

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 IV

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

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 infaillible, 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-

che paroisse meure par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir jager de là, qu'elle est bonne à cueillir, ni il ne suffit pas non plus après qu'elle est cueillie, qu'outré ce beau coloris elle soit encore sans queue, ce qui est quelquefois une assez bonne marque, car la queue ne manque pas de tenir tousjours à ces sortes de fruits, jusqu'à ce qu'étant meurs ils s'en détachent doucement, & la laissent attachée à l'Arbre; mais comme cette queue peut avoir été après coup arrachée de force; il s'en suit que d'être sans queue à leur égard ce pourroit être une fausse marque de maturité.

Il ne suffit pas dis-je, de ces indices seuls en ces sortes de fruits, pour pouvoir à l'œil juger décisivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne son suffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement sur l'Arbre (rien ne m'offense tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré en gâteront cent avec l'impression violente de leur mal-habile ponce) mais la main s'en mêlera de la manière, que je l'expliqueray cy-après.

La main aussi s'en mêlera, si la Pêche est cueillie, & qu'on ne sçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne sera que pour la tâtonner si peu que rien, & encore seulement, comme j'ay déjà dit, auprès de l'endroit où étoit la queue.

Que si c'est une Figue, soit cueillie, soit non cueillie, il est permis de la toucher doucement du bout du doigt, de la manière à peu près que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour saigner; car si cette Figue, après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée, & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps pour ainsi dire ratatiné & tout rapetissé, elle paroît bien mouëlé sous les doigts, & qu'étant encore sur l'Arbre elle vienne à quitter, pour peu qu'on la soulève, ou qu'on l'abaïsse; en ce cas-là on la peut hardiment cueillir, sans doute qu'elle est & meure, & bonne; mais si avec toutes ces belles apparences, & tout ce mystère elle ne quite pas facilement il la faut encore laisser pour quelques jours, elle n'est jamais assez bonne, quand elle a résisté au cueilleur.

Que si cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'ensuite elle soit servie, on peut hardiment, & sans tâtonner rudement, juger qu'elle est bonne à prendre, & à manger.

Il faut dire la même chose de la Prune cueillie, c'est à dire que si outre la fleur d'une belle couleur, qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le mouëlé que d'habiles doigts y ont aperçu sans luy faire aucune violence, elle se trouve sans queue, & que même elle soit un peu ridée, & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle est parfaitement meure, & par conséquent bonne à prendre.

Que si cette Prune étant encore sur l'Arbre avec son beau coloris pour les yeux, & le mouëlé pour les doigts, on vient à la tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queue, elle est sans doute dans sa maturité; mais si elle ne vient pas, c'est pour elle une marque semblable à ce que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queue doit faire juger deux choses, la première qu'à de certains Fruits elle doit quitter, quand ils sont meurs, par exemple à la Pêche, à la Prune, aux Fraizes, Frambroises, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits, si la queue y tient beaucoup; & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autres Fruits elle peut, & doit toujours demeurer; quelque meurs qu'ils soient, par exemple aux Figues, aux Cerises, aux Poires, aux Pommes, &c. en sorte même que la queue y fait un agreable ornement, & que c'est une manière de défaut, si elle n'y est pas.

Après avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple aux Fruits rouges la vue seule suffit pour juger de leur maturité, & en d'autres, par exemple aux Poires tendres, & Beurrées le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques-uns

uns il faut employer la vûë, & le toucher, par exemple aux Pêches, Prunes, Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains, où l'odrat peut être admis avec la vûë pour faire une bonne fonction de juge, par exemple en fait de Melons après avoir aprouvé leur couleur, leur queue, & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur; il n'est pas inutile de les flairer avant que les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus certainement de leur maturité, & de leur bonté, à propos de quoy je puis dire, que seulement ceux qui sentent le mieux, ne sont pas d'ordinaire les meilleurs: cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin generalement parlant tous les signes, que j'ay cy-dessus expliquez pour la maturité peuvent encore n'être pas certains, & indubitables; ce sont des signes extérieurs, qu'on pourroit appeller signes de physionomie, & par conséquent trompeurs; il faut ici quelque chose de plus, il faut, pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient comme nous avons dit, qu'au goût tout seul à décider sur cela; & s'il est permis de parler ainsi, c'est à luy seul à imprimer le sceau, & le caractère du souverain jugement, qui est à prononcer particulièrement sur le fait de la bonté; car quelques favorables que soient les marques de dehors, si la Prune, si la Pêche, si le Melon ne plaisent au goût, après avoir pleu aux autres sens, comme cela arrive quelquefois, tous les preliminaires sont inutiles; il faut donc se reporter de tout à ce goût avec ce scrupule pourtant, qui me doit ici rester pour l'établissement de la véritable bonté, qui est que les goûts sont tres-differens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre: mais ce n'est pas à moy à entrer dans cette discussion, l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis ici parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux, qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas: il seroit fort mal à propos à moy de vouloir entreprendre de les defabufer, car aussi-bien seroit-ce vray-semblablement de la peine perduë.

CHAPITRE V.

Des causes de la maturité plus, ou moins avancée en toutes sortes de Fruits.

Les Fruits meurissent plutôt, ou plus tard, premierement selon que les mois d'Avril & de May sont plus, ou moins chauds pour faire fleurir & noüer.

En second lieu selon que ces Fruits sont à un bon Espalier ou à un bon abri, c'est à dire exposé au Midy, ou au Levant, & enfin particulièrement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre legere.

Toutes considerations importantes pour la precocité des Fruits; car si les mois d'Avril, & de May ont été chauds, les Fruits ayant plutôt noüez, regulierement aussi meuriront-ils plutôt, témoin la maturité des Melons; personne ne peut douter de cette verité, les Fruits étant pour ainsi dire à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande, & le pain à l'égard de leur cuisson plutôt, ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noüez de bonne heure ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement près de quelques murailles exposeés au Couchant, ou au Nord, &c. ils n'avanceront gueres faute du secours de la réflexion des chaleurs printannieres; ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans