

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 V

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

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 devant 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 seurement 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

dans un climat temperé ils se trouvent dans une terre grossiere (terre naturellement froide) ils meuriront de quelques jours plus tard que ceux, qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple en Languedoc, & en Provence, qui sont des climats chauds, toutes sortes de Fruits y meurissent plus-tôt que dans le voisinage de Paris, & à l'égard de ce canton de Paris les Fruits meurissent plutôt dans l'enceinte de la Ville; & dans les faux-bourgs Saint Anthoine, & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maisons, Carriere, &c. où les terres sont legeres, & chaudes, qu'ils ne meurissent à Versailles, où le terroir est froid & grossier.

Tous ces lieux-là sont trop voisins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil de ce que les Fruits y meurissent differemment, & de plus on ne peut pas dire de sa presence immediate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la presence immediate du feu à l'égard de la viande qu'il cuit, car celui-cy cuit premierement les parties de dehors qui lui sont les plus voisines, devant que de cuire celles de dedans, qui luy sont plus éloignées, au lieu que le Soleil meurit premierement les partis du dedans, devant que de meurir les parties de dehors; en effet c'est le dedans des Fruits qui meurit le premier, molit le premier, & se gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'est permis d'en rendre la raison qui me paroît plausible, je diray premierement que dans la maturité il y a deux causes qui la font, l'une prochaine, & immediate, & c'est l'air échauffé, l'autre mediate, & éloignée, & c'est le Soleil qui échauffe cet air; la fonction du Soleil est donc d'échauffer l'air, autant que les vents le luy permettent, & la fonction de l'air échauffé est de faire part de sa chaleur à la terre, & à toutes les Plantes; cette terre échauffée fait d'abord agir & le principe de vie, qui est voisin de la racine, & la racine même, laquelle par consequent prepare de la seve tout aussitôt qu'elle est mise en action, & cette seve va en même temps faire son devoir dans toutes les parties hautes, où elle peut penetrer.

Je diray en second lieu, que l'air de chaque climat est vray-semblablement composé, ou au moins grandement mêlé de vapeurs, & des exhalaisons qui sortent de la terre de ce climat, si bien qu'à mon sens c'est ce qui fait dire, que l'air d'un tel Pays est bon, & l'air d'un autre tel Pays est mauvais.

Je diray en troisième lieu qu'il s'en suit de-là, que cet air est plus, ou moins facile à échauffer, selon que la terre, d'où sont sorties telles vapeurs, est plus, ou moins froide, & materielle, car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans les terres legeres l'air étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par consequent plutôt & cette terre, & tout le corps de l'Arbre, & de la Plante qu'elle nourrit; de là vient que c'est la racine plutôt échauffée en tel temps, & en telles terres, & par consequent la seve plutôt preparée, qui par dedans le Fruit font les premiers degrez de maturité.

Il est donc vray de dire que l'air, selon qu'il est plus, ou moins grossier, il est aussi plus, ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus, ou ce moins de chaleur il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus, ou moins avancée dépend des conditions cy-dessus expliquées, enforte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est à dire que les Fruits, pour meurir, bien-tôt, doivent avoir été noüez de bonne heure, ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud, & une terre legere.