

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Instruction Pour Les Jardins Fruitiers Et Potagers

Avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Reflexions sur
l'Agriculture

La Quintinie, Jean

Amsterdam, 1692

Chapitre VIII

[urn:nbn:de:bsz:31-333032](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333032)

notablement de bonté en Espalier, pendant que les Prunes y augmentent la leur notablement.

Peut-être me mettrois-je volontiers à la tête de ceux, qui pour la contestation présente voudroient donner aux bonnes Prunes d'Espalier la preference sur tous les autres fruits.

Et pour rendre ma cause bonne je presenterois volontiers une corbeille de bonnes Prunes de Perdrigon violet bien meures, & bien fleuries, mêlées avec quelques Perdrigon blanc, quelques Sainte-Catherine, & quelques Prunes d'Abricot; je suis assuré que la veüe en seroit ébranlée en ma faveur, que le goût en seroit presque convaincu, & qu'enfin cela seroit tres-capable de me donner des compagnons, & rendre mon party assez fort.

CHAPITRE VIII.

Traité des Figues.

MAIS les bonnes Figues mettent icy d'accord toutes ces contestations, elles emportent le prix sans contredit, comme étant seurement le plus delieieux fruit qu'on puisse avoir en Espalier; je ne dis pas veritablement qu'elle soit le plus considerable fruit que la terre produise en ce pays-cy; car à mon sens il n'y en a point qui le puisse disputer à un Melon parfaitement bon, & bien conditionné (chose tellement rare, & sur tout en ce Pays-cy, que le Proverbe en est venu pour exprimer la rareté de tout ce qui peut être bon) mais le Melon n'a que faire icy, son fait est de ramper sur la terre, il n'est presentement question que des fruits, qui à la faveur des Espaliers nous peuvent réussir.

La bonne Figue est donc celui de tous les Fruits, qui parmi nous merite d'avoir la meilleure place en Espalier; (dans les Pays chauds elle en pourroit être incommode) mais pour juger de son exterior, & de son merite, & par consequent de l'estime qui luy est dueë, il n'y a qu'à voir le mouvement des épaules, & des sourcils de ceux qui en mangent, & voir aussi la quantité qu'on en peut manger sans aucun peril à l'égard de la santé.

Joint que d'avoir l'avantage de rapporter deux fois l'année, c'est à sçavoir premierement pendant les mois de Juillet, & d'Août, & ce sont les premieres qu'on nomme Figue-fleurs; & en second lieu de rapporter pendant les mois de Septembre, & d'Octobre, & ce sont les secondes; cet avantage, dis-je, est d'une merveilleuse consideration pour les faire maintenir dans le premier rang qu'elles doivent occuper.

Je pourrois dire icy ce qui est vray, que parmi ces secondes celles qui meurissent dans le commencement de Septembre, & devant qu'il soit venu aucunes gelées, ont, ce me semble, & la chair plus sucrée, & le goût plus relevé, & par consequent sont meilleures, quoy qu'un peu plus petites, que ne sont pas les premieres: la raison en est assez palpable, c'est que ces Figues de Septembre ont été formées dans la plus belle saison de l'année, & nourries d'un suc bien cuit, & bien perfectionné, au lieu que les Figues fleurs ont eu tout le froid, & toutes les pluyes du Printemps à essuyer, deux conditions peu favorables pour donner à des fruits un goût sucré, delieieux, & relevé.

Je connois de plusieurs sortes de Figues, qui apparemment sont toutes bonnes dans les Pays fort chauds, parce qu'elles y meurissent toutes, mais nous n'en avons proprement icy d'admirables que de deux sortes, & ce sont de grosses blanches, dont les unes sont rondes, & les autres sont longues; les rondes sont plus abondantes, &

les

les longues sont sur tout admirables pour la fin d'Automne, quand elles peuvent tant faire que de meuir; elles sont peu sujettes à crever du côté de l'œil, comme font les rondes; ce défaut provient de ce que d'ordinaire il vient au mois d'Octobre quelques pluies chaudes qui font tellement gonfler ces pauvres Figues, que l'œil s'en ouvre à faire peur, & laisse par là sortir, & éventer sa douceur, & son parfum; si bien que les longues qui sont davantage à l'épreuve de ces pluies, que ne font pas les rondes, ont dans la vérité pour lors un goût exquis, & miraculeux, que les autres n'ont plus.

J'ay eu à un même Espalier du Midy douze, ou quinze sortes de Figues toutes différentes, pour faire voir qu'il ne faut seulement s'attacher icy qu'aux blanches tant pour la promptitude, & l'abondance du rapport, que pour la délicatesse, & le sucre de la chair; la plupart des autres à la réserve de deux, sçavoir de la grosse Violette longue qui est la plus mauvaise de toutes, & de la plate qui vaut un peu mieux, étant non seulement difficiles à rapporter, mais faisant leur fruit assez petit, peu délicat, peu mouëleux, & peu sucré; & voilà les conditions d'une bonne Figue, c'est à dire qu'elles doivent être délicates, mouëleuses, fort sucrées, & d'un goût relevé.

Parmy les moins bonnes, car on ne peut pas dire parmi les mauvaises, la noire tient le premier lieu, elle est fort longue, & assez grosse, & tellement colorée d'un rouge brun, qu'on luy en a donné le nom de noire qu'elle porte, elle n'est pas tout-à-fait si rouge en dedans, qu'en dehors elle est fort sucrée, mais elle est un peu plus sèche que nos Bonnes-blanches, j'en conserve quelques pieds pour la rareté.

Conditions
d'une bonne
Figue.

Il y a les Grosses jaunes qui sont un peu teintes, & carnées dedans, elles rapportent peu de fruits au Printemps, & rapportent assez l'Automne, mais à mon goût elles ne sont guères délicates ny en premières, ny en secondes.

Il y a les grosses-Violettes tant longues, que plates, dont nous venons de parler, & dont la chair est fort grossière, je n'en fais guères de cas.

Il y a la Figue verte qui a la queue fort longue, & la chair vermeille, elle est assez sucrée, mais elle rapporte peu.

Il y a la petite Figue-grise approchant du tané, sa chair est rouge, on l'appelle Mellete en Gascogne, son défaut est comme des autres de rapporter peu, & de n'être pas douillette.

Il y en a une, qu'on y appelle la Medot, elle est jaune dedans, & dehors.

Une qui est assez noire, ayant seulement la peau un peu fouëtée de gris, la chair en est fort rouge.

Une petite-Blanche dont le goût est plutôt fade, que sucré, on l'appelle Precoce, & ne l'est guères.

Il y a la petite Bourjastotte qui est noirâtre, ou plutôt d'un violet obscur, tel qu'est celui de certaines Prunes, elle est fort délicate, mais elle ne rapporte guères au Printemps, & meurit rarement à l'Automne.

Il y a aussi l'Angelique qui est violette, & longue, peu grosse, la chair rouge, & passablement bonne.

Après avoir bien examiné toutes ces Figues, j'estime que pour nôtre profit il en faut bannir la plupart, & ne s'attacher qu'aux Bonnes-blanches, qui constamment nous réussissent mieux icy, que les autres. Si cependant il se trouve quelque Curieux qui veuille avoir dans son Jardin toutes sortes de Figues, aussi-bien que toutes sortes de Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Raisins, &c. en sorte que, pour ainsi dire, il ait un hôpital general ouvert à tous les fruits tant passans, qu'étrangers; pardonnons luy cet esprit de charité, allons même jusqu'à louer une telle curiosité qui n'a point de bornes, mais gardons-nous bien de la vouloir imiter. *Exiguum colito.*

Voilà

Voilà le choix fait, & le mérite établi en faveur des Figues, autant qu'il dépend de moy, je diray cy-après en garnissant nos murailles la quantité raisonnable, que je conseille à chacun d'en planter à proportion de la grandeur de son Jardin.

CHAPITRE IX.

Traité des Pêches.

Passons aux autres Fruits qui prétendent à l'Espalier, c'est à dire aux Pêches, & aux Prunes, pour voir qui des deux après les Figues aura la préférence, & commençons par les Pêches: voicy l'ordinaire de la maturité de celles que je connois; j'en feray la description à mesure que je les placeray.

La première de toutes, c'est la Petite-avant Pêche-blanche, qui étant bien exposée meurt au commencement de Juillet, & en donnera presque tout le mois, si les pieds en sont multipliés en différentes expositions.

La Pêche de Troye la suit, mais un peu de loïn, quelque bien exposée qu'elle soit, & ne meurt qu'à la fin de Juillet, ou tout au moins dans le commencement d'Aoust, merveilleuse petite Pêche pour réveiller l'idée des bonnes, qu'on a eues les années précédentes.

La Pêche Alberge jaune, & le petit Pavie Alberge jaune meurent presque en même temps que la Pêche de Troye, ou un peu après, & sont bien éloignées l'une, & l'autre du mérite qui nous fait tant estimer celle-là.

Les Magdelène-blanche, Magdelène-rouge, Mignonne, & Pêche d'Italie, qui est une façon de Persique hâtive meurent presque toutes ensemble à la my-Aoust avec le Pavie blanc.

On peut dire avec vérité qu'on trouvedans ces temps-là de quoy se satisfaire.

La Pêche Alberge violette, & le petit Pavie Alberge violet avec la Bourdin meurent vers la fin du mois, & sont parfaitement bien leur personnage.

Les Drufelle, & les Pêches-Cerises, sur tout celles qui ont la chair jaune, se présentent, pour leur tenir une mauvaise, & fastidieuse compagnie; la Pêche Cerise à chair blanche qui meurt aussi en même temps, n'est point de cette catégorie, elle est très-jolie, quand on la laisse extrêmement mûrir.

La Chevreuse, & la Rossane avec le Pavie-Rossane viennent au commencement de Septembre, & presque aussi-tôt commencent les Persique, les Violette hâtive, les Bellegarde, les Brugnons violets, & les pourprés, pour fournir amplement une bonne quinzaine de jours, & c'est-là véritablement une flote illustre, charmante, & délicieuse; la seule Violette qui est à mon sens la Reine des Pêches, & qui l'est aussi au goût de gens infiniment plus considérables que moy, ayant sans secours d'aucune autre de quoy satisfaire agréablement la curiosité de tout le monde.

Les Admirables paroissent en foule dès la my-Septembre; bon Dieu quelles Pêches en grosseur, en coloris, en délicatesse de chair, en abondance d'eau, en sucre, en goût relevé! &c. qui est-ce qui n'en est pas charmé, & particulièrement de celles, qui ont mûri en plein air!

Les Nivette toutes belles, & merveilleuses qu'elles soient attendent à mûrir, que les Admirables soient sur leur déclin, & pendant dix, ou douze jours payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

Les Pêches de Pau, les Blanche d'Andilly, & les Narbonne sont les empressees pour accompagner les Nivette, & avec toute leur beauté, qui en vérité peut