'une fois à la claie, jusqu'à parfait mélange. On mettra huit à neuf pouces d'épaisseur de cette terre factice qu'on battra en talus, et on en bordera la couche qui sera garnie, comme on va le dire, quand elle sera à son degré de chaleur. Dans des pots à basilic remplis de terre factice, on sème une graine de melon, de concombre, ou de toute autre plante qui demande de la chaleur, et on les enfonce jusqu'aux bords dans toute l'étendue de la couche : une cloche peut en couvrir trois.

Lorsque le plant est en état d'être transporté, au lieu de mettre les petits pots dans la terre composée, on les renverse dans la main, sans entamer, ni déranger les mottes qu'on place en échiquier, à trois pieds de distance l'une de l'autre, dans un trou plus bas de deux pouces, et pour les accotter on

pousse doucement la terre voisine, et on y verse de l'eau. Les racines blanches qui tapissent le dessous et les côtés de la motte, et qui étoient repliées sur elles-mêmes, reprennent alors leur direction naturelle, et s'enfoncent dans la terre nouvelle qui les environne.

Un autre moyen de lever le plant de melon élevé sur couche, est de se servir d'un cylindre creux de fer blanc, nommé *déplantoir*, dont l'orifice inférieur est tranchant.

De tels melons doivent alonger leurs bras, qu'on ne taille qu'à la mi-prairial, que lorsqu'ils auront acquis une étendue suffisante. Il faut alors les pincer à deux yeux, et à mesure qu'ils pousseront de nouvelles branches les retailler toujours de même. On observera de ne point ôter les fausses fleurs qui naissent au collet ou à la souche de leur pied, ni les lobes de la graine qu'on appelle *oreilles*. Ils seront peu arrosés, et on ne mouillera point leurs feuilles de peur de la rouille, mais seulement leur pied autour duquel on aura pratiqué un bassin. Une tige de melon en porte ordinairement deux, et il est rare qu'on lui en laisse davantage, mais eu égard aux précautions qu'on a dû observer en les élevant, on peut en ménager quatre ou cinq

qui viendront à bien et seront succulens. On taille ces tiges avant la fleur, et on supprime toutes les petites. Pour avoir des melons tardifs jusqu'aux gelées, il suffit de construire de la même manière des couches sourdes exposées au midi, de les bien plomber, et d'y placer de ces melons en motte qui auront été semés plus tard dans de petits pots.

La suppression des feuilles détruit totalement l'économie et l'organisation des plantes, et surtout des melons. On ne retranchera donc que celles qui seront adhérentes aux branches supprimées par la taille, ou celles qui commenceront à jaunir, lorsque les melons seront en fleur.

Ce principe s'applique également aux fausses fleurs qui croissent aux pied des melons, concombres, courges, citrouilles et autres; elles précèdent toujours les fleurs femelles qui sont plus grosses et plus rares; celles-ci sont placées sur un embryon destiné à devenir un fruit, celles-là renferment les poussières dans les sommets de leurs étamines, et commencent à paroître après la seconde taille. Si on supprime les fausses fleurs, avant que les poussières de leurs étamines ayent pu tomber sur le pistil des fleurs femelles, jamais celles-ci ne réussiront, jamais il n'y aura de fruit. On

ne les retranche point, et on laisse à la nature le soin de se débarrasser elle-même, ce qu'elle ne manque pas de faire.

Quelques curieux coupent les fleurs mâles de leurs melons, lorsque leur poussière fécondante est venue à maturité, et les secouent sur le pistil des fleurs femelles pour l'y faire tomber. Il s'ensuit de cette pratique, que le fruit tarde peu à se former et à acquérir des signes sensibles de perfection. C'est remplir à cet égard le ministère du vent qui ne trouve pas toujours une issue dans les chassis pour transporter cette poussiere, principe de la fécondation des plantes.

Les cloches et les chassis doivent être préservés de toute humidité et de toute froidure, en les couvrant soigneusement, et en changeant les premières de temps à autre, quand elles sont humides, et essuyant les seconds en-dedans, avec un linge doux. Dans les grandes ardeurs du soleil, on les couvre avec des paillassons, des toiles de serpillière, ou de la litière éparse ou des brossailles. Les chassis doivent toujours avoir par-derrière trois ou quatre pouces d'air, et les cloches des hausses qui ne seront ôtées que dans les temps critiques, où il faut mettre des abris de grande litière.

Tant que les melons ne sont pas noués, et n'ont pas la grosseur environ d'un oeuf de pigeon, on ne les met pas entièrement à l'air; mais lorsque les nuits sont courtes et chaudes, on peut les y laisser, et sous les chassis leur en donner davantage, observant toujours de les garantir des ardeurs du soleil dont les rayons plus propres à resserrer les vaisseaux de ces plantes, qu'à les faire croître, ne sont nécessaires que pour la maturité de leur fruit. C'est alors le temps d'arroser plus amplement et plus souvent. On les bine fréquemment non avec un outil de fer, mais avec les doigts en émiant la petite croute de dessus. Une ardoise placée sur la couche avec une feuille interposée entre elle et le fruit, l'empêche de s'humecter et de se détremper par l'humide de la couche, et procure au-dessous autant de goût qu'au-dessus.

Le melon est quarante jours à se former depuis qu'il est noué jusqu'à sa maturité. Dans les plantes rampantes comme les melons, les concombres et les potirons, il est un temps où ils tombent après avoir noué, et durant lequel ils ne profitent que peu ou point du tout. En ouvrant ces fruits, qui couloient et leurs semblables qui ne couloient pas, on a trouvé que c'étoit le temps où

les pepins commençoient à se former. La maturité du melon se connoît, lorsqu'ils sont parvenus à leur grosseur naturelle, et qu'ils ont été frappés par le soleil ; alors ils jaunissent, ou leur couleur verte s'éclaircit beaucoup, ils rendent une odeur forte, et leur queue semble vouloir se détacher du fruit. On ne doit les cueillir que la veille pour être mangés le lendemain, afin de donner aux sucs le temps de se mitonner et de se perfectionner.

Signes auxquels on connoît la maturité d'un Melon.

Ce n'est que par l'usage, les observations particulières, et les comparaisons faites, que l'on peut être en état de faire sûrement le choix des bons melons. Ordinairement, ceux qui, à volume égal, peseront davantage, et dont la queue, en la goûtant sera amère, seront communément les meilleurs. Si, en le faisant sauter dans la main, on entend par sa chute qu'il rend un certain son, c'est une preuve qu'il n'est pas mûr ou qu'il n'a point d'eau. S'il est odoriférant et qu'il sente bien son espèce, c'est marque qu'il est trop mûr ; si sa queue est sèche et ridée, c'est marque qu'il est trop mûr de beaucoup.

On reconnoît qu'un melon est bon à cueillir,

et particulièrement l'espèce des sucrins, lorsqu'il est plus qu'aux trois quarts changé de couleur, et qu'il semble se détacher de sa tige par des gerçures qui se font à la queue entre la tige et le fruit : lorsqu'on a cueilli ce melon, on doit le mettre sur de la paille et l'y laisser parvenir à son dernier degré de maturité, qu'il y acquiert avec encore plus de perfection que sur la couche même. Si l'on attend, pour cueillir ce fruit, qu'il soit arrivé à son dernier degré de maturité sur sa tige, on risque souvent de le trouver passé, et on ne saisit presque jamais son véritable degré d'excellence. On doit visiter exactement tous les jours, et même plusieurs fois par jour, sa melonnière; car des melons cueillis trois ou quatre heures trop tôt ou trop tard, perdent toutes leurs qualités. De plus, il y a des melons qui, à en juger par l'apparence, semblent être bien changés et ne pas devoir tarder à mûrir, et qui ne sont bons qu'au bout de trois ou quatre jours; tandis que d'autres, se trouvent mûrs au moment qu'on ne s'y attendoit pas. Mais on peut faire une observation qui ne trompe jamais : c'est un certain luisant sur la peau, occasionné par les sucs qui abondent et qui circulent encore avec la tige et les racines; au lieu que

lorsque le melon approche de sa maturité, la peau perd ce luisant, parce que les racines ne fournissant plus de suc, ou la circulation en étant bouchée vers la queue, les parties aqueuses du fruit s'évaporent, et n'étant plus remplacées par d'autres, la surpeau de l'écorce n'est plus si tendue, ni par conséquent si luisante.

Manière de faire venir des melons sans terre, sans fumier et sans eau.

Il faut préparer un lit de poudre de tan, profond de quatre pieds, large de six, et long de douze. Il ne faut point y mêler d'eau parce qu'elle empliroit le lit de sueur. On fait cette préparation un mois avant de semer les graines : le mois de ventôse est la saison la plus propre a cet effet.

Lorsque le lit s'échauffe, ce qui arrive ordinairement au bout d'une vingtaine de jours, on met tremper quelques graines de melon dans du lait chaud, on enfonce le pot de terre qui contient le tout dans le lit de tan, et on l'y laisse trente-six heures pour exciter la végétation des graines : ensuite on fait dans le lit quatre trous à égale distance, chacun de neuf pouces en diamètre, et profond de cinq pouces. D'un autre côté, on

doit avoir du tan en poudre : on en met au fond des trous de l'épaisseur de trois pouces, on y plante les graines de melon, et on recouvre le tout du même tan pulvérisé : on presse un peu le tout avec la main. Lorsque les plantes sont assez avancées et d'une grosseur raisonnable, on fait choix des meilleures, et on ôte les autres : on émonde les premières d'une manière convenable, et on a soin de les tenir pendant l'été le plus chaudement qu'il est possible. Les fruits ainsi élevés, ont bien meilleur goût que ceux qui sont élevés sur les couches de fumier; peut-être même sont-ils plus sains. Selon cette méthode, on n'est troublé ni par les vers ni par d'autres insectes : on pourroit peut-être étendre cette espèce de culture à d'autres plantes.

Pour avoir de bonne graine de melons, il faut qu'elle soit mûre et pleinement aoûtée; ce qui arrive, lorsque dans sa cosse, ou dans sa pulpe, elle a acquis sa perfection. Hors des pays chauds où le baume de l'air, les rayons du soleil et les influences bénignes d'en-haut, jointes à la bonté du sol influent tant sur les plantes, on a beaucoup de peine à avoir de bons melons. On trouve un melon qui par hasard est succulent, on en conserve la graine, et on la sème l'année suivante,

néanmoins on n'a le plus souvent que de mauvais melons, quoique d'origine excellente. On ne fait pas attention que dans tous les fruits qu'on mange, où la chair n'est autre chose que l'enveloppe de la graine, sa mère nourrice, la dépositaire des sucs et des parties balsamiques qu'elle est chargée de lui faire passer, on la prive de sa substance la plus pure, quand on la tire hors du fruit, avant que de cette pulpe toutes ces parties spiritueuses ayent pu parvenir jusqu'à elle.

Voici ce qu'il faut faire pour avoir de bonne graine. Laisser pourrir sur pied la chair, soit d'un fruit, soit d'un légume, et quand elle sera en bouillie, tirer la graine de son marc où elle a mitonné, la laver, la faire sécher à l'ombre et la renfermer dans un sac.

Pour connoître en place les bons melons d'avec les mauvais, on les sonde : lorsqu'on en a trouvé d'excellens, il faut les marquer, et les laisser sur pied sans les séparer de leur couche, afin qu'ils puissent pourrir à l'aise, et tirer ensuite les graines du milieu de leur pulpe. Telle est la raison qui engage les curieux d'excellentes graines de melons et des concombres, à les laisser pourrir sur couche, sur terre, ou sur une fenêtre au soleil, afin de

de tirer ensuite les graines des loges de ces pulpes ainsi pourries.

Les Hollandais et les Allemands ont grand soin de conserver leurs graines dans toute leur perfection, principalement celles de melons et de concombres. Ils commencent par n'en semer qu'une de chaque espèce sous une cloche ou sous un chassis, dont la mesure ordinaire est de six pieds en carré. Ils observent aussi de séparer exactement les graines des différentes espèces de fruits non congénères, de peur que le mêlange des poussières ne les altère. L'expérience prouve la justesse de leur observation. Des melons plantés près des concombres et des potirons, si la poussière des étamines de ceux-ci est reçue dans le pistil des premiers, ce qui arrive souvent, les melons auront un goût de concombre ou de potiron.

TRAVAUX

A faire dans les Jardins, pendant les douze mois de l'année.

AUTOMNE.

Vendémiaire.

Le premier de ce mois, la terre se présente au soleil ayant ses deux pôles également éloignés de lui, ce qui donne égalité de jour et de nuit, et s'appelle *Equinoxe d'Automne* : mais ce moment passé, notre pôle commun a à s'abaisser et à s'éloigner du soleil. Dans le cours de ce mois, les jours diminuent d'environ une heure trois quarts.

L'année du jardinage commence ordinairement par ce mois ; c'est l'époque où on prépare la terre pour recevoir toutes les plantes ou graines qui doivent y être mises de suite, ou au printemps ; toutes les planches mêmes qui ne sont pas employées, doivent être disposées après les labours convenables. Les travaux indiqués pour chaque mois avancent ou retardent selon les climats plus ou moins froids, plus ou moins chauds, les terrains plus ou moins secs ou humides ; c'est au cultivateur à consulter celui qu'il habite.

On sème des laitues qui passeront l'hiver sur des plates-bandes d'espaliers en belle exposition; la laitue grosse, crêpe blonde semée vers le milieu du mois, et replantée à la fin de pluviôse, se trouve parfaitement pommée à la fin de prairial.

A la fin de ce mois, et pendant le suivant, on replante les oignons en état de l'être, et on les éloigne à trois pouces l'un de l'autre en tous sens, dans des raies ou sillons dressés comme pour les poireaux. Ils passent très-bien l'hiver en terre, à moins que l'exposition ne soit tout-à-fait défavorable. S'il y en a de péri, on regarnit les places en pluviôse et en ventôse. Pour éviter cependant qu'il en périsse, on les couvre de litière qu'on relève dans les beaux jours, et on plante ceux qu'on destine à grainer.

Quand aux oignons restés petits, on les plante aussi, non en planches régulières, mais parmi des laitues; ils sont plus hâtifs pour le printemps que ceux qu'on a semés en thermidor. Si dans le nombre des oignons recoltés, il s'en trouve qui, sans avoir formé de tête, soient cependant d'une certaine grosseur, on peut les planter comme des ciboules, et on en tire bon profit, autrement ils ne se conserveroient pas.

On plante de l'échalotte, de l'ail, et de la rocambole, afin d'en avoir de bonne heure, observant de l'enterrer un peu plus qu'en pluviôse ou ventôse. On divise tous les cayeux attachés au même oignon, et on les enfonce en terre avec deux doigts.

On travaille les couches d'asperges; on coupe les tiges flétries; on sarcle et on arrache toutes les mauvaises herbes qui sont dans le carré, ou dans les rigoles; on jette ensuite de la terre en couvrant les mauvaises herbes, on leur donne après du fumier s'il en est besoin, et on le répand sur la terre; on peut garnir les allées d'un rang de choux qui seront enlevés au moment où il faudra travailler les asperges.

Au moment où le soleil paroît, et lorsque le temps est sec, on continue de butter les céleris, cardes et cardons pour les blanchir.

On sarcle avec soin les planches d'épinards, d'oignons, de carrottes, qui ont été semées en thermidor.

Au commencement de ce mois, on sème des choux-fleurs printanniers, choux frisés de Milan, et choux cabus dans de bonnes expositions, si on n'en a pas d'assez favorables, on dispose des cerceaux, et dans les momens rigoureux, on les couvre de

paillassons de manière à ce qu'ils ne touchent pas au plan, on le veille ainsi jusqu'en ventôse ou germinal, qu'il est très-bon à piquer en place.

Vers ce temps, les choux pommés crèvent ou pourrissent ; pour les conserver, il faut les lever de terre, les bien égoutter, puis mettre dans la serre côte à côte les espèces délicates. Quant aux autres espèces, on les nettoye des feuilles sèches pourries ou inutiles; on ouvre ensuite une tranchée un peu profonde dans un lieu bien exposé, et pour le mieux au pied de quelque mur ; on place les pieds dans la tranchée jusqu'au collet, en inclinant la plante, et ajoutant les feuilles extérieures de manière à ce qu'elles garantissent la pomme du trop d'humidité. Lorsque la rangée est remplie, on la couvre avec la terre qu'on tire pour en disposer une seconde et ainsi de suite, jusqu'à ce que tout soit placé ; et lorsque les gelées s'annoncent, on les couvre où avec des paillassons, ou avec de la grande litière qu'on relève dans les beaux instans du jour, afin que l'air empêche les choux de contracter de mauvais goût.

On peut semer encore abondamment des raiforts, mais en planches à quelqu'abris bien exposé au soleil sur de vieilles couches en

sur des ados de terreau, où ils courent moins de risques d'être rongés des insectes, et où ils sont toujours plus doux à manger, et les couvrir dans les mauvais temps et surtout la nuit, car, si les gelées les surprennent, ils périssent. Ils peuvent fournir successivement jusqu'à la fin de frimaire : passé ce temps ils perdent de leur goût, et ils n'en ont même plus si la moindre gelée les a surpris.

On peut semer des radis sur les vieilles couches.

Dans tout le courant de ce mois, on peut semer des épinards qui ne grandiront pas trop avant les froids, mais ils les supporteront bien et succéderont après l'hiver; ils seront bons en ventôse, si les froids étoient excessifs, on pourroit les garantir avec des branchages ou des paillassons.

Quoique rarement l'hiver soit assez rigoureux pour priver du persil dont on a toujours quelques pieds en bonne exposition au pied d'un mur au midi; il est bon cependant de s'en précautionner pour ce temps, et voici la manière de le conserver : on attache les feuilles en paquets, et on les fait sécher à l'ombre suspendues au plancher, il conserve le même goût que s'il eût été fraîchement cueilli. Quelques personnes, après les avoir

bien lavées et épluchées, les jettent un instant dans l'eau bouillante, puis elles les font sécher au soleil, et les passent encore dans un four tiéde pour ôter toute humidité : on les met ensuite dans des sacs ou dans des boîtes. Mais la première manière bien plus simple est préférable.

C'est le moment de cueillir tous les fruits mûrs qui sont sur les plantes semées de bonne heure. Les concombres semés en prairial se serrent soigneusement pour l'usage de la maison et se conservent assez long-temps ; s'il y a encore des cornichons, on les cueille dès le matin, on les lave dans l'eau fraîche, et on les essuye. On les met s'amortir un peu au soleil, on les frotte l'un contre l'autre pour en détacher le duvet, on les fait blanchir dans l'eau bouillante où on les laisse quatre minutes environ, on les remet dans l'eau fraîche d'où on les retire sur le champ pour les faire égoutter sur un linge blanc, ensuite on les dispose où on veut les garder.

Les bouteilles de verre, où à leur défaut des pots de terre vernissés sont les plus convenables pour cet usage : on y arrange le mieux qu'il est possible les cornichons qu'on a piqués en différens endroits, on y entremêle quelques feuilles de laurier franc et un

peu de poivre long; on y verse ensuite du vinaigre blanc ou clairet après l'avoir fait bouillir, et on y ajoute une once de sel sur chaque pinte de vinaigre. Il faut que le vinaigre surmonte les cornichons, sans cela il s'y formeroit une moisissure qui gâteroit tout. On couvre ensuite les vaisseaux avec du parchemin qu'on lie bien autour; huit jours après les cornichons sont bons à manger; et gardés en bon endroit, ils se conserveront d'une année à l'autre.

On peut conserver, en les préparant de la même manière, les branches du gros pourpier, de l'estragon, de perce-pierre, et les montans de laitues.

Le haricot extrêmement sensible au froid, dont les premières atteintes font cesser sa végétation, doivent être arrachés dès qu'il commence à se faire sentir, même très-légèrement. On fait alors trois divisions de ses fruits, l'une des mûrs, l'autre de ceux qui peuvent encore se manger frais, et la troisième des plus tendres ou verts pour l'arrière-saison. En général, il est plus prudent et plus sage de ne pas attendre que la saison presse, mais de cueillir à propos avant la fin de la saison les haricots qu'on veut garder, tenus en lieu frais.

Les premiers haricots se gardent pour planter ou manger secs, les seconds se conservent encore long-temps, et peuvent être mangés successivement, les troisièmes se préparent ainsi :

Après avoir choisi les haricots les plus tendres et de la meilleure espèce, on les épluche en ôtant les pointes des deux bouts et les fils des côtés sans les casser; on les fait blanchir ensuite en les jetant dans de l'eau bouillante, et les retirant presque aussitôt, c'est-à-dire, après deux ou trois bouillons, si on veut qu'ils conservent leur fraîcheur et leur goût. Pour faire commodément cette opération lorsque l'eau qu'on a mis sur le feu dans une grande chaudière bout, on se sert d'un panier d'osier avec lequel on plonge les haricots dans l'eau, et on les en retire aussitôt qu'ils ont pris deux ou trois bouillons, et on les verse sur des claies pour les faire égoutter, ayant soin de bien les éparpiller, pour qu'ils se ressuyent mieux : on les met sécher à l'ombre où on les suspend, si on les a enfilés auparavant.

Quand ces haricots sont bien secs, le moyen de les conserver dans leur bonté et sains, c'est de les enfermer dans des sacs de papier ou dans des boîtes, où l'air ne puisse pas

pénétrer d'aucun côté, et les placer dans des endroits propres et secs.

Lorsqu'on voudra manger de ces haricots, il faut les mettre tremper un jour entier dans de l'eau fraîche, elle les fait renfler et rétablit leur première verdure. La différence du goût ne sera pas bien grande du moment où on les mange cueillis sur la plante dans la saison, mais elle sera beaucoup moindre que si on les faisoit confire au vinaigre avec de l'eau et du sel ou dans du beurre.

On peut vers la fin de ce mois planter en raies des fèves de marais. Il en est de trois espèces que l'on sème dans les jardins. La première est plate, blonde, sa gousse ne contient que trois ou quatre graines; c'est la moins délicate; la seconde moins large et moins grosse, est plus longue et plus arrondie, les gousses plus nombreuses et plus alongées contiennent plus de graines d'un excellent goût, aussi la nomme-t-on *fève d'abondance*; la troisième espèce moindre que les précédentes en grosseur et en bonté, est la commune dont le principal mérite est de résister à la rigueur des saisons, elle est connue sous le nom de *Julienne*: elle produit beaucoup et elle est d'une cuisson aisée.

La dernière espèce est celle dont on sème

de préférence dans cette saison : on choisit quelque place abritée contre les vents qui nuisent à cette plante. Cette semaille d'automne est préférable à celle du printemps, elle donne très-souvent du fruit dès la fin même de floréal; si on les eût plantées au pied d'un mur, il faudroit les couvrir lorsquelles auront levé, et que les gelées viendront; sans cette précaution le mur échauffé par le soleil durant le jour, pourroit par sa réflexion dégeler la terre qui regèleroit la nuit, et cette transition continue, finiroit peut-être par détruire la plante. Il faut avoir grand soin de choisir le fruit le mieux conditionné pour planter.

On sème en planches par raies ou sillons, et mieux encore de cette manière, mais au pied d'un mur abrité des vents du nord, des pois goulus, michaux, des pois mi-nains ou nains. Les pois couverts de grande litière dans la mauvaise saison travaillent sous terre, et profitent avec bien plus d'activité au printemps que ceux qui ne sont semés qu'après l'hiver.

Pour avoir des cardons à manger en différens temps, on peut commencer à les préparer par un temps bien sec. On lie d'abord chaque plante de deux ou trois liens selon son étendue. On les enveloppe ensuite en-

tièrement de paille ou de litière sèche, de façon que l'air ne puisse pénétrer le coeur de la plante. Les pieds ainsi arrangés blanchissent et sont bons à manger vingt jours après : on en arrange ainsi selon le besoin, et on continue jusqu'aux gelées.

S'il reste encore de la graine de cardons sur plantes, on la recueille comme il sera dit en messidor.

La graine de basilic est ordinairement mûre sur bien des plantes, et fort sujette à se gâter si les pluies continues tombent sur elles : il faut chercher à les en garantir.

C'est encore dans ce mois qu'on fume, s'il en est besoin, et qu'on défonce par un labour profond, de deux pieds s'il est possible, le terrain qu'on destine aux artichauts : ils profitent et deviennent très-vigoureux.

Les artichauts destinés à être détruits peuvent, s'ils ont été soignés, être préparés comme les cardons, on les lie et on les empaille, ou on les couche doucement dans leur longueur en ne laissant passer que l'extrémité de la feuille, pour indiquer où ils sont placés dans un creux fait à leur pied sans les séparer de leur souche, et on les couvre ensuite d'un pied de terre. On en peut faire de même des cardons.

Dans les climats froids, on les fait blanchir dans la serre, mettant les pieds dans du sable, et de la paille sèche entre chaque rang.

Si on veut avoir de la capucine pendant l'hiver, il faut mettre en pots toutes les boutures faites en thermidor, ou, si on n'a pas pris la précaution d'en faire, choisir les plantes les plus vigoureuses parmi celles qui sont en pleine terre, observant surtout de ne pas les placer dans des endroits qui ne soient pas humides.

Pour la seconde fois on coupe le feuillage aux carrottes, si on le juge à propos, mais cette fane peut rester aux plantes qui doivent passer l'hiver en terre; cela les préserve du froid.

Il y a trois espèces de cerfeuil, le commun, le musqué qui a le goût d'anis, et celui d'Espagne qui est vivace. Cette plante n'est pas délicate, elle s'accommode de tout terrain. Le premier se sème en différens temps par petite quantité, c'est surtout en automne qu'on peut être moins réservé, parce que le cerfeuil de cette saison est de plus de durée, et fournit tout l'hiver et même une partie du printemps.

On fait blanchir la chicorée sauvage depuis ce mois jusqu'à la fin de frimaire, où sur

terre ou dans la serre. On lève alors toutes les plantes de chicorée, on leur coupe le feuillage, hors l'oeil, ou le coeur, qu'il faut épargner; on rogne aussi quelque peu du bout des racines, puis on les enterre par rayons distantes de trois pouces seulement, dans une cave ou autre lieu qui soit chaud et ait un peu d'air; on les arrose ensuite légèrement.

La méthode d'en faire blanchir dans des tonneaux est fort agréable et très-utile. On fait pour des trous près à près de la grandeur du bondon, on introduit une ou plusieurs racines par chaque, le coeur en dehors, et on augmente à mesure le sable dans le tonneau. Les racines rangées ainsi par étages et couvertes de sable, s'y entretiennent fraîches, font des pousses blanches et tendre qui repoussent plus forts à mesure qu'on les coupe.

On peut encore en faire blanchir sur plan. On coupe à fleur de terre les feuilles des plantes en prenant garde d'endommager l'oeil, on les couvre ensuite d'environ six pouces de grand fumier, sous lequel la plante repousse blanche; il faut avoir attention de recouvrir la place cueillie pour qu'il en repousse d'autres, mais cette méthode ne vaut pas les deux autres, et la plante contracte

un goût désagréable de fumier; on en peut faire blanchir dans toutes saisons.

Les mâches se sèment encore presque vers la fin du mois, et pourvu qu'elles soient bien levées, avant qu'il gèle, elles résistent assez à la rigueur du froid : on les mange ordinairement en ventôse.

La raiponce qui n'a rien à craindre des rigueurs de l'hiver, se sème dans ce mois comme en messidor.

Dans ce mois on peut semer plus de cresson qu'à l'ordinaire : il dure davantage et sort pendant l'hiver. Il y a le cresson alénois à feuilles oblongues et découpées profondément, d'un goût âcre, mais agréable et d'un vert clair et tendre. Le cresson frisé qui a les mêmes qualités, et qui n'en diffère que par sa feuille frisée; et le cresson, connu sous le nom de *crispins*, qui est plus agréable à la vue; cette plante est annuelle.

Si on veut conserver la perce-pierre après en avoir cueilli la provision d'hiver, il faut commencer à en terreauter les plantes, et quand les gelées deviennent assez fortes pour se faire craindre, il faut les couvrir de grande litière, ou de feuilles.

C'est dans ce mois que les concombres sont sujets à la maladie du blanc ou du meunier,

parce que les feuilles se farinent et causent la perte du goût. Il faut pour les en garantir aux approches des premiers froids, abriter les concombres sous des paillassons.

Vers la fin de ce mois ou le commencement de l'autre, on retire de terre les navets et on les conserve tout l'hiver dans la serre ou à la cave. On peut laisser les petits ; ils résistent mieux aux gelées et repoussent au printemps, leurs rejetons sont très-bons dans le pot.

A la tige qui jaunit et qui périt, on connoît la maturité de la pomme de terre, c'est alors le moment de la retirer ; elle ne profite plus. Il ne faut pas attendre l'approche des froids, dont l'impression leur est très-nuisible. Il est bon lorsqu'on a tiré de terre ce fruit, de l'y laisser un peu sécher, de la bien frotter avec la main pour la nettoyer. Pour conserver les pommes de terre, il ne faut pas les mettre dans un endroit trop chaud, elles y germeroient, où dans un endroit trop humide, elles y pourriroient, mais dans un lieu sec, où à l'abri des gelées, elles puissent se conserver long-temps.

Il ne faut pas, autant que faire se peut, quelles soient très-entassées, ou il faut les remuer souvent pour qu'elles ne germent pas, car

car quoique ce fruit ne se gâte pas toujours, lorsqu'il pousse des racines dans le tas, il acquiert une âcreté désagréable.

Si la récolte est considérable et qu'on manque de place pour la conserver, on creuse des fosses de trois pieds de largeur, et de cinq de profondeurs; on répand du sable dans le fond, et on garnit les côtés de paille bien sèche; on remplit ces fosses de pommes de terre, on les recouvre avec de la paille sur laquelle on élève de la terre sèche, qu'on bat bien pour l'affermir; elles se conservent parfaitement.

Lorsqu'on veut prolonger la conservation des pommes de terre, au-delà du terme ordinaire, on en met au four pour en dissiper l'humidité, elles se rident en séchant; mais elles reviennent en cuisant dans l'eau.

On finit la cueillette du poivre d'Inde en graine.

On butte plutôt ou plus tard le céleri, selon sa grosseur.

Dès à présent, on peut disposer toutes les bordures qu'on veut changer, ou planter de neuf en petites plantes vivaces comme marjolaine, violette, etc.

On enterre les poireaux qu'on veut faire blanchir; pour cela on déchausse le pied d'un

côté et on les couche dans le creux qu'on a fait, on les recouvre ensuite de terre en laissant paroître leur extrémité, c'est-à-dire, le haut des feuilles, ils s'allongent encore du côté des feuilles, et on peut même les couchers une seconde fois.

Le potager produit dans ce mois choux, choux fleurs, carottes, panais, navets, quelques artichauts, oignons, poireaux, pommes de terre, échalottes, betteraves, poirée, chervis, scorsonnère, salsifix, raves, radis, gros radis noir ou raifort, céleri, endives, cardons, fenouil, cerfeuil, mâches, cresson, laitues, persil, cardes, brocolis, épinards, oseille, champignons, etc.

Il faut garantir avec soin les couches de champignons de froid et de l'humidité; car ils seroient détruits : on les couvre avec des chassis, avec du chaume ou de la grande litière: avec cette précaution on en aura tout l'hiver.

On transporte sur les carreaux ou planches du potager, le fumier des couches de melons et de concombres faites au printemps dernier.

Les tiges de menthe, d'estragon, de baume et autres plantes annuelles à racines vivaces doivent être coupées, les planches sarclées, et on y répand un peu de fumier consommé pour amander le terrain.

On en fait autant aux graines d'asperges qu'on se propose de planter au printemps suivant.

On fait quelques couches chaudes, si on veut avoir des asperges au printemps, ou on attend un peu plus tard; car l'asperge produite au milieu de l'hiver n'est si belle ni si bien colorée, que celle qui vient plus tard.

Au commencement de ce mois, et même plutôt, si on le peut, il faut préparer les trous pour recevoir les arbres qu'on veut planter; plutôt ils sont faits, mieux cela vaut, parce que la terre a le temps de s'y mûrir. En général les trous doivent avoir une largeur et une profondeur proportionnées aux espèces d'arbres qu'on y destine : pour des tiges, trois pieds carrés, etc.

Vers la fin de ce mois on commence à planter les arbres, il ne faut jamais en planter de trop menus, ils sont trop long-temps à se former, il faut au moins qu'ils aient un pouce de diamètre. On les choisit vigoureux avec l'écorce claire et nette, sans gomme ni chancre.

Quand on lève, et non pas quand on arrache des arbres, il faut y apporter la plus grande attention : on fait autour une espèce de tranchée à telle distance du trou, que

demandent les racines pour les avoir de la longueur qu'on les veut, on les coupe sans les éclater ni meurtrir ; on soulève l'arbre peu à peu, et on coupe les racines pivotantes qui tiennent encore à la terre. Ce travail se fait beaucoup mieux et plus facilement quand on est deux, l'un tire à soi l'arbre successivement tout à l'entour, et il facilite par ce moyen à l'autre la découverte des racines qui résistent, et le moyen de les couper. Il faut surtout prendre garde de mettre trop de force dans ce travail, on risqueroit de perdre un arbre en le décolant à l'endroit de la greffe, ou en froissant ses racines.

Les racines d'un arbre bien portant et sain doivent paroître bien vives, bien nourries et quelques-unes même de la grosseur de la tige. Les principales ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni écorchées, ni rongées, ni sèches ni rudes. Quand on plante, il faut visiter toutes les racines, retrancher tout ce qu'il y a de gâté, et si les arbres étoient venus de loin, et eussent souffert du transport, il faudroit les mettre tremper dans l'eau pendant quelques heures avant de les planter afin de rappeler les pores à leur premier état.

Si les arbres, qu'on a planté, sortent d'une pépinière voisine, il suffit de couper le bout

des grosses racines en bec de flûte, et de les mettre aussitôt dans le trou qui leur est destiné; le chevelu n'ayant pas été desséché à l'air n'a pas besoin d'être rafraîchi; ce qu'il faut faire quand les arbres ont resté long-temps hors de terre; c'est ce qu'on appelle *habiller les arbres.*

Dès que les feuilles commencent à tomber, il faut nettoyer les arbres et les tailler; cet ouvrage est préférable lorsqu'il est fait de bonne heure. Les blessures causées par l'instrument ont le temps de guérir avant le retour du printemps. En retranchant toutes les branches inutiles, et laissant celles qu'il faut garder, les arbres seront plus forts, et les boutons à fruits vigoureux. Sans cette attention, comme la sève tend toujours à monter, les boutons de la partie la plus élevée des branches seroient plus gros et plus enflés que ceux de la partie inférieure, ensorte que les arbres se dégarnissant du bas, finiroient par s'emporter.

On peut donc à la fin de ce mois tailler les poiriers, pommiers, et pruniers, même les pêchers et les abricotiers et continuer selon que la saison est plus ou moins favorable, mais il ne faut jamais tailler par les froids

et les gelées, on courroit risque de faire périr les tendres rejetons qui auroient été taillés.

On vendange dans ce mois, mais on doit toujours le faire par un temps sec, ne pas laisser dans la vendange des raisins gâtés, ni moisis ou verds, cela feroit tort au vin.

Pour conserver du raisin de vendange jusqu'en pluviôse, on le coupe avec la branche à laquelle il est attaché, et on le suspend de manière à ce que les branches ne se touchent point, dans un endroit sec où on fasse du feu continuellement l'hiver.

Les vieilles planches de fraises doivent être sarclées et nettoyées avec soin, on en fixe les filets ou coureurs près de la tige, et on répand dessus un peu de terre nouvelle avec l'attention de ne pas les enterrer. On en fait encore des planches afin qu'elles puissent prendre racine avant l'hiver; elles peuvent rapporter au printemps suivant, au lieu que celles qu'on plante au printemps n'acquièrent presque jamais assez de force pour produire la même année, où elles ne produisent que foiblement. On plante aussi quelques rayons de framboisiers; on coupe le vieux bois de ceux qu'on veut garder, et on leur donne un labour.

On transplante à présent les sauvageons

de tous les fruits des pépinières, on choisit aussi pour la greffe les fruits les plus beaux : et on conserve avec soin dans le sable, à l'abri de la vermine, les pépins qu'on doit semer dans le temps.

Il faut absolument cueillir tous les fruits d'hiver, par un temps ou les arbres soient parfaitement secs, autrement ils ne se conserveront pas si bien. On laisse dans un endroit ou pendant une quinzaine de jours les plus belles poires, puis on les essuie bien ; on les met ensuite dans des corbeilles ou dans des tiroirs, bien garnis de papier de tous les côtés avec du papier entre chaque fruit, et par-dessus encore afin d'en bannir l'air extérieur. Chaque fruit peut même être enveloppé de papier, il se conservera beaucoup plus long-temps dans sa beauté naturelle, que si on le laissoit exposé à l'air sur des tablettes séparé seulement l'un de l'autre ; la peau devient alors flasque et fanée.

Les fruits de la saison sont la pêche magdeleine, pourprée tardive, incomparable, persique, jaune lisse, pavie de Pompone, raisins, figues tardives, nèfles, coings, prune impératrice, noix, noisettes, amandes, poires de doyenné, beurré rouge, bergamotte Suisse, d'Hollande, épine d'été, verte longue, mes-

sire-jean, sucrée verte, craisane, saint-germain, beurré chaumoutel, bon chrétien d'automne, pommes de reinette d'or, calville rouge, calville blanc, reinette rouge, reinette grise, etc.

Ceux qui font des pépinières doivent dans le commencement de ce mois, continuer à faire des tranchées pour y transplanter au cordeau des sauvageons à greffer, ainsi que les boutures d'arbres à fruit des arbustes et arbrisseaux à fleurs, en donnant aux sauvageons des soutiens. En les transplantant dans cette saison, ils ont d'abord moins de danger à courir que ceux qui ont été transplantés au printemps précédent, ensuite ils donneront promptement de nouvelles racines, ils seront établis et fixés en terre avant ceux qu'on mettroit au printemps suivant.

Par un temps sec, on porte du fumier dans les endroits de la pépinière qui en ont besoin; on le répand sur la surface du terrain autour des jeunes tiges qui en ont besoin; les pluies d'hiver en détacheront les sucs, et les introduiront jusqu'aux racines, et au premier labour du printemps on l'enterre.

C'est le temps de semer les noyaux de prunes, des glands, de la faîne, aussitôt qu'on s'aperçoit de sa maturité; car elle ne se conserve

pas long-temps dès qu'elle est tombée; des fruits de toutes sortes d'épines blanches, des baies d'ifs d'églantiers : on recouvre légèrement toutes ces graines d'un pouce de terre, et on disperse ensuite un fumier de feuilles ou de vieux chaume sur toute la surface de la couche, afin d'en écarter le froid.

On taille tous les arbrisseaux; on retranche le plus près de la tige, qu'il est possible, toutes les branches raboteuses. Il faut observer de laisser assez de jeunes branches sur les tiges des jeunes arbres, afin d'attirer la sève pour l'augmentation de leur tronc, autrement la tige resteroit trop foible pour soutenir la tête.

Si on met en terre dans cette saison les marcottes d'ormes, de tilleuls et de tous les arbres ou arbrisseaux, qui ne laissent tomber leurs feuilles qu'en hiver : elles reprendront aisément et pousseront des racines de très-bonne heure.

On lève de terre les marcottes d'ormes, de tilleuls, et autres arbres et arbrisseaux forestiers, et à fleurs plantés l'année précédente; on taille leurs racines, et on les repique par rayons en pépinière.

On repique également des rejetons de lilas, de rosiers et autres arbustes; on les laisse

deux années en place afin qu'ils acquièrent assez de force pour être plantés à demeure, et on plante dans un terrain gras des rejetons de chèvre-feuille, de lauriers et autres arbres de la dure espèce ou de pleine terre.

La saison est favorable pour planter des rejetons de plataniers, d'aunes, de peupliers, de saules, dans un terrain qui ne soit pas trop humide. En préparant les rejetons, il faut toujours laisser à l'extrémité de chacun un noeud du bois de la dernière année : par ce moyen, peu manqueront de réussir.

Les meilleures sortes de groseilles vertes et à grappes se multiplient par coupures. Choisies et plantées avec soin, en un an on aura d'excellent plant bien préférable à celui qui vient des suceurs.

Vers la fin du mois on finit de mettre en terre les tulipes, anémones, renoncules, jonquilles, hyacinthes, narcisses, iris, ainsi que toutes les racines qu'on a tenues hors de terre, depuis la chute de leurs feuilles en été. Si on avoit laissé en terre quelques-unes de ces racines quelque temps après la chute de la feuille, elles auroient poussé de nouvelles fibres, et il seroit trop tard pour les tirer de terre. Si on a négligé de tirer à temps les racines bulbeuses, il faut les laisser, de

peur de les faire périr, où si elles ne périssoient pas, elles souffriroient au point de ne pouvoir donner leur fleur au printemps suivant, et même elles seroient deux ou trois ans avant de se rétablir.

Toutes les bordures doivent être sarclées, et il faut fumer et regarnir les endroits où il y a du vide ; il faut ensuite les bêcher et détruire toutes les mauvaises herbes qui ont poussé.

On sarcle également toutes les planches à racines bulbeuses qui sont en terre depuis un an, et on leur donne l'épaisseur d'un demi-pouce d'une terre fraîche et bien criblée, afin de fortifier les racines et les préserver du froid.

Il faut placer dans une exposition plus chaude à l'abri du froid et des vents, et où ils puissent jouir le plus qu'il sera possible des rayons du soleil, les pots et les caisses qui contiennent des semences de fleurs, les sarcler avec soin et bien prendre garde, en arrachant la racine des mauvaises herbes, de déplacer les jeunes plantes : on les recouvre ensuite légèrement d'un peu de terre fraîche passée au crible, de peur que les racines ne soient trop enterrées, et que la pourriture ne s'y mette.

Vers la fin du mois on met les pots d'oeillets à couvert des pluies violentes, de la neige et de la gelée qui les feroient périr. S'ils sont dans de petits pots, on les range l'un contre l'autre sous des chassis de jardin, ou dans une couche à cerceaux qu'on recouvre de paillassons dans les mauvais temps. Mais lorsque le temps est doux, ces plantes ne sauroient être trop aërées. En général on les conserve beaucoup mieux en plongeant ces pots dans la terre jusqu'au bord, ou dans de vieux tan consommé qu'en les laissant sur la surface.

On met à l'abri de l'humidité qui les feroit périr, les pots d'auricules choisies, après les avoir nettoyées des feuilles mortes, ou si on n'a pas d'abri, comme cette plante supporte bien le froid, il suffit de renverser le pot sur le côté.

Tous les arbres et arbrisseaux à fleurs se transplantent, et la plupart fleurissent au printemps suivant, ce qui n'arrive presque à aucun de ceux qu'on plante au printemps.

On taille les arbrisseaux à fleurs, rosiers, chèvre-feuilles, etc., et on ôte tous les suceurs qui affament les vieilles plantes et les empêchent de fleurir. Le lilas surtout en jette une très-grande quantité. Si tous les ans on ne les

coupe pas avec soin, ils s'étendent à une grande distance, et forment un buisson épais qui fait tort à l'arbre, et qui nuit à sa fleur qui n'est jamais ni si belle ni si abondante, que lorsque l'arbre est isolé et éclairci de ces rejetons si nombreux. Ces suceurs replantés en pépinière sont bons à lever au bout de deux ou trois ans pour être plantés à demeure.

Dans le courant de ce mois, on met dans des carafes remplies d'eau pour fleurir en chambre, de bonne heure, des racines bulbeuses de tulippes, d'hyacinthes, de jonquilles, narcisses, etc. Il faut leur donner le plus d'air qu'il est possible tant qu'il est doux, car autrement leurs feuilles et les tiges deviennent si foibles que la tête a peine à être soutenue. Il ne faut les rentrer que lorsque les fleurs sont prêtes de s'ouvrir, et ne pas cependant les laisser exposés au mauvais temps quand les feuilles commencent à pousser.

Si on se propose de faire un parterre ou une plate-bande de fleurs dans quelqu'endroit, il faut la préparer afin que la terre s'amollisse et s'adoucisse pendant l'hiver.

Si on ne la pas fait le mois précédent, il faut par un temps sec, après avoir nettoyé les têtes et les tiges, rentrer dans la serre les orangers, lauriers-roses, myrthe, etc.;

il faut remuer la superficie de la terre, et y ajouter un peu de fumier de vache afin de rafraîchir les arbres, et d'empêcher la mousse d'y croître : à mesure que les feuilles jaunissent ou tombent, il faut les ôter soigneusement, n'en point laisser dans la serre, ainsi que des toiles d'araignée ni autres ordures, afin que les plantes soient proprement et sainement.

On nettoye les allées de gazon et tous les tapis de verdure des feuilles qui y sont tombées, qui gâteroient l'herbe, si elles pourrissoient dessus. On les enlève également de dessus les allées sablées, auxquelles elles donnent un aspect désagréable.

Brumaire.

Notre pôle continue à s'abaisser; et dans ce mois, les jours diminuent d'une heure et demie.

Si on sème les crêpes blondes, la laitue de passion, la crêpe verte, etc., au commencement de ce mois, et qu'on les soigne, on pourra en manger en nivôse, en petit plant, elles seront en état d'être replantées à la mi-germinal. On replante à bonne exposition, et dans des abris convenables, les laitues en état de l'être et les plus propres à résister à l'hiver.

Il ne faut pas différer de coucher les poireaux pour que la gelée n'endommage pas les parties qui sont hors de terre : s'ils sont en bonne exposition, on peut comme il a été dit, les coucher en place ; mais quand on veut les placer en sûreté contre les fortes gelées qui scellent trop la terre, on peut alors les lever, les replanter dans un lieu abrité, et les entourer de manière qu'une rangée en tienne quatre ou cinq de la planche ; on n'en laisse que l'extrémité des feuilles, et dans le fort du froid, on les en garantit avec de la grande litière, ensorte qu'on en a toujours à manger de tendres et de blancs.

Il est mieux de ne pas déranger ceux qu'on destine à grainer, la plante se soutiendra mieux contre la saison, la graine sera mieux nourrie et la récolte plus abondante.

Pour les oignons à planter, on observe ce qui a été dit le mois précédent. Quant à ceux qu'on destine à grainer, on peut les mettre en terre, on choisit ceux qui commencent à pousser, et qui d'ailleurs doivent être bien conditionnés, ils donnent leur graine meilleure, et plus abondante que ceux qu'on a remis en terre après l'hiver. On plante encore de la même façon, mais plus près les uns des autres, les oignons qui germent ;

ils ne se garderoient pas, ils servent pour être mangés en verdure.

Les oignons tardifs ou d'automne bien soignés, seront en état d'être repiqués à la fin de floréal; il faut soigneusement en sarcler les planches.

On lève de la ciboule pour ne pas en manquer quand les gelées sont venues, on l'enterre à quelque abri, ou on en met dans la serre sans l'y enterrer.

Sur la fin de l'automne on coupe toutes les feuilles de civette à fleur de terre; on recouvre la plante d'un pouce de terreau pour la faire pousser plus vigoureusement au printemps. Plus ou coupe la feuille, plus elle repousse, et plus elle est nouvelle, plus elle est tendre.

On arrache toutes les feuilles jaunissantes des choux-fleurs, et on les butte jusqu'à hauteur de la tige, prenant garde d'ensevelir le coeur, ce qui les feroit périr.

Il faut préserver de la gelée ceux qui restent encore en terre pendant ce mois et le suivant, et les couvrir, afin qu'elles les garantissent de l'humidité et des gelées blanches du matin qui les détruiroient, et à mesure que les pommes sont en état, on transplante les pieds dans la serre. Si on manque de place pour les y contenir, on peut couper

les

les pommes seulement sans les endommager, et les ranger sur des tablettes où elle se conservent deux ou trois mois si l'endroit n'est pas humide. Si on a des choux-fleurs sous chassis ou sous cloche, il faut leur donner de l'air dans les temps secs et doux, et les recouvrir dans les froids et dans les temps humides. Trop closes ou trop humides, ils périroient.

Il faut faire peu de façons pour les choux-raves; on coupe les pommes, on les met en tas sans les enterrer, on lève avec les racines ceux qu'on destine à greffer, et au printemps on les remet en terre, ou on les met dans un salon les têtes pressés les unes contre les autres, et dans les gelées on les couvre de paille. Le choux-rouge passe très-bien l'hiver en pleine terre, et il faut y laisser ceux qu'on destine à grainer. On peut encore semer des choux-cabus pour pouvoir, avant l'hiver, les mettre en petite pépinière abritée avant l'hiver. Mais il est plus prudent d'en semer dans deux mois sur couche; alors bien soignés, ils seront bons à être repiqués en plan en germinal.

Si on désire avoir des raiforts à manger pendant l'hiver, il faut dès le commencement de ce mois en semer de hâtifs sur couches

parmi les autres semis, et les garantir quand ils sont levés, ainsi que les autres plantes, de la rouille que la pluie leur occasionne, et des froids rigoureux, en les couvrant dans les mauvais temps et dans les gelées avec des paillassons. Lorsqu'on en a de bons à manger et à conserver, on les lève avec soin et on les enterre dans le sable, où on les plante serrés en sillons jusqu'au haut du coeur, et on les garantit de la gelée par les paillassons ou la grande litière.

On sème des épinards qui seroient bons à manger après les froids, et en graine mûre à la mi-messidor. Ceux qui ont été semés antérieurement et qui sont bons à manger, doivent être sarclés.

Pendant tout ce mois, on sème des fèves, des pois michaux, des pois nains, des pois goulus, etc.; des fèves, afin d'en avoir de bonne heure au printemps. Les graines seules dans ce mois restant petites jusqu'au beau temps, sont moins en danger d'être battues par les vents, que celles qui ont été semées le mois précédent. On peut encore les butter avec une houe; cela les fortifie contre la mauvaise saison. On butte également celles qui ont été plantées plutôt.

Avant d'être surpris par les gelées, on retire

de la terre toutes les betteraves, on en retranche tout le feuillage, et on les nettoye du mieux que l'on peut. Si le temps le permet, on les laisse ressuyer un jour ou deux au grand air, ensuite on les arrange en tas dans la serre, on les couvre d'un peu de paille et du sable par-dessus; elles s'y conservent tout l'hiver. On peut mettre dans les salades les petites feuilles que quelques-unes donneront.

La poirée doit être garantie de la gelée avec de la grande litière.

Pour faire blanchir actuellement les cardons, on ne se contente pas de les empailler, mais on les lie, on les butte de terre et on les entoure même de grosse litière pour écarter les gelées. On les fait encore blanchir dans la terre. Par un temps sec, on creuse une fosse à côté de la plante, et détachant sa racine de l'autre côté, on la couche doucement dedans, et on la recouvre de terre, de façon qu'il n'en sorte que l'extrémité des feuilles, et de grande litière dans les gelées. Si on faisoit cette opération par un temps humide, et où la plante seroit mouillée, on en perdroit beaucoup. Quand on a un emplacement assez vaste, on peut y transporter les plantes en mottes et les cacher dans le sable; on peut encore les adosser l'une contre

l'autre : la motte qu'on leur a laissée suffit à leur entretien, mais il faut avoir soin d'ôter à mesure les feuilles qui pourrissent.

Il faut détacher de la plante avec leur tige, les artichauts en état d'être coupés et les mettre dans le sable, ils s'y conserveront très-bien. On coupe les tiges d'artichauts et on fait des tranchées entre les pieds d'artichauts, et on sillonne bien également les racines de tous les côtés, afin de préserver les plantes des injures du froid. Si l'hiver étoit rigoureux, on couvriroit les racines avec un peu de litière sèche, qu'on ôteroit dès que le temps redeviendroit doux. Tant que la saison est douce, on diffère ce travail ; il y auroit du danger pour la plante à le faire trop tôt, mais cela ne peut se faire que si on en a très-peu, autrement il faut s'y prendre plutôt, de peur d'être surpris par le froid. Cette manière de faire des rigoles est préférable à la butte qu'on met autour de chaque pied. La terre mise ainsi en sillons suffit pour conserver les artichauts dans les hivers ordinaires ; mais quand ils sont trop rigoureux, on jette de la paille, du fumier long, ou des vieilles tiges de pois dans les tranchées, et si ces couvertures sont un peu épaisses, elles mettent les plantes à l'abri de tout danger.

On peut encore mettre sur le haut de la plante, une tuile ou un pot à fleurs, pour empêcher l'eau et la neige, véritables destructeurs de cette plante, de s'insinuer au-dedans du petit monticule. Il faut observer de ne pas priver d'air totalement la plante, elle blanchiroit et peut-être même pourriroit ; que la litière dont on la couvrira ne puisse pas s'échauffer et lui nuire : enfin lui donner un peu d'air de temps en temps du côté du midi dans les beaux jours.

Pendant la saison de l'hiver, les mulots ne trouvant rien de meilleur dans les jardins, s'attachent à ronger les racines d'artichauts ; on met quelquefois un rang de poirée à cardes entre les rangs d'artichauts, mais le plus sûr est de les détruire par des arbalêtes, ou par des piéges, ou de les empoisonner dans des pommes, figues sèches, etc.

Moyen de conserver sûrement les Artichauts.

L'artichaut, d'un goût agréable et d'un bon produit, périt presque tous les hivers dans les terres froides et humides. Avec des soins et un peu de dépenses, on peut suppléer à cette terre ingrate, et s'en procurer en très-grande abondance. On plante les jeunes oeilletons d'artichauts dans des paniers d'osier

enduits en dehors de goudron, pour qu'ils se conservent plus long-temps : à la fin de l'automne, on enlève ces paniers dans lesquels sont les artichauts. On dispose, dans la partie la plus élevée et la mieux exposée du jardin, une couche de fumier : on la recouvre de terre pour détruire sa chaleur, qui donneroit trop d'activité au plan, et l'exposerait davantage à être attaquée par la gelée. On arrange tous les paniers sur cette couche à côté les uns des autres, on les recouvre de terre, que l'on arrose un peu, afin qu'elle se lie et ne fasse qu'une seule masse. Lorsque les gelées deviennent vives, on recouvre ces artichauts d'un peu de fumier ; des paillassons mis dessus en forme de toit, les garantissent des pluies froides au printemps : on remet ces artichauts dans un nouveau carré bien labouré et bien amendé : on voit ces plantes pousser avec vigueur, pendant que toutes les autres, altérées par la rigueur de l'hiver, font paroître à peine quelques feuilles. Enlevées et placées ainsi tous les ans dans de nouveaux carrés, ces plantes produisent des fruits très-hâtifs, et en très-grande abondance. Comme la terre paroît avoir des sucs propres à chaque espèce de plante, elle s'épuise lorsqu'elle nourrit toujours la même :

en changeant les plantes de terrain, on les voit faire les plus belles productions.

Pour avoir de l'oseille dans les temps les plus rigoureux, il faut, dès le commencement du mois de fructidor, en avoir planté des mottes à l'abri de quelque muraille, par rangées distantes d'un pied environ ; alors dans ce mois on fait entre chaque rangée de petites tranchées aussi profondes qu'il est possible, qu'on remplit de fumier chaud, et qu'on renouvelle tous les quinze jours jusqu'en nivôse. Dans les temps de gelée et de neige, on tient les plantes couvertes de grande paille sèche, qu'on renouvelle quand elle est imbibée d'eau, et on leur donne de l'air aussi souvent et aussi long-temps qu'il est possible, autrement la feuille auroit un mauvais goût.

On peut encore au lieu de mettre la paille immédiatement sur les plantes, les couvrir avec des paillassons portés sur des appuis ; alors elles jouissent de l'air qui conserve leur verdure, et mettre même de la grande litière sur les paillassons, et le soir, ou lorsque le temps est à craindre plus que de coutume, les entourer de paille, en bouchant toutes les ouvertures, ou baisser les couvertures sur les plantes.

Les tiges d'asperges, tant de celles semées

en pépinières, que des autres, se coupent à un pouce de terre. On lie en faisceaux les montans de celles dont la graine est mûre, ce qui se connoît à la parfaite rougeur des coques ou baies rondes qui les contiennent; on les met sécher au soleil pour pouvoir les égrener, et on les conserve ainsi, jusqu'à ce qu'on veuille les semer; alors on sépare la graine des enveloppes en les froissant dans les mains, et on fait ce semis en ventôse.

Si la terre est libre et préparée, on peut planter des asperges, observant ce qui est prescrit en ventôse : celles qu'on a planté dans cette saison s'affermissent mieux en terre pendant l'hiver; elles poussent avec plus de vigueur au printemps; mais il faut les couvrir de manière à garantir le plant du froid qui pourroit l'endommager.

Après avoir coupé les montans d'asperges plantées précédemment, on les laboure légèrement, on recharge les fosses de trois pouces de terre prise sur l'ados. L'année suivante et dans ce mois, après avoir fait le même travail, on couvre de plus la terre d'un pouce de fumier qu'on enterre en ventôse en labourant les plantes.

C'est dans ce mois qu'on prépare les couches pour les asperges qu'on veut forcer à donner

contre la saison : nous ne parlerons pas d'un produit sans goût qu'on n'obtient qu'à force de dépenses.

Si on a des scorsonnères dans leur seconde année, ils sont alors bons à manger : on peut en lever quelques racines et les garder, comme il sera dit dans le mois de frimaire : cette plante qui peut durer trois années en terre, et qui n'est bonne à manger que la seconde, supporte le froid le plus rigoureux : si la fane périt, elle repousse très-bien à l'entrée du printemps.

Le salsifis se mange dans la même année et ainsi que les scorsonnères; on peut en lever de terre pour en manger dans l'hiver au moment des fortes gelées, mais le mieux est de laisser ces racines en terre, de n'en prendre qu'à mesure des besoins ; elles se conservent fraîches et cassantes.

Le céleri, pour être bon, doit être tendre et blanc ; les fréquens arrosemens lui donnent la première qualité, on lui donne l'autre en réunissant les feuilles de chaque plante, et les attachant d'un ou de deux liens selon leur grandeur. Le jonc verd est pour cet usage préférable à la paille, parce qu'il ne pourrit pas. On butte ensuite par un temps sec la plante avec de la terre qu'on prend

entre les deux sillons plantés assez au large: on garnit les plantes de grand fumier sec jusqu'à la hauteur de la plante, ne laissant sortir que l'extrémité. En un mois de temps le céleri ainsi arrangé est bon à manger.

Lorsque par l'exposition ou par l'humidité du jardin, on craint la pourriture du céleri qui est blanchi, on lève alors les plantes en motte, on les transplante dans un lieu plus avantageux. On les range côte à côte un peu panchées dans un sillon ou jauge qu'on ouvre avec profondeur, on les couvre ensuite de terre, et on laisse sortir les têtes qu'on recouvre de grande litière dans les froids rigoureux, et lorsque la neige menace.

Quand on a une serre assez grande, il est plus sûr d'y transporter les plantes, et de les y conserver dans le sable qui, sans être trop humide, doit être frais, et qu'il faudroit arroser légèrement s'il étoit sec.

Les endives quoique étouffées par les liens qu'on leur a mis, et même couvertes de paille, ne prennent pas sitôt la blancheur qui leur est nécessaire, à raison de la diminution de la chaleur; il faut employer actuellement un moyen plus efficace qui leur donne la blancheur, et les rende tendres. Mais il ne faut en user qu'à mesure des besoins.

On commence à lier l'endive, ensuite au pied de chacune, on fait un creux capable de les contenir; on l'y couche, sans l'arracher, et on la recouvre de terre. Il faut toujours les coucher d'un côté les unes sur les autres, commençant par le bout de la planche et continuant à coucher les secondes sur les premières, les troisièmes sur les secondes, etc. jusqu'au bout; ce travail doit être fait par un temps sec.

Dans le commencement de ce mois, l'estragon commence à vieillir, et les feuilles durcissent par la diminution de la chaleur; on coupe alors la fane à fleur de terre, et on couvre les plantes de terreau ou de terre fine mêlée de fumier usé. A défaut de ce soin, il ne faut pas couper la fane qui chaque année meurt vers la fin de l'automne; elles servent alors au printemps à garantir du froid les rejetons qui sans cela pourriroient.

On pourroit préparer des couches chaudes pour des concombres, mais cela exige tant de soin, de vigilance, et rapporte si peu, que nous n'en parlons que pour ceux qui désirent en faire.

La graine de concombre se prend des fruits les plus beaux; on les laisse pourrir sur pied; on détache alors la graine plus aisément,

on la lave de plusieurs eaux, et on la met sécher avant de la serrer ; elle se conserve bonne sept à huit ans.

Le topinambour, appelé aussi *poire de terre*, se conserve comme la pomme de terre, mais bien moins délicat qu'elle ; il résiste en terre aux hivers ordinaires : on n'en retire que selon ses besoins, ou si on veut le mettre à couvert, il suffit alors de le faire vers la fin de ce mois.

On sème des salades sur couches modérément chaudes, des raves, radis, etc. pour en avoir continuellement.

On fume et on prépare par le labour la terre destinée aux primeurs, l'hiver la mûrira encore.

Si on ne l'a pas fait le mois dernier, au commencement de celui-ci, on sème des carrottes en bonne exposition ou le long des murs pour en avoir de bonne heure au printemps.

On profite du temps sec et de la gelée pour porter du fumier sur les carreaux du potager, et dans tous les endroits qui en ont besoin, afin de l'avoir tout prêt au moment où on labourera.

Le potager produit dans ce mois des choux de plusieurs espèces, des artichauts tardifs,

des épinards, oignons, poireaux, ail, échalottes, navets, betteraves, carrottes, panais, scorsonnères, salsifis, pommes de terre, potirons, radis, persil, cerfeuil, etc.; de la laitue, scarolle, cresson, mâches, céleri, cardons, oseille, poirée, etc.

On peut encore par un temps favorable élaguer et tailler les arbres en pleine terre, comme pêchers, abricotiers, poiriers, pommiers, la vigne même, et tous les arbres qui se trouvent en espaliers. Il faut cesser ce travail sur les fruits à noyaux, s'il y a apparence de froid ou de neige, car les blessures faites au branches à fruit de ces arbres, ne se guérissent pas aisément lorsque la gelée succède à la neige; mais les poiriers et les pommiers ne courrent aucun danger.

Tous les figuiers doivent être dépouillés de leurs fruits tardifs, qui gâteroient et infecteroient les branches : on fixe et on attache au mur, le plus près possible, toutes les branches qu'on garantit mieux par ce moyen du froid, que si on les laissoit éloignées du mur. Ceux qui sont en espalier doivent être détachés, leur branches réunies et liées ensemble. On place devant eux des paillassons ou on les couvre de foin, de paille, ou de vieilles tiges de pois pour les garantir de la

gelée, cela préserve de la destruction les jeunes branches, et accélère le fruit au printemps.

Il faut mettre des tuteurs ou soutiens aux jeunes arbres plantés en pleine terre, et attacher ceux qui le sont en espalier, afin que le vent ne puisse les agiter et les ébranler, il détruiroit au grand préjudice de l'arbre les nouvelles fibres jetées par les racines. Il est encore très-bon de jeter du fumier de feuilles ou de chaume sur la surface de la terre au pied de l'arbre, pour préserver du froid les racines.

Dans un sol sec et chaud, si la saison le permet, on continue de planter des arbres, qu'il eût mieux valu planter les mois précédens, parce qu'alors ils auroient travaillé aussitôt et poussé de nouvelles fibres qui les rendent plus forts contre le froid, ce qu'ils ne font pas étant plantés plus tard.

On peut tailler les groseillers, en replanter, soit de chevelés, soit de boutures, et sarcler la terre qui est autour d'eux afin de les tenir propres.

On bêche les allées ou sentiers qui sont entre les rayons des framboisiers, et on coupe tous les coureurs : cela renouvelle la terre autour des plantes et les fortifie. Si le

terrain étoit sec, il faudroit répandre du fumier consommé.

Il faut absolument ôter le fruit tardif qui est resté sur les arbres, car le froid ou l'humidité le feroit périr. On serre et on met dans des corbeilles ou tiroirs bien revêtus de papier, les belles poires et les belles pommes d'hiver; on recouvre ensuite le panier d'un peu de paille de froment, puis on met les paniers dans un endroit à l'abri du froid, et pas trop exposé à l'air, autrement les fruits périroient ou se rideroient promptement.

Les fruits de la saison sont épine d'hiver, doyenné gris, sucrée verte, craisanne, colmar, saint-Germain, martin-sec, bézi-chaumontel, virgouleuse, bon-chrétien, etc., reinette grise, reinette dorée, pomme d'or, calville rouge, calville blanche, fenouillet, api, etc., noix, noisettes, nèfles, amandes, raisins tardifs, etc.

Il faut continuer la transplantation des arbres dans la pépinière si on n'a pas fini, ce travail fait de bonne heure dans la saison est bien préférable; car plantés le mois précédent, les racines poussent de nouvelles fibres avant l'hiver, au lieu que ceux qu'on plante à la fin de ce mois, et les deux suivans travaillent rarement avant le retour du

printemps : la terre étant refroidie, la végétation est suspendue.

Dans les temps secs, on répand du fumier dans les endroits de la pépinière qui en ont besoin, afin que les pluies d'hiver en détachent les sels, et les fasse pénétrer jusqu'aux racines, et au printemps on l'enterre ; on met des tuteurs aux jeunes arbres qui en ont besoin.

Si on destine quelqu'endroit à faire une nouvelle plantation en pépinière, au printemps, il faut le préparer et le disposer afin que l'hiver amollisse et adoucisse la terre.

Les jeunes plants d'arbres, arbustes, etc. étrangers provenus de graine doivent être mis à l'abri de la gelée : les pots qui les contiennent enfoncées en terre à bonne exposition, et recouverts de cerceaux sur lesquels on jette de la litière, de la paille, ou de vieilles tiges de pois, dans les momens où le froid est rigoureux.

Il ne faut pas différer au commencement de ce mois à mettre en terre toutes les plantes à racines bulbeuses, qu'on veut planter avant l'hiver, autrement ne pouvant prendre racines avant l'hiver, la plus grande partie périroit.

Les pots et les caisses qui contiennent des fleurs,

fleurs à racines bulbeuses, doivent être mises à l'abri des vents du nord.

On coupe toutes les tiges des fleurs tardives qui périssent, on ratisse toutes les bordures du parterre, on remue la terre légèrement pour détruire les mauvaises herbes, et prendre garde d'endommager les racines qui ne sont pas profondément enterrées.

Les oeillets et les pots d'auricules doivent être abrités des pluies violentes, du froid, de la neige, etc., avec des paillassons ou sous chassis, si on en a.

On remue la terre préparée pour les nouveaux encaissemens des fleurs, afin de la bien mélanger, et de lui faire sentir l'influence de l'air dans tous les sens.

Si la saison est humide ou à la gelée à la fin du mois, il faut abriter avec des paillassons soutenus, les anemones, les renoncules et les hyacinthes.

On tond les arbres d'ornement et on nettoye la terre autour pour contribuer au développement de l'arbre, et tenir le jardin propre.

On plante aussi les arbrisseaux quand il ne gèle pas, comme rosiers, jasmins de toutes espèces, syringa, lilas, etc., et tous ceux qui perdent leurs feuilles en hiver.

Si le temps ne permet pas le travail extérieur, on prépare les graines pour le printemps ; on dispose ses fleurs ; on raccommode et on met en état tous les outils et instrumens de jardinage.

On nettoye et on roule les allées de gazon et les tapis de verdures ; quand la terre est humide, le rouloir presse l'herbe de plus près, et le gazon en sera plus fin.

Il faut toujours tenir propres les allées sablées, et empêcher la mousse d'y croître, ainsi que les mauvaises herbes, car ce travail deviendroit pénible au printemps.

Toutes les plantes étrangères doivent être rentrées dans la serre, observant de les placer par rang de hauteur en amphithéâtre, et de faire ensorte que leurs têtes ne se touchent point. Lorsque le temps est doux, il faut ouvrir les fenêtres et voir les plantes qui ont besoin d'être rafraîchies : il y en a qui demandent des arrosemens plus ou moins fréquens ; il faut leur donner le matin, afin que le jour dissipe l'humidité qui, restant concentrée, leur feroit beaucoup de tort.

La serre demande pour la salubrité des plantes qui y sont contenues à être tenue dans la plus grande propreté ; il faut la visiter fréquemment, ôter les feuilles mortes ou qui

jaunissent, nettoyer celles qui sont attaquées des insectes, et en ôter la poussière qui s'y amasse.

Frimaire.

Notre pôle continue à s'abaisser; et dans ce mois, les jours diminuent encore de trois quart-d'heure.

Les espèces de laitues marquées le mois précédent se sèment encore dans celui-ci. Puis on sème la laitue de Versailles, la rouge pommée, sur couches modérément chaudes; avec des soins convenables, elles viendront presque aussitôt que celles qui avoit été semées le mois précédent.

Sur la fin du mois, si le temps le permet, on sème les oignons d'automne, qui lèveront à la mi-pluviôse, et qui seront très-bons à replanter à la mi-floréal au plus tard.

Si le temps est doux et qu'on ait négligé de butter les artichauts, il faut le faire promptement; si la terre ne paroît pas assez bonne, il faut y mêler du fumier bien consommé qui servira à l'améliorer.

La gelée devenue vive commence à brûler les feuilles de l'oseille, il faut les couper et jeter du terreau sur la plante, ou du fumier

consommé, cela conserve le pied, amande la terre et accélère sa verdure au printemps.

Dans les temps doux, il faut avoir soin de donner de l'air aux choux-fleurs qui sont sous chassis, autrement ils viendroient trop foibles. Il faut aussi ôter toutes les feuilles qui se gâtent, car si elles pourrissoient sur place, elles gâteroient les plantes.

On laboure légèrement, et on fume les planches d'asperges qui en ont besoin.

Lorsqu'on laisse passer l'hiver aux carrottes en pleine terre, il est prudent d'en mettre une partie à l'abri des accidens qui peuvent survenir. On emploie différentes méthodes; après qu'on les a tirées de terre, on les nettoye, on en retranche tout le feuillage jusqu'au germe même, pour que, ne poussant point, elles se conservent mieux; en les met aussi dans un tas de sable sec et on les couvre.

Sans leur couper la tête ou les couvrir, d'autres se contentent de les laver; et quand elles sont bien ressuyées, ils les rangent les unes sur les autres la tête en dehors. L'endroit où on conserve cette racine n'a pas besoin d'être chaud, il suffit qu'il soit abrité de la gelée.

Voici le moyen de conserver les carrottes long-temps bonnes; on les tire de terre avant

les grandes gelées, on fait une fosse profonde, relativement à la quantité qu'on en a; on jette de la paille au fond, on arrange ensuite les carrottes par couches entremêlées d'un peu de paille jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, ensuite on jette de la paille par-dessus et de la terre bien meuble.

On peut conserver ainsi des carrottes qui toutes seront bonnes, point cordées, comme il arrive à celles qui ne sont pas à l'abri de l'air, qui poussent ou se fanent.

Les panais ne craignant pas la gelée, on n'en tire de terre que pour en avoir dans le temps où la terre est gelée, de manière à ne pas permettre de les avoir.

Si les gelées commencent à se faire sentir, il faut lier les endives et les couvrir de paille sur place; mais si les gelées en font craindre la perte, il faut alors, si elles sont dans toute leur grosseur, les arracher en mottes et les transporter dans la serre ou à l'abri des pluies, et les enterrer près l'une de l'autre.

Voici différentes manières de les conserver; mais quelque soit celle qu'on emploie, il faut ne les emprisonner que le plus tard possible. Première manière : on arrange les plantes sur leur racine, les feuilles en haut, c'est-à-dire, dans leur état naturel, et on les couvre

jusqu'à leur extrémité. Seconde manière : elle consiste à les arranger les uns près des autres, mais la racine en haut et les feuilles en bas ; elles blanchissent à la vérité plutôt de cette façon, mais elles sont sujettes à pourrir plutôt. La troisième est de les planter en motte sans les enterrer autant qu'il a été dit, ensorte que la fane jouisse de l'air, et elle se conserve encore fort bien. Un jour sec, par un temps doux enfin, on les tire de terre et on les tient suspendues dans un endroit sec pendant deux ou trois jours, pour laisser échapper l'humidité concentrée dans les feuilles, horisontalement sur un terrain sec dans des rigoles pour blanchir, observant de tenir les feuilles droites et bien dirigées vers le centre et les buttant le plus près possible du sommet de la tige.

On butte encore le céleri pour blanchir le plus près possible de la tige, afin de le garantir de la gelée ; et dans les gelées rigoureuses, on le couvre de chaume ou de paille afin d'empêcher la terre de se geler de manière à ne pas permettre d'en tirer : c'est aussi par la même raison qu'on butte les cardons le plus près possible du sommet.

Si le temps est doux, on sème encore des pois hâtifs vers le milieu de ce mois, ils succéderont aux autres, et on butte ceux qui

ont été semés précédemment, et qui doivent être grands ; on butte aussi des fèves et on fait le même travail a celles plantées, et qui doivent déjà être grandes.

Pour avoir successivement des radis et des carrottes, on en sème dans des bordures chaudes le long des murs.

Pendant les froids rigoureux qui ne permettent pas de travailler dehors, on soigne et on dispose ses graines ; on prépare tous les outils et on commence à faire les pointes aux échalas.

Le potager produit dans ce mois des choux et des choux-fleurs, si le temps n'est pas défavorable, carrottes, panais, navets, pommes de terre, scorsonnère, salsifis, betteraves, persil à larges racines, potirons, raves, radis, oignons, ciboule, ail, échalottes, cardes, cardons, céleri, endives, oseille, cerfeuil, scarolle, endives, mâches, cresson, etc.

On fait des trous ou des tranchées dans les terrains où on veut planter des arbres au printemps suivant.

On fouille au pied des arbres qui paroîtront languissans pour découvrir un peu les racines, et après y avoir jeté un peu de bonne terre pour les couvrir, on répand pardessus un peu de terreau, ce qui leur fera

jeter du chevelu, des racines et des branches en été.

On ôte la mousse qui attendrit et pourrit le pied des arbres.

Lorsqu'on a des arbres trop vigoureux qui munis de grosses racines poussent beaucoup de branches en été, et font crever tous les bourgeons qui au printemps porteroient des fleurs, alors c'est le moment de fouiller au pied de ces arbres qui n'ont point porté de fruit, par leur trop grande vigueur, et de leur couper avec un ciseau les plus grosses racines ; il y en a même auxquels on ne laisse que très-peu de racines chevelues, et ces arbres sont mis à fruit les années suivantes.

On visite les arbres à fruits, on coupe toutes les branches mortes, et celles qui se croisent à raz de tige sans laisser aucun éperon, et toujours en bec de flûte ou pied de biche, pour faciliter l'égoût de l'humidité ; mais on ne taille surtout les fruits à noyaux que lorsque la saison est douce et le temps favorable, autrement la gelée subite leur seroit pernicieuse. On bêche et on fume la terre du verger entre les arbres de pleine terre ; cela ajoute à la beauté et à la bonté de leur fruit.

Pendant le froid, il faut être attentif à couvrir la terre de grande litière ou de chaume

au pied des arbres nouvellement plantés, pour en éloigner la gelée.

Si les fruits mis en serre sont également saisis par la gelée, ils se corromperont promptement ; il faut veiller soigneusement à les en préserver.

On tond et on ébarbe les haies vives, on regarnit les endroits clairs ou pas assez garnis, en repliant tellement la haie sur elle-même, que du bas jusqu'au haut, tout soit parfaitement clos.

Les fruits de la saison : le colmar, saint-Germain, virgouleuse, beurré d'hiver, bon chrétien, poire de livre, martin-sec, besi-chaumontel, etc. ; fenouillet rouge et gris, caleville blanche, caleville rouge, reinette du Canada, reinette franche, reinette grise, apis, rambour, etc. ; nèfles, amandes, châtaignes, noix, noisettes, raisins, si on a su les conserver.

Dans ce mois et le suivant, le travail de la pépinière se réduit à porter du fumier dans les endroits qui en ont besoin, à préparer la terre pour planter au printemps ; il seroit dangereux de le faire dans ce mois et le suivant.

Lorsque le temps est à la gelée ou chargé d'humidité, il faut couvrir soigneusement les

couches de renoncules, d'anemones, etc.; sans cela, les plantes pourroient périr.

On abrite les oeillets et les auricules choisies, de la neige et de la grande pluie, avec le soin de leur donner autant d'air et aussi souvent qu'il est possible.

On prépare les planches ou les endroits du jardin destinés à recevoir des fleurs, afin de les avoir préparés au printemps.

Si le froid est violent, on tient les portes et fenêtres de la serre exactement fermées, et surtout la nuit; il faut prendre toutes les précautions pour que la gelée n'y pénètre pas. Mais il faut dans les temps doux et pas humide, lorsque le soleil paroît, donner de l'air aux plantes en ouvrant quelques fenêtres: arroser les plantes, qui en ont besoin, ôter toutes les feuilles jaunes, ramasser toutes celles qui sont tombées, et enlever aussitôt qu'on s'en aperçoit, la moindre tache de moisissure qui finiroit par infecter les plantes voisines.

HIVER.

Nivôse.

Le premier de ce mois, notre pôle est parvenu au terme de son abaissement et de son plus grand éloignement du soleil; il commence même à se relever pour s'en approcher, mais d'une manière peu sensible. On peut appeler ce moment *solstice d'hiver*. Les jours augmentent dans ce mois de plus d'une demi heure.

On peut, vers la fin de ce mois, hasarder de semer quelques oignons d'automne; s'ils résistent, ils seront bons à repiquer à la miprairial, environ. On indiquera au mois suivant, vrai temps de les semer, la manière de le faire, et on donnera dans le mois de thermidor, temps plus général de leur semence et de la maturité de leurs graines, la distinction des différentes espèces d'oignons. On peut encore planter les oignons d'été qui n'étoient pas en état dans l'automne.

On sème sur couches les choux blancs pommés, les choux frisés ou de Milan, les choux verds, les choux rouges, etc.

Si l'air est doux à la fin de ce mois, on transplante les choux pour graine, observant de les suspendre par la tige, sous couvert et dans un endroit sec, trois ou quatre jours avant de les repiquer, et après en avoir arra-

ché les feuilles extérieures, afin que l'eau du dedans puisse s'évaporer, et ne pas occasionner de pourriture.

Il faudroit les planter à quelqu'abri pour les garantir des vents violens qui brisent souvent au printemps les branches *porte-graines*, lorsqu'elles sont trop exposées; mais surtout observer de ne pas mêler les espèces, elles finiroient par dégénérer, ce qu'on attribue alors au terrain.

Les amateurs de raifort; dont on distingue trois espèces, le raifort hâtif, le gros raifort, et le raifort commun, pour en manger dans ce mois, doivent en avoir semé dans les précédens, ou mis en réserve comme il a été dit. On en sème sur couche parmi les autres planches; on peut encore en semer à l'abri dans une terre profondément labourée, couverte d'un demi-pied de terreau avec du fumier de pigeon, et les soins nécessaires pour les garantir des gelées.

On commence à semer le petit radis de tous les mois; il est blanc, rond, terminé par une queue déliée, tendre, délicat, doux et aqueux. Toutes les espèces de radis blancs, noirs, rose, gris, se multiplient de graine,

comme le raifort, et doivent être soignés de même.

Dès ce temps jusqu'à la fin du mois de vendémiaire au plus tard, on peut semer des épinards à plein ; dans les mois suivans, on les met par rayons ; il y a plus de facilité à serfouir et à couper ceux qu'on ne cueille qu'une fois après ceux qui ont hivernés.

Les épinards premiers semés, c'est-à-dire, semés dans l'automne, sont de beaucoup préférables aux suivans pour grainer ; on en réserve seulement ce qui est nécessaire, et dans cette partie, on n'en tire que quelques feuilles, prenant garde d'aller jusqu'au coeur de ces plantes réservées. Au défaut de ces plantes d'automne, on en pourroit laisser de printannières, mais elles ne réussissent jamais si bien, et la graine est de moindre qualité.

On donne un labour aux asperges, et après avoir dressé les planches, on répand du fumier ou du petit terreau dessus.

Les fèves et les pois semés pendant ce mois ne lèveront pas plutôt que ceux qui seroient semés le suivant ; il est même à craindre que les gelées survenant au moment où ces graines s'attendrissent pour germer, elles ne périssent. Ceux qui sont levés doivent être binés et butés,

et dans le cas d'un froid rigoureux, couverts de grande paille ou de grande litière. Ce travail doit être fait par un temps sec, de peur que l'humidité de la terre ne fasse périr cette tendre tige. Il faut surtout bien prendre garde à ne pas ensevelir sous terre la pointe naissante de ces plantes.

Pour avoir du persil nouveau de bonne heure, on en fait de petites planches étroites, et il lève vers la fin de ventôse, environ. On peut aussi former des bordures d'ornement avec du persil frisé, qui est plus large et plus beau.

Vers la fin du mois, on sème encore du persil et du cerfeuil, non à la volée, mais par rayons; comme ces semences restent long-temps en terre avant de lever, il n'y a pas à craindre que le froid leur nuise.

Quoique ce ne soit que deux mois plus tard qu'on mette les échalottes en terre, on peut cependant en mettre quelques-unes dans ce mois, elles seront plutôt en verdure et mûres dans cinq à six mois.

L'oseille dont on a un besoin journalier, mérite qu'on la soigne; il faut donc veiller les bordures et les planches qu'on peut en avoir.

Pour avoir continuellement des salades

fraîches, on sème sur couches tièdes, ou dans un endroit le moins accessible aux attaques du froid, les différens cressons, les mâches, la chicorée sauvage, les raves, le cerfeuil, le pourpier, etc. On peut avancer la pousse de l'estragon en lui donnant des réchauffemens sur place; on creuse à la profondeur de deux pieds, et sur la même largeur environ autour de la plante sans en approcher, et on remplit ensuite ce creux de fumier chaud: cela produit l'effet d'une couche chaude; on couvre la plante et on la soigne comme celles qui sont sur la couche.

La bourrache et la buglose sont deux plantes très-utiles qui n'exigent aucun soin, et qui se sèment d'elles-mêmes dans les jardins; leur graine se ressemble à-peu près, se recueille de même et dure environ trois ans.

Dans les pays où on mange du céleri dans l'été, il faut en semer sur couche pour en avoir de bonne heure; il faut le semer de manière que la graine ne lève pas trop drue, autrement il faudroit l'éclaircir de bonne heure, car le plant s'étioleroit et s'élanceroit au lieu de se fortifier par le pied.

Ceux qui veulent manger des concombres de bonne heure, peuvent en semer sur couche

à la fin de ce mois ou dans le suivant, observant quand ils sont levés de les faire profiter des rayons du soleil ; car l'air est aussi nécessaire à ces plantes, que la trop grande chaleur leur est pernicieuse ; ce sont donc des soins qu'il faut avoir.

On prépare les couches destinées aux melons : on trouve à l'article des melons la manière de les faire. Il seroit trop difficile d'en veiller actuellement le plant ; il convient par conséquent mieux de différer d'en mettre la graine en terre.

Lorsque la douceur du temps le permet, on continue de bêcher et de préparer la terre pour les plantations des mois suivans ; l'hiver la mûrit : mais si ce mois est si froid qu'il ne soit pas possible de bêcher, alors on charrie du fumier, on l'étend sur terre ; on répare les treillages ; on prépare des piquets pour la contre-espaliers, des pièces de lisière ou d'étoffes et des clous pour le palissage des mois suivans ; on fait des paillassons, des brise-vents, etc. On détruit les vieilles couches, et on sépare le fumier du terreau.

Il faut veiller aux artichauts lorsque ce mois est excessivement froid, en couvrir les pieds comme il a été dit précédemment.

C'est

C'est à présent qu'on doit couvrir avec soin les couches de champignons, ou sur des chassis ou avec de longue paille fraîche, en ôtant l'ancienne devenue humide, car l'humidité et le froid en sont les deux fléaux destructeurs.

Lorsque le temps se radoucit, on transplante en bordures chaudes les endives de la meilleure et de la plus belle espèce pour graine; on fait aller la planche ou la bordure en pente, pour que l'humidité ne s'y arrête pas.

Ceux qui ont des choux-fleurs sous chassis doivent bien y veiller, pour ôter toutes les mauvaises feuilles où celles qui jaunissent, et leur donner de l'air comme le temps le permet, autrement le plant seroit trop foible pour résister au plein air, auquel on l'exposera en place à la fin du mois prochain, ou au commencement de l'autre.

On transplante pour graine, si le temps le permet, des carrottes, des panais, des poireaux.

Les endives qui restent à blanchir, doivent, si le temps est doux, être transplantées sur des dossières bien exposées au soleil, et en pente pour que l'humidité n'y reste pas. On les butte jusqu'à l'extrémité des feuilles. Dans

les hivers rudes l'endive qui n'a pas été transplantée pour blanchir avant les froids, périt presque toujours, à moins qu'elle n'ait été garantie avec des paillassons.

Le potager fournit en abondance des choux différens, des cardons, des panais, des navets, carrottes, pommes de terre, oignons, poireaux, ail, échalotte, betteraves, céleri, endives, racines de raiponce, salsifis, scorsonnère, persil, ciboule, oseille, épinard, poirée, etc. Les couches chaudes fournissent des laitues et toutes sortes de jeunes salades, cresson, radis, raves, cerfeuil, estragon, etc.; on a aussi du potiron en réserve.

On prend pendant ce mois les mêmes soins indiqués précédemment pour les arbres, ou on se hâte de le faire : si on l'a négligé jusqu'à présent, on arrange les figuiers comme il a été dit.

Toutes les branches mortes, gâtées, croisées, mal placées, ou gourmandes, peuvent être retranchées de la manière la plus unie possible dans toutes les plaies qu'on fera au tronc ou aux branches et en pente, afin que l'humidité ne puisse s'y arrêter.

On taille, si le temps est doux, les arbrisseaux et arbres nains à fruit, comme poiriers, pommiers, groseillers, framboisiers,

vignes. Mais si les arbres qui portent le fruit à noyau n'ont pas été taillés dans l'automne, il faut remettre ce travail à deux mois environ, parce que si le froid surprenoit la taille nouvellement faite, il pénétreroit dans la plaie et causeroit de grands dommages.

Par un temps humide, on peut nettoyer les arbres de la mousse qui les infecte, et qui leur fait beaucoup de tort; on l'ôte avec des couteaux de bois ou avec des instrumens de fer qui ne soient pas tranchans.

C'est le moment de couper les greffes sur tous les arbres à fruits de primeurs; cependant on peut différer cette opération jusqu'à la fin du mois suivant, et même au commencement de l'autre. Ainsi selon que l'hiver est plus ou moins disposé à bourgeonner, on les coupe plutôt ou plus tard. Dans le choix des arbres, il faut préférer les plus vigoureux, les branches les plus fécondes et chargées de beaux boutons. Il faut conserver ces entes à l'abri du froid et de l'humidité.

On incline et on attache les branches des arbres fruitiers avec de petits osiers, selon la forme qu'on leur destine, de façon que l'une ne croise jamais l'autre, et que le lien ne soit pas assez serré pour empêcher le bourgeon de se dégager et de pousser au printemps.

Si la terre est en bon état, et que le temps soit doux, on peut encore planter des framboisiers ; mais il vaut mieux pour toutes sortes de raisons l'avoir fait en automne.

Quoique la plantation d'automne soit préférable, on peut cependant, si on n'a pas fini, continuer dans ce mois si la terre le permet.

Lorsqu'on veut d'une place à une autre transporter des arbres un peu forts en motte, sans que la terre s'en détache, on peut dans ce mois cerner l'arbre, et laisser la motte telle qu'on la veut, et la laisser geler, alors on la transplante facilement.

Les arbres trop vigoureux, dont tous les boutons à fruits avortent, doivent pour être rendus sages et mis à fruits, sevrés d'une partie de leurs racines, ainsi qu'il a été dit aux travaux du mois précédent.

On fouille de même au pied des arbres foibles et languissans pour les rétablir. On remplit le trou qu'on a fait ou de fumier à demi-pourri, ou de fumier de cochon, selon le besoin de l'arbre, c'est-à-dire, s'il souffre par la sécheresse, on lui donne du fumier ordinaire ; si c'est par inanition de bonne terre, on met du terreau et du fumier de

cochon pour raviver sa verdeur quand elle paroît jaunir hors de saison.

C'est le temps le plus commode et le plus favorable pour raccommoder les treillages d'espaliers, de contre-espaliers, etc.; on ne court pas le risque de gâter les arbres.

Fruits dont on peut encore jouir : colmar, virgouleuse, épine d'hiver, saint-Germain, beurré d'hiver, bon chrétien, rousselet, franc-réal, craisanne, bezi-chaumontelle, le catillac, la poire tonneau, etc.; calville blanc, calville rouge, reinette d'or, reinette grise, rèinette du Canada, fenouillet, api, etc.; noix, noisettes, amandes, nèfles et raisins.

Il faut avoir la plus grande attention de couvrir les couches d'anemones, de renoncules, etc.; dans les temps froids, celles qui ne sont pas levées, peuvent être couvertes de grande litière seulement, mais celles qui le sont déjà, doivent être abritées sous des cerceaux couvertes de nattes, de paille ou de toiles, avec l'attention de leur donner de l'air toutes les fois que la saison le permet, car l'humidité pourroit les faire périr.

L'anemone simple, d'une couleur bien éclatante, paroît la première dans les jardins ; elle dure presque tout l'hiver quand il n'est pas trop rude. Il faut préférer pour

la semence les graines de celles dont la couleur est la plus belle, et qui ont le manteau bien rond.

Dans les terrains humides ou marécageux où les couches sont élevées au-dessus des sentiers, il faut les garnir de paille tout autour, afin que le froid ne puisse gagner les racines par le côté de la couche, et faire périr celles qui rampent dans les côtés extérieurs.

Tous les pots, caisses, etc. où sont les fleurs qu'on conserve pour grainer, doivent être abrités du froid rigoureux et de la neige; et si on ne les a pas enfoncés en terre, il en faut garnir le tour de fumier ou de paille pour empêcher le froid de les pénétrer. Il en faut faire autant aux oeillets, oreilles d'ours, etc.

On peut dans un temps doux replanter les renoncules, anemones et tulipes, retirées de terre pour les retarder et suivre les autres; mais il ne faut procéder à ce travail, que si le terrain n'est pas humide.

Les engrais et les amas de terreau se préparent; on les remue et on les retourne afin que le froid et la gelée les mûrissent, et on en porte sur les planches qu'on doit labourer, ainsi que sur les bordures, lorsque la gelée ne permet pas d'autre travail extérieur.

C'est le temps de faire provision de nouveau fumier : on le met en tas pendant dix à douze jours pour qu'il s'échauffe, on le retourne deux ou trois fois, afin de bien le mélanger, puis on le dispose en couches chaudes pour y semer des plus belles fleurs annuelles, comme amaranthe, etc., et autres tendres espèces de plantes annuelles, qui levant de bonne heure, seront beaucoup plus fortes que celles qu'on aura semées plus tard, et ce sera le moyen de recolter de meilleure graine.

On avance les labours autant qu'il est possible ; c'est un temps de gagné pour le printemps, où on ne manque pas d'ouvrages.

Quand les arbres et les arbrisseaux à fleurs donnent des rejetons hors de la taille, on les émonde, sans toucher aux bourgeons ; car alors ils ne fleuriroient pas.

Si le temps est doux, on continue de préparer la terre pour les plantations dans la pépinière ; on prépare quelques couches pour y semer les pepins d'arbres fruitiers, ou des baies d'arbres de forêts, etc. On laboure la terre entre les rangs d'arbres, prenant garde d'en offenser les racines, et retranchant toutes celles qui en paroissent trop éloignées, afin de les forcer à en pousser de nouvelles près

du tronc ; cela en rend le transport plus facile.

Par un froid dur, on continue le transport des fumiers, et on remet la taille et la tonte à un temps plus doux.

Lorsque ce mois est rude, il faut veiller à ce que le froid n'entre pas dans les serres, et qu'il ne gèle la terre des orangers, dont le fruit et les feuilles tomberont; il faut bien boucher toutes les issues de l'air, garnir toutes les fenêtres de paillassons, et allumer chaque nuit quelques chandelles qu'on laisse brûler selon l'étendue de la serre, où bien on place de distance en distance des réchauds de charbon de terre bien embrasée ; ce charbon est préférable à celui de bois, également dangereux pour l'homme et les plantes, dans les endroits parfaitement clos.

Toutes les feuilles mortes ou jaunissantes doivent être supprimées et ramassées ; la propreté de la serre contribue à la santé et à la vigueur des plantes qui y sont renfermées : il ne faut pas négliger surtout de leur donner de l'air quand le temps le permet. On arrose peu et souvent selon le besoin.

Pluviôse.

Notre pôle continue à se relever de son abaissement. Les jours augmentent d'une heure et demie dans ce mois.

Il y a dans ce mois, lorsque le temps le permet, beaucoup d'ouvrages à faire, et qu'il est essentiel de ne pas différer.

On continue de semer sur couche les différentes espèces de laitue ; on peut même, si le temps est doux, en risquer quelques graines à bonnes expositions le long des murs ; on peut replanter de celles qui ont été semées en automne, mais nullement de celles qui auroient été semées plus tard, elles n'auroient pas la force de résister au déplacement.

On sème encore des choux-fleurs sur couches modérément chaudes, afin d'en avoir au printemps ; mais cette plante exige beaucoup de soin. Les plantes levées dans cette saison ne prospèrent ordinairement bien que dans un sol humide : dans un terrain sec, elles prennent difficilement de la tête, et leur culture est ingrate.

Lorsqu'on veut avoir des poireaux qui succèdent aux premiers, ou si ils ont manqué, on peut encore en semer à la fin de ce mois ; ils seront environ vingt jours à lever, et ils seront en état d'être transplantés en messidor.

Dans une terre préparée, on sème de la graine d'oignon qu'on enfouit légèrement ; on la recouvre ensuite de deux lignes de terreau environ, et par-dessus on jette encore un peu de fumier : ce semis peut fournir du plant bon à repiquer à la fin de germinal.

Si on n'avoit pu semer en thermidor des oignons d'été, on peut le faire encore, de même que si on n'avoit pas planté en automne ceux semés dans les mois de thermidor ou fructidor, on peut le faire à présent. La terre pour cet effet doit être bien amandée et bien labourée, et le plant replanté dans des sillons assez espacés, pour qu'on puisse les sarcler au besoin.

On plante de l'ail, des échalottes, de la ciboulette, et on replante les oignons qui ont jeté des montans pendant l'hiver, pour s'en servir en guise de ciboule, en germinal.

Lorsque les oignons plantés pour grainer en brumaire et frimaire on manqué, où qu'on n'en a pas mis dans ces deux mois, on le fait vers la fin de celui ci : toute exposition est bonne, parce qu'il n'y a plus les mêmes dangers à courir : on les espace à six pouces environ et on les enterre à deux.

On sème la ciboule annuelle depuis la fin

de ce mois jusqu'en thermidor : plus elle est jeune, plus elle est délicate ; c'est ce qui engage à en semer à différentes époques, observant toutefois que la ciboule semée actuellement prend plus de force pour résister au froid, que celle qu'on sème sur la fin de l'automne. On répand la graine assez épais, et on la recouvre d'un pouce de terreau ; il faut sarcler soigneusement le plant, autrement il en souffriroit beaucoup.

La ciboule se distingue en deux espèces ; la ciboule annuelle et la ciboule vivace : celle-ci ne graine point, et, bien soignée, elle dure plus de dix ans. On la multiplie de rejetons qu'on détache du pied, et qu'on replante au printemps et en automne.

Dans ce mois ou dans le suivant, si le temps ne le permet pas, on plante à quatre pouces de distance des gousses d'ail, soit en planche soit en bordure, selon la quantité qu'on en met. Toute terre convient à cette plante, la sablonneuse et légère lui convient cependant mieux que la terre trop forte et argilleuse.

A la fin de ce mois, on sème plus hardiment les espèces de choux et de choux-fleurs printaniers, afin d'en avoir de bonne heure ; on en sème plus ou moins selon ses besoins ;

mais en général c'est le temps le plus favorable pour semer abondamment, parce qu'on prévient la naissance des insectes qui les dévorent aussitôt qu'ils sont levés. Ceux qui en ont semé en automne, et qui ont de belles expositions, peuvent si le temps le permet, en planter, afin de jouir de leur primeur, mais il faut des soins pour réussir.

Le chou broccoli fait une tête comme le chou-fleur, mais violette, et d'une graine qui n'est pas à beaucoup près si fine et si serrée; quelquefois même, sans qu'il se forme de tête bien decidée dans le milieu, tous les côtés s'ouvrent et s'écartent, au lieu de demeurer réunis; de leurs aisselles naissent des rejetons plus abondans, mieux nourris et terminés par un bouquet de graine de même nature et de même bonté que la pomme. On donne encore improprement le nom de *broccoli* à tous les rejetons des choux, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver, après en avoir coupé les pommes, et qui repoussent au printemps. Le véritable broccoli a son espèce bien distincte, et sur les choux-fleurs, l'avantage de partager toutes les bonnes qualités du chou-fleur, de se perfectionner plus généralement, de demander moins de soins et de résister mieux au froid.

Le chou pommé cabus pour être véritablement bon, doit sur une tige grosse, basse et peu garnie de feuilles, porter une pomme aplatie, dure et large, nuée de quelques ombres rouges à la superficie. Sous ce nom de *cabus* ou de *pommé*, on peut comprendre plusieurs espèces qui lui ressemblent assez, et pomment comme lui; tels sont le chou-blanc, le blond, d'Aubervilliers ou de Franciade (St.-Denis), de Savoie, à larges côtes, etc. Toutes ces espèces qui ne varient pas essentiellement ne font point de classes à part. La différence vient souvent du terreau, de la saison favorable, de l'âge des graines, de la culture, etc.

Le chou de Strasbourg, appelé dans quelques endroits *chou d'Allemagne*, n'est distingué de la classe de ceux dont il vient d'être parlé, que par sa taille énorme, qui dans son pays pèse à sa pomme trente et même quarante livres, mais qui déplacé, lorsqu'on a de bonne graine franche, grossit toujours beaucoup au-delà des autres.

Le chou de Milan, qu'on sous-divise en cinq espèces, peut se rapporter à une seule; ce sont des espèces dégénérées, qui toutes n'ont besoin que de la même culture. Le chou de Milan porte encore le nom de *crêpé* ou de *frisé*,

parce qu'en effet ses feuilles les sont beaucoup en général, quoiqu'inégalement. Sa tige est fort basse, sa couleur est d'un gros vert; pour l'ordinaire, sa pomme est ronde, ferme et jaune étant coupée; en total, il est petit, mais très-bon. Il dure fort long-temps, et commence en été, continue en automne et pendant l'hiver, car il résiste au froid, même laissé en place, et presqu'au printemps.

Le chou vert, dont il y a plusieurs variétés qui ne constituent pas des espèces assez distinctes, a les feuilles d'un vert qui lui est propre et qu'il conserve même dans l'extérieur de sa pomme, qui blanchit intérieurement quand elle réussit. L'usage de ce chou est commun et très-utile; la vraie saison est l'automne et l'hiver, surtout quand la gelée et le froid l'ont frappé.

Le chou de siam ou le chou rave, ainsi nommé par sa ressemblance avec cette racine, est très-facile à élever; il dure une partie de l'été, l'automne et tout l'hiver. Ce chou, au lieu de former sa pomme dans le centre par la réunion de ses feuilles, comme les autres choux, la forme au-dessous, comme la rave.

Le chou-navet ne pousse pas de tige la première année, mais des feuilles qui res-

semblent à celles du chou à faucher, mais beaucoup moins nombreuses. L'accroissement principal de cette plante est dans la racine, qui se gonfle et forme sous terre un tubercule à-peu-près de même grosseur, consistance et saveur que celui fourni sur terre par le chou-rave. Il se conserve l'hiver en terre, et supporte de fortes gelées.

Le chou rouge, dont on fait plus d'usage en médecine qu'en aliment, est en général d'un purpurin brun, et il y en a plusieurs diversités en teintes ou nuances, mais la bonne espèce a sa pomme d'un beau violet lustré. On le plante à vingt pouces de distance.

On ne parle ici que des choux qui se cultivent dans les jardins; il y a les espèces qu'on sème pour fourrages, comme le chou à vaches, le chou à faucher, etc. ou pour faire de l'huile, comme le chou-colsa.

C'est toujours par un temps pluvieux qu'il faut mettre en place le jeune plant de choux; ils reprennent plus aisément et craignent moins le puceron. Il faut planter de manière que toujours l'oeil du plant soit à fleur de terre, plutôt plus enterré que moins, et qu'il soit bien fixé, choisir le plant un peu fort: trop foible, il languit, il est souvent détruit par les insectes; trop fort, le plant est sujet

à monter et à durcir ; rarement, il devient beau, parce que les nouvelles racines percent difficilement.

Les choux destinés à porte-graine pour la reproduction, doivent être choisis et plantés isolément chacun dans leur espèce. La graine doit aussi en être recoltée séparément, et conservée de même.

Lorsque le froid commence à être moins âpre, on peut mettre en pleine terre pour grainer, les choux qu'on en avoit retirés pour les conserver pendant l'hiver. On ôte de ces choux les feuilles élancées et inutiles, ensuite on les plante de façon que la tige est entièrement couverte, et on butte encore la pomme jusqu'au sommet d'où les tiges à fleurs doivent sortir, ce qui doit arriver en germinal ; lorsque la dureté de la pomme forme obstacle à l'échappement des tiges, on incise en croix les feuilles qui gênent.

Le soin et la surveillance sont les moyens les plus sûrs pour préserver les choux des insectes qui leur nuisent. Il faut souvent visiter les feuilles de choux, le matin surtout, et écraser les chenilles que la fraîcheur de la nuit a fait réunir en tas. Les pucerons s'écrasent avec un chiffon ou un bouchon de paille douce,

douce, les limaces et les punaises rouges se trouvent facilement.

Pour prévenir le ravage du tiquet, il faut semer à l'ombre la graine de choux dans une terre bien préparée par un temps pluvieux surtout, autrement par un temps sec, il faut souvent mouiller le jeune plant.

Les épinards semés dans ce mois viendront encore avant que les grandes chaleurs les fassent monter; et si le temps est favorable, ils pourroient être bons à manger en germinal; il ne faut pas surtout en ménager la graine; sarcler et arroser au besoin : ceux qui ont passé l'hiver doivent être nettoyés de toutes les feuilles gâtés, et binés légèrement, s'ils ont été semés en raie.

Lorsque le temps le permet, on peut semer des poids hâtifs, pois verds et autres, et en hâter l'avancement par une bonne exposition. Avant de les semer, on peut en hâter la germination en les mettant tremper dans l'eau pendant deux jours, et les tenant ensuite trois à quatre jours dans un sac en un lieu chaud, jusqu'à ce que le germe ait péri. On les sème ou à rayon ouvert, ou au plantoir. Le terme ordinaire de cueillir le fruit est au bout de trois mois environ. On contribue à ses progrès en arrêtant les tiges après

les premières fleurs, et les cosses avancent plus promptement; les seuls soins à prendre pour les garantir de l'âpreté du froid, c'est de garnir les rangs de grande litière, de manière que la plante jouisse toujours de l'air, autrement elle jauniroit et fonderoit.

Le chervis doit se semer en rayons, la culture est plus facile, et la plante y devient plus belle, que lorsque la graine est jetée à la volée. Cette racine se multiplie par semences et par boutures : la première façon plus lente et moins sûre, donne des plantes qui croissent davantage; la seconde est plus prompte et plus sûre : elle consiste à détacher les brins ou rejetons de leur souche, avec les fibrilles qui s'y trouvent, et à les enterrer dans une terre profondément labourée, grasse et fraîche à quatre ou cinq pouces de profondeur, de manière cependant que le coeur soit à fleur du terrain, et autant de distance l'un de l'autre.

La graine des plantes de deux ans est préférable à celle qui vient la première année. Elle mûrit ordinairement dans le mois de fructidor; on coupe alors les montans, on les expose pendant quelques jours au soleil, puis on les bat, on vanne la graine, qu'on peut conserver très-bonne en lieu sec, pen-

dant trois ou quatre ans. Les racines qu'on ne laisse pas monter en graine profitent bien davantage.

Si on veut manger de cette racine pendant l'hiver, il faut alors en mettre en lieu sûr à l'abri des gelées.

Dans les terrains hâtifs, on peut commencer à la fin de ce mois la plantation des pommes de terre et des topinambours.

Si le froid n'étoit pas considérable, on pourroit découvrir les planches de poirée qu'on auroit couvertes, les bien nettoyer de toutes les feuilles sèches ou pourries, leur donner un serfouissage, et y répandre un peu de fumier chaud.

On sème sur couche, ou en terre bien terreautée, le radis blanc de tous les mois.

Par un temps doux, on peut mettre en terre de la graine de persil, qui, à raison de la saison, sera plus long-temps à lever.

A la fin du mois ou mieux dans l'autre, on peut semer et planter les betteraves rouges, blanches, jaunes, carrottes, salsifis, oseille, panais, etc.

Vers le milieu, on sème des fèves, qui sont un mois à lever; on en mangera en prairial, et elles seront mûres en messidor; c'est le

vrai temps de semer celles qu'on veut laisser venir en maturité.

On replante les fournitures de salade qui se multiplient par éclat comme l'estragon, la pimprenelle, le cerfeuil musqué, le baume, etc. On sème aussi du cerfeuil commun, qui sera près d'un mois à lever, et en état d'être cueilli à la mi-floréal; les différens cressons, qui seront en état d'être employés dans deux mois environ.

Ceux qui sont curieux de manger de bonne heure des cardons, en sèment quelques-uns dans ce mois, mais ils sont sujets à monter en graine. Il y en a de deux espèces, qui toutes deux ressemblent un peu à l'artichaut, par la couche et la figure de leurs feuilles. Ce qui distingue ces deux espèces entre elles, c'est que le cardon dit d'*Espagne* n'a point d'épines, et que celui venu originairement de Tours, et dit de *Tours*, est armé d'aiguillon très-pointus dans l'extrémité de tous ses angles.

Il faut, lorsque l'oseille commence à pousser dans ce mois, en garantir de la gelée les jeunes feuilles qui y périroient; il faut la couvrir avec soin, et leur donner de l'air dans les temps doux. Lorsqu'on cueille cette

plante, il faut avoir soin dans tous les temps d'arracher la feuille avec la queue.

Le semis d'asperges ne demande pas grand soin ; il suffit de le faire dans un endroit où le plant puisse lever sans obstacle. On donne un bon labour à la terre avec laquelle on mêle du terreau ou du fumier fin, et on sème la graine à la volée, où mieux encore par rayons, distans l'un de l'autre de six pouces, et on la recouvre d'un pouce de terreau environ : si la terre étoit sèche, on donneroit, après avoir semé, une légère mouillure.

Cette pépinière ainsi gouvernée, donne quelquefois des sujets bons à replanter au bout de l'année, mais il est toujours bon de laisser fortifier le jeune plant pendant deux années, au bout desquelles on le transplante comme il sera dit au mois suivant.

Pour gagner ces deux années, on achète ordinairement le plant d'asperges de ceux qui en font des pépinières : il faut alors le choisir nouvellement arraché, observant que les racines soient blanches, longues, déliées, et qu'elles n'ayent pas été trempées dans l'eau, car l'eau gâte ces racines et nuit à leur reprise. Ceux qui en font des pépinières doivent se servir de la fourche pour arracher le plant,

tout autre instrument leur nuiroit, ou les mutileroit.

Quand on veut planter des asperges à demeure, au lieu de creuser des fosses, on fume abondamment et on bêche le terrain à une profondeur d'un pied et demi, ensuite l'ayant bien dressé, on trace des lignes au cordeau à la distance de quinze à seize pouces. On fait ensuite à la même distance en échiquier à la main, des trous de trois pouces de profondeur, dans lesquels on met une poignée de terreau, puis on y sème trois ou quatre graines d'asperges écartées l'une de l'autre. Si ces graines lèvent toutes, on ôte les plus foibles, et on n'en laisse qu'une en place, de façon qu'en tous sens les plantes puissent être à quinze ou seize pouces de distance. Il faut dans les grands carrés d'asperges laisser des sentiers de deux pieds environ, pour pouvoir les cueillir facilement. Par ce moyen, outre la diminution du travail pour planter, on évite encore celui de recombler les fosses dans les années suivantes. Au reste, on ne gagne guères plus de temps à semer qu'à planter, parce que la plante domiciliée de la première façon, fait des progrès bien plus rapides.

Pour avoir du basilic de bonne heure, on

peut en semer sur couche, mais il faut bien le garantir des froids, auxquels il est très-sensible ; on peut encore en semer pendant quelques mois, mais en général les premiers froids terminent leur durée dans les jardins.

Si on n'a pas semé en été des carrottes pour servir au défaut des anciennes, il faut en semer légèrement dans un endroit bien abrité ; au mois suivant on verra la manière de le faire, et en floréal la manière de les éclaircir.

On destine, vers la fin du mois, quelques carrottes pour grainer ; si elles sont en place, ce qui est le mieux, on se contente de marquer les plus belles en les éclaircissant, mais si elles sont levés de terre, alors on choisit les plus belles, soit pour le germe qui doit être entier, vif et animé, soit pour la racine qui ne doit pas être fourchue, et on les plante même dans un médiocre terrain, à un pied de distance ; celles qui poussent la plus grande quantité de tiges, ne donnent pas la meilleure graine.

Sur la fin du mois, si la saison n'est pas trop froide pour féconder la germination, ou trop humide pour faire pourrir la graine, qui dans ce temps est plus longue à lever,

on sème à la volée des planches entières de panais, on en fait encore des bordures.

Selon la douceur du temps, et dans une terre préparée d'avance, comme pour les autres racines; on sème des salsifis. Comme ils doivent être mangés dans la même année, il faut en hâter aussi la semence.

Dans un terrain dont le fond est humide et bien meuble, on sème en rayon le chervis, racine vivace et délicieuse qui étant cuite a le goût sucré; il en sera question en floréal.

On sème encore le céleri sur couche, comme il a été dit au mois de nivôse, mais on commence aussi à le semer en pleine terre, bien meuble et bien fumée dans un endroit abrité. On le sème fort clair, on entretient la terre fraîche, et on le garantit de toutes les mauvaises influences de l'air, dont on le fait jouir toutes les fois qu'il est favorable.

L'ache ou céleri de la petite espèce, dont on multiplie l'espèce par rejetons ou par graines, se plante dans ce mois, et se sème dans le suivant. On divise une touffe en autant de parties qu'il reste à chacune un fond de racines suffisantes, pour son premier entretien, et on les replante à un pied de distance; elles peuvent rester en place trois ou quatre ans, ensuite on recommence la même opé-

ration. Cette plante donne sans discontinuer des feuilles renaissantes, qu'on coupe pour les salades ou pour tout autre usage.

Le cerfeuil musqué, qui pendant ce mois et le précédent est sous terre, quand la saison n'est pas trop rigoureuse, commence vers la fin à pointer : on peut, si on le désire, en hâter l'apparition par des réchauffemens. On en détache des rejetons pour le multiplier.

Dans les climats où le froid est moins rigoureux, on peut semer en sillons ou en bordures à l'abri, du cerfeuil ; il tarde à lever, mais il s'enracine mieux, et profite ensuite beaucoup.

Ceux qui en toute saison aiment les mâches peuvent dans ce mois, et dans les suivans, en semer en pleine terre. Cette plante ne demande qu'à être arrosée dans les temps secs, et d'être semée à l'ombre ; mais cette graine ne fait jamais si bien que celle qui a été semée en son temps, car on ne voit pas que celles qui se sont semées d'elles-mêmes, lèvent plutôt qu'au temps prescrit par la nature.

Sur des couches recouvertes de quatre pouces de terre environ, on peut semer du cresson.

Si l'estragon commence à pointer dans ce mois, il faut en transplanter pour le multiplier.

Pour manger des courges de bonne heure, on peut, dès ce mois, en semer sur couches, mais il faut les préserver du froid avec le plus grand soin. Cette prompte semence regarde surtout les courges à *bonnet de prêtre*, et les courges ressemblantes à des citrons ou à des oranges, dont on fait des beignets délicats dans leur primeur. On verra dans le mois suivant la manière de les semer en pleine terre, et en fructidor, la description des différentes espèces.

Les couches de concombres faites dans le mois de nivôse, doivent être bien soignées : on peut encore en faire de nouvelles, et avec de l'eau tenue dans un endroit abrité de l'air, en arroser le plant.

On peut faire des couches pour les melons; celles qu'on auroit faites le mois précédent exigeroient trop de soins, et le plant n'avanceroit pas beaucoup plus que celui de ce mois. La graine qu'on doit avoir bonne et sèche, on peut pour le connoître consulter cet article au mois de thermidor et au traité des melons, doit être placée à un pouce l'une de l'autre sur le terreau qui couvre la couche : on appuie ensuite le doigt sur chaque graine pour l'en-

foncer légèrement, et on le recouvre en unissant le terreau avec la main ou avec une baguette.

Cette graine semée à propos, et sur une couche bien disposée, lève en six ou sept jours. Il faut alors beaucoup de précaution pour conserver ces plants nouveaux nés; une chaleur trop vive ou trop rallentie, trop ou trop peu d'air, peut faire périr ce jeune plant. La crainte de cet accident doit engager à semer de quinze en quinze jours jusqu'à la fin du mois de ventôse, afin d'être sûr d'une succession de plantes et d'une prolongation de récolte.

La disposition du temps doit régler la conduite à tenir. Il faut profiter des lueurs du soleil, et par intervalles hausser les cloches pour donner de l'air au plant, qui sans cela jauniroit ou resteroit étouffé faute de respiration. Lorsque le temps ne permet pas de donner de l'air, les vapeurs du fumier s'élèvent jusqu'au sommet des cloches, d'où elles retombent sur les jeunes plantes; elles s'attachent aux tiges, aux feuilles, les rouillent, et font fondre la plante. Pour prévenir ce dernier accident, on met entre la cloche et la plante dans l'intérieur de chaque cloche, sur des bâtons qui les tiennent suspendus, des mor-

ceaux d'étoffes de laine, auxquels la vapeur s'attache, et qu'on change de temps en temps pour les faire sécher.

La chenille, ainsi nommée à cause de sa ressemblance avec cet insecte, se sème actuellement. Cette plante moyenne pousse plusieurs tiges ou rameaux tendres, longs d'un pied environ, anguleux, un peu velus, qui s'élèvent rarement de terre. Ses fleurs, attachées à d'assez longs pédicules, sont petites et jaunes : des gousses velues, ayant la figure d'une chenille roulée, leur succèdent. Leur couleur est brune lors de leur maturité ; chacune de ces gousses est composée de plusieurs pièces bout à bout ; elles contiennent toutes une semence ovale. Cette plante n'a d'autre utilité que l'espèce de surprise qu'elle cause lorsqu'on mêle ses gousses dans la salade, où ceux qui ne la connoissent pas croient apercevoir de vraies chenilles restées par négligence. Pour en conserver l'hiver il faut, quand elles sont encore vertes, en confire au vinaigre, ainsi que les cornichons, pourpier, etc.

Vers le milieu du mois, on sème sur couche le poivre d'Inde ou *poivron*, ainsi nommé par corruption. A la fin du mois on peut en semer dans des pots, au fond desquels on place du fumier qui ne soit pas éteint ; on peut même

placer ces pots dans un tas de fumier, et garantir des gelées le plant levé ; et dans tout le mois suivant dans du terreau qui ne soit pas épuisé.

Pour suppléer à la poirée et la mêler avec l'oseille, afin d'en diminuer l'acide, on sème de l'arroche, appelée encore *bonne-dame*, *belle-dame*, ou *folette* ou *prude femme*. Cette plante est annuelle et pousse avec rapidité. Sa tige monte cinq à six pieds. On verra en prairial le moyen d'en récolter la graine.

La culture de cette plante est simple ; on jette la graine à la volée ou par rayons assez clairs ; il suffit de la sarcler et biner au besoin. On peut bien en semer en toute saison, mais pour l'ordinaire on n'en sème qu'au printems, pour remplacer la poirée qui est plus lente à croître.

C'est la vraie saison de planter de la réglissse. On fait une tranchée de trois à quatre pieds de profondeur, afin que cette plante, dont la bonté dépend de la longueur des racines, puisse s'étendre. Ceux qui font cette culture, sèment ordinairement des oignons sur le même terrain, et dans la même saison, le soin qu'on prend de ces derniers tient la terre nette des mauvaises herbes.

On peut planter du houblon et émonder la

racine des vieux plants, en prenant garde d'offenser les bourgeons des plants qui commencent à s'enfler.

Le potager produit dans ce mois des choux, brocolis, panais, carottes, navets, betteraves, salsifix, scorsonnère, cardons, épinards, pommes de terre, oignons, poireaux, ail, échalottes, persil, oseille, etc. à l'abri du froid, du céleri, des endives, pimprenelle, poirée, etc.

On continue la plantation dans ce mois, si on peut le faire plutôt, et que le tems le permette; c'est la meilleure saison dans les terrains humides, et on ôte la mousse des arbres à fruit.

Selon la saison, on taille les espaliers, les buissons, les contre-espaliers, enfin les arbres qui ne l'ont pas été, commençant toujours par les arbres qui ont le moins de vigueur et qui poussent peu de bois, afin de leur conserver le plus de sève possible, en les débarrassant au plutôt de bois inutile. Si on a besoin de greffes, on les choisit, en taillant à la fin du mois. Pour les conserver, on observe ce qui a déjà été dit: si c'est pour envoyer, on fichera le gros bout des rameaux dans de l'argille molle, dans des navets ou dans des pommes, suivant la quantité des greffes et l'éloigne-

ment où on les envoie. On garnit le haut de mousse fraîche, et on enveloppe le tout de toile cirée.

On continue, ainsi qu'il a été dit dans le mois précédent, l'opération qui doit mettre les arbres à fruit.

Les arbres qui n'ont point été palissés plutôt doivent l'être, et les treillages doivent être raccommodés : plus tard, on ne pourroit le faire sans danger de rompre ou d'arracher les boutons de fleurs des arbres fruitiers qui commenceront bientôt à enfler.

On plante des groseillers de différentes espèces ; cet arbrisseau, qui ne craint pas l'ombre, est très-facile à élever ; on les plante de boutures ou de plant enraciné. On fait les boutures de deux manières. On plante simplement des branches nouvelles ou d'un an, qui aient un pied de longueur, ou bien après avoir tordu le bas des branches, on les enterre dans des tranchées d'un pied de longueur. Si on veut des plançons enracinés vers la fin de ce mois, ou au commencement de l'autre, on couche plusieurs tiges sans les couper, on les couvre de terre, ne laissant sortir que l'extrémité des branches couchées : elles poussent ainsi des racines pendant l'été, et au bout de l'année, ce sont autant de sujets en état d'être

plantés. Pour assurer cette opération, il ne faut point faire croître de branches sur l'endroit découvert, celle qui paroîtroient entre la souche et la partie enterrée absorberoit la sève.

Le groseiller dans tout le cours de l'année n'a besoin que d'être nettoyé du bois mort. On ne doit, à la taille, laisser, s'il est possible, aucune tige qui ait plus de trois ans, car les branches les plus jeunes portent toujours le plus beau fruit.

On taille définitivement, et on laboure les framboisiers à la fin de ce mois ; on en arrache les rejetons avec soin ; il ne faut pas différer ce travail, parce que le framboisier est prompt à pousser ses rejets : on les sarcle, on ôte les bois morts, etc.

Si le temps étoit doux, on découvriroit les figuiers avec précaution, afin de renouveler l'air, et de fortifier les jets des années dernières ; mais à la moindre approche du froid, il faut les recouvrir, car ils y seroient plus sensibles que ceux qui n'auroient pas été découverts.

Les fruits dont on jouit encore sont, bon chrétien d'hiver, saint-Germain, martin-sec, colmar, virgouleuse, impériale, catillac, poire tonneau, poire d'oignon, etc. ; reinette

de

de France, reinette du Canada, reinette franche, reinette grise, rambour, pommes d'api, etc.

Par un temps favorable, on remue bien à la surface la terre des couches de fleurs, on arrache les mauvaises herbes.

Vers la fin du mois, on met les plus beaux oeillets en pots, où ils resteront jusqu'à la fleur; il ne faut pas ôter trop de terre près des racines. S'ils n'acquéroient pas de vigueur au printemps, et avant les chaleurs, ils ne donneroient pas de belles fleurs. On les place ensuite dans une exposition favorable sous des cerceaux, ou autres abris qu'on puisse couvrir de paillassons dans les mauvais temps.

On sème en pots, remplis de bonne terre, des graines d'oreilles d'ours qu'on place à l'exposition du soleil du midi, jusqu'à la mi-floréal, d'où on les retire ensuite pour les mettre à l'ombre. Les graines doivent être légèrement couvertes; trop enfoncées, elles seroient trop longues à lever, et elles périroient peut-être.

La terre des anciens pots doit être rafraîchie, comme il a été dit au mois précédent, autrement les fleurs dégénèreroient, et plusieurs plantes mêmes périroient aussi.

Toutes les fois que le temps et le travail

le permettent, il faut labourer la terre destinée à recevoir des fleurs au printemps ; l'hiver la mûrit, et c'est une grande avance au moment des semences ou des plantations.

On sème sur couche des basilics, rose trémière, oeillet de poëte, giroflée, quarantaine, aspi. On place les pieds d'allouettes, pavot, coquelicot, belle de jour, etc.

Toutes les couches de renoncules choisies, d'anemones et tulippes doivent être couvertes de paillassons pour être protégées contre le froid des nuits, sans cette précaution, les racines sont attaquées, et la fleur ne paroît plus.

La transplantation de tous les arbres et arbrisseaux à fleurs de la plus forte espèce comme lilas, baguenandier, roses, chèvrefeuilles, jasmin, etc. se continue. Celle de la plupart des arbres toujours verts, ne doit se faire que lorsqu'ils sont sur le point d'éclorre leurs boutons.

On plante des buis d'Hollande pour orner les bordures, si on ne l'a pas fait au commencement de l'automne ; car on court le risque d'en voir périr la plus grande partie, si on ne lui donne de fréquens arrosemens.

On sème pour tiges les pepins, amandes et noyaux d'arbres fruitiers les plus durs,

qu'on recouvre également partout, et qu'on surveille à cause des souris ou autres animaux qui pourroient les détruire.

Si on n'a pas coupé les rejetons des arbres, tilleuls, arbrisseaux en fleurs, etc. Il faut le faire actuellement, et les planter à dix-huit pouces de distance dans des rayons éloignés de trente-six les uns des autres, où ils restent quatre ou cinq ans, pour pouvoir acquérir assez de force pour être plantés à demeure. Deux ou trois ans de pépinière suffisent aux arbustes et aux arbrisseaux à fleurs, qui plantés plus jeunes, à demeure, y font des progrès plus rapides.

La terre destinée à recevoir une pépinière quelconque, doit être absolument purgée de chien-dent; car s'il s'y en trouvoit, il se mêleroit tellement aux racines des nouveaux plants, qu'il leur nuiroit beaucoup, et qu'il deviendroit, pour ainsi dire, indestructible.

Lorsque le temps ne l'a pas permis le mois précédent, il faut, s'il le permet dans celui-ci, bêcher la terre entre les arbres avec précaution, de peur d'offenser les racines, de ceux surtout qui les ont à fleur de terre. Il faut couper à une certaine distance les racines de certains arbres qui s'étendent trop loin, afin de

les forcer à en pousser plus près du tronc, et rendre la transplantation plus facile.

On coupe les têtes des jeunes plants qui ont donné boutons et fruits l'été précédent: la taille se fait toujours en pied de biche ou de biais à quatre ou cinq pouces au-dessus des boutons.

Si le temps étoit doux, vers la fin du mois, on peut greffer cerisiers, pruniers, pommiers, et autres arbres à fruits de la dure espèce et de pleine terre.

Lorsqu'on ne l'a pas fait en automne, temps le plus favorable, on plante les coupures ou rejettons des groseillers et autres arbres qui croissent par boutures dans des bordures à l'ombre, avec le soin de tenir autour la terre compacte, serrée et dégagée de toute herbe étrangère.

C'est le moment de faire des marcottes de tous les arbres qui se multiplient par ce moyen.

Les pepins d'oranges et de citrons se sèment actuellement : si quelques orangers paroissent languir, il faut les tailler de près, leur renouveler la terre, nettoyer parfaitement les racines de tout ce qu'il y a de moisi.

On donne de l'air avec précaution à la serre, si le temps le permet, mais il ne faut

le faire que par degrés, et jamais quand le vent soufle du côté de la serre. On la nettoye avec soin de toutes les ordures, toiles d'araignées, etc., et on ôte toutes les feuilles mortes ou jaunissantes.

Ventôse.

Notre pôle continue toujours à se retirer de son abaissement; dans ce mois, les jours augmentent de près de deux heures.

Les travaux de ce mois sont plus pressés et multipliés, si on n'a pas eu la précaution de préparer les labours lorsque le temps le permet.

On sème à présent et plus abondamment dans les mois suivans, toutes les espèces de laitues, chicons, etc. Ces plantes aiment les terres fraîches. Elles y croissent bien, pourvu que les pluies ne soient pas trop fréquentes, ce qui les feroit monter ou pourrir.

La romaine à graine blanche est assez hâtive; elle a l'avantage de pommer, ou pour mieux dire, de se coiffer en voûtant ses feuilles, qu'on n'est pas toujours obligé de lier.

Le chicon panaché ou flagellé est agréable à l'oeil et au goût par sa délicatesse; sa vraie saison est au printemps; en été il est sujet

à fondre et à monter; les pluies d'automne le font pourrir : il se coiffe presque tout seul comme les meilleurs chicons. Il y a l'espèce à graine blanche et celle à graine brune.

Les laitues laissées en pépinière, excepté la batavia, prospèrent mieux que replantées; il faut alors bien éclaircir le plant, et lorsque les laitues de cette saison ne poussent pas assez tôt, et que le défaut de chaleur les empêche de tourner ou de durcir, on les fait pommer plus sûrement en les liant à propos.

Tout le mois est encore favorable pour semer des poireaux, qui, trois mois environ après seront bons à mettre en place. On donne une bonne façon aux planches de ceux destinés à grainer.

Durant ce mois, on peut, comme il a été dit au mois précédent, semer des oignons d'été, dont la durée se prolonge davantage, et tient lieu des oignons d'automne ou tardifs. On sème dru ceux qu'on veut conserver petits. On sème aussi des oignons d'automne, dont la graine jetée très-épaisse reste un mois environ en terre, et lève après les gelées.

A la différence des autres plantes, l'oignon n'aime ni un labour profond, ni à être beaucoup enterré; il croît beaucoup mieux à fleur de terre, donne de plus belles pommes, et

se garde plus long-temps, surtout s'il est arrosé rarement. Presque tous les terrains lui conviennent : il se plaît cependant mieux dans les terres sablonneuses ou légères, et de la différence des terrains dépend le goût plus ou moins piquant de l'oignon.

Si on a du plant de ciboule en état, on peut le mettre en place en sillons, espacé de six pouces en tous sens. Ainsi replanté, il se fortifiera mieux ; les arrosemens sont ordinairement inutiles à cette plante.

La civette, dont le goût et l'odeur sont à quelques différence près, ceux de l'oignon, se multiplie en séparant tous les deux ou trois ans les petites bulbes, qu'on place à six pouces, soit en bordures, soit en planches. Elle n'exige que des soins médiocres, une terre ordinaire, et se plaît à l'ombre.

L'échalotte, dont le goût particulier tient à l'ail et à l'oignon, mais qui à la différence de ces deux plantes, a la vertu particulière de ne pas laisser d'impression à l'haleine quand on en a mangé, se plante au commencement de ce mois, et même dans l'automne. On la multiplie en désunissant les caïeux, qu'on plante en bordures ou en planches, mais toujours à quatre pouces de distance,

avec l'attention de ne les enterrer qu'à la superficie du terrain.

Pour l'ail, on peut consulter ce qui en a été dit au mois précédent.

Les pois, dont il va être mention, se divisent en deux classes; la première des pois sans parchemin, c'est-à-dire, dont la cosse est bonne à manger, étant encore verte, et la seconde qui peut être divisée en pois verts et en pois blancs, de ceux dont on ne mange que le grain.

Les pois de la première classe, appelés aussi *pois gourmands* ou *goulus*, différent par la hauteur de leur tige : il y en a qui rament et d'autres qui restent nains; la variété de ce pois peut être portée à cinq espèces. Tous ces pois se mangent avec leur cosse, ou pour mieux dire en plateau; mais encore en graine, verts, avec l'attention seule d'ôter les filets : lorsqu'ils commencent à sécher, alors on les écosse pour en manger le grain seul.

Les pois à parchemin sont le pois normand, de forme carrée, d'un vert blanchâtre et fort gras : il est tendre et moëlleux; mangé en vert ou en sec, il est également bon : on le sème depuis la fin de ce mois jusqu'à la fin de prairial; passé ce temps, la fleur coule.

Le pois anglais gros, uni, un peu ovale, d'un vert blanchâtre, est parfaitement bon vert ou sec : il fournit abondamment et vient en diverses saisons.

Le pois vert d'un tiers plus petit, fait le même usage.

Le pois michau, un des plus hâtifs, est celui dont on fait le plus d'usage; il faut avoir soin d'arrêter ses tiges aux premières fleurs, afin qu'elles nouent promptement. Ce pois est de presque tous les mois de l'année. Il est blanc, rond, uni, assez gros, très-tendre, et sucré quand il est mangé en vert.

Le pois baron, inférieur au pois michau, à la hauteur duquel il s'élève, a la cosse et le grain fort petit. Il donne abondamment dans les étés chauds, n'étant pas sujet à nuiler, comme beaucoup d'autres.

Le pois à cul noir, ainsi nommé à cause de la tache noire qu'il porte sur son germe, ressemble à-peu-près au précédent : comme lui, il est hâtif et fournit abondamment; soit en vert, soit en sec, il est fort bon; mais il faut en différer la semence jusqu'à la fin du mois prochain, et ne pas passer le suivant : autrement les brouillards ou la chaleur le font nuiler.

Le pois de tous les mois, dont on fait la

purée, en cueillant les cosses à mesure sans endommager la tige, ne se mange qu'en vert. Son grain est petit, vert et blanc. Il est bon, hâtif; il demande des soins variés selon les saisons.

Le pois goulu, très en usage dans les jardins, qui donne du fruit de bonne heure, et en grande quantité, et dont on sème tous les mois depuis pluviôse jusqu'en messidor.

Les pois en général demandent une terre bien ameublie par différens labours, grasse, mais non fumée récemment, et où il n'en ait été semé que de loin en loin. Ceux qui sont élevés dans des terres sablonneuses sont plus hâtifs, et cuisent mieux que ceux qui croissent dans les terres fortes.

Selon l'emplacement et la saison, on sème les pois au plantoir ou en sillons le long des murs ou en plein air. De telle manière qu'on le place, le grain ne doit pas être enterré de plus de deux à trois pouces. Si on veut accélérer la germination, on fera ce qui a été indiqué au mois précédent; quant à l'arrangement des graines, on s'y prendra de plusieurs façons. Si les pois sont petits, on les sème à touffes ou bouquet, c'est-à-dire sept à huit ensemble; leur force réunie sert à percer plus aisément la terre qui les couvre,

et on espace ces touffes de douze pouces environ. Lorsque les grains sont gros, on les sème trois à trois, espacés de huit pouces, etc. La première façon est plus favorable à la sortie des graines, mais les autres les mettent plus à l'abri des animaux : on les sème encore en rayons.

Pour cette culture, on se règle selon le pays, l'exposition, l'expérience, la force du terrain, et l'espèce de pois que l'on plante.

Les fèves qu'on sème à présent succéderont aux premières ; on bine celles qui, semées précédemment, en ont besoin.

On peut semer et replanter des chervis, comme il a été dit au mois dernier.

Dans une terre légère sans être maigre, tenant plus du sablon que de l'argile, qui a du fond, et bien ameublée par des labours, on sème des raves, radis, raifort, et on place ceux qu'on a destinés à grainer.

Pour ne pas manquer d'épinards, dont la durée sera courte dans cette saison, on en sème peu et souvent jusques vers le milieu de l'été ou au commencement de l'automne. On peut jeter cette graine en raies dans des planches couvertes d'autres plantes, car elle n'y reste pas long-temps.

Lorsque le persil semé en nivôse n'a pas

levé, alors on en sème pour en avoir de printannier.

La poirée n'exige pas d'autre soin que les plantes potagères. Tout sol labouré et nu, peu gras lui convient; on la sème en bordures ou en rayons, ce qui favorise le serfouissage et la cueillette de la feuille. Il y a la poirée blonde et la poirée à cardes.

Au bout de cinquante à soixante jours que les jeunes poirées ont pris quelqu'accroissement, on coupe à fleur de terre, sans endommager le coeur, les feuilles qui seront bientôt remplacées par de nouvelles. Quand on a laissé à ces feuilles le temps de devenir fortes, au lieu de les couper, on se contente d'éclater les plus larges en les tirant de côté. Cette récolte se multiplie suivant les labours, et les arrosemens fréquens qu'on donne après chaque cueillette, ce qui en prolonge la durée jusqu'aux fortes gelées. Au printemps elles se raniment et elles continuent à donner jusqu'à ce qu'elles montent en graine, temps auquel la jeune poirée succède et remplace l'ancienne.

On réserve pour grainer les pieds les plus francs. Comme les tiges s'élèvent fort haut, il faut les fixer à des échalas qui les soutiendront, sans quoi le vent les briseroit.

La poirée à carde ne demande qu'à être espacée plus au large, parce que n'en mangeant que les côtes, on les laisse croître plus long-temps, et qu'elles occupent davantage de terrain.

Ces deux espèces de poirée ne se multiplient que de graine; quand celles qu'on a semées ont déjà six feuilles, elles sont bonnes à replanter. On rogne la moitié des feuilles et le bout de la racine, après quoi on les distribue en sillons ou en bordures à la distance de huit pouces pour les blondes, et de quinze à dix-huit pour les poirées à cardes.

La betterave, dont on connoît plusieurs espèces, se sème dans ce mois: plus tard ce seroit nuire à son accroissement. On en forme ordinairement des planches entières semées en sillons; en bordures, le long des planches, elles réussissent mieux. On fait avec un plantoir des trous profonds de deux pouces, et distans d'un pied environ, dans lesquels on jette deux ou trois graines: si toutes lèvent, on ôte les superflues en son temps. Si on a semé en sillon, dès que le plant a cinq à six feuilles, on l'éclaircit à mesure. Dans ce qu'on arrache, on choisit les racines les plus droites et sans division. On les replante dans des trous faits au plantoir,

et assez profonds pour que les racines sans être repliées, soient enterrées jusqu'au collet.

Toutes les espèces de betteraves veulent une terre substancielle labourée profondément : Autrement, au lieu de pivoter et de produire une belle racine, elles fourchent, se divisent en branches et deviennent intérieurement marbrées et filandreuses.

A la fin de ce mois, on peut semer en pleine terre, à demeure, dans des sillons, distans de deux pieds environs, des graines de cardons, qu'on espace à-peu-près de même; il suffit dans chaque trou d'y mettre deux ou trois graines un peu écartées l'une de l'autre, sauf à les éclaircir dans le temps, et à repiquer ce plant. Pour profiter du terrain, on remplit l'espace des rayons, en choux, épinards, etc.; enfin en telle autre plante qui n'y doit pas rester long-temps. La terre pour les recevoir doit être bonne, avoir été bien préparée par de bons amendemens; car cette plante exige beaucoup de nourriture.

Si on est curieux de manger des haricots de bonne heure, on en risque un petit semis de blancs hâtifs, et de rouges hâtifs à bonne exposition; ils réussissent lorsque le froid ne paroît plus; au reste, on ne perd que peu de

semence pour une jouissance anticipée de près de trente jours.

Dans le courant de ce mois, selon le temps, on commence à ouvrir à demi les buttes faites autour des artichauts; on ne les déchausse pas tout-à-fait, de peur de quelque retour de froid tardif; mais à la fin du mois, on les dégage totalement; on ôte les couvertures, on creuse autour de la souche pour en retrancher ce qui pourroit être mort, ou gâté, on les oeilletonne, observant de ne laisser que trois oeilletons aux plantes vigoureuses et bien placées, et un seulement à celles qui languissent; mais quelque nombre qu'on en conserve, ils doivent être espacés de façon à ne pas se nuire, et à ne pas manquer de nourriture; il faut encore que les oeilletons qu'on laisse partent du bas de la souche; car à fleur de terre, ils ne feroient que languir.

La manière de détacher les artichauts, demande bien des attentions qu'on néglige souvent, et qui ne sont pas à négliger. Après avoir écarté toute la terre qui couvre les racines, on choisit les oeilletons qui doivent être conservés, et on ôte les vieilles tiges qui ont fructifié; s'il s'y en trouve encore, on retranche tout ce qui est mort et sec, non

en l'arrachant de force, comme on le fait assez ordinairement, et ce qui lui occasionne des chancres, mais en le coupant avec une bonne serpette.

Les rejetons à supprimer ne doivent être coupés ni trop près, ni trop loin de la masse. Trop près, cela nuiroit au montant; trop loin, il repousseroit de nouvelles filleules nuisibles au fruit; il faut dans toute cette opération, préférer la serpette à la pioche ou à la main.

A mesure du travail, on recouvre chaque pied pour ne pas laisser éventer les racines, à qui on peut donner quelques poignées de bon terreau, s'il y en a besoin. On répand ensuite sur terre ce qui servoit de couverture, et on donne un labour général qui redresse le terrain.

Dans les oeilletons enlevés, on choisit les plus beaux en taille et en racines, pour de nouvelles plantations, ou pour regarnir les endroits vides. On peut aussi en former une pépinière qui fournira au besoin des plançons tout grandis pour remplacer ce qui pourroit manquer, et même donner du fruit hors des temps ordinaires. On les plante en rigoles ou raies à un pied de distance; pour les aider à reprendre, on les arrose, et on les soigne exactement

exactement jusqu'en prairial, où il sera parlé de leur usage.

Lorsqu'on multiplie les artichauts par graine, on trouvera au mois suivant, la manière de le faire.

Pendant tout ce mois, on peut multiplier l'oseille par éclat, mais on n'en doit semer qu'à la fin, et pendant les cinq ou six mois suivans; il vaut même mieux ne le faire que le mois suivant; on la plante, ou on la sème en raies, bordures ou planches.

On peut encore semer des asperges, si le temps n'a pas permis de le faire plutôt; mais si on plante en pattes ou racines, voici la manière de le faire. Dans cette opération, on doit se conduire selon la qualité du terrain.

Dans une terre légère, quand les grands froids sont passés, on creuse des fosses de trois pieds de large, sur un et demi environ de profondeur, dans l'emplacement destiné aux asperges; on en rejette la terre sur des ados de même largeur : on jette ensuite dans le fond du fumier de vache ou de cheval, qu'on égalise en marchant dessus. Le fumier dressé, on le couvre de quatre pouces de terre qu'on aplanit avec le rateau. On place alors les pattes ou griffes d'asperges une au milieu, et une de chaque côté, ce qui forme

trois rangées de plantes, distantes de dix-huit pouces en tous sens. Il faut rafraîchir l'extrémité des racines tout au tour sans les offenser, et bien les étendre sur terre, en faisant à leur extrémité un petit enfoncement pour le diriger du côté du fumier, sans cependant qu'elles y touchent, ni qu'elles en approchent même trop, car elles pourriroient: quand cela est fini, on remplit la fosse de deux à trois pouces de terre, qu'on égalise sans marcher dessus. Si les racines de l'asperge trouvoient une trop grande quantité de fumier, elles périroient en terre au lieu de monter, ce qui est tout le contraire, lorsqu'elles trouvent un terrain ferme et sans engrais.

Dans une terre forte et trop humide, dans certains temps de l'année, on ne creuse les fosses que d'un pied, et on met au fond un peu de fumier chaud, qui cependant ait perdu à l'air une partie de sa force, et on opère de la manière ci-dessus.

Il est préférable cependant de préparer son terrain à la fin de l'automne; on gagne beaucoup de temps, parce qu'au moment où il faudroit planter, la saison étant rigoureuse, on seroit obligé de différer trop longtemps. Mais de telle façon qu'on ait planté

les asperges, il faut les laisser fortifier au moins trois ans sans en manger ; au bout de ce temps, on en a de bien conditionnées en beauté et en goût. *Voyez* page 124.

On laboure dans ce mois les planches d'asperges, et on enterre le fumier qu'on a répandu dessus. Ce labour doit être moins profond dans celles qui sont plantées nouvellement, et dans ce travail, il faut toujours avoir égard à la date de la plantation, et prendre garde à ne pas toucher les asperges anciennes ou nouvelles, et observer que pour n'en gâter aucune, le labour doit être donné avant qu'elles commencent à pousser.

On peut semer du basilic en pleine terre avec l'attention de le couvrir quand il lèvera ; mais si on craint quelque retour d'hiver, on le sème en pots, qu'on met à l'abri des événemens.

La fin de ce mois est le temps le plus convenable pour semer de la capucine en pleine terre (sur couche, on peut en avoir semé le mois précédent). On la sème en planche ou en touffes à huit ou dix pouces de distance ; on les rame au besoin. Pour éviter ce dernier travail, on peut la semer au pied d'un mur garni de treillages, auquel elle s'accroche elle-même. Pour en hâter la vue sans les replanter

soit qu'on ait à semer sur couche ou dans des pots, on fait une petite tranchée près d'un mur, large et profonde d'un pied, qu'on remplit de fumier bien consommé, qu'on couvre de trois ou quatre pouces de terreau : on y jette la graine de capucine à trois ou quatre pouces de distance, sauf à en ôter s'il en levoit trop.

C'est dans ce mois que l'on sème la bourrache lorsqu'on en manque ; mais il est assez ordinaire de n'en pas semer lorsqu'une fois on en a fait : cette plante se multiplie d'elle-même, et souvent on est forcé d'en détruire la plus grande partie, car elle se répand partout.

La terre bien disposée, on sème à la volée ou par rayons en planches, de la graine de carrotte qu'on a bien froissée entre ses mains pour en ôter le petit poil qui la couvre. La première façon est la plus usitée ; il suffit d'éclaircir le plant, ensorte qu'il y ait quatre à cinq pouces de distance entre les plantes, qui alors deviennent plus belles, et sont plus facile à serfouir. Il suffit de recouvrir au rateau cette graine qui ne demande pas à être enterrée trop avant ; il ne faut pas l'épargner, car souvent une partie ne lève pas.

Un endroit marécageux ou pierreux ne

convient ni aux carrottes, ni à aucune autre racine pivotante ; il faut une terre qui ait du fond, et à laquelle on puisse donner un labour de quinze à seize pouces de profondeur au moins.

On choisit les plus belles plantes de panais pour grainer, et on les plante dans un endroit où leur tige élevée ne soit pas exposée aux secousses du vent. S'il s'en trouve d'assez bien placés pour pouvoir grainer sans incommoder, alors on les laisse, et ils donneront une graine d'autant plus belle, que leur végétation n'aura pas été dérangée.

Si les scorsonnères de l'année précédente paroissent se raviver, alors on les serfouit, et ceux de la seconde année donnent une graine bien préférable à ceux de la première. On peut en semer à la fin de ce mois, mais il vaut encore mieux différer.

Il faut en faire autant des salsifix, et garder pour grainer les plantes les plus vigoureuses.

Pour avoir du plant de céleri qui se succède, on en sème à claire-voie, parce que la graine étant petite, coule souvent plus dru qu'il ne le faut. Avant que le printemps donne une nouvelle sève au céleri, on choisit les plus belles plantes pour grainer : s'il est possible de les laisser en place, on y gagnera de la célérité

et de la beauté. On abat par degrés pour les habituer à l'air, la terre qui les entoure. Si on ne peut pas les laisser au même endroit, il faut les enlever avec le plus de motte qu'il est possible pour les placer en lieu convenable. On les y couvre d'abord, et on les découvre successivement pour les habituer à l'air : il faut après cela, selon le besoin, leur donner de fréquens arrosemens. Comme le céleri abonde en graine, deux ou trois plantes suffisent pour en fournir abondamment.

On sème du cerfeuil commun dans tout ce mois, et on éclate les pieds du cerfeuil musqué, qui se reproduit plus promptement que de graine, comme il en sera parlé en prairial.

La chicorée sauvage croît dans toute terre ; on la sème à la volée ou par rayons : cette dernière manière, qui permet de la sarcler et nettoyer, est préférable.

Sur quelque bout de planches, ou partout ailleurs, dans une terre meuble, on sème de la corne de cerf, avec l'attention de n'en pas jeter trop, car sa graine est fort petite.

On sème de la pimprenelle à la volée, et mieux en rayons ou en bordures.

Le pourpier vert, beaucoup moins sensible au froid que le pourpier doré, peut com-

mencer à être semé dans ce mois ; mais l'autre ne doit l'être que le mois suivant.

Dans ce mois et le suivant, il faut disposer la raiponce que l'on destine à grainer. Replantée, elle reprend très-difficilement; et lorsqu'on est forcé de le faire, il faut replacer les pieds aussitôt qu'on les a levés sans y toucher, et en mettre plus que moins, à cause de l'incertitude de la reprise.

Le cresson se sème avec plus d'abondance dans ce mois, préférable aux autres, pour donner de la graine, que la plante a plus le temps de nourrir. On le met en pleine terre ou par rayons ; mais celui qu'on veut laisser grainer, on le sème en planches : au lieu de couper alors les plantes qu'on cueille, on les arrache pour élaguer celles qu'on destine à la graine.

L'estragon, qu'on multiplie de graine ou de de boutures, se multiplie encore davantage, en éclatant de vieilles plantes ou touffes, ce qui se doit faire quand il commence à pousser ses nouveaux jets, ou en faisant des bordures ou des planches dans une terre bien préparée, en espaçant les pieds de deux pouces environ.

La perce-pierre, qui croît dans des endroits où il y a à peine de la terre, doit se semer dans les jardins, ou sur couche, ou dans des

pots remplis de terreau, et placés à la meilleure exposition : elle est quelquefois deux mois à germer.

L'angélique, qui ne se multiplie que par graine, qui ne lève que rarement au bout d'une année, se sème ordinairement humide ou fraîche.

Dans ce mois, ou un peu plus tard, selon la saison, on sème les concombres en pleine terre, comme il suit. On prépare une espèce de couche sourde, c'est-à-dire, qu'on fait des tranchées éloignées de quatre pieds au moins en échiquier ; on en jette dans l'entre-deux la terre, qui servira à rechausser les plantes, on remplit de fumier le fond des tranchées, et on le couvre de quelques pouces de terre, dans laquelle on pique des graines sans les épargner, car beaucoup avortent et les animaux en détruisent aussi.

C'est actuellement qu'il faut disposer la terre où on veut faire une melonnière. On donne un profond labour à une terre qui a eu avant l'hiver une bonne façon ; on ouvre des trous comme ceux des concombres, en quinconces, à quatre pieds de distance ; on les remplit de fumier de cheval à demi-pourri, et qui a jeté son feu ; on le recouvre de cinq à six

pouces de terreau, dans lequel on met la graine : au défaut de terreau, la terre suffit.

La bonté des melons, outre les soins du jardinier, dépend encore de l'exposition de la melonnière, qui ne sauroit être trop avantageuse, et de la qualité du terreau ; observant surtout, si on ne veut pas perdre son temps, de ne pas placer la melonnière dans des lieux bas où les eaux séjourneroient. Il seroit fort avantageux cependant de fumer toute la melonnière, dont le fond profitera toujours ; en outre, entre les plans, on peut semer différentes choses qui, n'y restant pas long-temps, ne sauroient nuire au travail des melons.

Les melons semés sur couche, délicats par la manière dont on les a élevés sous des couvertures relatives au temps, et par des réchauds renouvelés au besoin, doivent être livrés à l'air par degrés, afin de les endurcir. Lorsque le temps commence à s'échauffer par la cessation du froid, alors on laisse les cloches entre-ouvertes la nuit comme le jour.

On facilite le passage de l'air, en relevant les cloches, et fichant auprès d'elles, un peu avant en terre, de petits morceaux de bois le long desquels on a fait de petites entailles sur lesquelles s'appuie la cloche, et qui par ce moyen est plus ou moins élevé à volonté.

Les navets et les raves, que d'ici à quelque temps, on pourroit semer en pleine terre, réussissent rarement; il en sera parlé dans les mois où on peut le faire sans risque.

Ces racines aiment les terres légères et sablonneuses, pourvu qu'elles aient beaucoup de fond. Les raves cependant s'accommodent assez bien des terres fortes, amandées depuis long-temps; car si on jetoit de la graine de ces plantes dans un terrain nouvellement fumé, il pourroit éclore une quantité d'insectes qui les dévoreroient. Pour le navet en particulier, on ne fume pas l'endroit qu'on leur destine; il suffit que la terre soit bonne, car le fumier altéreroit leurs qualités : un bon labour suffit, et il ne faut recouvrir que très-légèrement la graine.

La pomme de terre (dont il y a des blanches, des rouges, des violettes et des jaunes) doit être plantée à la fin de ce mois; plutôt, il y auroit des risques à courir; plus tard, on différeroit en pure perte. La violette est la plus délicate; la rouge vient ensuite, puis la jaune; la blanche est d'un plus grand rapport : dans des rigoles de trois pouces de profondeur, et distans d'un pied, ou dans des fosses faites en échiquier à même distance, on place les plus petites pommes de terre, pourvu

qu'elles soient bien saines ; mais si on n'en a que de grosses, alors on les coupe en quartiers ; il suffit que chacune ait un oeil ou deux, par où la plante puisse pousser. La culture consiste ensuite à les serfouir et à les buter.

Quoique tout terrain et toute exposition convienne à la pomme de terre, il est cependant vrai qu'elle participe par son goût de la bonté de celui qu'on lui donne. En général elle aime un emplacement un peu humide, gras, et labouré profondément. L'essentiel est qu'elle puisse étendre ses racines, que par conséquent ce terrain ne soit pas argilleux ou trop compact : un sol pierreux ne lui vaut rien.

Le topinambour se plante comme la pomme de terre, et demande la même culture ; plus le terrain est bon, plus il rapporte, et plus son fruit est gros.

La pomme d'amour peut se semer en pots ou en pleine terre dans le courant de ce mois ; sa culture n'exige rien de particulier ; il en sera parlé dans les mois suivans.

Si le poivre-d'inde n'a pas levé, on peut en resemer de nouveau.

Dans ce mois, toutes les bordures des jardins qui n'auroient pas été regarnies dans

l'automne, se regarnissent ; c'est le temps le plus convenable de replanter toutes les plantes vivaces.

On sème des choux de différentes espèces, et même des choux-fleurs, pour en avoir qui succèdent aux autres, afin de les mettre en place à deux pieds de distance, en floréal. Comme il est à craindre que les insectes ne détruisent ce plant, il faut, lorsqu'il commence à lever, par la rosée du matin, y semer de la suie ou de la cendre.

Il faut surtout sarcler les planches, détruire les mauvaises herbes, et commencer à nettoyer les jardins, ratisser les sentiers, allées, etc., veiller à la destruction des taupes, qui commencent à entrer en amour.

Les productions du potager sont, épinards d'hiver, en grande quantité ; choux de toutes espèces ; poirée, oseille, betteraves, cardons, navets, carrottes, panais, pommes de terre, céleri, toutes sortes de jeunes salades sur les couches, persil, estragon, pimprenelle, etc.

Tous les ouvrages qui restent à faire, faute de temps ou par contrariété de saison dans le jardin fruitier, doivent se finir dans ce mois sans délai.

Le framboisier, en traçant à fleur de terre, fournit assez de sujets enracinés qu'on plante

dans ce mois, si on a pas fait plutôt, dans des rigoles creusées d'un pied de profondeur, et espacées de même. On leur donne par la suite des labours comme aux autres arbrisseaux, et on retranche tous les jets qui sortent des rangs, à moins qu'on ne les veuille conserver pour une nouvelle plantation.

Si dans les mois précédens, on n'a pas nettoyé les anciens plants, il faut le faire et retrancher tout le bois mort, les vieux montans qui ont donné du fruit, en les coupant rez terre, ne conserver que les jeunes de deux ans au plus, dont on ne laisse que deux ou trois à chaque pied. Le fruit qui vient sur du bois plus vieux est petit, et n'est pas si agréable.

Ceux qui sont curieux d'avoir de l'épine-vinette, peuvent en planter dans quelque coin d'un jardin. Cet arbrisseau croît très-facilement sans culture; il pousse abondamment des rejetons de la souche, qui servent à le multiplier; son fruit est avec ou sans pepins, et il arrive quelquefois qu'un sujet qui n'en avoit pas, en acquiert par deux pousses vigoureuse. On en confit le fruit, et la feuille sert en guise de thé.

Vers la fin du mois, il faut commencer à garantir les espaliers de la gelée. Nous ne

rapporterons pas tous les différens moyens employés ; nous dirons que le plus simple sont des abris au-dessus des arbres, et des paillassons au-devant, fixés à une certaine distance, pour que le vent qui les agite ne jette pas les fleurs ; l'abri seul même suffit. Beaucoup de personnes n'en mettent point du tout, et s'en trouvent souvent aussi-bien.

Quelques jardiniers, dans le temps de la fleur des espaliers, couvrent les arbres, et principalement les pêchers avec des cossats de pois ; cette couverture est dangereuse, parce que le danger pouvant durer environ trente à quarante jours, l'arbre produit des pousses foibles qui périssent le plus souvent, lorsqu'on vient à les découvrir, et les fruits eux-mêmes saisis par le moindre froid ou la moindre chaleur, tombent également.

On construit des paillassons de plusieurs manières ; on les fait avec de la paille la plus longue (de seigle) de la hauteur de l'espalier, soit avec de la ficelle, ce qui permet alors de les rouler, ou fichés seulement sur des perchettes, ce qui permet seulement de les poser à la distance que l'on veut du pied. Il faut toujours avoir l'attention d'ôter ces paillassons ou de les retirer de temps en temps, selon que la saison le permet ; on peut même

les laisser quelques jours sans danger pour les arbres.

A la fin du mois, on peut découvrir les figuiers, et sortir ceux qui sont dans les serres, afin de les faire jouir plutôt des rayons du soleil, et que leur premier fruit s'accoutume insensiblement au grand air qui doit les faire croître et mûrir. Lorsque les caisses sont dehors, on donne à chacune une mouillure capable de pénétrer toute la motte. On épluche aussi les figuiers, on ôte le bois mort, qui se connoît à l'écosse ridée, et à la couleur noire qu'elle prend. C'est surtout à l'extrémité des branches que cela arrive; il faut alors les rompre ou les couper. L'avantage de cette opération est de faire fourcher des branches qui s'élancent d'un seul jet, et de procurer beaucoup plus de fruit; en outre, de le donner plus beau, parce que la sève a moins à monter.

On achève entièrement la plantation des arbres et des arbustes, si elle ne l'est pas, et absolument la taille des arbres à fruits. Les boutons des espèces tendres commencent à grossir, et il seroit à craindre que cette opération remise encore, ne fît tomber du fruit.

Lorsque chaque arbre est taillé et palissé, on laboure la terre au pied pour en desserrer

la terre, et détruire les mauvaises herbes ; ce qu'il ne faut pas faire s'il est en fleurs, parce qu'il seroit alors plus sujet à geler.

Si on a encore quelques arbres à planter dans un terrain humide, dont l'endroit ne soit pas préparé, il faut alors les lever de terre, tailler leurs racines, et les mettre en jauge pour les empêcher de sécher ; cela retardera la végétation. Il est rare que ces arbres arrosés dans les sécheresses, ne réussissent point.

On peut commencer plutôt ou plus tard, selon la saison, à greffer les arbres, en commençant par les espèces les plus hâtives, et finissant par les plus tardives. On coupe la tête de ceux qui ont été greffés l'année précédente, en laissant environ cinq à six pouces et demi de la greffe pour attirer la sève, et servir en cas de besoin à y attacher la tige, pour empêcher le vent de décoler la greffe ; on bêche ensuite le pied de l'arbre pour en détruire les mauvaises herbes, et rendre la terre plus favorable aux impressions de l'air.

On bêche autour des framboisiers et des groseillers, si on ne la déjà fait ; on nettoie les planches de fraisiers de toutes les mauvaises herbes qui les entourent, et qui nuisent à leur progrès.

Si

Si en plantant les arbres en espalier, on n'en a pas coupé la tête, il faut le faire et prendre garde de les ébranler. Pour cet effet, on appuie le pied droit contre le tronc de l'arbre, et de la main gauche tenant fortement la tige dans sa partie inférieure, où on conserve quatre à cinq jets ou yeux d'en bas; on l'étête avec une serpette bien tranchante en pied de biche.

Les fruits, dont on jouit, sont les bergamottes de différentes sortes, bon chrétien d'hiver, bezi chaumontelle, catillac, colmar, tonneau, oignon, les reinettes de différentes sortes, api, etc.

On plante encore des bordures de thim, de lavande, etc.; le baume, le romarin.

Les fleurs à racines fibreuses, comme oeillets, statice, etc. se transplantent; mais ce travail est préférable dans l'automne, parce que les plantes acquièrent plus de force, et donnent dans la saison de plus belles fleurs, et en plus grande quantité.

On sarcle et on remue la terre de toutes les bordures, et planches à fleurs, en prenant garde d'en offenser les racines, afin de détruire toutes les mauvaises herbes.

Il faut veiller aux pots, dans lesquels on a mis des auricules, et les mettre à l'ombre,

car le soleil leur feroit beaucoup de tort, et en feroit périr la plus grande partie; il en est de même du froid des nuits et des mauvais vents, contre lesquels il faut les protéger.

On plante quelques racines d'anemones doubles communes, pour succéder à celles qui ont été plantées en automne.

Vers la fin du mois, on transplante les arbres toujours verts, comme laurier, ifs, etc. Si la saison ne le permettoit pas, on pourroit différer ce travail jusqu'au mois suivant, observant de ne le faire, autant qu'il est possible, que par un temps de pluie.

On greffe toutes sortes d'arbres fruitiers dans ce mois, et on bêche la terre autour des arbres, si on ne la pas fait dans le mois précédent, afin de la desserrer et de détruire les mauvaises herbes, ce qui contribuera beaucoup au progrès des arbres.

A la fin du mois, on plante des rejetons de vignes, observant de les coucher en terre, et de les bien couvrir, jus'quà l'oeil le plus haut.

Il faut arroser peu et souvent les orangers, et autres arbrisseaux qui sont dans la serre, les bien nettoyer, ainsi que la serre, dont on ouvrira les fenêtres toutes les fois que le temps le permettra.

Lorsque quelques arbres de la dure espèce

ont la tête gâtée, il faut la tailler de près, et les forcer par des réchauffemens à repousser promptement.

On nettoye les caisses et les pots de toutes les ordures qui y sont tombées, et on donne quelques coups de houlettes à la terre pour la desserrer.

PRINTEMPS.

Germinal.

Notre pôle étant entièrement élevé de son abaissement, il y a égalité de jour et de nuit, comme six mois auparavant; mais cette époque s'appelle *équinoxe du printemps*. Ce moment passé, notre pôle commence à s'incliner, c'est-à-dire, à se rapprocher du soleil. Dans ce mois, les jours augmentent de près de deux heures.

C'est dans ce mois que le potager exige le plus grand soin, et le plus grand travail pour labourer, semer, planter, sarcler, et serfouir toutes les plantes.

Lorsque les laitues semées sur couche ou semées de bonne heure dans le printemps, sont assez fortes, on les replante, ainsi que celles d'automne, si on en a encore. La petite laitue crêpe est de toutes la plus délicate, la plus tendre et la meilleure. On en sème

encore, ainsi que des autres espèces, et de quinze en quinze jours de la laitue de Gênes, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'été.

Dans le nombre des laitues pommées, qui ont passé l'hiver, on choisit les plus belles, dont on veut avoir la graine; on les lève en motte et on les transplante selon les espèces à une distance qui ne permette pas à la poussière des pistils de se communiquer.

Pour avoir des oignons en verdure toute l'année, on peut encore en semer, mais il faut semer de préférence l'oignon d'Espagne, et celui de Florence. Celui-ci, de la grosseur d'une noix, est blanc, extrêmement doux, tendre : il se mange en vert, et ne laisse, étant mangé, aucune impression désagréable. Ces oignons veulent être semés fort drus, et en plusieurs temps, pour en avoir toujours de nouveaux; ils ne demandent pour culture particulière, que d'être arrosés plus souvent pour conserver la douceur qui les distingue.

On plante autant qu'il est possible, par un temps pluvieux, les choux semés en nivôse; vers la fin, on sème des choux-fleurs pour l'automne, des choux de Milan pour la fin de l'été; du chou-rave et du chou-navet, qu'on replantera dans deux mois environ.

On nettoie exactement tous les choux qui sont mis en place; on ôte les feuilles jaunes ou pourries, et on arrache les choux-fleurs qui borgnent ou qui montent, pour les remplacer de suite.

Comme c'est surtout dans ce mois que pullulent avec plus d'abondance les herbes sauvages, c'est aussi le temps de sarcler les plantes, et de les nettoyer avec le plus grand soin.

On replante de la poirée, et on choisit pour cela la plus blonde, parmi celle qui est venue des dernières semences, car elle est plus belle et meilleure que la verte.

On sème des pois à oeil noir, pois goulus, pois nains, pois michaux, etc.

Lorsque les pois semés précédemment ont pris de la force, on commence à les serfouir par un temps beau et sec, afin que les mauvaises herbes périssent plus promptement; ce travail en été se fait par un temps un peu humide.

Il ne faut pas différer trop long-temps de ramer les pois qui montent, on leur causeroit beaucoup de dommage. Comme en les ramant il ne faut pas chercher à les suffoquer, il faut éviter d'en ensemencer deux planches contiguës, ou laisser une espace,

sans cela les fleurs basses avorteroient. La meilleure façon de ramer les pois, est de ficher des rames d'une longueur proportionnée à l'espèce de deux en deux raies, en les penchant les unes vers les autres en forme de voûte. On laisse ainsi passage à l'air et au soleil, et on facilite d'en cueillir le fruit : le pois aime surtout à être aéré.

Lorsqu'on voit les fleurs des pois semés en automne s'élancer, et que les fleurs coulent sans fruiter, on pince la plante, on l'oblige ainsi à en produire de fertiles, et on fortifie celles qui sont nouées, en ne laissant pas épuiser inutilement la sève; ce que l'on retranche est très-bon à mêler avec d'autres herbes dans la soupe, à laquelle elle donne le goût de petit pois.

On peut semer des épinards, et pour le bon état de ceux qu'on laisse grainer, arracher les pieds stériles qui sont les mâles, aussitôt qu'il sera possible de les distinguer.

Le persil qu'on sème actuellement, aidé par le temps et les soins, dure très-longtemps; il y en a de plusieurs espèces, mais on peut se contenter du persil ordinaire, du persil frisé, et du persil à grandes feuilles.

Toutes les sortes de persil se sèment de la même façon; toute terre leur convient assez,

ainsi que l'exposition ombragée. On en fait des bordures ou des planches; mais alors on le sème par rayons, espacés d'un pied, afin d'avoir la facilité de le serfouir, et de le cueillir; il lève à-peu-près au bout de vingt à trente jours.

On peut encore semer des féves destinées à grainer plus tard; on réussira difficilement.

Les raiforts se sèment dans différens endroits du potager, dans des plates-bandes des arbres fruitiers, et partout où ils ne peuvent nuire. On se procure cette graine en réservant en automne les pieds qui ont le mieux fait, comme il a été dit en ventôse. On peut encore y employer des plantes nouvelles, dont on fait choix dans ce mois. On prend ceux qui ont le moins de feuilles, le navet le mieux conditionné et le collet rouge. Il faut éviter de les rompre en les arrachant, et les replanter, s'il est possible, contre quelque mur, dans une terre bien préparée, à la distance de deux pieds environ. On aide à leur reprise, après quoi ils s'éleveront à la hauteur de trois à quatre pieds, etc. et la graine en sera mûre en thermidor; plus cette graine est aérée et frappée du soleil, meilleure elle est. On doit garantir ces plantes de

la sécheresse, et les soutenir avec des échalas ou avec des treillages entre chaque rang.

On sème des radis de toutes espèces, mais le radis rouge est le meilleur pour cette saison.

Le cardon d'Espagne se sème encore jusqu'à la moitié du mois prochain; semé plutôt, il reste un mois à lever; semé dans cette saison, il lève au bout de quinze jours.

A la fin du mois, quand toutes les apparences de froid sont passées, on sème les haricots, qui doivent produire la récolte ordinaire et la plus générale; car on a pu en semer plutôt, à bonne exposition, pour en avoir d'hâtifs, et on en semera plus tard encore; il restent sous terrre environ quinze jours. Mais les haricots ronds, les haricots d'Espagne, les haricots plats d'Allemagne, veulent être mis en terre à la fin du mois précédent, ou au commencement de celui-ci.

L'anis se sème en planche, mais aussi en bordures; il demande une terre meuble et légère. La graine doit être fraîche: quand elle est bien levée, et que le plant est un peu fort, on l'éclaircit, on le tient toujours propre et on l'arrose au besoin.

Les artichauts se multiplient de semence ou de plant enraciné, connu sous le nom d'*oeilletons*; très rarement on emploie le pre-

mier moyen, parce que le second facilite une prompte jouissance, que l'espèce ne dégénère pas, et qu'il est même meilleur que quand il a été semé. Comme il peut arriver néanmoins que le plant périsse, il faut recourir aux graines.

Lorsqu'on veut semer des artichauts, depuis la fin du mois dernier, et jusqu'au commencement du suivant, dans une terre bien préparée, comme il a été dit en vendémiaire : on fait un petit creux qu'on remplit de terreau dans chaque endroit, où on veut déposer de la graine, et on en met trois grains en échiquier ; quand la plante est levée, ce qui n'est pas fort long, on en lève deux, et on en laisse une seule qui profite beaucoup mieux, et qui donne du fruit l'année suivante : il est très-rare qu'elles en donnent dans la même année. On peut encore en élever en pépinière, et les lever quand elles seront en force pour être replantées.

L'artichaut occupant beaucoup de place, on peut lui assigner les endroits irréguliers d'un jardin, les angles, mais toujours partout où on veut en mettre, il faut que la terre soit préparée dès l'automne, lui donner au moment de la plantation un second labour, après quoi, dans des trous faits en échiquier,

et éloignés de trois pieds au moins dans les bonnes terres, et de deux dans les médiocres, qu'on remplit de terreau autour des racines, on plante les oeilletons dont on a rogné le bout des feuilles, et rafraîchi le talon si l'oeilleton n'est pas fraîchement tiré de terre. Il ne faut pas trop les enterrer, car on feroit pourrir le coeur, alors très-tendre, et rejeter tous ceux qui marquent, c'est-à-dire, qui annoncent du fruit dans le coeur, car ils ne réussiroient pas. L'avantage est de faire ce travail par un temps de pluie, autrement il faudroit arroser les plantes, qui sans ce secours, auroient de la peine à réussir : on continue d'entretenir autour la fraîcheur de la terre, et à les abriter du soleil jusqu'à parfaite reprise.

Pour s'assurer de la réussite d'un plant, il faut mettre deux pieds à six pouces environ de distance l'un de l'autre, et ensuite quand ils paroissent repris, on en supprime un qu'on replante ailleurs, si on en a besoin. Sur la fin du mois, on examine les pieds d'artichauts, et on arrache toutes les jeunes plants qui ont été produits depuis qu'ils ont été oeilletonnés.

A la fin de ce mois, quand les gelées ne sont plus à craindre, on sème de l'oseille

en bordures ou en planches, dans une terre bien préparée, nette et meuble. On trace de légers sillons dans lesquels on répand la graine également ; on la recouvre ensuite de terreau mêlé avec de la terre ; et si le temps est au sec, on mouille souvent cette semence, qui d'ordinaire lève au bout de quinze jours. L'oseille n'exige ensuite d'autre soin que d'être sarclée et éclaircie, si elle est trop épaisse. Le plant qu'on lève peut se repiquer ailleurs.

Tout ce mois est encore favorable à la plantation des asperges, qui pour le mieux, a dû être faite deux mois plutôt, ou au moins le mois précédent.

On a plutôt ou plus tard des asperges bonnes à manger, selon l'exposition et le terrain. Pour en avoir de plus belles, on ne les coupe qu'à la troisième ou quatrième année ; mais quelques personnes, cependant, dès la seconde coupent les tiges qui sont assez fortes pour être mangées ; en général, on attend toujours à la troisième.

Cette plante demande à être cueillie avec précaution. Il y a des pieds vigoureux qui portent plusieurs tiges à-la-fois ; il faut alors, pour ne couper que celles qu'on veut, plonger perpendiculairement en terre le couteau, la pointe en bas le long de l'asperge, et le tourner

sur elle. Lorsqu'on a beaucoup d'asperges à couper, on a des couteaux faits pour cet usage. Ce sont de longues lames étroites, recourbées et dentelées dans le bout, qu'on emmanche dans un morceau de bois rond.

Outre le soin à prendre pour la coupe de l'asperge, il y a aussi le temps à choisir; c'est celui où les tiges naissantes ont de six à dix pouces de longueur, plus ou moins, selon la forme ou la vigueur des plantes; en croissant davantage, elles durciroient. Au bout de trois à quatre jours de leur sortie de terre, elles parviennent ordinairement à ce point.

Pour manger l'asperge dans toute sa bonté et sa fraîcheur, il ne faut la couper qu'au moment de l'employer; mais quand on ne peut jouir de cet avantage, il faut les mettre tremper dans un vase, avec deux pouces d'eau seulement au fond, ou si on doit les garder quelque temps, les lier en bottes et dans un lieu frais, les enfermer à moitié dans du sable également frais. Ces précautions n'empêchent pas l'altération de la plante, qui n'a plus le même suc, ni la même saveur.

Le basilic qui est en état, peut se replanter à la fin du mois; ce seront ces plants qui fourniront la meilleure graine. On peut encore

en semer dans une terre meuble, et bien amandée : pour empêcher la semence de se corrompre, il faut, dès qu'on a semé, leur affermir la surface avec la main, selon la qualité de la terre, et selon le besoin qu'on en a, et la réussite de celles qui ont été semées les mois précédens. On sème des carrottes en terre légère ; on sème plutôt qu'en terre forte, ou on peut attendre jusqu'à la fin du mois.

La scorsonnère, différente du salsifis par sa racine noire au-dehors et blanche en-dedans, est une plante vivace et bisannuelle : on en sème dans ce mois dans les terres légères ; plutôt, elle courroit le risque de pourrir. Elle lève ordinairement dans quinze à vingt jours.

La terre doit être meuble, préparée par un labour profond et exempte de pierre, afin que la plante s'allonge et ne fourche pas. On sème ou en planche par rayons distans de huit à neuf pouces, pour pouvoir sarcler facilement, ou en bordures. Lorsque la terre est sèche, il faut avoir soin de l'arroser et de la tenir toujours dans un état de fraîcheur qui facilite la germination, observant de ne point former de croûte sur la superficie : cela nuiroit aux progrès du germe.

Le salsifis, plante annuelle, dont la racine

est blanche, et plus grosse que celle de la scorsonnère, se sème également dans ce mois et avec les mêmes soins.

Si on arrache dans ce mois des chervis pour en manger, on peut alors détacher les navets, et replanter la tête qui en pousse de nouveaux, et beaucoup plus promptement, sûrement et abondamment que la graine qu'on a semée.

Le céleri semé sur couche, il y a trois mois environ, s'il a été bien soigné, est bon à mettre en place, à demeure; c'est une très-mauvaise habitude que de lever continuellement des plantes pour les piquer dans un endroit, jusqu'à ce qu'on les mette définitivement dans celui où elles doivent rester, on en retarde la végétation, on atténue la plante, qui ne vient jamais aussi belle.

Quand le plant est trop épais, et qu'il courre les risques de s'étioler, alors on l'éclaircit; on rejette celui qu'on arrache, et on est bien dédommagé par celui qui reste en place.

On sème du cerfeuil pour n'en pas manquer, et en avoir toujours de nouveau.

La chicorée se transplante également dans ce mois.

Si on veut avoir plutôt de la pimprenelle

que par graines ; on la multiplie en écartant la touffe ; on plante séparément chaque division qui aura conservé quelques brins de racines ; il faut même faire ce changement tous les trois ans environ, afin que la plante trouve un nouveau fond de nourriture.

Dans une terre bien meuble et mêlée de beaucoup de terreau, le pourpier très-sensible au froid, et sujet à fondre à ses plus légères attaques, commence à se semer avec sûreté en pleine terre. Si par hasard il survenoit quelque froid inattendu, il faudroit le couvrir. Pour qu'il soit à couvert de tout danger ; il faut le semer à quelqu'abri à l'exposition du midi. La terre doit être bien meuble et mêlée de beaucoup de terreau. Comme cette graine est très-menue, il faut faire beaucoup d'attention, afin qu'elle ne soit pas trop drue. Après l'avoir semée, on presse légèrement la terre avec le dos d'une pelle de bois, et on la couvre d'un demi-pouce de terreau ou de terre bien légère. Il faut mouiller de temps en temps, si la terre est trop sèche.

Lorsque les plants de citrouiles ou autres de cette espèce, se trouvent assez forts, on les enlève en motte pour les mettre dans des places préparées. Si on les laisse où on les a semés, on se contente de les éclaircir

en retranchant les plantes superflues. Cette manière est préférable, parce qu'alors, la végétation n'est pas interrompue. Mais lorsqu'on est obligé de replanter, on met deux ou trois sujets dans la même place, à distances de cinq à six pouces, pour prévenir le dégât qu'en font quelquefois les courtillières, et autres insectes qui les coupent entre deux terres. Dès que les jeunes plants sont placés, on les arrose et on les couvre pendant quelques jours, pour les garantir du soleil, qui les feroit périr dans ces premiers momens.

Si les concombres semés sur couche commencent à faire leurs bras, et qu'ils ayent déjà cinq à six feuilles; il faut les arrêter au deuxième noeud, et couper les oreilles; quand les secondes branches montrent du fruit noué, il faut les pincer à un oeil au-dessus; mais en général ce retranchement ne doit pas être si absolu qu'aux melons, car on a vu fructifier beaucoup de plants qui n'avoient pas été taillés. On pince seulement par le bout les branches qui s'échappent dans la suite, et lorsqu'elles sont longues, on les réduit à quatre ou cinq noeuds. Il faut surtout ne pas déranger les plantes ni trop, ni trop souvent.

Il faut nettoyer très-soigneusement, et purger des mauvaises herbes les plantes lorsquelles croissent, et retourner légèrement la surface de la terre, sur laquelle les branches rampent.

On sème de temps en temps des concombres jusques vers la fin de prairial, pour en prolonger la durée; ceux qu'on sème actuellement donnent moins de peine, et fournissent le plus de fruit.

On replante les melons nains, lorsqu'ils sont en force et en état de l'être; il vaut cependant bien mieux les semer en place, ils viennent mieux et plutôt. Mais si on est obligé de les replanter, lorsqu'ils sont assez forts, on les replante sur nouvelles couches, qui, par leur chaleur, peuvent en hâter les progrès. Dès que ces plantes ont bien repris, on leur donne la première taille, qui consiste à supprimer le montant, et arrêter les bras à deux yeux. Il est dans la culture des melons des ménagemens qui dépendent plutôt de l'habileté et de la pratique, que des règles qu'on pourroit donner. Le temps où on a semé les melons, et le soin qu'on en a pris, décident de la force des sujets qui exigent les mêmes soins que les concombres. Si les nuits sont froides, on met sous cloche les melons et

concombres de primeur, autrement les sujets périssent.

Par l'étude faite sur la culture des melons, l'expérience fondée par de longs essais, a appris que la taille étoit nécessaire pour dévancer et fixer la production du fruit, pour le perfectionner même dans sa qualité, pourvu que cette taille se fasse à propos, et avec les précautions convenables.

Il y a trois tailles différeutes prescrites relativement à l'état des plantes, dont on ne peut déterminer au juste le temps.

La première se fait quand le plant a poussé cinq à six feuilles. On coupe alors le montant du jet du milieu, qui est ordinairement au-dessus des trois premières feuilles, afin qu'il naisse par le côté des branches appelées *bras*, qui doivent former la plante; on les réduit encore dans la suite à deux yeux, à mesure qu'ils se forment, ce qui les force à fruiter.

La seconde taille, beaucoup plus abondante, consiste à retrancher le bout de la branche, sur laquelle le fruit a noué; on le rogne à deux noeuds loin du fruit, de peur que leur suppression et le reflux de la sève ne produisent quelqu'altération. Si le même pied produit encore, mais en différentes branches, du fruit qui s'annonce bien, on

peut le conserver, car le même melonnier peut très-bien perfectionner trois ou quatre melons ; mais il faut retrancher hardiment ceux au-delà de ce nombre, à moins que les premiers conservés ne viennent à fondre, ce qui arrive très-souvent.

Dans les plantes qui croissent avec trop de vigueur, on supprime les branches trop grosses, et qui produisent rarement beaucoup ; celles qui sont trop minces, et les grêles, qui n'ont jamais assez de sève pour nourrir le fruit, ensorte que les plantes qui croissent modérément, sont dans tous les cas les meilleures. Les branches infructueuses qui s'élancent, ont les yeux fort écartés les uns des autres, au lieu que les branches fécondes ont les yeux rapprochés.

Souvent des bras qu'on espéroit tourner avantageusement, deviennent tellement larges et épais, qu'ils attirent toute la sève à eux, et affament les autres branches qui n'ont presque plus de nourriture, et dont le fruit languit. Il faut alors réduire promptement ces branches gourmandes au second noeud, pour favoriser la circulation de la sève dans tous les points.

Il y a aussi des feuilles, dont la forme est plus pointue, qui, par leur force, semblent

attirer à elles une trop grande abondance de sève au préjudice du fruit : il faut les retrancher avec prudence, ainsi que quelques fausses fleurs surnuméraires, car elles ne sont pas toutes inutiles.

C'est lorsque les melons ont acquis les trois quarts de leurs graines, qu'on les taille pour la troisième fois ; on se conduit comme dans les tailles précédentes, en abattant les fruits qui paroissent superflus ou préjudiciables aux autres. Comme les feuilles servent d'organe à toutes les plantes pour faciliter la circulation de la sève, on ne retranche plus rien ensuite ; on laisse les branches pousser comme elles veulent, on supprime seulement les feuilles qui jaunissent.

Lorsqu'on taille les melonniers, il ne faut ni déchirer, ni pincer la branche ; cela excite un tiraillement de fibres nuisible à la plante, ou des cicatrices qui causent sa perte ; il faut couper avec une serpette bien afilée. Il faut encore être très-prudent dans cette taille, car on a souvent vu des melonniers rapporter beaucoup, sans essuyer toutes ces mutilations.

On sème encore des pommes d'amour pour en prolonger la durée ; cette plante n'exige d'autre soin, que d'être arrosée de temps en temps.

Si les premières semailles de poivre-d'Inde n'ont pas réussi, on peut encore en semer dans ce mois.

La petite joubarbe ou trique-madame, qui, sans aucun soin, croît et multiplie sur les vieux murs, se cultive encore en bordures dans les jardins. Rarement, pour s'en procurer, on a recours à la graine, qui ressemble à-peu-près à celle de persil ; mais on prend des boutures ou rejetons, qu'on met en bordures, et qui finissent par produire abondamment. Les branches sans racine réussissent, si on a le soin de les arroser fréquemment.

On peut semer quelques navets, qui seront bons à manger à la mi-messidor.

Le fenouil, qui réussit si bien dans les climats chauds, a beaucoup de peine à produire dans les autres; en outre cette plante ne reste que dix-huit à vingt jours en état de servir, après quoi elle monte en graine.

Le potager produit des montans de brocolis et de choux, si on les cueille avant qu'ils soient en graine. On a actuellement de jeunes salades de différentes sortes, des épinards, asperges, radis, raves, persil, oseille, poirée, pimprenelle, etc. Les carrottes

semées en automne, sont actuellement dans leur vigueur.

C'est ordinairement avant ce mois que les jardiniers greffent les arbres, mais voici une expérience qui a réussi : on prend les greffes au moment où la sève commence à remuer légèrement dans l'arbre d'où on les tire ; on les met en terre jusqu'au moment où les sujets sur lesquels on doit les employer soient en pleine sève, c'est-à-dire, que les feuilles commencent à s'épanouir. La sève ayant été en mouvement, rend la greffe susceptible de profiter sur le champ, au lieu qu'en greffant dans l'inactivité de la sève, la greffe peut sécher. Il est rare que des greffes, ainsi faites, manquent.

Il faut visiter tous les arbres plantés au printemps ou à l'automne ; les arroser dans la sécheresse, et jeter de l'eau sur les branches, lorsqu'on aperçoit leurs feuilles boucler ; ce remède est efficace pour les vieux arbres, même quand leurs feuilles sont frisées ; mais il ne faut pas dans l'été faire ce travail pendant le grand soleil, qui brûleroit les feuilles, ni trop tard dans la soirée, lorsque les nuits sont encore froides.

Il faut couper à trois ou quatre pouces au-dessus du bouton, la tige des arbres à fruit

greffés l'année précédente, et qui ont prospéré : si on négligeiot ce travail, on courroit le risque de faire avorter le greffe, qui s'épuiseroit faute de sève qui monteroit toujours dans cette tige.

A la fin de ce mois, on commence à veiller aux arbres à fruit qui sont aux espaliers ; on dispose les branches qui sont les plus régulières, on réserve celles qui paroissent les plus belles et les mieux disposées ; on retranche celles qui poussent en avant, et qui sont trop vigoureuses.

C'est le moment d'éclaircir les abricots, s'ils sont en trop grand nombre ; ceux que l'on conserve profitent davantage.

On plante des coupures, crossettes ou marcottes des vignes à demeure, avec l'attention d'avoir un noeud de vieille souche à l'extrémité de chaque bouture. On les enfonce de façon qu'il n'y ait que le jet ou l'oeil de dessus qui soit de niveau avec le terrain, ensorte qu'il est très-rare qu'il en manque.

On examine les vignes en espalier, on arrache les petits filamens ou vrilles qui commencent à pousser, et lorsque deux scions sont produits par le même oeil ou le même jet, on arrache le plus foible, qui ordinairement est dessous ; l'autre gagne de la force, et le

fruit qui reste est plus beau. Par ce travail prématuré, on s'épargne toute la peine qu'il faudroit prendre un mois plus tard.

Les fraisiers doivent être sarclés, et les filets arrachés avec soin ; si la saison annonce de la sécheresse, il faudroit les arroser, autrement on n'auroit que très-peu de fruits.

Toutes les bordures d'allées, et toutes les plates-bandes, ainsi que les pieds des arbres, doivent être sarclés et nettoyés.

La terre qui est entre les rayons des ceps de vigne, doit être bien propre, et dans le commencement du mois, on peut commencer à échalasser pour soutenir les branches.

Vers le milieu du mois, on découvre les figuiers avec précaution, de peur que le fruit qui commence à paroître ne périsse.

Selon la chaleur du temps, il faut avoir attention à bien donner de l'air aux plantes qui sont sous les chassis, et à les arroser au besoin, si on veut que les fruits profitent.

Les fruits de la saison sont, franc réal, bon chrétien d'hiver, bezi-chaumontelle, catillac, etc., reinette d'or, reinette dure, etc.

Dans le commencement de ce mois, on peut avec sûreté planter les arbres toujours verts, comme ifs, pin, sapin, etc. Il faut, autant que faire se peut, choisir pour ce

travail un temps pluvieux ou un jour couvert, afin que les racines ne se dessèchent pas. Aussitôt après les avoir plantés, on les arrosera beaucoup, afin que la terre s'attache plus aisément aux racines, et on garnit de paille hachée le pied des arbres nouvellement plantés, pour que le soleil ou le hâle n'en dessèche pas la terre.

On peut semer des glands, des grains de pin, sapin, cèdre, cyprès, et des grains d'arbres les plus exotiques.

Vers le milieu du mois, on greffe en approche, pins, sapins, genevriers; mais les arbres ainsi greffés, ne croissent pas aussi-bien que ceux qui viennent de graines; les tiges croissent rarement d'accord avec les arbres, auxquels ils sont greffés en approche; et si on ne les greffe aussi près de terre qu'il est possible, ils sont en danger d'être écartés par le vent.

On visite les greffes, et on en renouvelle la terre grasse, quand elle est pleine de crevasses, de peur que le vent sec ou un soleil trop fort ne les détruise. On visite avec grand soin les boutons des arbres qui poussent, et si on s'aperçoit que leur tête soit déjà infectée par les insectes, on les nettoye, car ils feroient périr l'arbre.

Les pépinières doivent être tenues dans la plus grande propreté ; car les mauvaises herbes qui croissent avec abondance, étoufferoient les jeunes plants, ou leur causeroient de grands dommages.

On arrose fréquemment les couches à graines d'arbres, toujours verts, si le temps est constamment sec. On nettoye soigneusement celles où on a semé des graines prêtes à lever, qui resteroient étouffées, sans cette attention.

On nivelle, on roule et on répare les allées de jardin qui ont été gâtées. On fauche de près au printemps les allées de gazon, et les tapis de verdure, afin qu'ils soient unis et beaux pendant toute la saison.

Les plates-bandes du parterre demandent à être nettoyées ; et les plantes qui croissent, ou s'élèvent le plus, à être attachées à de petites baguettes ou supports, pour que le vent ne les brise pas.

On peut semer dans les plates-bandes les fleurs annuelles qui n'exigent ni chaleur artificielle, ni soins particuliers ; elles réussissent beaucoup mieux semées en place que transplantées ; c'est pourquoi il faut semer clair d'abord, et éclaircir ensuite pour rendre les plantes fortes et vigoureuses.

On sème dans ce mois les graines à fleurs, dont les plants sont destinés à garnir les vases ou les parterres.

Vers le commencement du mois, on fait quelques couches légèrement chaudes pour les plantes qui n'ont besoin que de peu de chaleur pour fleurir promptement ; on met des racines de tubéreuses pour succéder à celles du mois dernier, et en avoir en toute saison.

On sème dans des pots ou dans des endroits choisis, en observant de ne pas trop la couvrir de terre, de la graine d'oeillet qu'on arrose légèrement, si le temps est au sec ; ceux qui sont levés, ont besoin d'être attachés à des tuteurs pour ne pas se briser.

Il faut mettre dans un endroit couvert, et à l'abri de l'humidité, qui laveroit la poussière douce de leurs fleurs, principale partie de leur beauté, les belles auricules. Il faut aussi, en leur ménageant assez d'air, les mettre à l'abri du soleil, qui le dessècheroit. On place ordinairement ces pots sur des tablettes disposées en amphithéâtre, et on expose à l'air et au soleil du matin, les pots des plantes, dont on veut tirer de la graine, autrement on n'en auroit pas de bonne. C'est aussi le moment favorable pour se procurer des coupures en racines éclatées d'auricules choi-

sies. On les met dans des pots à l'ombre, et on les arrose doucement jusqu'à ce qu'elles ayent pris racine. Si parmi ces pieds éclatés, il s'en trouve quelques-uns dépouillés de fibres, il faudroit les tenir sous cloche pour forcer le développement des racines.

Si on veut conserver plus long-temps, que si elles restoient exposées au grand air, les belles renoncules, anémones, tulipes et jacinthes, actuellement en fleurs, il faut en couvrir les planches avec des paillassons ou avec des toiles, pour les garantir de l'humidité et du soleil, tous deux également nuisibles, et avoir soin, soir et matin, d'ôter les couvertures pour leur donner de l'air, sans lequel elles périroient promptement.

Vers la fin du mois, on tire de terre les racines de safran et autres racines bulbeuses de fleurs qui ne s'ouvrent et ne s'épanouissent qu'en automne, dont les feuilles sont mortes ou flétries; on les tient hors de terre environ trois mois, après quoi on les replante.

Si le temps est favorable vers la fin du mois, il faut sortir les fleurs de la serre, et tous les arbustes les moins tendres, avec l'attention de les placer à l'abri des matinées froides et des vents du nord, qui les feroient périr, étant devenus plus susceptible d'en être

saisis. La sève, alors étant plus dégagée, permet une plus grande circulation d'air pour les orangers, et les autres plantes de la plus tendre espèce.

On donne de nouvelles caisses ou des demi-encaissemens aux orangers, et aux autres plantes qui en ont besoin, on retranche toutes les racines moisies ou gâtées; on lave la tête et les tiges, afin de les purifier de toute ordure. Après la transplantation, on les arrose abondamment; en faisant ce travail de bonne heure, on donne le temps aux arbres de faire de nouvelles racines, et on les force à produire beaucoup de fleurs.

Les orangers qui n'ont pas besoin d'être transplantés, demandent cependant, pour être fortifiés et donner de plus belles fleurs, qu'on ôte une partie de la terre de la surface et des côtés, qu'on la change contre une terre fraîche et neuve, et à être nettoyés. Il ne faut jamais appliquer aucune sorte de fumier chaud sur la surface des pots ou caisses, mais du fumier de vache bien consommé, et en petite quantité, car on nuiroit à la plante.

Comme les plantes ont actuellement besoin d'une grande quantité d'air frais, et qu'elles ont besoin d'être préparées à sortir, il faut

pendant la plus grande partie de la journée, et lorsque l'air est doux, tenir les fenêtres ouvertes.

On greffe les orangers, jasmins, et autres plantes en approche; mais la voie des boutons ou boutures est préférable de toute manière : on a de plus beaux arbres, et d'une bien plus longue durée.

Floréal.

Notre pôle continue à s'incliner; dans ce mois, les jours augmentent d'une heure et demie, environ.

Dans ce mois on replante toutes sortes de laitues, chervis, etc., dont on a fait des semis deux mois plutôt ; ces plantes seront bonnes à manger environ deux mois après.

Si on a des chicons à faire blanchir, on les lie, à mesure des besoins, par un beau temps sec, de huit en huit jours, et après la rosée séchée. On met d'abord dans le bas un ou deux liens selon leur force, et quelques jours après dans le haut un troisième, qu'on serre davantage à cause de l'humidité des pluies ou des rosées. Si on désiroit en faire blanchir plus promptement, on met dessus les chicons, ainsi liés, un pot de terre ou une cloche qu'on couvre de fumier chaud. Il faut plus

ou moins de temps, selon la dureté de l'espèce de chaque laitue pour blanchir. Dès que les chicons sont liés, ils ne demandent plus à être arrosés que dans le cas d'une forte sécheresse. On lie aussi les laitues pommées fortes en feuillage, qui s'épanouiroient au-lieu de se former en pomme, afin de les y forcer.

Vers la fin de ce mois, on sème les laitues, chicons, et la laitue brune, qui pomme et résiste mieux aux chaleurs de l'été : quand les plants sont assez forts on les met en place, et on les arrose selon le besoin.

Si le temps a été favorable aux semis des poireaux, on doit en avoir de bons à piquer en place, c'est-à-dire, de la grosseur d'une plume. On procède à ce travail de deux manières ; la première, dans une planche bien amandée et profondément béchée, on fait des raies ou sillons de la profondeur de six pouces, et à distance de huit environ : on y arrange le plant à quatre pouces de distance ; on comble ensuite ce sillon de la terre qu'on tire du sillon voisin, continuant ainsi jusqu'au bout de la planche. La seconde manière est de les mettre au plantoir à égale distance que ci-dessus, en laissant sans la rebécher l'orifice du trou fait par le plantoir, pour faciliter jus-

qu'aux racines le passage de l'eau des arrosemens. Ce trou se rebouche ensuite de lui-même.

Avant de replanter les poireaux, il faut couper toutes les racines, car il en doit pousser d'autres, ainsi qu'à moitié des feuilles, qui deviennent inutiles et même nuisibles, dont la longueur, en se flétrissant, empêcheroit le tronc de se relever.

Les poireaux destinés à grainer, ont actuellement une tige assez foible et haute, que la pesanteur de la tête fait verser, ou que les vents agitent perpétuellement; la graine, alors souvent est imparfaite ou avorte : il faut les fixer par des tuteurs, autour desquels on en rassemble plusieurs.

Il faut en faire autant aux oignons, dont les tiges sont également très-foibles : on en réunit plusieurs autour des tuteurs, et on les lie de manière à ne pas les gêner. Les planches d'oignons destinées à grainer, doivent être bien sarclées et arrosées au besoin, cela contribue à la beauté et à l'abondance de la graine.

Les oignons semés en nivôse ou ventôse, sont ordinairement en état d'être replantés dans ce mois, s'ils ont acquis la grosseur d'une plume. On ne laisse en pépinière que ceux

ceux qui sont destinés à des usages particuliers et qui doivent rester petits.

Les vers et la courtillière sont les principaux destructeurs de l'oignon. Les premiers s'insinuent d'abord dans le colet des plantes, qu'ils sucent et qu'ils rongent ensuite. On s'en aperçoit lorsque les feuilles se recoquillent et perdent, avec l'accroissement, la vivacité de leur verdure. Il faut alors arracher ces oignons, si le mal n'est que particulier; mais si le mal est général dans la planche, il faut absolument les arracher, car ils périroient entièrement.

La courtillière, appelée aussi *taupe-grillon*, peut en une journée bouleverser tout un carreau de semailles, y coupant toutes les plantes qu'elle rencontre. Elle trace très-facilement dans les terres labourées: pour la détruire, on se précautionne d'une très-petite cuillerée d'huile: la plus forte est la meilleure, et d'une assez grande quantité d'eau; ensuite on cherche cet animal dans la terre qui paroît fraîchement remuée; on fait une ouverture qui puisse y communiquer; on y répand l'huile et l'eau en assez grande quantité pour inonder son refuge où il faut qu'elle périsse. On ne peut détruire la courtillière par ce moyen que dans les terres fortes, il seroit inutile de l'es-

sayer dans les couches, où l'huile se perdroit ainsi que l'eau.

L'oignon a encore la nielle à craindre; cette maladie se connoît, parce que les feuilles se couvrent comme d'une farine, perdent leur élévation, ne poussent que peu et sans vigueur: si une planche en est attaquée, il faut la détruire.

En dégageant les échalottes de toutes les mauvaises herbes, on les déchausse de façon à faire paroître au moins la moitié de la touffe hors de terre, ce qui les fait beaucoup grossir.

A mesure de l'activité du soleil, les arrosemens deviennent plus nécessaires; il faut surtout visiter les choux, arroser amplement ceux dont la pomme se forme imparfaitement, cela les aide; et observer en général, en les arrosant, de verser l'eau par la pomme de l'arrosoir en forme de pluie et non par le gouleau seul, afin que les feuilles profitent de ce rafraîchissement, ainsi que le tronc et les racines; cette eau les lave, les purifie même, et empêche d'éclore les oeufs des insectes qui y sont déposés. La chenille qui s'y attache ne peut être détruite qu'en l'écrasant.

On sème encore des choux de Milan, des choux-fleurs tardifs, etc., qui pourront être repiqués dans deux mois.

Lorsqu'on cueille des pois, si on en a de bons à manger, il faut le faire sans tirailler les plantes pour ne les pas endommager, afin que le fruit qui reste profite ; mais on peut retrancher de toutes les tiges les branches qui n'annonceront plus rien ; cela fortifiera le pied, et les extrémités de ces rejetons pourront être employées dans la cuisine, elles donnent à la soupe un goût agréable de pois.

On sème des pois pour en avoir sans interruption ; c'est le vrai temps de semer le pois à cul noir ; il ne réussit très-bien que planté dans ce mois.

Si on veut ne pas manquer d'épinards, il faut en semer au commencement et au milieu de ce mois, leur donner de fréquens arrosemens, et les tenir très-propres ; ils montent ordinairement en graine deux mois après.

C'est la seconde année que le persil donne sa graine, il ne pousse que des feuilles dans la première ; mais si on veut le prolonger pour la troisième année, il faut, à mesure que les montans se montrent, les couper ; alors il repousse des feuilles latérales. On peut en semer tous les ans.

On sème des radis et des raiforts en pleine terre, comme le mois précédent.

Les féves en fleurs doivent être pincées à

l'extrémité de la tige ; les fleurs en nouent plus sûrement, les gousses en prennent plus de nourriture, et le puceron qui, par préférence, s'attache au plus tendre de la plante, ne l'attaquera pas tant. Si quelques tiges en étoient couvertes, comme il arrive assez souvent, il faudroit les arracher et les enterrer, ou les jeter loin de la planche. On peut encore en semer dans ce mois et dans les deux suivans, au hasard de ne pas réussir aussi complettement ; car dans les grandes chaleurs, la plante donne peu de tige en montant, les fruits coulent très-aisément, et fruitent dès-lors très-peu ; les insectes s'y attachent plus fortement, la rouille s'y met et la plante périt.

Lorsqu'on a planté des féves de bonne heure, et que la première récolte des fruits verts est faite, on peut couper les tiges vives à fleur de terre, leur donner aussitôt un bon labour et une ample mouillure. Ces plantes repoussent du pied de nouvelles tiges qui, trois mois après, donnent du fruit.

Pour garder des féves, afin de suppléer aux vertes, on consultera cet article dans les instructions du mois prochain.

Les cardons premiers semés doivent être éclaircis : il n'en faut jamais laisser qu'un seul

pied, et les éloigner de quinze à dix-huit pouces en tous sens; on fait de nouveaux carrés de ces plants, qui doivent toujours être sarclées et dégagées de tout ce qui peut nuire à leur accroissement.

On sème hardiment dans ce mois, en échiquier et par touffes distantes, selon les espèces, pour manger en verds et pour laisser mûrir toutes les espèces d'haricots. Cette plante réussit mieux dans une terre médiocrement amandée, ou qui ne le seroit même pas du tout, pourvu qu'elle ne fût pas épuisée d'ailleurs: elle craint les fonds gras, les terres nouvellement fumées; elle y languit, pousse des tiges qui n'ont pas leur couleur naturelle et fruite peu. Le terrain humide ne lui convient pas, elle y avorte ordinairement.

Quinze jours après la semence doit lever. Si dans cet intervalle la terre avoit été battue par quelque pluie d'orage, le germe auroit beaucoup de peine à forcer la croûte qui se formeroit par la sécheresse survenue ensuite; il faut la rompre avec quelqu'outil léger, autrement la graine paroît entre deux terres.

Les haricots déjà avancés doivent être serfouis, nettoyés; et s'ils sont destinés à ramer, il faut y planter les rames. On les panche de deux en deux sillons ou rangées, comme il

a été dit des pois. On arrête les plantes qui ont atteint le bout des rames, pour éviter la confusion et la perte d'une trop grande abondance de séve, dont la tige profitera; par ce moyen, on a beaucoup plus de fruit; il est mieux conservé que lorsque les plantes rampent sur la terre, où alors beaucoup pourrissent à la suite des pluies, et dont la plus grande partie du surplus est tachée.

C'est dans ce mois principalement qu'on sème l'arroche ou belle-dame. Cette plante rameuse s'élève de cinq à sept pieds. Il faut la mettre dans un endroit où, à raison de sa croissance, elle ne puisse nuire à rien. La graine se jette à la volée, et lève dans peu de jours. On éclaircit le plant s'il est trop dru, car ordinairement on n'en repique que pour avoir de la graine; on arrose et on coupe les feuilles au besoin comme celles de poirée.

Dans le commencement de ce mois, et souvent dans le mois précédent, quand le temps a été favorable, l'artichaut commence à montrer sa pomme au milieu des feuilles, sur une tige, qui s'allonge très-vîte, pour peu qu'on la soigne; on en a alors de propres à couper vers le milieu ou la fin du mois, mais qui ne sont pas encore dans toute leur beauté.

Pour faire grossir les artichauts, il faut

avec la serpette percer et fendre d'environ trois pouces la tige au-dessous du fruit : on fait encore une seconde fente à la première, qui la croise à angles droits ; on insinue quelques brins de feuilles ou autre chose pareille pour tenir les fentes entr'ouvertes, ensuite on couvre le fruit en repliant les feuilles de la plante par-dessus, afin de garantir du soleil les plaies qu'on a faites. L'artichaut, par ce moyen, peut acquérir un volume de grosseur double et quelquefois triple de la grosseur ordinaire ; ces incisions forcent les sucs nourriciers à se porter avec plus d'abondance dans tous les vaisseaux ouverts qui se sont dilatés de plus en plus : elles donnent plus de facilité au mouvement des sucs, ce qui produit un plus grand accroissement en tous sens.

Il ne faut jamais couper ni retrancher les feuilles de l'artichaut, que lorsqu'il a donné son fruit, et qu'elles sont séchées, mais en tout temps on peut supprimer celles qui sont gâtées et qui rampent à terre. Aussitôt que les têtes commencent à paroître, il faut donner un labour léger autour des plantes pour en détruire les herbes ; par ce moyen on les rechausse, en applanissant la terre contre elles.

C'est dans ce mois que les différentes espèces d'oseille commencent à pousser leurs tiges, qu'il faut retrancher à mesure qu'elles montent, si on veut conserver la plante, et si on n'a besoin que de feuilles. On observera aussi en cueillant l'oseille, de détacher la feuille avec la queue, plutôt que de la couper ; et si on se décide à la couper, à le faire absolument en terre, la plante reproduit sans discontinuer, même jusqu'aux très-fortes gelées.

Les asperges sont actuellement en plein rapport, et leur durée se prolonge à deux et trois mois. Si on a besoin de graine, on destine actuellement quelques-unes des plus belles pour en porter. La graine produite par une plante vigoureuse en est mieux nourrie, et participe à toute la force de la mère-plante. Cette plante a pour ennemis les limaçons, le puceron et une petite chenille verte.

Si le basilic semé de bonne heure a déjà six feuilles, il est bon à répiquer. On le lève ensuite en motte, et on le met en place ou en pots. Lorsqu'il est planté, il faut pendant quelques jours le garantir du soleil, et l'arroser fréquemment jusqu'à ce qu'il soit parfaitement repris. Le basilic se taille comme on veut, et on en prolonge la durée, en coupant les fleurs à mesure qu'elles paroissent.

On peut encore semer des carottes, si on croit n'en avoir pas une assez grande quantité pour ses besoins.

Celles qui ont été semées deux mois avant, si elles sont assez fortes on les sarcle, on éclaircit le plant avec soin, et on peut replanter en raies, et espacées de cinq à six pouces, celui qui n'a qu'un seul pivot et qui n'a pas été rompu : on l'arrose jusqu'à ce qu'il ait repris, et il réussit très-bien ; mais il faut avoir grande attention à ce que la racine soit mise dans toute sa longueur, autrement elle fourcheroit et ne seroit jamais belle.

On fait le même travail pour les panais, qui exigent aussi les mêmes soins.

Dans des planches ameublies avec beaucoup de terreau, et avec les soins recommandés le mois précédent, on sème les scorsonnères qui, dans des terres trop fortes, deviennent fourchues, véreuses et sans bonté. Lorsqu'elles ont acquis une certaine force, on les éclaircit de manière à laisser deux pouces d'intervalle de l'une à l'autre, après quoi on les arrose pour réunir la terre contre les racines. Ces planches n'ont besoin ensuite que d'être sarclées et arrosées de temps en temps au besoin.

Le salsifis, qui ne diffère de la scorsonnère que par sa racine, qui est blanche et plus

grosse, amenuisée jusqu'à son extrémité, et moins sujette à fourcher, n'exige pas d'autre soin qu'elle.

Le chervis ne produit pas une racine unique, mais au même collet, il y en a plusieurs d'attachées, ordinairement de la grosseur du doigt, et de la longueur de quatre à huit pouces, tendres et fort aisées à rompre.

Si on a du céleri à piquer, il faut dans une terre bien amandée et labourée profondément, le planter à une distance de sept à huit pouces dans des sillons de distance qui permette de butter la plante, qui veut être absolument et fréquemment arrosée pour profiter et être tendre.

Lorsqu'on veut du céleri pour l'hiver, on peut encore en semer pendant ce mois et au commencement du suivant.

Pour avoir toujours du cerfeuil, il faut en semer de quinzaine en quinzaine, car il monte très-aisément.

On peut dans ce mois semer des endives ou chicorées de toutes espèces : celle de Meaux, la plus cultivée, s'accommode assez bien de toute terre préparée, et réussit dans toute saison, pourvu que les années soient un peu sèches : les pluies abondantes la font monter aisément. Elle ne demande que très-peu d'arrosemens ;

il suffit de la serfouir souvent, elle vient très-grosse et touffue : elle est douce, tendre, très-frisée et blanchit bien ; elle se mouchette rarement ; elle résiste aux petites gelées de l'automne, se conserve long-temps sur pied, et mérite la préférence sur toutes les autres espèces. On continue d'en semer pendant trois ou quatre mois ; les derniers sont pour l'hiver.

La corne de cerf, qui s'emploie en fourniture de salade, se sème actuellement ; à mesure qu'on coupe ses feuilles, il en repousse de nouvelles ; il faut sarcler et arroser cette plante dans le commencement.

Le pourpier se sème partout sans danger, il n'exige plus de précautions comme précédemment. Pour en conserver de la graine, il faut choisir les plus belles plantes dans les premières semées, les lever en motte, les placer dans un endroit convenable, espacées au moins à douze pouces l'une de l'autre, et les arroser aussitôt, et selon le besoin, jusqu'à la *grenaison*. On peut, si on le veut, récolter de la graine sur des plantes restées en place.

De quinze en quinze jours, selon le besoin, il faut semer du cresson, et détruire le vieux plant à mesure que le nouveau peut s'em-

ployer ; on ne conserve pour graine que de celui qui a été semé en ventôse.

Le cresson d'eau se multiplie rarement de semence ; il suffit de détacher des branches de la mère, ou de prendre des plantes qui se sont semées d'elles-mêmes autour de leur mère, et qui, mises dans l'eau, reprennent avec facilité, par une quantité de petites racines blanches et très-déliées, qu'elles jettent de tous côtés de la tige qui touche l'eau. La culture n'exige d'autre soin que de dégager les mauvaises herbes qui pourroient l'étouffer.

Quand on n'a ni ruisseau, ni bassin pour élever du cresson, on peut employer des baquets, qui n'aient pas plus de cinq à six pouces de haut, et percés dans le bas sur le côté à fleur du fond. On les remplit à moitié de terre, et on y plante deux ou trois pieds de cresson : ensuite on les inonde d'eau jusqu'à un pouce au-dessus de la terre. Le cresson y pousse comme dans une fontaine, si on observe d'avoir toujours la même quantité d'eau sur la superficie de la terre, de la changer de temps en temps pour éviter la corruption, ce qui se fait en débouchant le trou préparé ; et aux approches des gelées, d'en mettre les baquets à l'abri, avec l'at-

tention de leur donner de l'air lorsqu'il est possible.

L'estragon se multiplie plutôt par pieds éclatés que de semences. Ses fleurs naissent aux sommités des branches, et sont presque imperceptibles à la vue. Lorsqu'elles sont passées, il paroît de petits fruits arrondis et écailleux, qui renferment chacun une semence.

Lorsque la perce-pierre, semée en ventôse, est assez grande pour être replantée, on la place dans une exposition chaude, au midi; le seul soin que demande cette plante, c'est de jouir de la plus forte chaleur.

Selon le temps où on a semé des concombres, on peut en avoir en fleurs; il faut se rappeler qu'il en existe de deux sortes, les stériles et les fertiles. Les premiers n'ont que des étamines, et les autres ont un pistil, germe de leur fertilité. Souvent sans réflexion ou par ignorance, on jette ces fleurs stériles, qu'on appelle *fausses-fleurs*, ensorte qu'on perd la récolte qu'on avoit lieu d'attendre.

On nuit encore à ce fruit, en soulevant trop fréquemment la plante de terre pour l'examiner ou pour la tailler; il faut, autant qu'il est possible, le faire sur terre, autre-

ment on courroit le risque de perdre la poussière fécondante.

Vers la fin de ce mois, on peut encore semer des concombres, pour en avoir dans une saison plus avancée : ils ont le temps de fruiter.

S'il paroît du fruit sur les melonniers, on peut tailler les branches à un oeil au-dessus du fruit, n'en conserver qu'un s'il est bien fort ; c'est le moyen d'avoir des melons meilleurs et plus beaux. *Voyez* ce qui en a été dit le mois précédent.

Il ne faut plus arroser que dans le plus grand besoin et dans de fortes sécheresses, et encore de loin en loin, les melons de pleine terre, parvenus à la grosseur qu'ils doivent prendre ; les arrosemens délayant toujours de nouveaux sucs, agiteroient continuellement la séve, et entretenant les melons dans une substance aqueuse, les empêcheroient de mûrir, et affadiroient leur goût.

La maturité des fruits en général ne s'opère que parce que l'arbre ou la plante ne leur fournit plus de nouveaux sucs, ou ne leur en fournit qu'une très-petite quantité. Les particules aqueuses, agitées par la chaleur, s'évaporent, et les particules nitreuses et sulfureuses se développent, se mêlent et se répan-

dent par une espèce de fermentation, ensorte que ce qui est âcre et verd, s'émousse et prend une disposition plus parfaite, selon l'espèce du fruit. Les rosées et les vapeurs souterraines suffisent pour achever de conduire les melons à leur parfaite maturité.

Les melons perdent de leur bonne qualité, et même leur goût est altéré dans les années pluvieuses : les amateurs, convaincus de cette vérité, couvrent chaque melon avec des pots lorsque le temps est à la pluie, et ne les découvrent qu'au retour d'un temps serein.

L'effet des arrosemens étant de coopérer à la nourriture des plantes, il faut les donner de telle sorte, qu'ils parviennent à l'extrémité des fibres des racines, par où les sucs alimenteux s'introduisent, et vont de la terre dans le corps de la plante ; selon l'élévation du soleil, on arrose le matin ou le soir.

L'eau, par sa qualité, contribue infiniment à celle du fruit : les eaux dures et crues de leur nature y sont extrêmement contraires, et jamais le fruit qui en est nourri n'est bon ; il faut éviter de même les eaux croupies ou corrompues, les eaux froides, dont la fraîcheur engourdit la sève de la plante, mais employer de l'eau douce dégourdie au soleil.

Les melons *sur couche*, qui ne reçoivent ni

pluie, ni rosée, tant qu'ils sont sous les cloches, que les rayons du soleil frappent d'une manière bien différente, s'altèrent bien plutôt, et ont besoin de légers arrosemens faits à propos dans leur adolescence, on dispose même par-là le fruit à s'arrêter ; mais une fois qu'ils ont pris une certaine grosseur, il faut être réservé dans les arrosemens, pour ne pas altérer la qualité du fruit.

Dans le temps qu'il convient d'arroser les jeunes plantes de melons, il faut le faire surtout assez copieusement, pour que tout le fumier du trou se trouve humecté, et même la terre de l'environ ; car si on ne les arrosoit que légèrement, l'eau n'allant pas jusqu'aux racines, raffraîchiroit tout au plus les plantes, et ne délayeroit pas les sucs végétaux, que les racines font passer aux plantes.

Si quelques melonniers ont péri par accident, ou qu'on n'en ait pas semé suffisamment, on met en terre, et on soigne en forme de boutures les branches qu'on retranche pour décharger la plante, on les met peu avant dans le terreau, et on les tient couvertes pendant quelques jours.

La pomme d'amour, qui n'exige qu'une culture ordinaire, dont on doit avoir des plantes déjà fortifiées, se place actuellement

à

à la distance d'un pied au moins, on a soin de soutenir la tige pour qu'elle ne rompe pas.

Le poivre d'Inde, dont la tige anguleuse s'élève à la hauteur de deux pieds environ, n'est pas une plante délicate ; il suffit d'en espacer les pieds à distance convenable, de la garantir du froid dans son enfance et dans sa vieillesse : elle craint la trop grande ardeur du soleil ; elle demande une bonne terre et humide.

Le potager produit raves, radis, laitues pommées de différentes sortes, bette, oseille, choux, jeunes oignons, cives, asperges, pois, féves, quelques artichauts de primeur, choux-fleurs, jeunes carottes à l'abri, concombres, etc.

On visite les arbres en espalier dans le courant de ce mois ; on retranche toutes les branches gourmandes et celles qui sont mal placées, ainsi que toutes celles qui sont inutiles, et qui seroient à retrancher à la taille : par ce moyen on fortifie les branches qui doivent porter le fruit ; on débarrasse l'arbre de tout ce qui est languissant, et il n'est plus question au palissage, qui se fera bientôt, que de placer les branches dans leur ordre naturel, avec la symétrie convenable à la beauté de l'arbre, ensorte qu'il n'y ait rien

de confus, de croisé, ni de vide : on peut toutefois croiser des branches, lorsqu'on ne peut suppléer autrement au vide.

C'est encore le moment d'éclaircir le fruit qui seroit trop serré, d'en décharger les branches qui en porteroient trop, enfin de n'en laisser qu'autant que l'arbre et la branche qui la portent peuvent l'amener à maturité, observant, pour qu'il soit plus beau, de l'espacer selon sa grosseur.

La vigne en espalier, ou disposée en cordon dans le jardin, doit être examinée avec soin ; les bourgeons avec fruits arrêtés au second ou troisième rang au-dessus du fruit, et les branches élevées le long du mur dans un ordre régulier. Les rejetons désignés pour donner du fruit l'année suivante, ne doivent être liés et arrêtés que vers la fin du mois suivant : arrêtés trop tôt, ils poussent des ailes ou autres feuilles qui nuisent beaucoup à la branche en l'affoiblissant. On arrache toutes les branches, foibles et traînantes, près de l'endroit d'où elles sortent. Par ce travail, on ne sera jamais obligé de dépouiller les rejetons de leurs fruits, pour donner de l'air et du soleil au fruit, ainsi que le pratiquent beaucoup de jardiniers ; car il faut nécessairement qu'il soit à l'abri de quelques feuilles

pour mûrir, autrement le soleil et l'air ne feroient que l'endurcir et retarder son développement au lieu de l'accélérer, et souvent même il périroit ou dessécheroit.

Lorsque le temps est très-sec, il faut donner un peu d'eau aux arbres nouvellement plantés, et en asperger toutes les branches, afin de nettoyer les feuilles dont les pores sont resserrés par un temps trop sec. Cet arrosement doit se faire le soir, afin que l'eau puisse s'insinuer jusqu'aux racines, et que l'humidité se dégage des feuilles au soleil levant.

Il faut tenir propres et nettes toutes les bordures des arbres à fruits, et toutes les plantes fortes, qui, sans ce soin, seroient épuisées.

Toutes les branches pendantes de la vigne en pleine terre doivent être coupées, celles qui portent du fruit arrêtées. Les ceps échalassés, et les montans destinés à fruiter l'année suivante, élevés droits comme les échalas.

Les fruits dont on jouit encore, sont catillac, reinette, pomme d'api, etc. Les nouveaux sont dans les terrains hâtifs, la cerise précoce, les fraises rouges.

Les pépinières doivent être tenues dans la plus grande propreté; ce qui seroit très-difficile, si on laissoit dominer les mauvaises herbes. Il ne faut mettre aucune plante po-

tagère dans les rayons ; ces plantes vivroient aux dépens des arbres.

On visite toutes les greffes, et on les nettoye ; on arrache tous les jets produits au-dessous du bouton ou de la bouture, et tous ceux qui sont à la tige ou au tronc. Lorsqu'on aperçoit des feuilles recoquillées et infectées de vermine, il faut les arracher, autrement elles déroberoient à la greffe une partie de sa nourriture. Les greffes qui poussent vigoureusement, doivent être soutenues par des tuteurs, autrement elles pourroient courir le risque d'être rompues, ou détachées de l'arbre.

Les arbres toujours verts, et les autres replantés le mois dernier, doivent être arrosés dans les temps secs, autrement ils périroient.

Les racines de jacinthes choisies, et dont la fleur est passée, se tirent de terre ; on les couche horizontalement dans un lit de terre pour les faire mûrir, laissant les feuilles et les tiges dehors pour dessécher.

On peut encore semer quelques graines de fleurs d'automne, thlaspi, quarantaine, graine d'oeillet et giroflées pour le printemps suivant.

Pour conserver la fraîcheur des tulipes choisies, renoncules et anemones en fleurs, il faut les abriter du soleil.

Toutes les bordures et les planches du parterre, doivent être sarclées continuellement pour empêcher les mauvaises herbes d'y dominer.

On met de petites baguettes à toutes les plantes, dont la tige foible auroit peine à supporter la tête, et pour les fortifier contre les vents.

L'herbe des tapis et allées de gason, doit être fauchée, pour la conserver dans sa beauté, et pour en conserver la verdure agréable; il faut arracher toutes les marguerites ou pâquerettes, plantins, et autres herbes, qui, en s'étendant, finiroient par l'étouffer.

Si dans ce temps, on n'a pas le soin de tenir propres les allées des jardins, et qu'on y laisse croître l'herbe, on aura beaucoup de peine à y réussir par la suite.

Lorsque les nuits commencent à être chaudes, et le temps stable, on sort les orangers par un temps de pluie, qui lavera la surface des feuilles, et la rafraîchira; il faut aussi en laver les tiges et les nettoyer. On change le dessus de la terre des caisses ou pots, si on ne l'a pas fait; cela favorise la force des rejetons.

Prairial.

Notre pôle continue à s'incliner ; dans ce mois, les jours augmentent d'une heure et demie, environ.

On sème dans ce mois, toutes les espèces de laitues indiquées dans le mois précédent ; elles sont bonnes à repiquer dans un mois, et à manger deux mois après.

Les poireaux se plantent, comme il a été dit, dans le mois précédent, et on en sème pour la dernière saison.

On peut encore planter des oignons d'automne, jusqu'au milieu du mois. Ceux qu'on a plantés l'automne dernier, selon la saison favorable, mûrissent plutôt ou plus tard. Lorsqu'on s'aperçoit du commencement de cette maturité, à la jaunisse des feuilles sur quelques plantes, on tond les tiges avec la main, ou on les renverse en posant le pied dessus, afin d'arrêter la sève dans la tête de l'oignon, qui se perfectionne, sans attendre que la fane soit absolument sèche on les arrache ; l'oignon, et surtout le blanc, tiré de terre un peu vert, se conserve mieux. On le laisse huit à dix jours clairement étendu sur terre, pour y perdre l'humidité superflue, nuisible à sa conservation. Pendant ce temps, il faut

tâcher de le préserver de la pluie, qui l'empêcheroit de sécher, et qui le feroit moins durer.

Lorsque les oignons ont perdu l'humidité, alors on les épluche; c'est-à-dire, on les dégage des pellicules qui ne sont pas adhérentes; on rase les racines près de la chair, et on rogne la tige à deux pouces; cette partie qu'on laisse garantit le coeur de l'impression de l'air qui le forceroit à repousser, mais on la laisse aux beaux oignons qu'on destine à tresser ou à être gardés plus longtemps. Pour rendre ces derniers plus surs encore dans leur durée, on cautérise leur centre, où tenoient les racines, en appliquant un fer chaud, qui détruit le principe des nouvelles racines. On garde ensuite en tas les moindres oignons, et les tresses suspendues en lieux secs, les visitant de temps en temps pour en ôter ceux qui repoussent ou qui pourrissent, et qui gâteroient les autres. Les oignons, ainsi arrangées, se conservent très-long-temps, et ne demandent qu'à être préservés des fortes gelées, qui pourtant ne font qu'altérer un peu leur bonté.

La ciboule, qui doit passer l'hiver, et remplacer l'oignon qui manqueroit jusqu'aux nouveaux, se replante en ce mois; on en réunit

trois ou quatre pieds ensemble ; on espace les autres de cinq à six pouces, et on les couvre de quatre de terre dans des sillons, distans l'un de l'autre à l'ordinaire. Cette plante se cultive du reste comme l'oignon.

Lorsque la fane de l'échalotte est tout-à-fait sèche, ce qui arrive pour l'ordinaire au commencement du mois, à celles qui ont été plantées en automne ; on les ôte de terre, et on leur laisse perdre au soleil l'humidité superficielle qu'elles ont contractées : on les débarrasse ensuite des feuilles et des racines, et on les conserve en lieu sec pour le besoin.

Ceux qui, par précocité, peuvent avoir des têtes de choux-fleurs, bonnes à manger, ce qui est cependant fort rare, et qui veulent les conserver pour cet usage, sans les laisser monter en graine, doivent les arracher avant que la pomme soit tout-à-fait à sa perfection, et les enterrer jusqu'au collet dans un endroit frais : la tête penchée près les uns des autres, ils finissent par se perfectionner, et s'entretiennent plus long-temps.

Quand on en destine à grainer, il faut choisir les plus beaux, ceux qui ont la pomme la plus belle, la plus régulière et la plus blanche, et les arroser jusqu'à parfaite formation des siliques. Tous les choux, et en

général toutes les hautes plantes destinées à grainer, doivent être soutenues avec des échalas ou tuteurs, pour que leur graine mûrisse parfaitement, et que le vent n'en brise pas les montans.

Vers le milieu de ce mois, on sème des choux verts, pour l'arrière saison, surtout des choux de Milan, qu'on destine à passer l'hiver, ils seront bons à replanter quarante jours après : on sême aussi des choux-brocolis qui ne craignent pas le froid, et qu'on mangera au printemps.

Si on plante plutôt le chou-rave, la pomme est sujette à se durcir et à se corder ; il ne faut pas lui épargner l'eau, elle le rend tendre ; si on veut en avoir pendant l'hiver, il en faut laisser sur pied jusqu'aux grandes gelées.

Les pucerons qui s'attachent aux choux les font ordinairement périr ; il faut tâcher de les en débarrasser, et, après le coucher du soleil, arroser la tige plusieurs jours de suite.

On peut encore semer des pois et des féves dans tout le courant du mois, surtout les pois goulus, celui de tous les mois, les pois michauts, les pois à bouquets. Ces graines semées ou plantées au commencement de ce mois, levant au bout de sept à huit jours,

commencent à fruiter deux mois après, et peuvent durer jusqu'à la fin de fructidor.

On ne doit pas toucher aux tiges des féves réservées pour mûrir, afin de n'en pas altérer les plantes. Leur maturité est indiquée par la sécheresse des tiges, et la noirceur des gousses ; il faut alors les recueillir. Si on les destine à semer, ou à vendre, il faut les battre et les serrer. Cette graine peut servir deux ou trois ans, après lesquels elle ne lève même pas. Si on en destine à manger dans le courant de l'année, il faut les cueillir un peu avant leur parfaite maturité, elles seront d'une cuisson plus tendre et plus facile, que si on les laissoit sécher tout-à-fait. On peut en garder de vertes, avec les mêmes précautions employées pour les haricots.

Il faut semer très-peu d'épinards, les tenir propres, les bien arroser et ombrager, sans quoi ils monteroient en graine. Si les anciennes planches d'épinards montés, jaunissent, il faut les couper ou arracher, sans attendre qu'elles sèchent tout-à-fait : exposée sur un drap au soleil, la graine achevera du mûrir.

Dans les chaleurs de cette saison, il faut donner de fréquens et amples arrosemens aux cardons, qui sans le secours réussiroient très-peu.

Il faut continuer de semer des haricots, pour en prolonger la durée jusqu'à l'arrière-saison. Ceux qui ont été semés de bonne heure, commencent à pouvoir être mangés en vert. Il faut, quand on en cueille d'une main, tenir la tige, pour ne pas la rompre; et de l'autre, détacher la gousse qu'on cueille: mais il faut ne pas toucher à ceux qu'on destine à grainer pour sécher.

Passé ce mois, il seroit trop tard de semer des concombres pour l'arrière-saison; c'est le temps de cueillir les cornichons pour les confire au vinaigre.

On peut semer des carrottes qui auront le temps de se fortifier contre le froid, auquel elles résistent, et en manger en floréal suivant, temps où elles seront fort bonnes.

Si les oeilletons d'artichauts plantés en ventôse ont réussi, on en fera l'usage qui sera indiqué au mois suivant.

On peut continuer la récolte des asperges, si elles sont bien nourries; mais il ne faut pas couper toutes celles qui poussent foiblement, cela les empêche de profiter au pied, et les épuise.

Le basilic a dû être semé jusqu'à présent; on en peut semer encore pour en avoir de frais: il lui faut de fréquens arrosemens.

Si on a semé et soigné des capucines en lieu avantageux, on peut déjà en cueillir des fleurs pour les préparer au vinaigre. C'est la fleur encore en bouton, et qui après la moitié de son accroissement avant d'épanouir qu'on appelle *capre-capucine*, et qui se confit comme la vraie capre au vinaigre, de la manière suivante.

Il faut d'abord laisser flétrir à l'ombre pendant quelques heures, les boutons de capucines cueillis dans leur demi-grosseur, les presser légèrement, et les mettre dans un vase proportionné à la quantité qu'on espère en avoir, remplir le vase de bon vinaigre, de façon qu'il surnâge le fruit. Huit jours après, on tire les boutons du vase, on les presse légèrement pour les égoutter, et on les remet avec de nouveau vinaigre : la même opération a lieu encore huit jours après, qu'on les change pour la dernière fois, et on met du sel dans le vinaigre.

Lorsqu'on veut ramasser de la graine de bourrache, il faut couper les tiges au moment où on aperçoit qu'une certaine quantité de graine est mûre, et la mettre sécher au soleil sur un drap ; car si on la laisse sur la plante, elle tombe à mesure de sa maturité. Cette plante se multiplie d'elle-même,

par les graines qui tombent ; mais lorsqu'on veut en semer, on le fait sans aucune préparation. La graine est bonne deux ans.

Dans les grandes sécheresses, lorsque la terre se gerce très-profondément, il faut donner aux carrottes un arrosement assez abondant, pour que les eaux puissent pénétrer au fond du labour. Deux semblables arrosemens suffiront pour tout le temps de la sécheresse, dans les terres un peu arides et peu profondes, parce que cette plante trouve suffisamment d'humidité dans la terre, où sa principale racine pique en fond.

Le salsifis, selon les saisons et le temps auquel on l'a semé, perfectionne sa graine dans le courant de ce mois ; pour récolter cette graine, il faut tous les jours visiter les plants, et lorsqu'on voit les boutons prets à s'épanouir, d'une main on recueille toutes les barbes ou aigrettes, les tenant avec les doigts, et de l'autre main on arrache la graine, qui par ce moyen, reste nette. On peut encore faire cette récolte en coupant les boutons au-dessus de la graine, sans l'endommager. Lorsque cette récolte est faite, on laisse la graine exposée un jour ou deux au soleil, pour en ôter l'humidité superflue. Ce n'est que la pre-

mière année, qu'on peut compter sur cette graine ; la seconde, elle ne lève qu'en partie.

Si dans les chaleurs continuelles de l'été, on néglige d'arroser le chervis, il tombe en langueur et périt.

Lorsqu'on a du céleri assez fort pour le faire blanchir, on le lie avec deux ou trois liens de paille par un temps sec ; on met du grand fumier sec autour du pied, ce qui suffit dans cette saison pour le faire blanchir en moins d'un mois. Si on désire le presser davantage à blanchir, dès qu'on a lié les plantes, on les empaille de suite, avec de la grande litière qu'on insinue dans les rangs, de manière à remplir tous les vides. Tous les deux jours on jette de l'eau sur cette litière, jusqu'à ce que le céleri soit blanc, ce qui arrive sous quinze jours ; il faut alors l'employer, car si on ne le mange pas dans quinze jours environ, il est sujet à pourrir. Si la litière s'affaisse, on la recharge.

Le cerfeuil musqué monte en graine, et mûrit dans ce mois. Aussitôt qu'on la recueille, il faut la semer, et ne pas s'impatienter si elle ne lève pas promptement : elle reste quelquefois deux ou trois mois en terre ; aussi cette plante se multiplie-t-elle de plant.

Chaque mois, on peut actuellement récolter

de la graine de cerfeuil commun, selon le temps où on l'a semé, mais la meilleure est celle qui vient, sur les plantes d'automne, qui sont beaucoup plus fortes ; il faut couper les tiges ou montans, avant la maturité totale, car on perdroit moitié de la graine, qui dure jusqu'à trois ans.

Il faut planter des endives dans tout le courant du mois, les sarcler exactement, les mouiller au besoin, et les planter à mesure qu'on en a d'assez fort, sans avoir besoin d'en rogner le bout des feuilles, ni des racines.

La pimprenelle, plante vivace, graine pourtant tous les ans, si on ne l'en empêche par les tontes fréquentes ; si on la laisse grainer pour le besoin, il faut la récolter à temps, et sa graine dure trois ans.

Pour récolter la graine de mâche qui, ordinairement est très difficile, il faut quand les tiges commencent à jaunir, arracher les plantes mouillées de la rosée du matin, et les entasser à l'ombre dans un lieu froid, où la graine se nourrira et finira de mûrir. Cinq ou six jours après, on peut secouer les tiges, dont la graine se sépare aisément ; on la fait ensuite sécher à l'ombre, on la serre ensuite après l'avoir bien nettoyée. Lorsqu'on a né-

gligé de récolter la graine, comme on l'a dit, il faut alors la ramasser autour des plantes; et comme on ramasse beaucoup de terre, on jette le tout dans un vase à demi-plein d'eau, en remuant bien le tout. La terre se précipite, la graine surnâge, on la retire alors de l'eau avec une écumoire; on la met sécher, et on la conserve.

La graine de mâche commune ou blonde, est bonne pendant sept ou huit ans, mais difficile à lever la première année. La graine de mâche verte ou d'Italie, n'est bonne que pendant cinq à six ans.

Le pourpier vert actuellement, se sème comme on veut, et où on veut; on en jette de la graine extrêmement clair, et à la volée, dans des planches qu'on remplit d'autres herbes, il devient beau et de plus d'usage.

Le pourpier doré, bien plus délicat, veut être semé clair en planche, mouillé fréquemment en plein soleil, pour conserver sa beauté qu'il perdroit, si on l'arrosoit soir et matin.

La raiponce, qui croît communément et sans peine, dans les prés, les lieux sauvages, et les haies, exige les plus grandes précautions pour réussir dans les jardins. Comme sa graine est extraordinairement fine, il faut beaucoup d'attention de la part du semeur : elle doit

être

être mise à l'ombre, recouverte d'un peu de terre fine ou de terreau, et mouillée souvent, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée; alors elle n'exige plus que de la nettoyer, et de l'arroser dans les grandes sécheresses.

Si on n'est pas très-attentif à la récolte de la graine du cresson, on en perd une grande partie par la facilité avec laquelle elle se détache de la plante; il faut arracher les plantes montées à mesure que les capsules sont prêtes à s'ouvrir, et les faire sarcler à l'ombre; cette graine est bonne deux ans.

Pour avoir de l'estragon tendre durant l'été, il faut arroser la plante au besoin, et raser les tiges nécessairement de quinzaine en quinzaine, sans craindre de l'épuiser; elle repoussera jusqu'aux gelées.

Les courgiers demandent à être arrosés dans les sécheresses, et leur seule taille est d'en retrancher les bras stériles.

Pendant les chaleurs, il faut donner des arrosemens fréquens et copieux au concombre, qui aime naturellement l'humidité, si on veut avoir de beaux fruits. Le concombre diffère du melon en ce qu'il n'a point de degré de maturité déterminé; il est bon à tout âge, il peut être cueilli à la grosseur de deux pouces; attendre qu'il soit plus gros

et en graine, il est alors coriace et plein d'eau, et le pied s'altère au point de ne plus rien produire.

De la façon de cultiver une melonnière, dépend la bonté du fruit ; une culture assidue et méthodique est un des moyens pour avoir d'excellens melons.

Après avoir semé la graine, élevé et taillé les jeunes plants avec soin, comme il a été dit, on les arrose. La melonnière doit être purgée de toutes les mauvaises herbes, et la terre ou le terreau remué de temps en temps.

Lorsque des melons naissent crochus, et croissent inégalement dans leurs parties, il faut les supprimer, si on en a assez ; mais dans le cas contraire, il faut y remédier en faisant quelques coupures en lignes transversales ou en croix, selon la disposition du fruit, et peu profondes, avec la pointe de la serpette sur la partie affectée : quelquefois cela réussit.

Les melons qui ont la forme presque ronde, et d'un gros vert noir, ne valent jamais rien ; il faut les retrancher. Le bon melon s'annonce, lorsqu'il est tiré et alongé, quand il noue, et qu'il paroît d'un vert clair et uni.

Si à la suite de longues et fortes sécheresses, il succède des pluies abondantes, la

sève mise alors dans une violente activité, fait creuser les melons qui approchent de leur maturité ; il faut, lorsqu'on s'en aperçoit, déchirer la branche avec l'ongle, deux pouces près du fruit ; en supprimant ainsi une partie des canaux, la sève ne se portant plus avec tant d'abondance au fruit, cesse d'en augmenter le mal. Il faut aussi le cacher du soleil pendant quelques jours.

Lorsqu'on aperçoit des plantes dépérir, il faut enfoncer le pied plus avant dans la terre ; il poussera peut-être de nouvelles racines du côté sain, et la plante se rétablira ; mais le mal est sans remède, si quelqu'insecte les a coupées.

Les rosées et les petites pluies froides qui tombent le matin, entre-coupées de quelques rayons du soleil, et d'un soleil pâle, se collent aux feuilles, aux tiges, et au fruit, et les tachent. Aussitôt qu'on s'en aperçoit, il faut jeter de l'eau sur tous les endroits impregnés de ce venin, et si cette légère lotion ne la fait pas disparoître, il faut couper tout ce qui en est attaqué ; car les taches, quoique petites, s'agrandissent bientôt, corrompent la plante, vicient le fruit, et le rendent amer à un point qui ne permet pas de le manger.

Comme les navets ont à redouter la sécheresse de la saison, et qu'ils se cordent et deviennent piquans, s'ils ne sont pas fréquemment arrosés ; on en sème peu à la fois. Leur levée, ainsi que celle des raves, n'est pas toujours certaine dans cette saison, à cause de la sécheresse ; il faut choisir, pour les semer, un temps disposé à la pluie, ou trois jours après une pluie suffisante, ou arroser la terre et semer après l'avoir laissé un peu ressuyer. Quand, malgré le soin qu'on a pris de répandre également la graine, elle ne lève pas également partout, il faut en jeter de nouvelle aux endroits vides, et l'enterrer par un petit binage. Cette graine doit être semée plutôt claire que drue, et le plant, quand il a deux ou trois feuilles, éclairci, de façon qu'il y ait environ trois pouces de distance de l'un à l'autre.

La graine du cresson d'eau mûrit dans ce mois, ceux qui veulent en recueillir doivent être attentifs à le faire, car elle s'échappe aisément.

On peut semer de la poirée dans tous les endroits où elle a manqué.

Pour avoir des carrottes jeunes et tendres, qui succèdent à celles semées au printemps,

pour le printemps suivant : on peut en semer dans ce mois.

Les planches vides doivent être travaillées dans ce mois, les autres serfouies. Les terres fortes et humides sont labourables dans un temps sec ; les terres légères demandent à être travaillées après, ou très-peu avant la pluie.

Le potager produit abondamment de choux, jeune carrottes, féves, pois, artichauts, asperges, navets, concombres, melons, laitues pommées de différens genres, toutes sortes de jeunes salades, chervis, cresson, cerfeuil, oseille, poirée, persil, pimprenelle, sarriette, etc.

On récolte beaucoup de graines dans ce mois, et en particulier de la graine de scorsonnère, salsifis, coriandre, choux, cresson, mâche de plusieurs espèces, cerfeuil musqué, cerfeuil commun, alléluya, épinards, pois, fèves, raifort, raves, radis, navets, bonne dame, bourrache, buglose, pimprenelle.

Tous les arbres de palissade et d'espaliers doivent être visités ; on en retranche les branches inutiles et mal placées, on palisse régulièrement les autres. On pince encore les branches, dont on veut tirer parti pour

en avoir, ou de petites pour le fruit, ou de plus grosses pour le bois. Pour pincer à propos, il faut, lorsque la branche a déjà la longueur d'un pied, ou un peu plus, et qu'elle commence à s'enfler, la réduire à trois ou quatre yeux, et ne jamais pincer les pousses foibles.

Il ne faut retrancher des branches, que les feuilles absolument gâtées; car en dépouillant les arbres de leurs feuilles, on exposeroit le fruit à l'ardeur du soleil, et à la fraîcheur; ce qui s'opposeroit à son accroissement. Il ne faut le faire que prudemment et par dégrés, avec l'attention de ne pas arrêter les feuilles, ni de les couper pour ménager le bouton.

Lorsque les pêchers ont la maladie de la cloque, causée par de mauvais vents qui font recroqueviller les feuilles, et épaissir avec une couleur jaune et rouge; il faut ôter ces feuilles viciées, et retrancher même jusqu'à la partie saine, ce qui empêcheroit la sève de repousser au-dessous de nouvelles branches, dont on pourra tirer partie l'année suivante.

Les arbres, dont le fruit est à noyau, ont une maladie gommeuse, par une extravasion de sève qui se forme en matière solide, et qui fait mourir toutes les parties voisines; il

faut alors couper les branches gommées à deux pouces au-dessous, cela empêche la branche de périr tout-à-fait, et facilite une nouvelle pousse qui répare le mal.

Lorsqu'on a besoin de conserver une branche attaquée de gomme, on l'enlève avec la serpette jusqu'au vif de l'arbre, on couvre la plaie de cendre ou d'argille en poudre, ce qui l'empêche de revenir.

Si un arbre paroît être attaqué généralement de cette maladie, il vaut mieux en substituer un autre; il n'y a plus de remède.

L'ébourgeonnement des poiriers en espalier, se fait en ôtant les branches de faux bois qui viennent sur le devant; et aux buissons, ceux qui viennent dans le milieu, on leur conserve une sève qui se perdroit inutilement : observant, si on avoit besoin de garnir quelque vide, au lieu de retrancher une branche, de la pincer pour lui faire produire du bois.

On peut encore éclaircir les fruits, s'ils paroissent trop serrés; laissant toujours cinq à six pouces de distance entre les plus gros; ôter tous ceux qui paroissent piqués, ou qui sont difformes.

Les arbres transplantés dans la saison précédente, ont besoin d'être arrosés par le temps

sec, et leur pied couvert de fumier ou de chaume, pour conserver la fraîcheur de la terre. Il faut aussi, selon le besoin, fixer à l'espalier les jeunes rameaux qui pourroient être cassés ou froissés par le vent.

Pour avoir de beaux arbres, bien portans et de beaux et bons fruits, il faut sarcler, purger de mauvaises herbes, et remuer la terre autour de leur pied, n'y souffrir aucune mauvaise herbe. Il faut encore remuer doucement avec une fourche la terre qui seroit foulée et durcie par le travail qu'on auroit pu faire autour d'eux, afin de la desserrer et de l'adoucir, pour que la pluie pénètre jusqu'aux racines.

Il faut visiter toutes les vignes d'espalier, fixer les branches errantes et vagabondes, retrancher toutes celles qui sont de côté ou pendantes, pour que le fruit puisse jouir de l'air et du soleil, pour parvenir à sa maturité.

Si on n'a pas encore mis les échalas aux vignes de pleine terre, il faut se hâter de le faire, et de les disposer dans un ordre régulier, afin que l'air et le soleil y pénètre. Il faut aussi la sarcler avec soin, car les herbes nuiroient à la bonté du fruit.

On greffe en écusson dans ce mois, plutôt

ou plus tard, selon que les sujets sont en sève.

On jouit encore de fruit anciens de différentes espèces; de pommes et poires, qu'on aura eu soin de conserver; et en fruits nouveaux, de fraises, groseilles, cerises d'espaliers, abricot mâle, groseilles vertes, etc.

La pepinière doit être toujours entretenue dans la plus grande propreté, autour des arbres nouvellement plantés : il ne faut pas oublier de mettre du fumier, ou de la grande litière.

Vers la fin du mois, on greffe par boutures les abricotiers, les pêchers de primeur; il faut différer ce travail dans les grandes sécheresses, les boutons alors ne se séparent pas aisément des branches.

On fait la tonte des arbres toujours verts, et selon la forme qu'on veut leur donner.

Les marcottes d'oeillets, et autres fleurs à racines fibreuses, se plantent actuellement.

On retire de terre, et on fait sécher à l'ombre les oignons de tulipes, anemones, renoncules, narcisses, etc., et après les avoir bien lavés et purifiés, on les enferme sûrement pour les replanter quand il conviendra.

Les tiges des plantes, dont les fleurs sont

passées, doivent être retranchées; et toutes celles des plantes dans leur vigueur, doivent être soutenues par des tuteurs.

ÉTÉ.

Messidor.

L'inclinaison de notre pôle étant parvenue à son terme, il commence à s'en relever pour s'en éloigner, mais d'une manière presqu'insensible. On peut appeler ce moment *solstice d'été*. Les jours diminuent dans ce mois, de près d'une demi-heure.

Pendant la belle saison, il faut semer des laitues tous les quinze jours, afin d'avoir du plan bon à replanter. Quand les chaleurs sont fortes, il arrive assez ordinairement que la graine s'échauffe au lieu de lever; il faut aussitôt qu'on en a semé, couvrir la terre avec un paillasson, et arroser par-dessus jusqu'à ce que le plant commence à lever; dès qu'on s'en aperçoit, on lève la couverture au coucher du soleil, afin que l'air puisse endurcir le plant; on le recouvre le matin avant le lever du soleil, et on continue jusqu'à ce qu'il soit fortifié. Cette précaution est à prendre dans ce mois et les deux suivans, pour les différentes graines.

Dans ce mois on récolte les graines de

quelques laitues ; mais comme elles dégénèrent, si on veut conserver les espèces sans mélange, il faut choisir celles qui ont mieux conservé leur franchise, et avoir attention à ne pas laisser grainer différentes espèces dans le même voisinage ; ces graines mélangées par la confusion des poussières, ne donnent que des espèces très-altérées.

Afin de bien désigner les laitues qu'on destine à grainer, il faut mettre à côté une baguette, qui servira dans le temps à y attacher le montant pour le garantir contre le vent. Il faut aussi, quand la tige est élevée, retrancher toutes les pièces inutiles qui retiennent la sève, et qui, dans les années pluvieuses, lui communiquent souvent leur corruption.

La récolte de la graine exige des précautions. Si on attendoit que tous les petits boutons où elle est renfermée s'ouvrissent, on en perdroit la meilleure partie ; mais dès que la plupart des fleurs sont passées, on arrache la plante avec la terre qui reste au pied, on la met sécher contre un mur, exposé au grand soleil, en séparant les espèces : elle s'y mûrit parfaitement. Lorsqu'elle est bien sèche, on la froisse entre les mains, on bat la plante avec un bâton, on crible la graine qu'on nettoie bien de sa bale.

Pour prolonger la jouissance des poireaux, il faut continuer à en planter.

Si on veut avoir de petits oignons plus hâtifs en verdure, on peut en semer dès l'entrée de ce mois, comme il sera dit au suivant ; mais il faut en semer peu, car si on gardoit ce plant au-delà des premiers temps du printemps, il monteroit en graine.

L'oignon mûr, si on en a, se tire de terre, comme il a été dit au mois précédent.

La ciboule annuelle se sème dans ce mois et dans le suivant, car la ciboule vivace ne graine pas. Si elle résiste aux gelées, qui souvent la font périr, elle est de plus de durée au printemps que l'ancienne, qui monte en graine de bonne heure.

Si on a encore des échalottes mûres, il faut les arracher, comme il a été dit au mois précédent.

Il faut lever de terre, par un temps sec, l'ail, lorsque sa tige jaunit. On les tresse, et on les attache par bottes, qu'on expose au soleil, pour qu'ils se conservent mieux en hiver. L'ail commun ne demande pas d'autre soin ; celui d'Espagne a besoin de plus de maturité pour ses graines, qu'on nomme particulièrement *rocambole*.

Lorsque les choux sont en graine, il ne faut pas attendre la maturité de toutes les siliques pour arracher les plantes. Dès que quelques-unes s'ouvrent d'elles-mêmes, on coupe le pied, et on l'expose debout au soleil en lieu sûr. Quand toute la plante paroît sèche, on la bat et on la froisse, pour en détacher la graine qu'on laisse encore avant de l'enfermer. La première graine mûre et crue sur le montant du milieu, où la direction de la sève fait passer plus de secours, est la meilleure. Cette graine bien mûre se conserve bonne, et en état d'être semée huit à dix ans.

On doit avoir à manger des choux-fleurs, et surtout les cabus, s'ils ont été soigneusement cultivés.

Les épinards, dans ce mois exigent, pour en semer et en récolter la graine, qu'on se conforme aux instructions du mois précédent.

Si on desire des raiforts, on peut en semer au hasard, dans les planches ou à l'abri des grandes chaleurs. On connoît la maturité de cette graine, qu'on peut avoir à récolter, quand la plus grande partie des cosses sont jaunes, et qu'en les ouvrant, on trouve les grains bien colorés, alors on arrache la plante, qu'on expose pendant quelques jours au soleil pour y achever de mûrir.

Les radis de tous les mois se sèment, ainsi que des radis d'été, les radis gros noir et les blancs d'hiver. La graine du radis se recueille de même que celle des raiforts.

On récolte ordinairement, plutôt que dans les autres mois, les pois destinés à sécher, soit pour semer, soit pour la provision d'hiver. On réserve quelque planche ou portion de planche, selon le terrain et la quantité de pois à laquelle on ne touche point, pour y laisser mûrir cette graine, qui sera d'autant plus belle, que les tiges n'auront point été fatiguées par la cueillette des autres. Il n'est pas nécessaire d'attendre que tous les grains soient secs tout à fait pour les recueillir; dès que la cosse jaunit, on peut les arracher, quoique les pois soient encore verts, ils achèvent de mûrir au soleil.

Pendant deux années, les pois de toutes espèces sont bons à semer; à la troisième, ils perdent un peu de leur fécondité. Gardés plus long-temps, ils finissent par ne lever qu'en partie. Si on les conservoit dans leurs cosses, on en prolongeroit peut-être la durée. Quand on sème des pois de plus d'un an, il faut, pour les avoir en même-temps que ceux de la même année, les mettre au moins huit jours plutôt.

Quelques féves semées plus tard, mûrissent

actuellement ; il ne faut les cueillir que lorsque les cosses sont desséchées ; on les bat alors, où on les conserve dans leur gousse, ou restant enveloppées, elles ne peuvent pas s'échauffer et fermenter, comme si elles étoient en tas, toutes égrainées. Les œufs des insectes, déposés pendant qu'elles étoient encore tendres, ne peuvent pas éclore faute de chaleur et d'une humidité suffisante. Presque tous les légumes, surtout les féves et les pois, sont sujets à ce danger ; les premiers récoltés, y sont surtout plus sujets que les derniers récoltés, dans une saison où la chaleur n'est plus si vive, et où la fraîcheur des nuits empêche la fermentation. C'est par cette raison que les légumes portés à la cave après les avoir battus, n'y deviennent pas verreux, tandis que d'autres, portés en même-temps dans un grenier, sont piqués de vers.

Si on n'a pas une trop grande quantité de légumes à soustraire à la voracité du charançon, qui perce avec sa trompe, et ne laisse que le son ou l'écorce ; il faut mêler dans le tas et à la surface des fleurs de sureau, dont l'odeur éloigne l'insecte.

La graine de cardon se récolte quand la fleur a passé, et que la tête est parfaitement sèche ; on peut différer de la cueillir ; car les graines en sûreté dans leurs loges, n'en sor-

tent pas d'elles-mêmes ; elles s'y conservent beaucoup mieux, et sont bonnes à semer pendant dix ans.

Afin que cette graine soit bien nourrie, il ne faut laisser aux plantes que les plus fortes têtes, et les incliner un peu, pour que la pluie n'y pénètre pas, et ne pourrisse pas la graine. Les pieds qui ont donné des graines, peuvent encore en rapporter plusieurs fois, et on estime la bonté de leur graine, à raison de la vétusté du pied qui les porte.

Suivant les espèces, la maturité des haricots varie selon le temps où ils ont été semés, et les espèces. Pour les récolter, il faut attendre en général que la plante ait perdu ses feuilles, et que les gousses soient parfaitement sèches. Par un beau temps, on arrache la plante. Lorsqu'on a de ces espèces dont les fruits mûrissent à mesure, il faut cueillir les gousses selon leur maturité, autrement on courroit risque d'en perdre beaucoup. Ce légume est préservé de l'attaque de tout insecte ; et si on le garde dans son étui, c'est plutôt pour lui conserver la vertu productrice, qui s'altère au bout de deux ans.

Pour conserver la durée des haricots jusqu'aux premiers froids, on peut encore en semer quelques-uns.

Si

Si on a de l'anis mûr, il faut en récolter la graine, comme il sera dit au mois prochain.

Il en faut faire autant de la graine de bourrache.

Les artichauts destinés à grainer, doivent être nettoyés et purgés d'une partie des fruits derniers venus, afin que la tête recevant plus de sève soit nourrie. Pour empêcher l'eau d'y pénétrer, il faut attacher les pommes en opposition du côté d'où vient la pluie, comme on l'a dit des cardons ; et comme cette graine ne se détache pas d'elle-même, on peut lui laisser le temps de mûrir et de bien sécher sur la plante.

Quand on veut conserver des fonds d'artichauts pour l'hiver, il faut d'abord les éclater de force de leur tige, sans les couper, parce qu'alors elles retiennent les filets qui sont annexés au cul ; on jette ensuite ces pommes, telles qu'elles sont, dans l'eau bouillante, où on les laisse cuire à moitié : retirées de l'eau et un peu refroidies, on arrache toutes les feuilles, on ôte la fane avec une cuillier, et on coupe le cul au-dessous. On le jette aussitôt dans l'eau froide, et après y avoir resté deux heures, on les met égoûter et sécher sur des claies exposées au soleil, et on les conserve à l'abri de l'humidité.

La graine d'oseille, qui mûrit ordinairement dans ce mois, se récolte en coupant les tiges, quand le calice, a pris une teinte de rouge brun; on les lie en faisceaux, qu'on expose au soleil. On détache la graine en la battant, elle se conserve trois à quatre ans.

Pour faire grossir les carottes, il faut en couper la fane deux fois; dans ce mois et dans celui de vendémiaire.

La scorsonnère diffère du salsifix et de beaucoup d'autres racines, en ce qu'elle porte sa graine la même année, sans que le pied en soit altéré; celle de la seconde année est pourtant meilleure. Il faut la retirer à mesure qu'elle mûrit, et visiter les tiges tous les jours. Lorsque tout est récolté, on coupe toutes les tiges à fleur de terre, et on mouille amplement les plantes, elles reverdissent bientôt après, et il n'y a plus d'autres façons à donner. Cette graine dure deux ans.

C'est le matin, à la rosée, qu'on cueille la graine de céleri, autrement on en perdroit beaucoup, car elle se détache aisément et tombe; on la laisse sécher au soleil, et on la conserve en lieu sec.

Tous les quinze jours, selon le besoin, on peut semer du cerfeuil à l'ombre de quelque

mur, et l'arroser souvent, pour l'empêcher de jaunir et de durcir.

Par un temps sec, lorsque l'endive a pris à-peu-près son plein état de force, et qu'on la veut faire blanchir, on la lie avec des liens de paille de seigle, trempés dans l'eau, pour la rendre souple, ou du jonc vert. On met d'abord un lien dans le bas de la plante, qu'on serre bien; tout de suite, ou quelques jours après, on en met un second au milieu, moins serré, pour que la plante ne crève pas; et si la plante est haute, on en met un troisième, qu'on dispose de façon à empêcher l'eau d'entrer dans la plante.

Quand on veut hâter les endives, dès qu'elles sont liées, on les entoure de fumier chaud, mais on coure le risque de leur en donner le goût. Si on désire en faire blanchir plutôt, il faut en lier quelques-unes encore trempées de la rosée du matin, et les consommer à mesure, car elles sont sujettes à pourrir si on les laisse trop long-temps sur pied.

Il faut en semer beaucoup dans ce mois, pour en avoir de bonnes à la fin de fructidor et en vendémiaire.

La graine de raiponce se recueille avec précaution; elle est luisante et très-menue.

Pour avoir du cresson dans les grandes chaleurs, il faut la renouveler plus souvent, le semer à l'ombre et l'arroser beaucoup.

La récolte de la graine de roquette se fait dans ce mois ou dans le suivant.

Sans trop arroser les concombres, il faut le faire assez, et ne pas supprimer les feuilles de la plante, ni les écarter, pour que le fruit soit exposé au soleil. Ce fruit croît beaucoup moins à l'ombre ; la chaleur immédiate du soleil n'est nécessaire que pour faire mûrir le fruit.

On prolonge la durée de ce fruit dans la saison la plus reculée, par des semences qu'on met sur des couches sourdes, chargées d'environ dix pouces de terre, et placées dans un endroit qu'on peut couvrir dès que les gelées blanches s'annoncent ; avec ces soins les plantes fruiteront jusqu'aux grandes gelées.

Les melons exigent les mêmes soins que le mois précédent ; mais dans ce mois on commence à en manger abondamment, selon les soins et le terrain.

La graine de moutarde se récolte comme celle des raves, radis, etc.

Il faut soutenir les tiges des navets, choisis et destinés à grainer. Lorsqu'elles deviennent grandes et lorsque la racine se pourrit inté-

rieurement, il ne reste que l'écorce qui les tienne, lorsqu'elles sont chargées de branches et de graine, ensorte qu'elle périroit; quand la graine paroît mûre, on arrache les pieds mouillés de la rosée du matin; on les met sécher, puis on bat la graine qui dure bonne pendant cinq à six ans.

On sème des navets en petite quantité et clair, dans tout le cours du mois, pour en avoir au besoin : il faut quelquefois les arroser.

La pomme de terre se multiplie en couchant les branches et les coudant, en jetant de la terre dessus dans l'entre-deux des sillons, qni doivent alors être au moins distans d'un pied; les branches ainsi coudées, s'attachent à la terre, y prennent de la force, et produisent à cette coudure des fruits en assez grande quantité.

Si on a planté du poivre-d'Inde, on commence à le récolter à mesure qu'il mûrit: moins il est gros, plus il est tendre et bon à manger.

On fait encore la récolte de la graine de pourpier, comme il a été dit au mois précédent, et on en sème de nouveau.

Selon les chaleurs qui ont plutôt fait passer les fraises, et après qu'elles ont cessé, il faut couper les montans inutiles, et les feuilles sèches; supprimer les traînasses ou coulans,

remplacer les pieds qui manqueroient, et mouiller amplement les plantes pour leur faire prendre une nouvelle force. Les fraisiers n'aiment pas le fumier, et on nuiroit à la qualité de leur fruit en fumant le terrain, et à la plante elle-même.

Pour retarder les épinards de monter en graine, il faut les arroser souvent et beaucoup.

Il faut faire des semis de choux, pour en avoir en état d'être replantés dans trois mois.

Toutes les bordures de buis doivent être tondues.

Le potager produit, artichauts, choux-fleurs, choux, carrottes, féves, pois, haricots, navets, laitues de toutes espèces, concombres, melons, raves, radis, cresson, pourpier, ciboule, oignons, ail, cerfeuil, persil, oseille, poirée, belle-dame, pommes de terre, épinard, pimprenelle, etc.

On récolte les graines de cerfeuil, choux de différentes espèces, laitues, ail mûr, raifort, radis, pois, fève, cresson, échalottes, épinards, céleri, arroche ou belle-dame.

Dans la visite des espaliers, qui doit toujours être régulièrement faite jusqu'à la taille d'été, on continue l'ébourgeonnement, le palissage, comme il a été dit au mois dernier. Il faut toujours retrancher les branches qui poussent en avant ou derrière, et ne

conserver que ce qui doit être régulièrement appliqué contre le treillage ; en travaillant bien l'arbre, on n'a pas besoin de retrancher les feuilles pour découvrir le fruit, ce qui fait le plus grand tort à l'un et à l'autre.

Comme on a commencé dans le mois précédent, on continue de greffer toutes sortes de fruits par boutures.

La terre autour des espaliers, doit être sarclée et bien nettoyée de toutes les mauvaises herbes, ainsi que toutes les bordures où il y a des arbres à fruit, tous les suceurs qui sortent de la racine des arbres, et tous les gourmands qui s'attachent à la tige, doivent être retranchés, ils feroient beaucoup de tort aux arbres.

On détruit, autant qu'il est possible, tous les limaçons qui s'attachent aux arbres, et qui y font le plus grand tort.

Pour détruire les frélons, les guêpes et les fourmis, qui gâtent les plus beaux fruits, on place avant la maturité du fruit, des fioles d'eau enmiellée, le long des espaliers.

On déplace toutes les branches pendantes de la vigne, et on les dispose de manière que le fruit n'ait de feuilles que ce qu'il lui en faut pour le couvrir, et qu'il soit dans la position de jouir de l'air et du soleil ; mais

il faut bien se garder de dépouiller les branches de leurs feuilles, ainsi qu'on le pratique souvent, car la feuille est nécessaire au développement du fruit.

Les rayons des vignes doivent être sarclés, ainsi que les tiges, avec le plus grand soin; car quand il croît d'autres plantes dans le même terrain, elles privent la vigne de sa nourriture, elles forment par leur transpiration une humidité dans l'air qui les environne, et empêchent le soleil et les vents de sécher la surface de la terre, ensorte que le fruit nourri de crudités est bien moins délicat.

Tous les rejetons sur le tronc ou le sauvageon des arbres entés ou greffés dans la dernière saison, doivent être détruits, pour que la greffe n'en reçoive aucune altération.

Lorsque dans les arbres d'espaliers, on en a quelques-uns qui ne sont pas de l'espèce qu'on désire; on peut greffer leurs tendres rejetons, en mettant plusieurs boutons à différentes parties de chaque arbre, si elles réussissent, en moins de trois ans, on ne s'apercevera pas du vide.

On peut encore visiter les fruits et en faire le triage, en abattant les mauvais ou ceux qui ne se présentent pas bien.

Les fruits sont actuellement, épargne, petit muscat, rousselet hâtif, cuisse-madame,

gros et petit blanquet, etc. Il reste encore des poires à cuire, si on a eu soin de les conserver; ainsi que des pommes de reinette, pomme blanche, différentes cerises, quelques pêches, prunes et abricots hâtifs, des groseilles et des fraises.

Par un temps couvert ou le soir, on continue la greffe des arbres à fruit; car le grand soleil ferait rôtir promptement les rejetons ou boutures; vingt jours après environ, on les visite, et on en détache le bandage, afin que les boutures ne soient pas pincées et ne se détruisent pas.

Pour conserver la pépinière propre, il ne faut jamais laisser monter les herbes en graine; car il serait impossible, malgré le plus grand soin, de s'en défaire de plusieurs années.

On continue de marcotter les oeillets des différentes espèces, si on a oublié de le faire le mois précédent, le plutôt sera toujours le mieux, pourvu que les rejetons soient assez forts.

Les racines d'iris et de plantes bulbeuses en général qui ne se gardent pas long-temps hors de terre, et qui, dans ce moment, sont inactives, se transplantent actuellement; si on attendait que les racines eussent jeté de nouvelles fibres, il ne serait plus temps de le faire, sans les retarder beaucoup.

Toutes les bordures doivent être purgées des mauvaises herbes, et il ne faut pas les laisser monter en graine.

A mesure que les graines mûrissent, on les fait sécher à l'ombre, de manière à ce qu'il n'y reste aucune humidité, autrement elles moisiroient et pourriroient dans la terre, et on les garde dans leurs capsules jusqu'à ce que la saison de les semer soit venue.

On lie les tiges des grandes plantes de peur que les vents ne les cassent, et on coupe les tiges de celles dont les fleurs se fannent ou dépérissent.

Les rosiers, jasmins et autres plantes curieuses se disposent en arbres et en arbrisseaux.

On tond les haies, on fauche les tapis de verdure, on nettoye et on gratte les allées dans lesquelles il ne faut pas laisser venir les herbes en graine.

Les fleurs d'orange trop serrées se cueillent, on ôte les fruits nouvellement formées et qui n'auraient pas le temps avant l'hiver d'acquérir une grosseur convenable, ainsi que ceux qui ne sont pas placés sur des branches vigoureuses et qui, en altérant la sève, ne profiteraient même pas.

Thermidor.

Notre pôle continue à se relever de son inclinaison ; dans ce mois, les jours diminuent d'une heure et demie, environ.

Dans le commencement de ce mois, on sème les laitues petites crêpes blondes, la grosse blonde, des chicons romains et verts qui peuvent passer l'hiver, si on les soigne : et vers la fin, toutes les laitues d'hiver, dont on parlera au mois prochain, qui seront en état d'être replantées dans deux ou trois mois. On peut encore en récolter de la graine en prenant les précautions indiquées au mois précédent. La préférable, et la meilleure, est celle qu'on a retiré des plantes, après les avoir secouées ou froissées, et qui a au moins une année de récolte.

Tous les huit ou dix jours, on sème du cresson, des raves, radis, et autres plantes de salade, afin de n'en pas manquer.

Lorsqu'on a bien soigné le plant de poireaux, on doit en avoir dans ce mois d'assez forts pour faire blanchir ; voici la manière prompte et plus avantageuse pour y réussir. En les plaçant, il a d'abord fallu les mettre à distance convenable, puis, sans les arracher, on les déchausse jusqu'aux racines d'un côté :

commençant par le premier rang, on les couche dans le creux, et on les recouvre de la terre qu'on meut en creusant la seconde rangée, ensorte qu'il ne paroît au-dehors que le vert de la plante, dont toute la tige blanchit, et s'allonge encore au point qu'elle pourroit être recouchée de nouveau.

On peut encore, quand la planche n'est pas assez garnie, ou qu'on veut l'employer à autre chose, lever les poireaux pour les transporter dans de profonds sillons, peu distans entre eux, où les plantes se touchent, et sont cachées jusqu'au bout de leurs tiges.

Quand un certain nombre des coques qui portent la graine de poireau paroissent ouvertes, on coupe les têtes qui les portent, on les amoncelle en tas un jour ou deux, pour qu'elles fermentent un peu, ce qui achève de mûrir la graine, puis on froisse les têtes entre les mains; on vanne le tout pour en séparer la bâle; on la conserve en lieu sec pendant deux ou trois ans; elle dureroit davantage tenue dans sa coque.

L'oignon d'été est ainsi nommé parce qu'il se sème depuis le milieu de ce mois jusqu'à la fin du mois prochain. Si on le sème à demeure, ou pour être replanté, il faut dans le premier cas le semer clair, et le bien sar-

cler; dans l'autre cas, semer dru et ne point épargner la graine, car elle est sujette à manquer, et on est toujours à même d'éclaircir le plant, qu'on ne regarnit pas aussi aisément.

Il est essentiel, si on sème dans ce temps sec, que la plante ait été abreuvée à fond, et qu'on l'ait laissée un peu ressuyer. On lui donne ensuite une légère façon avant de semer, afin que la fraîcheur de la terre se conserve plus long-temps; on la couvre de longue litière, sur laquelle on continue d'arroser jusqu'à la levée des graines qui arrive ordinairement au bout de vingt à vingt-cinq jours. Les pepinières exigent d'être arrosées et sarclées, jusqu'à ce que le plant ait atteint la force nécessaire pour être transplanté.

Pour récolter de très-petits oignons, il faut les semer un peu plus clair que pour la pepinière, et laisser l'oignon en place sans l'arroser, mais tenu proprement; il ne grossit pas beaucoup. A la mi-fructidor on peut remettre en terre ces petits oignons, et en les soignant convenablement dès l'automne, on aura des oignons en verdure, et qui dureront jusqu'à ce que le printemps les fasse monter en graine; ce qu'on recule en coupant le tuyau à mesure qu'il paroît.

La maturité de la graine d'oignon s'an-

nonce par l'ouverture des petits enveloppes qui renferment cette graine : dès qu'il en paroît une partie, il faut couper les têtes contre lesquelles on laisse un peu de la tige, afin de pouvoir les lier par paquets, après les avoir laissé pendant quelques jours exposés au soleil sur un drap. On les suspend, les têtes en haut, pour que la graine ne tombe pas à mesure qu'elle sèche. La graine qui se détache naturellement est la meilleure, et comme telle, doit être mise à part. Si on n'a pas besoin du surplus, il faut le laisser dans la bourre, où la graine se conservera beaucoup mieux, et plus long temps.

Il est essentiel d'en avoir d'une année d'avance, car elle est meilleure à semer la seconde année que la première ; elle réussit mieux, et l'oignon se forme également mieux, que lorsqu'il vient d'une graine nouvelle. La graine la plus noire, et la plus pesante, est la meilleure.

La graine de la ciboule, un peu moins grosse que celle de l'oignon, se récolte et se conserve de même. Après la cueillette de la graine, on coupe la tige qui l'a portée, et toutes les feuilles, rez terre ; la racine repousse encore, et donne une nouvelle récolte de graine, et quelquefois une troisième.

Les rocamboles qui n'étoient pas mûres le mois précédent, se cueillent, et on fait des paquets des têtes. Les rocamboles se conservent mieux ainsi, que si on détachoit les graines, dont la maturité est une preuve de celle de la tête.

Pour que la graine de choux soit bonne, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, brune et non rouge-clair, ce qui annonceroit un défaut de maturité, et qui varie cependant, selon les espèces; huileuse, ce qui se vérifie en l'écrasant sous l'ongle; bien ronde, et sans rides.

Vers la fin du mois, on sème les épinards les plus durables, dont on commence à faire usage dans trente ou quarante jours; si ils sont soignés, ils continuent de donner pendant l'hiver, et jusqu'au printemps. Pour qu'ils lèvent bien dans cette saison, il faut abreuver la terre à fond, la laisser ressuyer un jour ou deux, et semer. Il faudra les mouiller ensuite au besoin, sans quoi ils jauniroient.

En quatre mois, le persil monte, fleurit, et sa graine se mûrit. Lorsqu'elle paroît assez colorée, et que la plante est sèche : on coupe les tiges par le pied, on les expose debout quelques jours au soleil, ou étendues sur un

drap; ensuite on les bat, et la graine est bonne pendant quatre ou cinq ans.

C'est à-peu-près dans le même temps que mûrit la graine de poirée blonde, et celle de poirée en cardes. Pour donner plus de nourriture aux graines du bas des branches qui en sont chargées, il faut en retrancher la cîme, où la graine ne mûrit jamais bien et est comme avortée. Lorsque la graine de la moitié de leurs tiges paroît mûre par le bas, et de verte devient cendrée ou rousseâtre, on les coupe et on les expose au soleil pendant quelques jours pour s'y perfectionner. Cette graine, de la grosseur d'un pois médiocre, et également ronde, graveleuse, et de couleur rousse, se conserve bonne pendant dix ans.

On récolte la graine de cardon qui ne seroit pas mûrie plutôt.

Les haricots de différentes sortes, et qui sont d'une si grande ressource pendant l'hiver, se récoltent et se battent à mesure des besoins; ils se conservent plus frais et meilleures dans leurs gousses.

Lorsque la graine d'anis est mûre, il faut alors en couper les tiges à fleur de terre, et les laisser suffisamment dessécher pour que la graine soit en bon état, et ne s'altère pas; elle

elle se conserve bonne à semer pendant trois ans. Le pied ainsi rasé et refait avec soin, repousse des drageons qui forment de nouveaux pieds qui produisent une seconde récolte l'année suivante, après quoi il en faut resemer dans le temps.

Les pommes d'artichauts recueillies, on décharge les plantes de ce qu'elles ont de mort ou de sec, et on coupe surtout le plus bas que l'on peut, les tiges ou montans qui ont porté. Il faut bien se garder de les arracher, car alors on les éclate, et on occasionne une pourriture presque certaine dans la partie déchirée, qui gagne le pied. Les artichauts plantés au printemps, vont bientôt montrer leur fruit; il faut, pour qu'ils soient plus beaux, débarrasser la tige de tous les petits suceurs.

Cette opération finie, on rétablit la plante par un léger labour qui favorise les plantes, qui repoussent de suite des oeilletons en nombre; quand ils ont un peu crû, on les réduit à deux ou trois, comme il a été dit en germinal, sur les pieds qu'on veut conserver. Le pied d'artichaut peut durer en bon état et en rapport, selon les terrains, pendant quatre à cinq ans, et quelquefois davantage. Passé ce temps, il dépérit et dégé-

nère. Il est prudent tous les trois ou quatre ans de renouveler l'artichaudière. Sur les pieds qu'on ne veut plus conserver, on ne laisse qu'un oeilleton dont on tirera le parti indiqué en vendémiaire.

Les feuilles de l'oseille, et surtout l'espèce commune, qui n'est pas coupée fréquemment, durcissent par les chaleurs de l'été ; il faut, pour l'attendrir, couper toutes les feuilles très-près de terre, et la couvrir d'un pouce de terreau ou de terre bien émiée.

Si on a encore de l'oseille en graine à récolter, il faut le faire comme il a été dit en messidor.

Lorsqu'on a une fois semé de la patience, et que cette racine a réussi, rarement on en manque, car elle se sème d'elle-même, et pour en récolter la graine, semblable à l'oseille pour la forme, mais beaucoup plus fine, il faut en couper les tiges, quand elles sont sèches : cette graine se conserve deux ou trois ans.

Le basilic semé, replanté et conduit comme il faut, doit donner sa graine dans ce mois ; au bout de trois ans, cette graine ne lève plus.

Pour récolter la graine de grande et de petite capucine, il faut chaque jour ramasser

celle qui tombe, et récolter à chaque tige, celle qui est mûre, et qui la quitte dès qu'on la touche. Cette plante, outre sa multiplication par graine, se multiplie encore par boutures qu'on prend dans l'extrémité des branches les plus vives, de la longueur de quatre à cinq pouces ; on les enfonce à l'ombre dans du terreau pur, et on les arrose de manière à entretenir la plante plutôt fraîche qu'humide ; ce n'est qu'au bout de quelque temps qu'elles paroissent avoir repris, qu'on les expose au grand air.

Les carrottes de l'année précédente, replantées au mois de germinal, donnent actuellement leur graine, qui se récolte à plusieurs reprises à mesure qu'elle graine. Les premiers parasols portent ordinairement la meilleure et la mieux nourrie, et celle qui se trouve dans l'extérieur est encore préférable. Avant de la nettoyer et de la serrer, il faut l'exposer quelques jours au soleil où elle se perfectionne.

Pendant tout ce mois, on sème les carrottes qu'on veut manger tendres au printemps, lorsque la sève mise en mouvement change le goût, et durcit entièrement les autres.

Sur la fin du mois, la graine de panais mûrit ordinairement ; pour la récolter avec fruit, il faut veiller le temps de sa maturité.

Cette graine n'est bonne à semer qu'une année.

S'il reste de la graine de céleri à récolter, il faudra faire comme il a été dit au mois précédent. Cette graine, bien conditionnée, se conserve trois ou quatre ans.

A la fin de ce mois, dans les terres fortes et froides, et dans le courant du mois prochain, et même un peu plus tard, dans les terres légères, les dernières endives doivent être plantées. Si elles sont d'une moyenne force, et moins avancées, elles se conservent mieux l'hiver. Celle de Meaux se sème d'abord, et ensuite les autres espèces. Une chenille grise est l'ennemie des endives; aussitôt qu'on en aperçoit une se faner subitement, il faut visiter sa racine, et détruire l'insecte, autrement il ravageroit toute la plante.

Pour avoir de la bonne et franche graine d'endive, il faut pour grainer choisir celles dont les caractères de l'espèce sont mieux constatés, les arracher en motte, et les transplanter à quelque abri, pour qu'elles y puissent passer l'hiver sûrement, et grainer dans la bonne saison.

La corne de cerf donne une graine extrêmement menue, qui mûrit dans ce mois, et qui dure deux ou trois ans.

On multiplie la mâche par la graine, dont on a dû faire récolte dans le mois dernier, ou dans celui-ci. Pour en avoir de bonnes à manger, dès la fin de l'automne; on peut la semer dans ce mois, dans une terre meuble en la mouillant souvent, jusqu'à ce qu'elle ait levé.

C'est dans ce mois, ou le suivant au plus tard, que mûrit la graine de pourpier qui dure deux ans environ, et qui est la meilleure à semer, de trois à quatre ans. La maturité de cette graine s'annonce lorsque les premières coques commencent à se décalotter, et la laissent échapper; dès lors il faut couper les pieds, et mettre ces plantes sur un drap, qu'on expose au soleil pendant quelques jours, pour achever de la mûrir; on les frotte ensuite entre les mains pour en détacher la graine.

Lorsqu'on a des citrouilles bonnes à manger, on peut en cueillir, mais il faut laisser acquérir de la maturité à celles qu'on destine à garder pour l'hiver, et ne les rentrer qu'aux premières gelées; elles se perfectionneront toujours.

Afin d'empêcher la maturité précipitée des melons, et qu'ils ne deviennent secs et mauvais, il convient dans les années très-sèches

et fort chaudes, de les couvrir de l'ardeur trop violente du soleil. Dans les années humides, au contraire, où lorsque dans l'arrière saison, les nuits deviennent plus froides par leur longueur, il faut leur procurer tout le bon effet du soleil, dont on aide l'action en plaçant sous le fruit un morceau de tuile ou une ardoise ; ce qu'on peut faire encore dans les années ordinaires, pour garantir le fruit de la fraîcheur, et de l'humidité du terrain, ainsi que des vapeurs de la terre qui s'élèvent sous lui, de la mauvaise qualité du fumier, et de l'approche de l'eau lorsqu'on arrose.

La maturité des melons s'annonce par la couleur qui, de vert, change en jaune, en conservant toutesfois une teinte de vert jaunâtre entre les côtes : s'il étoit jaune tout-à-fait, et lorsqu'il exhale une très-forte odeur, il annonceroit trop de maturité, son temps seroit passé.

Si quelques raisons obligent de cueillir les melons avant leur maturité parfaite ; on le fait lorsqu'ils commencent à tourner, ou à être frappés, en leur laissant une longue queue ; cette manière même n'est pas à rejeter, car le fruit acquiert, pour ainsi-dire, la maturité avec plus de perfection, pourvu qu'on

ne se trompe pas en le cueillant, et qu'on ne le garde pas trop long-temps. Autant qu'il est possible, il faut juger de la maturité des melons sans y toucher, car on y cause toujours quelque dommage.

Chaque jour, dans le temps où les melons mûrissent, quand le soleil commence à se faire sentir, il faut visiter la melonnière.

La bonté d'un melon, dont cependant on ne peut s'assurer que par la coupe ou la sonde, se juge à-peu-près, lorsqu'il a la queue grosse et courte, l'air bien nourri, qu'il est pésant à la main, ferme sous les doigts, que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée, qu'il a une bonne odeur, et qu'il ne paroît pas avoir été gardé trop long-temps depuis qu'il est coupé, qu'il n'est enfin ni trop sec, ni trop plein d'eau.

Les graines des fruits d'élite, des plus beaux enfin qu'on a pu trouver, sont à conserver pour en perpétuer l'espèce. La graine des melons qu'on met rafraîchir dans l'eau, et surtout dans l'eau de glace, est altérée. Les meilleurs ont le moins de graines. Après l'avoir laissé passer quelques jours, pour qu'elle se perfectionne, on la dégage de la pulpe, laquelle elle est toujours adhérente; on la lave ensuite, on choisit celle qui tombe au fond

rejetant celle qui surnâge ; on la fait sécher à l'ombre, et on la conserve en lieu sec : elle est bonne pendant cinq à six ans. On peut même se contenter de la faire sécher sans la laver, en rejetant tous les pepins qui paroissent sans amande.

Pour récolter de la graine de coriandre, lorsqu'elle est mûre, il faut en couper les tiges dès le matin à la rosée, en évitant de les secouer, car la meilleure se perdroit.

Selon le temps où le senevé a été semé, il donne sa graine plutôt ou plus tard, cette graine peut se conserver pendant cinq ans ; si elle est nouvelle, elle réussit mieux ; ce qui se connoît, si en la rompant, le dedans paroît vert, au lieu qu'elle est ancienne s'il paroît blanc.

On peut, à raison de la longueur des nuits, semer des navets avec moins de risque, que dans le mois précédent ; la graine s'en récolte comme celle des raves.

La pomme de terre à besoin d'être butée et sarclée, cela contribue à la beauté de son fruit.

Malgré la hauteur du soleil, et l'attention qu'on doit avoir, de ne pas arroser quand il donne sur les planches ; on peut arroser celles qui se trouveroient disposées par quelque

abri, de manière à ce qu'il ne donne sur elles de plus de deux heures, et celles qui ne l'ont plus.

Il faut donner aux fraisiers, les façons recommandées dans le mois précédent, si cela n'a pas été fait.

Pour que les racines de carrottes, panais et betteraves, grossissent, il faut en fouler les feuilles pour arrêter la sève.

Comme l'asperge pousse de nouveaux rejetons dans cette saison, il faut avoir soin d'en sarcler le plant, que les mauvaises herbes affoibliroient.

Le potager produit choux, haricots, pois de plusieurs sortes, artichauts, féves, laitues de différentes sortes, carrottes, panais, céleri, concombres, melons, oignons, pourpier, choux-fleurs, oseille, poirée, cerfeuil, persil, endives, épinards, pomme de terre, pimprenelle, civette, cornichons, cardes, capucines, potirons, etc.

On récolte les graines d'arroche, panais, choux, endives, raves, radis, oignon, ciboule, navets, poireaux, haricots, pois, laitue, céleri, cresson, cerfeuil, poirée des deux sortes, coriandre, et celle des plantes qu'on n'auroit pas récoltée le mois précédent.

Il faut prendre pour les arbres en espa-

lier, les mêmes précautions que le mois précédent, afin de conserver les fruits, et de les préserver des insectes qui les gâtent et les détruisent : rattacher les branches qui ne seroient pas en place, et ôter celles qui seroient inutiles. Il faut, surtout, ne pas arracher les feuilles pour exposer le fruit au soleil ; ce qui fait le plus grand tort à l'arbre, mais les arranger de manière à ce qu'il en puisse jouir.

Pour la dernière fois, on visite les vignes d'espaliers, et de pleine terre ; on rattache les branches qui en ont besoin, et on retranche les branches traînantes, produites nouvellement. Il faut surtout bien prendre garde d'enfermer des feuilles sous les liens, et que le fruit ne soit gêné pour profiter de l'air et du soleil. La terre entre les ceps et rayons, doit être tenue bien propre pour les raisons dites au mois précédent.

Les boutures des arbres fruitiers doivent être visitées et desserrées, et tous les rejetons qui sont à la tige ou à la partie basse du tronc, doivent être enlevés.

Les fruits de la saison sont ; pomme, poire d'été, reinette et calville d'été, pomme rouge. Poire de blanquet gros et musqué, cuisse-madame, poire d'ambre, gros oignonet,

bon chrétien d'été, épargne, etc. pêche Madelaine rouge et blanche, avant pêche rouge, mignone, Chevreuse, alberge pourprée, brugnon, etc. Prunes de reine-Claude, mirabelle, damas violet, perdrigon blanc, violet, de monsieur, etc. Raisin de messidor, chasselas, meunier, noir sucré, etc. Figues hâtives, verte, rouge, violette, etc. Noisettes, avelines, noix, mûres, fraises des Alpes, cerises, groseilles, melons, etc.

Il faut visiter tous les arbres greffés au printemps, nettoyer la greffe, ôter toutes les boutures inutiles qui y sont adhérentes, nettoyer les tiges, tronc, etc.; observant quand la tige est trop foible pour la tête, de ne pas couper trop près les sauvageons de la tige, afin d'y attirer la sève qui la fortifiera, sarcler la terre autour, y détruire toutes les mauvaises herbes.

A la fin de ce mois, on peut commencer des tranchées dans les pépinières, ainsi que des trous dans les endroits, où on se dispose à planter en automne. Cela prépare la terre, l'adoucit, l'amollit, et lui donne de nouveaux sels, qui sont fort utiles au sujet qui doit y être mis.

On transplante en pots toutes les marcottes d'oeillets; on change de terre toutes les belles

auricules ; on ôte toutes les feuilles attaquées du blanc ; on change les racines d'hyacinthe, de lis, couronne impériale, etc., dont les feuilles sont actuellement mortes.

Toutes les graines de fleurs de toutes espèces se récoltent à mesure de leur maturité ; on les étend au soleil pour sécher, ensuite on les garde dans leurs capsules jusqu'au temps des semailles, où elles se conservent beaucoup mieux, et meilleures.

Si le temps est sec, il faut arroser en plein, les pots des plantes annuelles, qui sans cela perdroient bientôt leur beauté.

Vers la fin du mois, on prépare des couches pour recevoir les plus belles hyacinthes, tulipes et renoncules, afin que la terre ait le temps de se fixer et de s'égaliser avant de les y planter. La terre, dont les lits seront composés, ne doit pas être criblée trop fin, mais seulement les pierres un peu fortes ôtées, et les mottes bien brisées ; car la terre trop fine, est très-disposée à se resserrer pendant l'hiver.

Le parterre doit être nettoyé de toutes mauvaises herbes ; on les retourne, et on veille à ce qu'il n'en monte pas en graine.

Dans des pots ou des caisses placés au soleil du matin, et qu'on mouille doucement et peu

à la fois, on sème des graines d'anémones, jacinthes, renoncules, hyacinthes, tulipes, narcisses, lis, etc.

On fauche l'herbe des gazons quand le temps est humide ; on la roule, on la tond, afin de la rendre plus belle ; on nettoie les allées de toutes mauvaises herbes ; et comme les feuilles commencent déjà à tomber, pour les conserver propres, on y passe souvent le rateau.

Les orangers s'innoculent au commencement de ce mois, avec la précaution de mettre à l'abri du soleil le côté qui a reçu l'insertion. On coupe et on sépare des tiges qui leur ont servi de mères, toutes les plantes greffées par approche au mois dernier, en prenant bien garde de détacher la greffe des trous, et de n'enlever l'argile et la cire qu'au printemps suivant.

La terre de dessus les pots et caisses d'orangers, doit être renouvelée, cela les ranimera et les aidera à soutenir leur fruit pendant l'hiver.

Si on a des plantes tendres, on peut les rentrer vers la fin du mois dans la serre, car les nuits commencent à devenir froides pour elles ; si cependant le temps étoit favorable, on peut les laisser quinze jours encore à l'air.

Fructidor.

Nôtre pôle continue à se relever de son inclinaison ; dans ce mois, les jours diminuent de deux heures, environ.

Dans ce mois et les suivans, il faut semer, surtout en terre légère, les laitues de passion, rouges, pommées, grande crêpe blonde, etc. Si on sème des épinards, on peut y jeter quelques graines de laitue pommée, qui, quarante jours après, selon que le temps leur sera favorable, seront en état d'être mangées.

Il faut, comme on l'a dit au mois précédent, semer des fournitures de salade, des mâches pour l'hiver. Le cerfeuil semé en terre fraîche et arrosé fréquemment, ainsi que le cresson alenois, etc. seront en état dans un mois.

Ce qui a été dit de l'oignon dans le mois précédent, se fait encore dans celui-ci.

Lorsqu'on n'a pas de grosse ciboule, ou qu'on n'en a pas suffisamment pour en former des planches, on choisit et on replante ceux des oignons mûrs qui ne sont pas bien conditionnés, et qui ne paroissent pas devoir se conserver aussi long-temps que les autres, ils servent jusqu'à ce qu'ils poussent leurs trompes.

Si on n'a pas semé l'oignon le mois dernier,

on peut le faire actuellement, il sera bon à repiquer plus tard.

Les oignons destinés à grainer, se mettent en terre à six pouces l'un de l'autre, et on les couvre de trois pouces de terre.

L'ail et l'échalotte plantés en ce mois, où ces bulbes commencent à germer, offrent une récolte beaucoup plus prompte et mieux conditionnée, observant seulement, pour l'échalotte surtout, que si l'hiver oblige de la couvrir de terre, il faut la découvrir à demi lorsqu'on la serfouit au printemps.

Les choux semés en germinal et floréal, poussent actuellement ; ils sont alors sujets à s'ouvrir, et la pourriture les gagne. On remédie à cet inconvénient, en soulevant et arrachant le chou à moitié, auquel, par ce moyen, on retranche de sa nourriture.

On sème des raiforts en pleine terre, avec plus de sûreté que précédemment ; ils sont meilleurs que sur couche. On les mêle dans des semences d'épinards ou dans des chicorées qu'on replante.

Le radis d'été dont on a parlé en floréal, et ceux d'hiver, dont il a été parlé en prairial, se sèment actuellement.

L'hiver étant le temps où on consomme le plus d'épinards, il faut en semer abondam-

ment dans ce mois, comme il a été dit au mois dernier ; si la saison est favorable, on pourra en manger avant les gelées.

Si on manque de jeune persil, on rafraîchit les vieilles plantes, en les coupant à fleur de terre, les couvrant un peu, et les mouillant, on les force à repousser de nouvelles feuilles tendres et plus vertes.

Les pois, dont on tire un si grand profit pour le service d'hiver, se conservent de plusieurs façons. Si on veut en garder en verdure, il faut alors garder les pois sans parchemin, appelés *pois gourmands*, et par préférence, ceux dont la gousse est la plus large. On prend les plus tendres, dont la graine n'ait qu'un tiers de sa grosseur, on les épluche ensuite de leurs nervures, puis on les enfile, et on les fait blanchir cinq à six minutes dans l'eau bouillante, d'où on les retire pour les jeter de suite dans l'eau froide ; réfroidis, on les expose au grand air et au vent pour y sécher, et point au soleil, qui altéreroit leur verdeur ; on les visite et on les remue pour éviter qu'ils ne moisissent. Secs, on les enferme dans des boîtes, ou des sacs de papier. Pour s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiéde pendant quelques heures, et on les fait cuire dans la même eau.

Pour

Pour conserver les pois en graines, il faut les choisir bien tendres, les mettre dans l'eau bouillante, aussitôt qu'ils sont écossés, les retirer après un bouillon, et les passer dans l'eau fraîche; les exposer ensuite au grand air et à l'ombre, sur une nappe, qu'on change même quand elle est trop humide, les remuer de temps en temps, et quand ils sont bien essuyés et séchés, on les enferme dans des boëtes ou des sacs de papiers.

On les conserve encore en gousses et écossés, ou quand, dès le matin, par un beau temps, après les avoir épluchés ou écossés, on les laisse quelques heures au soleil pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux le sel; après quoi, on les met sans les presser et sans les froisser dans des pots de terre bien vernissés; on jette ensuite par-dessus du sel et du vinaigre, jusqu'à ce que tout trempe exactement, sans quoi la moisissure s'y mettroit, et gâteroit ce qui ne tremperoit pas. On les couvre bien ensuite, et au besoin on les fait dessaler dans plusieurs eaux, avant de les accommoder.

Pour les conserver à l'abri des vers, on peut les mettre dans un endroit frais, sans être humide, tel qu'une cave : faute de chaleur, les oeufs des insectes y avortent.

La graine de poirée qui n'auroit pas été mûre le mois dernier, se récolte comme il a été dit.

Il existe beaucoup d'oseille de différentes espèces, les plus connues sont l'oseille vierge qui se reproduit par éclat des racines, et l'oseille commune qui se cultive dans les jardins, et qui se multiplie de graine. C'est le moment de regarnir toutes les places vides ou il en manque.

En frottant avec des feuilles d'oseille, et les savonnant, les taches d'encre disparoissent de dessus le linge ; elles dérouillent le fer et le polissent : employées avec du sablon ; elles décrassent parfaitement le cuivre, et colorent les parquets neufs : en mâchant de la feuille d'oseille, l'agacement des dents cesse.

Dans ce temps, on fait sa provision de basilic qu'on veut garder sec pour les besoins d'hiver ; dès que les fleurs commencent à s'épanouir, on coupe la plante, qui alors, est d'autant plus parfumée qu'elle a pris toute sa consistance, sans cesser d'être nouvelle et tendre. On en fait des paquets qu'on met bien sécher à l'ombre ; on les enferme ensuite dans du papier, pour s'en servir au besoin.

Les feuilles de basilic et ses fleurs, prises en infusion, comme le thé, appaisent les

douleurs de tête, et dissipent les fluxions de cette partie. Employée avec sobriété, pour ne pas la rendre inutile, on fait une poudre des feuilles de basilic séchées, qu'on mêle avec d'autres herbes aromatiques préparées de la même manière; c'est ce qu'on appelle *poudre céphalique*, qui se prend par le nez comme le tabac, pour décharger le cerveau, dont elle fait couler beaucoup de sérosités, surtout si on la prend à jeun.

La capucine double, qui ne se multiplie pas de graine, mais de bouture, ressemble à l'autre par sa feuille et sa tige. Une branche coupée et enterrée dans un pot, mis à l'ombre, au bout de huit jours, est reprise. Mais comme cette plante ne résiste pas au froid, il faut avoir l'attention de la mettre dans la serre, en lui donnant de l'air de temps en temps, jusqu'au printemps : quand il n'y a plus de risques à courir, on la dépote, et on l'enterre au pied d'un mur bien exposé, après avoir mis un peu de fumier dans le trou, elle pousse sa tige promptement, et on l'arrose au besoin.

Si quelques plantes potagères offrent encore des graines à récolter, il faut le faire comme il a été dit au mois précédent.

Lorsque les carrottes semées le mois pré-

cédent n'ont pas levé, où qu'on en veut avoir qui leur succède ; il faut en semer de nouveau, mais pas plus tard que le milieu de ce mois, car elles n'acquéreroient pas assez de force pour résister aux froids rigoureux.

Les panais semés actuellement, ne montent pas en graine aussi promptement que ceux qui l'ont été au printemps.

La bonne graine de chervis ne vient que sur des pieds de deux ans ; l'autre ne réussit pas aussi-bien, et il faut même ne pas s'en servir : elle mûrit dans ce mois. Après l'avoir cueillie, on l'expose au soleil pendant quelques jours ; on la garde ensuite en lieu sec, où elle se conserve bonne trois ou quatre ans.

Avec de fréquens arrosemens, et semé en lieu frais, le cerfeuil qu'on sémera lévera bientôt.

Pour avoir de bonne graine d'endives, qui mûrit ordinairement dans ce mois, il faut, comme il a été dit, réserver les plus belles plantes, et les plus fraîches. La maturité de la graine s'annonce par la sécheresse de la tige ; il ne faut pas la prévenir, dans la crainte qu'elle ne s'échappe ; car elle est si adhérente au milieu, que pour l'en détacher, il faut faire tremper les tiges où est cette graine, pendant quelques heures ; ensuite

les battre mouillées : la graine tombe alors avec facilité ; au lieu que sans ce préalable, on perdroit sa graine. On la laisse sécher, on la monde ensuite : elle se conserve bonne dix ans ; plus elle est ancienne, meilleure elle est, et moins sujette à monter.

Si on veut avoir des endives ou chicorées au printemps, on peut en semer dans ce mois ; ayant résisté au froid, même rude, on les tient en pépinière jusqu'à ce que la saison permette de les replanter.

Lorsque la maturité de la graine de pimprenelle est retardée, on la récolte comme il a été dit au mois précédent.

Tous les quinze jours, on continue de semer des mâches, pour en avoir qui se succèdent.

Lorsqu'on desire conserver du pourpier pour l'hiver, pour l'avoir plus beau et plus gros, il faut prendre celui qu'on aura replanté, lorsqu'il commence à fleurir. On en lève soigneusement les branches, pour ôter la terre qui pourroit y tenir ; on les coupe en tronçons de deux ou trois doigts de longueur, qu'on met faner au soleil ; il conserveroit sans cela une humidité qui, en nuisant à sa conservation, le feroit gâter ; ensuite, ou on les mêle avec des cornichons, ou on les met dans des pots vérnissés ou des bouteilles de verre : on les y

y range proprement ; on y jette ensuite une quantité suffisante de sel et du meilleur vinaigre pour qu'il surnage. Comme le pourpier s'élève, il faut mettre quelque chose qui le contienne, autrement les tronçons qui ne tremperoient pas, contracteroient un goût de moisissure.

La perce-pierre se conserve de même avec des cornichons, ou seule : on ajoute seulement un peu de poivre.

Les différentes sortes de courges et de calebasses commencent à mûrir : il est inutile de retrancher les feuilles de la plante pour lui faciliter le passage du soleil ; elles parviennent assez à leur maturité naturelle ; les feuilles se sèchent d'elles-mêmes, et les laissent à découvert. Quand elles ont bien pris leur couleur de maturité, et que l'écorce est assez forte pour pouvoir résister à l'ongle, on les réunit et on les expose quelques jours au soleil, pour leur laisser perdre toute humidité superflue. On les enferme en lieu sec, sur des planches, où on les conserve tout l'hiver, si la gelée n'y peut pas pénétrer. Ce fruit est plus curieux qu'il n'est bon employé en alimens.

Le potiron, quand il est bien mûr, est de couleur d'un rouge pâle, relevé en certains

endroits par des plaques d'un rouge plus vif, surtout quelque temps après avoir été récolté. Sa chair est jaunâtre et assez ferme. Il est excellent en aliment.

La citrouille ou courge longue, naturellement fade, n'est plus bonne à manger lorsqu'elle est mûre ; on l'emploie pendant l'été tant qu'elle est jeune, et que son écorce mince est d'un vert blanchâtre ; mais il faut en relever le goût. Celles qu'on destine à grainer mûrissent sur pied, et en séchant, la peau qui prend une couleur grisâtre durcit comme du bois.

Sous le nom de concombres, sont comprises toutes les différentes espèces, jaune, blanc, vert : cette plante, en général, pousse plusieurs tiges, grosses et velues ; l'écorce du fruit est mince, sa chair ferme et blanche ; il ne faut pas trop laisser mûrir ce fruit pour le manger, parce qu'il tourne en eau : mais pour en avoir de bonne graine, on laisse le concombre pourrir de maturité ; on la retire alors aisément ; on la lave ; on la met sécher au soleil, et quand elle est bien sèche on la conserve.

Afin d'accélérer la maturité des melons tardifs, que la longueur et la fraîcheur des

nuits empêcheroit de mûrir, il faut employer les moyens indiqués au mois précédent.

On récolte du senevé, s'il y en a encore sur les plantes, et on en sème comme on a dit.

Si la sécheresse s'est opposée à ce qu'on semât, ou à la réussite des navets, il faut en semer, ils réussiront et passeront l'hiver sans se gâter, et seront bons jusqu'à ce que le printemps les ait disposés à monter.

Quand la pomme d'amour, si on en a semé, mûrit, elle est entièrement rouge; elle mollit et se détache d'elle-même de la plante : on en sépare les graines de la pulpe, en les lavant dans l'eau, et on les met sécher. On peut aussi les laisser sécher avec le fruit, mais la première façon est la meilleure. Cette graine dure trois à quatre ans.

Il n'y a pas de temps fixe pour la maturité du poivre d'Inde; il se cueille selon sa maturité, qui se connoît quand les fruits sont bien colorés d'un rouge vif. Cette graine ne court aucun risque à rester sur la plante, les capsules ne s'ouvrant pas comme celles des autres plantes. La graine ne se tire du fruit qu'au besoin; elle se conserve durant plusieurs années.

La graine de pourpier qui reste doit être enlevée ; plus tard, on n'en récolteroit plus.

On repique des choux-fleurs semés le mois dernier sur de vieilles couches de melons et de concombres, pour les fortifier jusqu'à ce qu'on les replante à demeure, en rayons, sous cloche.

Par un temps sec, en prenant garde de trop ensevelir le coeur, les cardons plantés en prairial, se buttent à dix-huit pouces de hauteur environ, après en avoir lié les feuilles avec de la paille.

C'est le moment de faire des couches à champignons. Il faut employer du fumier qui ait perdu sa grande chaleur, et que le blanc qu'on doit employer ait été mis au moins quinze jours exposé dans un endroit sec avant de le reposer sur la couche. Si la grande fermentation du fumier n'étoit pas détruite, la semence n'y réussiroit pas aussi bien.

A mesure que le céleri grandit et qu'il grossit, on le butte par un temps sec, observant de ne pas enterrer le coeur, car la plante pourriroit. Celui de la dernière récolte se plante par rayons.

Par un temps humide, vers le milieu du mois, on peut transplanter les plantes aro-

matiques vivaces, qui seront reprises avant la venue des froids.

Toutes les vieilles tiges d'asperges qui commencent à se flétrir, se coupent ; on sarcle les fosses ; on les nettoie ; on examine celles qui ont besoin d'être fumées.

Les récoltes d'été étant faites, on houe et sarcle le terrain ; il sera propre et net, jusqu'à ce qu'on le prépare pour recevoir de nouvelles plantes au printemps ; on les nettoie de temps en temps, afin que la terre se repose, car les mauvaises herbes la fatiguent.

En bonne exposition, on pourra risquer quelques féves sur la fin du mois ; si elles passent l'hiver sans danger, on en aura de bonne heure au printemps.

Le potager produit choux, panais, carottes, artichauts, pommes de terre, échalottes, oignons, ciboules, poireaux, ail, céleri, endives, laitues de différentes sortes, chicons, salsifis, scorsonnères, concombres, melons, haricots, pois, féves tardives, navets, raiforts, raves, radis, cerfeuil, persil, pourpier, pimprenelle, estragon, potiron, citrouille, cardons, oseille, poirée, cardes, etc. etc.

Les graines qu'on récolte encore sont, panais, raves, radis, raiforts, poirée à cardes,

chicorée, pois, haricots; enfin celles qui resteroient à récolter.

On cueille actuellement les fruits à mesure de leur maturité, car ceux de ce mois ne se conservent pas long-temps; vers la fin, cependant, il y a quelques fruits d'hiver en état d'être cueillis, ce qu'il ne faut pourtant faire que le plus tard possible; car cueillis de trop bonne heure, ils se ridents, et ne se gardent pas. Ce fruit peut, sans aucun danger, rester sur l'arbre, jusqu'à ce que les matinées commencent à devenir froides, alors il faut l'ôter et commencer par les poires fondantes, auxquels le froid feroit le plus grand tort.

Si le temps est humide, on transplante les fraisiers, framboisiers, groseillers, sinon on attend au mois prochain; c'est aussi le temps le plus favorable de planter des boutures de groseillers qui prendront mieux racine.

On fait les trous destinés à mettre des arbres, qu'on n'auroit pas pu faire plutôt, et pour les raisons dites au mois précédent.

Les fruits du jardin sont toutes pêches, de Malthe, mignone, pourprée, chevreuse hâtive, gallande, téton de Vénus, pavie, admirable, brugnon ou violette: prunes de reine-claude, perdrigon rouge et blanc, sainte-

catherine, damas, abricotée, etc. : poires de beurré, doyenné, rousselet, mouille-bouche, sucré vert, bon-chrétien d'été, beurré d'Angleterre, etc. : raisins blancs et noirs de toutes sortes d'espèces : pommes de reinette d'or, calville rouge, calville blanche, reinette grise, rambour bon à cuire, etc. : figues, noix, avelines, noisettes, coins, nèfles.

Vers la fin du mois, si le temps étoit à l'humidité ou par un temps de pluie, on plante des boutures de chevre-feuille et de groseiller épineux ; on peut même planter quelques arbres à fruits, en commençant, toujours par ceux qui ont une plus grande quantité de feuilles mortes : et on les effeuille entièrement, en rabattant la main du haut de la branche à la tige : on le fait sans effort ; car il faut bien se garder d'arracher les feuilles. Si le temps étoit sec, mais cependant qu'on fût obligé de planter quelques arbres, il faudroit les arroser, autrement leur écorce se rideroit. Les arbres plantés de bonne heure dans cette saison, en quinze ou vingt jours, commencent à pousser de nouvelles fibres. On garnit leurs pieds de chaume, afin que le soleil n'en dessèche pas la racine, que l'humidité se conserve, et que le froid les atteigne moins s'il est violent. Les arbres plantés dans

cette saison, réussissent beaucoup mieux, que ceux qui ont été plantés au printemps: souvent ils ne résistent pas aux chaleurs de l'été.

On peut renouveler la terre des plattes-bandes du parterre, même les fumer de fumier bien consommé, y planter des fleurs de pleine terre, destinées à fournir une succession continuelle de fleurs.

Les fleurs bisannuelles et vivaces, se transplantent actuellement dans les plattes-bandes.

Toutes les marcottes tirées de vieilles racines, qui n'or été transplantées dans le mois dernier, doivent l'être actuellement, autrement elles seroient trop foibles, si on différoit, pour supporter les froids rigoureux.

Après avoir préparé le lit des hyacinthes avec de la bonne terre, on peut en planter les racines. On les plante de manière qu'elles ne se gênent pas, et qu'elles soient également placées dans les rayons. Pour y réussir parfaitement, on ôte d'abord, sur toutes les planches, six pouces de terre environ, puis on égalise le fond; on le met de niveau, et on tire des lignes de long en large, selon la distance qu'on veut laisser entre les racines; on les place ensuite exactement dans chaque petit carré qu'on couvre d'environ

cinq pouces de la terre enlevée, observant de n'en déplacer aucune.

On tire de terre, on divise et on replante les bordures de buis trop épaisses, et on répare celles qui ont manqué.

Si on n'a pas replanté au mois dernier les anemones, renoncules et tulipes, il est encore temps de le faire, avec l'attention d'en bien préparer la terre d'avance, afin qu'elle ne soit plus mouvante quand on les plantera.

On plante des prime-roses, statice ou gazon d'olympe, oeillets, quarantaine, grosses giroflées, marguerites, etc., dont les racines ont la fibre dure, et qui se multiplient par pieds éclatés, à mesure qu'on les plantera; il faut en affermir la terre autour des racines, pour que les vers ne les fassent pas sortir de terre.

Les narcisses, jacinthes et jonquilles, de toutes espèces, se mettent actuellement en caraffe, pour fleurir l'hiver.

Il faut couper les tiges des fleurs passées et mortes, et si on ne les transplante pas, bêcher la terre autour, et y mettre de nouvelle terre, ou du fumier bien consommé.

On peut encore semer, avec les mêmes soins, les différentes graines de fleurs indiquées le mois précédent.

Observant, autant qu'il est possible, de le faire par un temps de petite pluie, ou la terre n'est pas sèche, on plante à six pouces l'une de l'autre, en les recouvrant d'environ deux ou trois pouces de terre, les anemones choisies, renoncules et tulipes ; celles-ci doivent être recouvertes de six pouces. Si cette opération se faisoit par un temps sec, qui continuât de l'être encore quelque temps, les fleurs se gâteroient.

Dans les saisons pluvieuses et humides, il faut abriter de la pluie, les pots d'auricules et d'oeillets, ou les tenir renversés sur le côté, car les pluies de cette saison détrempent et imbibent le terreau de telle façon, qu'il est plein de moisissure, et qu'il n'aura pas le temps de sécher avant l'hiver, ce qui porteroit un très-grand préjudice aux fleurs.

C'est la meilleure saison de transplanter toutes sortes de fleurs de la dure espèce, et de pleine terre, ainsi que les lauriers qui commencent déjà à préparer leurs boutons, pour les rejetons de l'année suivante.

A la fin du mois, par un temps sec, afin que les feuilles n'ayent pas d'humidité, il faut remettre les orangers dans la serre. On les place sans les presser le plus près possible des

fenêtres, en attendant qu'on rentre les autres arbustes, ce qui ne se fait que vers la fin du mois prochain, à moins que les nuits ne soient trop froides, et accompagnées de gelée; plus on les tiendra dehors, plus ils profiteront, et moins ils souffriront pendant l'hiver; si l'oranger, au contraire, reste trop longtemps exposé dans le parterre, ses feuilles deviennent pâles et jaunâtres, et ne reprennent leur verdeur que l'été suivant.

Fin du premier Volume.

ERRATA

Du premier Volume.

PAGE xxxij, ligne 28, profondent; *lisez* profondes.
21, ligne 22, s'en; *mettez* les.
32, lig. 12, après hauteur; *ajoutez* à.
54, lig. 14, le plant, *mettez* la place.
56, lig. 7, en plant; *lisez* en place.
70, lig. 16, qui; *lisez* que.
73, lig. 6, levé; *lisez* lever.
99, lig. 6, *ôtez* elle.
106, lig. 8, infesté; *lisez* infecté.
112, lig. 26, après rayons; *ajoutez* à.
133, lig. 14, après relever; *mettez* pour.
181, lig. 2, plan; *lisez* plant.
190, lig. 20, plan; *lisez* place.
209, lig. 24, plan; *lisez* place.
230, lig. 2, uns; *lisez* unes.
232, lig. 18, raz; *lisez* rez.
244, lig. 14, la; *lisez* le.
250, lig. 22, on; *lisez* ont.
257, lig. 18, poids; *lisez* pois.
ibid. lig. 24, péri; *mettez* paru.
274, lig. 7. aspi; *lisez* thlaspi.
277, lig. 13, permet; *lisez* permettoit.
301, lig. 1, si on a fait; *mettez* si on ne l'a pas
358, lig. 17, tond; *mettez* rompt.
362, lig. 27, le; *lisez* ce.
388, lig. 10, moins; *lisez* mieux.
398, lig. 1, petits; *lisez* petites.
404, lig. 18, plante; *lisez* planche.