

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 VI

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

CHAPITRE VI.

Des marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premierement en ceux d'Esté, qui achevent de meurir sur le pied.

Dans l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premières commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plutôt, ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus, ou moins favorables les conditions, dont nous venons de parler : les Fraiziers en bon lieu commencent à fleurir dès la my-Avril, ou un peu devant, & en lieu froid ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May ; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées qui sont sujettes à noircir, & gâter ces premières fleurs, on peut esperer des Fraizes meures au bout d'un mois ; ainsi à l'égard des Cerises precoces qui ont fleuri dès la my-Mars, on peut esperer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entièrement meures, mais seulement de demi-rouges ; elle servent avec cette demi-couleur, tout de même que, si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté faisant leur grand, & unique merite, & particulièrement vers les Dames ; car au bout du conte ce n'est pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre sur un gros noyau ; aussi ont-elles grand besoin du secours du Confiseur, pour achever d'acquérir un agrément, que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le temps de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid fleurissent veritablement presque aussi-tôt que ceux d'un climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît se faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleurissent étant coupées (le seul effort de la rarefaction causée dans le bouton par la presence des premiers rayons du Soleil est capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit elle ne se fait, & ne s'acheve que, premierement par un grand concours de l'operation des racines, qui ne sçauroient agir, si la terre n'est tout de bon échauffée ; & en second lieu par un certain degré de chaleur qui doit se rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre ; or cette chaleur tant dans la terre, que dans l'air ne peut regulierement venir que des rayons du Soleil ; j'ose dire pourtant que j'ai été assez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits ; j'en ay fait meurir cinq, & six semaines devant le temps, par exemple des Fraises à la fin de Mars, des Precoces, & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Asperges, & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne sçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire meurir extraordinairement les gros fruits des grands Arbres ; il semble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangere, & empruntée luy faire en dépit d'elle produire ce qu'il nous plaît, se soit cependant réservé comme un cas particulier le ressort universel de la maturité des Fruits ; c'est cette maturité qui à nôtre égard est l'accomplissement, & la perfection des productions de la terre ; si bien que sans elle tous nos soins, & toute nôtre industrie ne nous produisent d'ordinaire que quelques esperances la plupart du temps trompeuses, & illusoires.

J'ay dit cy-devant qu'on commence d'avoir quelques Cerises precoces au mois de May : ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre , ils sont seuls à paroître dans nos Jardins , & à faire tout l'honneur des regales de la saison ; ils n'y sont traversés d'aucuns autres Fruits jusqu'à la fin du mois , que se fait l'ouverture du grand magazin des autres Fruits rouges ; ceux-cy se mettent en possession de durer tout le mois de Juin , & jusques vers la my-Juillet ; car les Cerises precoces , qui ne paroissent guères que dans des porcelaines , & en petite quantité , sont suivies de près par les Fraizes avec cette difference , que celles-cy , pour rencherir pas dessus ces Cerises qui les ont precedées , se produisent avec une odeur charmante , & une abondance infinie , c'est à dire par pleins bassins , & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut , si elles venoient en aussi petit équipage que leurs devancieres.

De ces Fraizes il en est de rouges , & il en est de blanches , celles-cy ne sont bien meures que , quand elles sont devenuës jaunâtres ; à l'égard des autres elles ne sont bonnes que quand elles sont parfaitement , & universellement rouges ; mais ny les unes ny les autres ne sont de mise , que quand elles sont d'une grosseur considerable.

Je puis dire en passant que les premieres Fraizes meures sont aussi celles , qui ont fleuri les premieres , & que les premieres fleuries sont celles qui sont au bas de la tige , & par conséquent les plus près du corps de la plante , d'où pour les avoir tous-jours & plus belles , & plus grosses , & meilleures , je tireray quelque instruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraizes naturellement venuës , dont tant de gens sont charmez , il se mêle vers la my-Juin des Framboizes tant rouges , que blanches , des Groseilles tant rouges , que perlées , des Guignes , & des Cerises ; & de celles-cy il en est d'un peu plus hâtives , qui sont les moins bonnes , d'autres plus tardives , qui en effet sont & plus grosses , & plus douces , & meilleures , soit pour la compote & la confiture , soit pour être servies crûes ; les Bigarreaux se fount aussi de la partie , & même les Griotes : mais communément l'un & l'autre attendent , qu'à l'égard des autres Fruits rouges la presse soit un peu passée ; ce n'est pas qu'ils ne puissent fort bien se presenter plutôt , car en verité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux , & les Griotes : ceux-là sont bons , dès qu'ils sont à demi-rouges , mais celles-cy n'ont leur perfection de maturité , que quand elles sont presque noires ; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits la même chose , que nous avons dite pour les Fraises ; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir , est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni , on l'appelle le mois des Fruits rouges , & on a raison : car de quelque côté qu'on se tourne on ne voit en effet que de ces sortes de fruits ; nous avons dit que les marques de leur maturité c'est cette couleur rouge qui les envelope par tout ; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immédiatement veu du Soleil , & qui est aussi le premier meur ; enfin petit à petit cette couleur acheve de se répandre partout ; & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur à la reserve des Griotes , c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmy les Fruits rouges ceux qui sont à noyau , quelques meurs qu'ils soient , ils ne se détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a faits , comme font tous les autres fruits ; il s'y fanent , & s'y séchent plutôt que de tomber ; il faut , pour ainsi dire , les en arracher , & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de fruits rouges seroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theatre de la maturité des fruits de la saison , si quelques Espaliers du midy en terres chaudes , & sablonneuses , ne commençoient à produire sur la fin de Juin des Poires de petit muscat , & des avant-Pêches musquées.

Ces Petites Paires ont une grande bonté, si on leur donne le temps de meurir: les premières marques de leur maturité se montrent en elles comme en toutes les autres Paires de chaque saison, c'est à dire auprès de la queue; il faut qu'à cet endroit-là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge, qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à tomber d'elles-mêmes sans aucune violence extérieure; pour lors il est bon de les cueillir, & en même temps de les manger. J'ay assez dit dans le choix des fruits ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne se donne pas le temps d'examiner ainsi le voisinage de la queue des Paires, pour juger de leur maturité, il faut comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces sortes de Paires: & pour cet effet il faut, que les vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne soient venues ny sur un Arbre, qui soit universellement malade, ny sur une branche qui le soit en particulier; les Paires vermineuses sont les premières à tomber, & à paroître meures sans l'être véritablement; leur défaut n'est pas trop caché, il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant il n'en faut faire nul cas pour être de bons fruits.

Ainsi toutes sortes de fruits, tant à noyau, qu'à pépin, meurissent plutôt sur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien sains; mais icy il ne faut pas se tromper à la grosseur, car il arrive quelquefois, & sur tout en fait de Pêchers, que les fruits de ces Arbres languissans sont plus gros que ceux des Arbres vigoureux; & pour lors on doit sçavoir, que telle grosseur n'est, pour ainsi dire, qu'une bouffissure, ou une espèce d'hidropisie, qui fait que dans la chair de tels fruits, qui sont plus gros qu'ils ne devoient, il ne s'y trouve rien qui ne soit ou insipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées le contraire de ce que nous venons de dire des Paires tombées; car toutes Pêches, qui d'elles-mêmes tombent, ou se détachent, sont d'ordinaire passées, & par conséquent mauvaises; si bien qu'il ne faut gueres jamais les présenter pour bonnes, quand même elles ne seroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette règle ne s'étend communément ny aux Pêches de petite espèce, ny sur tout aux violettes hâtives & tardives, ny aux Pavies; ces sortes de fruits, qui presque jamais ne sçauroient être trop meurs, sont d'ordinaire tres-bons, quand ils sont tombés; ainsi leur chute, quand elle n'est pas forcée, est une bonne marque de leur maturité, aussi bien que de leur bonté.

La même chose se doit dire de la plupart des Prunes, puisque régulièrement on secoue les Pruniers pour avoir de bonnes Prunes; véritablement cette manière est plus pour les communes, que pour le Perdrigon, Rochecourbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualitez consiste à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'appétit des plus modérés; or une chute violente, aussi bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur, qu'il faut soigneusement conserver; c'est pourquoy les véritables curieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & disons que la première partie, qui meurit en elles, aussi bien qu'à tous les autres fruits, Paires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. C'est ce qui est d'ordinaire en dedans, c'est à dire ce qui est le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier meur: c'est tout le contraire de ce que nous avons dit des Paires, car icy tant s'en faut, que ce soit le voisinage de la queue, qui meurisse le premier, c'est d'ordinaire l'extrémité, qui est opposée à la queue, parce que c'est cette partie, qui est la plutôt, & la plus long-temps regardée du Soleil; bien entendu que, quand ses rayons ne

donnent sur aucun endroit de ces avant-Pêches, il semble que par la chaleur, qui regne dans tout l'air, elles meurissent également par tout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles se mettent à grossir notablement (ce qu'on appelle prendre chair) & c'est en même temps que non seulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais aussi une partie de leur poil vient à tomber, & malheureusement pour ces pauvres petits fruits, ou plutôt pour les goûts délicats, & connoisseurs, on prend, pour ainsi dire, au pied levé ces premières apparences de maturité, comme si en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille, qu'elles sont encore aussi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles soient mouëuses, comme elles le devroient être; aussi hors quelques-unes des premières, qu'on produit assez mal à propos, la plupart passent par le feu, devant que de paroître sur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir icy, que toute Pêche qui ne prend pas la grosseur, que son espèce requiert, tombe d'ordinaire, devant que de venir en maturité, ou si elle parvient à faire semblant de meurir, elle demeure avec une peau velue, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles, qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire que, comme peu de temps après que les fruits ont noué, il en tombe d'ordinaire une assez grande quantité, aussi arrive-t-il souvent que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un assez bon nombre, & cela se fait quinze jours, ou trois semaines devant cette maturité, comme si l'Arbre se sentoît de luy-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par là, que le bon temps va venir; ainsi pour lors on voit communément assez de gros fruits tomber, dont ceux qui restent, n'en sont que plus beaux, & meilleurs, & comme nous avons dit, ils s'en feroient de beaucoup mieux trouver, si le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On est ravi de voir dès la fin de Juin ces premières ayant-Pêches meures, & d'en avoir assez long-temps, comme on le peut, si on en a plusieurs Arbres en différentes expositions; elles sont merveilleusement bonnes, quand elles sont bien conditionnées, tant pour la grosseur, que pour la maturité; mais assez souvent on a le déplaisir d'attendre ensuite jusques vers la fin de Juillet, pour voir les premières Pêches qui leur succèdent, & ce sont celles qu'on appelle Pêches de Troye, Pêches, qui pourveu qu'elles soient bien meures, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux: ce qui annonce, ou declare leur maturité, c'est ainsi qu'aux autres fruits, premierement une augmentation nouvelle de grosseur: en second lieu un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre transparent aux autres endroits: en troisième lieu une peau fine, qui au toucher paroît douce, mouëuse, & pour ainsi dire satinée; que si une de ces marques luy manque, on peut dire avec verité, qu'on luy a fait tort de la cueillir si-tôt, n'étant pas en effet meure suffisamment.

On la traite assez souvent aussi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'est à dire qu'on les cueille sur les moindres indices, sans attendre qu'elles aient atteint le degré de bonté, qu'elles n'ont jamais que quand elles sont entièrement meures; tel défaut provenant, ou de l'ignorance, & friandise de celui, qui cueille par envie de manger, ou de la simple avidité du gain dans le cœur, & dans les yeux de celui qui se presse de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troye beaucoup d'autres fortes de fruits, mais le mois d'Aoust l'emporte sur luy pour l'abondance, car non seulement on voit une infinité de Prunes, mais aussi grand nombre de fruits à pépin, parmi ceux cy regnent les Cuissé-madame, les gros-blancquet, les Sans-peau,

les

les Espargne, les Oranges, les Bon-chrétien d'Esté, les Cassiolettes, les Robine, les rousselets, &c. dont la maturité se connoît, soit à leur cheute volontaire, soit au peu de résistance, qu'on trouve en les cueillant, soit enfin à un coloris jaune, qui se découvre dans leur peau, & sur tout aux environs de la queuë; parmi les Prunes on conte les Perdrigon, les Mirabelle, Imperiale, Sainte-Catherine, Rochecourbon, Reine-claude Prunes d'Abricot, &c. à ces Prunes se joignent vers la my-Août quelques belles Pêches, sçavoir premierement les deux Madelènes, la blanche, & la rouge, les Mignonne, les Bourdin, les Rossane, &c. & celles-là sont grosses; sçavoir en second lieu les Alberges tant la rouge, que la jaune, les Pêches-cerises, l'une à chair blanche, l'autre à chair jaune, &c. il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles, dont j'ay cy devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troye, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge, & jaunâtre sans aucun mélange de verd, & sur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baïsse, ou les souleve, ou les tire; tous ces fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la serre, tout au moins pour achever de meurir, car les Pêches ne meurissent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir, devant qu'elles ayent leur maturité parfaite, mais comme j'ay dit ailleurs, un jour, ou deux de repos dans la serre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir, pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre est fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuse, Violettes Hâtives, Persique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanche-dandilly, & de plus les Brugnons, Pavies blancs, &c. Il y a même quelques Pommes de Calville d'Esté, & quelques sortes de bonnes Poires, qui sont ici compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dès le Jardin sçavoir les Fondantes de Brest, les Orange brune, &c. Tout au moins se gardent-elles peu, les Poires molissent, & les Pommes cottonent, mais à dire le vray un peu de serre commence aussi d'être nécessaire à ces fruits à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé près de la queuë, qui fera juger de leur maturité s'il enfonce un petit.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoy se faire valoir par les dernières Pêches admirables venues en plein air, ou au couchant, par les Nivet, & Violettes tardives, & mêmes par les gros Pavies rouges, & jaunes, sans oublier les belles jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions, les Beurré, Vertelongue, Doyenné, Lanfac, Sucreverd, Bergamotte, Poires de Vigne, Messire Jean, &c. commencent ici à se signaler, mais ce n'est qu'après avoir fait quelque séjour dans les serres; nous en parlerons plus particulièrement, quand nous ferons le traité de ces serres, & en attendant cela il est à propos de parler des moyens de conserver, & transporter sains & sauves les fruits tendres dont nous venons de parler.