### **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 premier

urn:nbn:de:bsz:31-333023



# CINQUIÈME PARTIE

DES

# JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

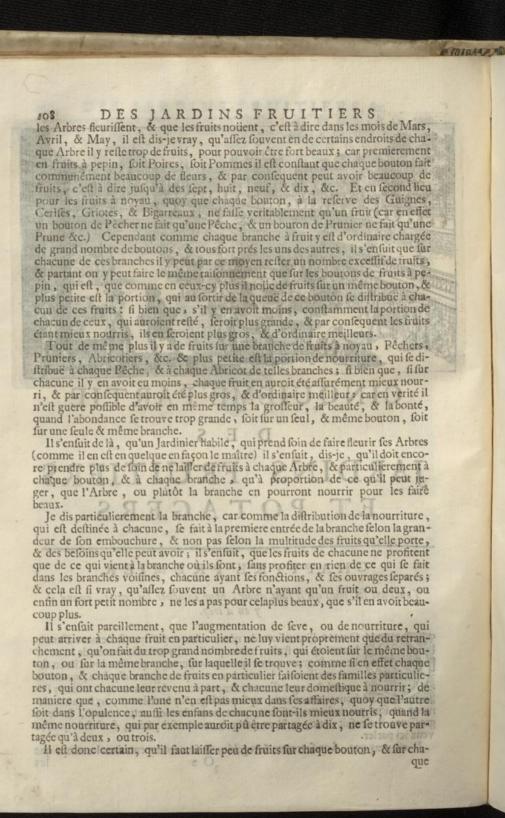
## CHAPITRE PREMIER.

Touchant les soins qu'il faut avoir, pour éplucher les fruits, quand il y en a trop.

OMME l'intention de nôtre culture n'est pas seulement d'avoir beaucoup de fruits, mais qu'elle est particulierement de les avoir beaux & gros, parce que nous esperons, que sans doute ils en seront meilleurs, la bonté ne manquant guere d'y être, quand la beauté & la grosseur s'y rencontrent, & comme ny la taille ny l'ébourgeonnement, ny le palissage, ny les labours, ny les amandements ne sont pas todjours suffisans, pour nous donner cette beauté, & cette grosseur; il s'ensuit donc, qu'il y a quelqu'autre chose à y faire, & c'est de quoy je

veux ici parler.

Il est vray que, si on se trouve sans gelée, & sans roux-vents dans les temps que



ET POTAGERS. V. Partie. que branche, si on veut qu'ils soient tous, & plus gros, & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre je luy laisse autant, ou même un peuplus de bons boutons, & de bonnes branches à fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les hazards qui sont à craindre, devant que les fruits soient en seureté; auffivoulant que tous les fruits de chacun foient à peu prés d'une égale beauté, je ne manque pas, aprés que les Fruits sont noués, de faire une reveue exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche pour n'en laisser à chaqu'endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement

Il est pareillement certain, qu'assez souvent la nature, ce semble, prendellemême le soin de se purger, ou de sedécharger de ce qu'elle a de trop tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printemps de ces gelées, & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & mefine affez fouventil en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Aoust; ces sortes de roux-vents sont pour l'ordinaire de terribles abateurs de fruits; ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discretion, ny mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, soit à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années la disete des fruits est assez grande, & souvent excessive: mais cependant quelque malheur qu'il soit arrivé, il ne faut pas manquer de faire la reveue de ce qui est resté, pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquesois aussi ces temps sacheux ne surviennent point si bien que la plus grande partie des fruits, qui ont noué, reste sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre pour la beauté, & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau, pour faire l'honneur de la culture,

En tel cas j'estime, qu'il est tres-à-propos de soulager la nature d'une bonne partiede son fardeau, & voicy les égards, que je recommande d'y avoir.

Premierement il faut attendre, que les fruits soientassez gros, & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particulierement pour conserver les plus beaux, & les mieux faits; car dans le grand nombre il y en a des uns, & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin; c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le chois.

Il n'y a que sur le fait des Abricots, qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres fruits: auffi-bien à cet égard a-t-on un avantage, qui ne se trouve point aux autres Arbres, car on fait un fort bon usage des petits Abricots verds, & on ne le scauroit faire des autres petits fruits verds, tout au moins n'en a-t-on pas

encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu il faut prevoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu prés, qu'il peut en avoir besoin, pour loger la grosseur, qu'on sçait luy devoir venir, quand il approchera de maturité, & cela particulierement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queuë fort courte, sçavoir les Pêches, les Pavies. les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en groffissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au moins le plus fort l'emporte, c'est à dire le plus gros chasse le plus petit, & ainsi la nourriture qui est allée à ces malheureux pendant deux, ou trois mois, est inutilement perduë; au lieu qu'on auroit pû la mettre à prosit, si de bonne heure on avoit pris soin d'en dier quelqu'un, & toûjours les plus mal placez; car par ce moy en on auroit fait aller à ceux qui seroient conservez, la nourriture de leurs voisins.

Il s'ensuit de-là, qu'il ne faut jamais laisser tout auprés l'un de l'autre beaucoup de ces sortes de Fruits, qui cependant se trouvent d'ordinaire, en naissant plusieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches: car communément sur les Pêchers les boutons à sieur ne s'y forment

MITALES NO DES JARDINS FRUITIERS IIO que deux à deux, chacun de ces deux étant fort prés l'un de l'autre sans autre separation que d'un petit œil à bois, qui est un petit commencement de branche, qui se met entre les deux, & qui souvent ne pousse que quelques seuilles, & point de bois; que s'il pousse vigoureusement, & qu'il fasse une assez belle branche, pour lors il n'est guéres necessaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtez tiennent compagnie à cette branche, ils seront assez écartez l'un de l'autre par leur situation naturelle, & sans doute ils seront tous deux beaux, pourveu que rien ne les géne d'ailleurs dans le temps qu'ils groffiront; à quoy, comme j'ay dit, il faut loi-gneusement prendre garde; mais si le jet n'est que soible, & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles sortes de petits jets sont d'ordinaire aoustez dés le mois de Juin, il est tres à propos de les rogner dés ce temps-là à un œil prés, afin de sauver toujours la nourriture, qui y seroit inutilement venuë; aussi-bien n'est-ce communément que de tels jets, qui sont la confusion; c'est assez de laisser à chacun une feuille, ou deux, pour défendre la Pêche voisine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la tendre jeunesse de cette Pêche, l'ombre luy étant pour lors tellement necessaire, qu'elle en pourroit perir, si elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait sa grosseur. Les Poires d'Automne, & d'Hyver, & sur tout celles qui sont recommanda-bles par leur grosseur, par exemple les Beurré, les Bon-chrêtien, les Virgoulé, &c. ont aussi besoin de cet épluchement de Fruits; autrement si sur les bouquets où elles sont, on en laisse une trop grande quantité, on n'en aura guéres jamais de fort belles; c'est assez d'y en laisser une, ou tout au plus deux, & encore faut-il qu'elles paroiffent affez groffes, eu égard à la faison, & que toutes deux soient d'une égale grosseur, car si l'une des deux est plus petite, elle demeurera toûjours petite & par consequent vilaine, si bien que, non seulement elle n'a jamais merité d'être conservée, puisqu'elle n'a pû parvenir à la grosseur, qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à la voifine, qui en seroit devenue beaucoup plus belle, si, pour ainsi dire, elle étoit restée la fille unique de ce bouton. Pour ce qui est des Poires d'Esté, par exemple petit Muscat, Robine, Cassolette, Rouffelet, &c. il n'est pas tant necessaire de les éplucher, il ne les saut traiter que comme les Prunes, & les Cerises; ce sont Fruits, dont la grosseur est mediocre, & assez reglée, & qui communément sont bons, de quelque taille qu'ils soient, pourveu qu'ils soient assez meurs, & point verreux. En troisième lieu il faut sçavoir que, quand les branches des Pêchers, sur lesquelles en taillant on a laissé autant de fleurs, qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toujours à quelque sorte d'excez, quand ces branches, dis-je, ne paroissent pas au mois de May recevoir un notable secours de seve nouvelle, en sorte qu'on ne les voit point grossir, ny sortir de belles branches à leurs extrémitez; pour lors, comme j'ay dit plus amplement dans le Traité de la taille, non seulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noué, pour n'y en laisser qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrémement racourir la branche, & cela jusques sur l'endroit, d'où l'on voit sortir le plus beau jet; car afseurément ou les Fruits tomberoient presque tous avant que de meurir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par consequent mauvais, étant certain que particulierement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la grosseur, qui convient à leur espece, ils n'approchent point aussi de la bonté, qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent velues, & vertes, & leur noyau ne quite point net : elles ont de l'aigreur, & de l'amertume, la chair en estrude, & grossiere, & souvent pâteuse, le noyau en est beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de mêchantes Pêches. En quatriéme lieu les Poires, qui sont restées en trop grand nombre, sont sujetes non seulement à s'empêcher de grofsir, mais aussi à se pourrir les unes & les au-

BLB

ET POTAGERS. V. Partie.

tres, l'air, & les vents n'ayant pas le passage libre tout autourd'elles; un tel in-convenient avertit assez, qu'il en faut ôter une partie, pour laisser les autres plus écartées, c'est à dire plus en liberté, & plus à leur aise.

Ungrand avertissement, qui me paroît icy necessaire, c'est, que sur tout pour ses Poires de Bon-chrêtien d'Hyver il faut dans les mois d'Avril, & de May, qui font les temps qu'elles commencent à paroître nouées, & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement soigneux de faire la guerre à de petites chenilles noires dont il en est beaucoup en cette saison-là, afin d'en saire perir tout autant qu'il est possible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'est ce qui d'ordinaire en fait un figrand nombre de cornues, & de raboteuses.

#### CHAPITRE II.

Pour apprendre à découvrir , quand il faut , certains Fruits qui en ont besoin.

Es Fruits étant ainsi épluchez sur chaque Arbre, ils grofissent petit à petit sous la feuille, les uns plus, les autres moins, chacun selon son espece, & les uns plûtôt, les autres plus tard, chacun selon le temps que la nature a destiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat est necessaire à de cer-tains Fruits, lesquels ou peuvent en avoir, s'ils n'en sont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le sont (car il y en a qui absolument n'en sçauroient avoir quelque chose qu'on y puisse faire, par exemple les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-verd, les Figues blanches, &c. il y en a aussi, qui, quelques cachez qu'ils soient, se chargent tonjours du coloris de leur espece, par exemple les Cerifes, les Framboises, les Fraises, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits est une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur merite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en meurissant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immediatement sur eux, il est à propos en de certains temps de leur ôter quelques seuilles, qui les tiennent trop cachez, & par consequent seur nuisent à l'égard de ce coloris; ils nuisent même à l'égard de la maturité plus, ou moius avancée de ces sortes de Fruits, étant certain, que generalement parlant un fruit fort caché de feuilles ne meurit pas tout-à-fait si tôt que celuy, qui est plus expose, & que même constamment il

n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en user icy avec beaucoup de prudence, & de discretion, & ne découvrir les Fruits que quand à peu prés ils ont leur grosseur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd, qu'ils ont eu jusques-là; les Fruits grossissent depuis le moment qu'ils sont noués jusqu'environ la my-Juin, & ensuite, comme disent les Jardiniers, ils sont pendant un assez long-temps dans une espece de léthargie sans groffir au moins visiblement; car je ne doute point qu'ils ne groffissent un peu, & que sur tout il n'entre de la matiere an dedans du corps du Fruit, puisque les racines en preparent incessamment, & qu'elles l'envoient aussi-tôt; cette matiere à la verité demeure pressée au dessous de l'écorce, & voilà pourquoy dans ces temps-là les Fruits sont si durs; mais enfin le temps réglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condensée qu'elle est vient à se rarefier, & à s'étendre en peu de jours, & c'est ce qui fait, que les Fruits commencent aussi à devenir pour lors & plus tendres & plus gros, & que par consequent ils approchent de leur maturité.