

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 III

[urn:nbn:de:bsz:31-333023](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333023)

Or ce n'est que dans ce temps-là qu'il fait bon les découvrir à deux, ou trois reprises différentes, & pendant cinq, ou six jours; car si on les découvroit plutôt, ou si même il arrivoit qu'on les découvrit tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit sans doute un grand desordre sur cette peau tendre, & qui n'est pas encore accoutumée au grand air; on n'a que trop d'experiences qui confirment cette verité, soit lorsque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, soit lorsque par une malheureuse gelée les Fruits viennent à être découverts devant ce temps-là; par la même raison qui fait gercer la peau des Fruits, on voit aussi la queue sécher, & par conséquent les Fruits se faner, & pourrir, comme il arrive assez souvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne sont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris, qui est à souhaiter à la plupart des Fruits, & disons qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-temps couverts, comme il paroît aux Pêches, aux Abricots, & sur tout aux Pommes d'Apy, &c. si bien qu'on a grand tort, si pouvant avec un peu de soin faire un si grand bien à ces sortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif, & plus éclatant, il n'est point mal à propos, qu'avec une maniere de seringue faite exprés, ayant plusieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arrosoirs, il n'est, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arrosoirs on les arrose, ou seringue deux, ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur du Soleil: un tel arrosement atendrit la peau, & réussit merveilleusement bien pour un tel dessein, & sur tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réussit en fait de certaines Piores de Bon-chrétien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conséquent ayant l'écorce fine sont susceptibles de ce beau coloris, qui leur sied si bien.

CHAPITRE III.

De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe.

ENfin les Fruits ayant atteint leur grosseur, & leur coloris, & le temps de leur maturité étant arrivé, il est question de profiter de ces riches presens, dont la nature nous regale; c'est une liberalité, ou plutôt une profusion qu'elle nous fait tous les ans, comme si elle prenoit plaisir à recompenser par-là le soin, & l'industrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choses à considerer, la chair du fruit, & la semence du fruit, la chair qui est propre pour la nourriture des hommes, & la semence, qui étant dans le cœur de ce fruit comme dans un fourreau s'y perfectionne en même temps que la chair acheve de meurir; cette perfection de semence devant apparemment servir pour la multiplication de l'espece de ce Fruit, quoy que, cela soit dit en passant, il arrive souvent que cette semence ne sert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occasion de cette semence de Fruit, que la nature fait, ce semble, dans les Arbres à l'égard de ces fruits la même chose à peu près, qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; personne n'ignore les empressements extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conserver leurs petits, & cela jusqu'à un certain point, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force, dont chacun a besoin, soit pour subsister de luy-même, soit pour travailler ensuite à perpetuer son

son espece dans les temps que la nature leur prescrit; en sorte que jusques-là ces animaux peres, & meres ne souffrent qu'avec beaucoup de peine, & de resistance, & quelquefois même de furie, & de cruauté qu'on touche seulement, encore moins qu'on enleve leurs petits; mais quand les petits sont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à occuper ces peres, & meres du soin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainsi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres, & meres cessant de fournir à leurs enfans & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de maniere que ces petits devenus grands sont bande à part, cherchent à se nourrir eux-mêmes, & ne se trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainsi voyons-nous que les Arbres, qui sont en effet les peres des Fruits, prennent soin un temps durant de nourrir ces Fruits, & de les conserver, comme si, pour ainsi dire, ils les allaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela jusqu'à un certain point, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils ayent atteint & leur grosseur, & leur maturité: mais pour lors la nature voyant qu'ils sont en état non seulement de se passer du pere qui les a produits, mais aussi en état de multiplier, & multiplier leur espece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne s'en soucier plus; en effet n'est-il pas vray, que devant ce temps-là il semble, que les Arbres retiennent avec plus de force, & de resistance les fruits, qu'on essaye de leur arracher, mais qu'après cela ces Fruits ne recevant plus le secours accoutumé, duquel constamment ils n'ont plus que faire, & ainsi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y atachoit, ils se détachent de pere, & de mere, ils tombent, ils sont bande à part, & enfin ils sont abandonnez à eux-mêmes, &c.

À l'égard de la chair de ces Fruits il faut sçavoir, que le degré le plus près de ce qu'on appelle leur pourriture, c'est à dire leur destruction, que ce degré, dis-je, est la perfection de leur maturité, en sorte qu'ils ne sont parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement meurs ils sont prêts à se gâter. C'est ainsi que la viande à manger n'est jamais si bonne, que quand elle est plus mortifiée, c'est à dire plus près de tourner à la corruption; & partant si le Jardinier n'est soigneux de prendre les Fruits, & de s'en servir, quand ils sont tout à fait meurs, il court risque de les voir inutilement perir pour luy, les uns par une pourriture qui commence d'abord en quelque partie de leur corps, comme à la plupart des Pommes, les autres par devenir premierement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premierement, comme à beaucoup de Poires, c'est à dire sur tout à celles qui sont tendres, & Beurrées, quelques autres aussi par devenir premierement secs, & cotoneux comme à la plupart des Poires musquées; tout cela étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture, & à la destruction. Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse éviter quelque plainte de la part de la nature, pour luy reprocher, qu'il n'a pas sçu tirer avantage des liberalitez, qu'elle luy avoit faites.

On pourroit bien demander icy ce que c'est que maturité, & comme quoy elle se fait, deux questions assez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier: à l'égard de la définition de maturité, peut-être que veu la grande proximité, qui se trouve entr'elle, & la corruption, on n'en sçauroit guères donner une meilleure que de dire, que c'est un commencement de corruption.

Veritablement il semble, que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal-feant de se servir d'un terme, qui marque un défaut, & qui pour ainsi dire fait horreur & dégoût; mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrez de corruption; beaucoup de fruits se corrompent, & se pourrissent sans avoir jamais été meurs, telle corruption est un véritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection: au contraire il y a

114 DES JARDINS FRUITIERS

d'autres fruits, qui ne commencent à se corrompre que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite, or telle corruption est véritablement un défaut pour le fruit, mais elle est en même temps une perfection pour l'homme, ainsi peut-on dire, que le brin de bois, qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure, que la nature luy avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'ouvrier, qui le force à prendre ce pli, dont il a besoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniere, dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande, & plus embarrassante; car quoy que le soleil luisant immédiatement sur les Arbres paroisse l'unique Auteur de la maturité des fruits d'Esté par le moyen de l'air, qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puisque ceux, qui ont été cueillis sans être meurs, achevent d'eux-mêmes de mourir dans la serre, où le Soleil ne luit plus immédiatement sur eux.

Il est donc plus vray-semblable de dire, que le Soleil a véritablement commencé la maturité aux fruits, qui ont resté sur l'Arbre, jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les fruits se rident, & se gâtent sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consumée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps matériels sont sujets à pourrir, les uns plutôt, les autres plus tard, une partie des fruits de la serre parviennent enfin au période de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agreable maturité, une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjouir à demander, si les fruits, qui sont le moins à mourir, ont plus de merite pour la santé de l'homme, que ceux, dont la maturité est plus long-temps à venir; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin, ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à telles galanteries il me sied icy mieux, comme il est plus utile pour mon dessein, de proceder à l'instruction, que nous tâchons de donner, pour aprendre à cueillir les fruits à propos, que de perdre du temps à philosopher ainsi hors de saison.

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non seulement chaque espece de fruits a un temps, ou une saison réglée pour sa maturité, mais que même de chaque fruit en particulier dans sa saison les uns ont, pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Roufselets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement un jour, ou deux, & rien au delà, comme les Figues, les Cerises, la plupart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les fruits d'hyver; une Pomme par exemple, une Poire de bon-chrétien sera bonne à manger un mois, & six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque fruit a ses marques particulieres de maturité, soit ceux qui meurent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à mourir quelque temps après qu'on les a cueillis.

Et quoy que le temps general de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance, & s'il est permis de parler ainsi, de la compétence des Jardiniers ordinaires, car communément ils sçavent assez bien, quels sont les fruits d'Esté, quels les fruits d'Automne. & quels les fruits d'Hyver, &c. Cependant il est vray de dire, que les marques singulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'est à dire dans le temps précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, sont proprement le fait d'une honnête personne, qui

qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoy rien n'est plus ordinaire que de voir servir ou des fruits, devant qu'ils soient meurs, c'est à dire devant qu'ils soient bons, ou des fruits passez c'est à dire trop meurs, & par conséquent mauvais, & cela dans le temps qu'on en a sans doute, qui ayant leur juste maturité feroient bien le personnage, qu'ils sont obligez de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez à le faire, quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par conséquent tout leur merite, & toute la consideration qui leur étoit due.

Il semble qu'il y ait peu de chose à dire sur le sujet de cette maturité de fruits, & neanmoins l'extrême application, que j'y ay eue depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup, & ainsi comme toute la dépense, tous les soins, & toute la peine, qu'on a prise pour faire venir des fruits, se trouveroient fort inutiles, si étant venus à bout de nôtre dessein nous ne sçavions pas en faire le bon usage, que nous nous sommes proposé, je croy que je ne dois pas oublier la moindre circonstance, qui me paroitra utile pour cet effet.

J'ay déjà assez amplement expliqué dans le traité du choix & de la proportion des fruits, quels sont les fruits non seulement de chaque saison, mais même quels sont ceux de chaque mois, si bien que peut être seroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter icy; il n'est presentement question que de bien expliquer, ce qui regarde le détail de la maturité de chaque fruit, & rendre, s'il est possible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru jusqu'à present.

Je veux sur tout, que l'honnête Jardinier soit si habile en ce fait-là, qu'il ne presente jamais de ses fruits, & sur tout de ceux qui sont tendres, & beurrés, soit Pêches, soit Figues, soit Prunes, soit Poires, qu'ils ne soient dans leur juste maturité, & que ceux, à qui ils sont presentez, puissent indifferemment prendre le premier venu, avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puissent choisir des yeux sans être réduits à tâtonner beaucoup, c'est à dire à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui soit tel, qu'ils le souhaitent.

Je prétens que ce tâtonnement, qui jusqu'à present peut avoir été pardonnable, ou tolérable, ne le sera plus d'orénavant qu'à ceux, qui vivent au cabaret, ou qui sont chez des gens grossiers, & peu curieux, ou chez des gens qui n'ont que des fruits du marché: encore veux-je que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queue, & que même ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit, qui obéit à leur ponce, tant afin qu'au moins il n'y ait qu'un seul endroit de marqué par le tâtonnement. (ce qui seroit ensuite un commencement de pourriture) qu'afin qu'ils soient assurez, que tout fruit qui est meur auprès de la queue, l'est suffisamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus considerables, que j'ay ici à combattre, est la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les fruits de chaque saison, & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnés, parce que, comme naturellement on veut continuer à manger des fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait à cueillir la deuxième, & la troisième fois les mêmes fautes, qu'on a faites la première; au lieu que, si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la saison, qu'on en ait suffisamment de meurs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuer ensuite à en manger toujours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ay encore un autre grand défaut à combattre, qui est celui de ces curieux, qui ne servent presque jamais de fruits que quand ils sont passez. Le nombre en est ex-

trémement grand, la peur qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-temps, ou assez pour quelque occasion qu'ils prevoyent, ou plutôt le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité, cause tout ce desordre: je veux donc, si je puis, remédier à ces deux défauts.

Mais premièrement je ne puis m'empêcher d'admirer icy la providence de la nature, non seulement en ce qui regarde la succession de la maturité, que nous voyons à l'égard de chaque espèce de Fruits, pour les faire meurir d'ordinaire les uns dans une saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en sorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les autres; comme si en effet elle vouloit que l'homme, pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le temps de les consumer tous, sans en laisser perir aucun: aussi est-il vray, qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres, & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre, que nous luy voyons garder aux plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour ce semble réjouir plus long-temps les sens de la creature humaine.

En effet quoy que chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux, & trois semaines tout de suite, ce qui provient assurément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres; les premières faites sont les premières à fleurir, comme les premières fleuries ont l'avantage de faire les fruits, qui sont les premiers à meurir; aussi les secondes, & troisièmes fleurs, qui sont comme autant de cadettes formées successivement après les aînées, & qui ce semble se perfectionnent, pendant que celles-là régallent la veüe de l'homme, ces secondes & troisièmes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien réglée ne doivent avoir leur tour de fleurir, & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carrière; si bien que ces aînées venant à défleurir, pour faire les premiers fruits de leur saison, les cadettes entrent en lice, pour faire des fruits, qui seront les seconds, & les troisièmes à meurir, &c.

Quoy que dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des fruits les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas, que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les fruits d'un autre Arbre d'une certaine espèce à l'égard des fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espèce, soit que tous deux aient fleury en même temps, soit qu'ils aient fleuri l'un plutôt, & l'autre plus tard; car par exemple tous les Pêchers fleurissent en même-temps, & cependant il est des Pêches, qui meurissent vers la my-Aoult, & il en est, qui ne meurissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toujours la première espèce à meurir celle, qui a été la première à fleurir: la nature en a disposé autrement; & je n'en sçauois rendre de raison; la Poire de Naples par exemple est la première qui entre en fleur, & presque la dernière qui entre en maturité.

Et partant puisqu'il est vray, que les fruits meurissent les uns après les autres, aussi est-il vray que, comme l'approche du Soleil est annoncée par l'Aurore, ainsi la maturité des fruits est-elle annoncée par quelques marques particulières, à la connoissance desquelles je me suis extrêmement étudié; je veux croire, que je feray plaisir à nos curieux de dire ce que j'en ay pu apprendre.

C'est assurément une chose assez difficile que de sçavoir à point nommé prendre la plupart des fruits dans leur juste maturité: rien n'est si ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, soit à les prendre trop tôt, soit à les prendre trop tard; il y en a même, dont le point de maturité est tellement passager, comme au

Beur-

Beurré blanc, à la Poire-madeleine, au Doyenné, à la Blanche-d'andilly, &c. Que, pour ainsi dire, on a beau être ajusté, & à l'afust, on ne sçauroit presque parvenir à prendre juste ce point de maturité, tant il passé vite, du moment qu'il est arrivé; aussi ne suis-je pas d'avis, qu'on se charge beaucoup de ces sortes de fruits.

Comme rien n'est plus agreable que de manger les fruits bien conditionez, rien ne l'est moins que de les manger, ou quand ils sont encore verds, ou quand ils sont déjà passez: ce n'est pas que selon moy ce dernier défaut ne soit moins suportable que le premier, parce que tout fruit passé, bien loin d'avoir aucun goût, est d'ordinaire insipide & pâteux; au lieu qu'un fruit, qui n'est pas tout-à-fait assez meur, si d'un côté il agasse les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait sentir une partie de son merite par son goût relevé; & par sa chair à demy-parfaite; bien des femmes sur tout seront en cela de mon avis.

De plus comme sur ce fait particulier de la maturité nous avons de deux sortes de fruits, les uns qui sont bons, du moment qu'on les cueille, par exemple tous les fruits à noyau, quelques Poires d'Esté, & tous les fruits rouges, &c. Il s'en suit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là, qu'ils ne soient meurs, car pour le peu que leur maturité puisse durer, ils se conservent encore mieux, & plus long-temps sur le pied, qu'ils ne se conservent étant cueillis: il y a d'autres fruits, qui ne sont bons que quelque temps après qu'ils ont été cueillis, par exemple la plupart des fruits à pepin, qui sont Beurrés, & seurement tous les fruits d'Automne, & d'Hyver; il me semble, que voulant apprendre à se connoître en maturité de toutes sortes de fruits, je dois commencer à parler ici de ceux, qui sont bons à manger en les cueillant: j'attendray à parler des autres dans le traité des serres, ou fruiteries.

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des fruits.

TROIS de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des fruits, & ce sont la veüe, & le toucher pour la plupart, & l'odorat pour quelques-uns; je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique, & véritable juge qui a droit de juger solidement, & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur tout de la bonté; on sçait assez, qu'il n'appartient pas à tous les fruits d'être bons & agreables au goût, quoy qu'ils soient actuellement meurs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul, pour juger seurement de l'apparence, & même de la verité; ainsi par exemple il ne faut que l'œil pour tous les fruits rouges, & pour le Raisin, &c. Il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Fraize, une Framboise, une Azerolle, une grappe de Raisin rouge, ou noir, sont meurs, quand les uns, & les autres ont par tout cette belle couleur, qui leur est naturelle, & au contraire si quelque endroit en est dépourveu, l'œil juge par là, que c'est une marque infailible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi pareillement le toucher seul juge fort bien de la maturité aparente, & effective des Poires tendres ou Beurrées, quelles qu'elles soient; si bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clair-voyans en jugent à les voir, & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos sens, la veüe & le toucher, pour juger seulement de l'apparence de maturité, par exemple aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne suffit pas, que sur l'Arbre une Pê-