

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 VII

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

CHAPITRE VII.

De la situation, qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conserver quelque temps.

Pour achever ce que j'ay commencé, il ne me reste donc plus qu'à parler des moyens de conserver, autant qu'on peut, les bons fruits au sortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les transporter, s'il en est besoin; à l'égard de la conservation, j'entens particulièrement ceux, qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux, qui étant extrêmement tendres & délicats ont achevé de l'acquiescer hors du Jardin, les uns, & les autres perdant infiniment de leur lustre, & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, ou déflouris, écorchés, ou tachés de marques noires; tels sont les Figues, & les Pêches avec leur beau coloris, & leur chair si fine; telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires Beurrées, qui sont tout-à-fait meures; il n'est point ici question des autres fruits, qui ne sont, ny si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ny si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures, & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommés, &c.

Je suppose, que chaque Figue, & chaque Pêche, & chaque prune ayant été cueillies avec toutes les précautions, que j'ay cy-devant remarquées, en sorte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection; je suppose encore, qu'en les cueillant, on les ait mises par exemple dans une Corbeille garnie de quelques feuilles tendres, & délicates comme feuilles de vigne &c. & qu'on les ait placées chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulièrement en fait de Pêches, & de Figues, car pour les Prunes elles ne sont pas assés lourdes pour se bleffer les unes les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est-à-dire deux ou trois ces sortes de fruits, & sur tout les Pêches, il les faut mettre dans un cabinet, ou dans une ferre, qui soit sèche, propre, garnie d'ais, ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid: j'expliqueray cy-après les conditions d'une bonne ferre; il faut que sur ces ais on ait mis l'épaveur d'un bon travers doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une manière de matelas, prenant garde que cette mousse soit sèche, & n'ait aucune mauvaise odeur; cela étant chaque Pêche ainsi placée sur la mousse se fait sa niche elle-même, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse ny n'est pressée d'aucune de ses voisines; j'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons, un jour après qu'on les a cueillies, & qu'elles se font, comme on dit, mitonnées loing du Soleil, elles sont meilleures, qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore toutes tièdes; or quoy qu'elles craignent extrêmement d'être souvent touchées, aussi bien dans la ferre, que sur l'Arbre, cependant pourveu que ce soit une main adroite, qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression; c'est pourquoy pendant que ces Pêches sont dans la ferre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir, s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toute celles, qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les fruits dans la ferre, ceux qui n'ont point ces sortes d'égards en perdent beaucoup par leur faute; la bonne situation des Pêches est

est

est d'être placées, non seulement sur la moufle, mais que ce soit sur l'endroit de leur queue, les autres situations les meurtrissent; celle des Figues est d'être couchées sur le côté, rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là, de ce qu'elles ont de meilleur jus; à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifféremment bonne, aussi bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires, dont la figure est Pyramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut; celles des Pommes, dont la Figure fait presque un cube parfait, est indifférente soit sur l'œil, soit sur la queue, qui régulièrement est fort courte; ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois tout nud, & souffrent même d'y être pour un temps les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité; je ne leur veux sur tout aucun lit, ny aucune couverture de foin, ou de paille, à cause de la mauvaise odeur, qu'ils en prennent pour l'ordinaire; à l'égard du Raisin rien ne luy est si avantageux que d'être pendu en l'air attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux solives, & cependant il n'est pas mal sûr de la paille, bien entendu que pour en conserver jusqu'en Février, Mars, & Avril, il le faut avoir cueilli, devant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vite, bien entendu cependant que de deux, ou trois jours l'un il faut soigneusement éplucher les grains pourris.

La destinée de toutes sortes de Pommes les conduit volontiers jusqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes jusqu'en May, & Juin, par exemple les Keynettes, Apis, Pommes-rose, Francatu, &c. prenant garde, que la marque de leur grande maturité est d'ordinaire d'être un peu ridées, à la réserve des Pommes d'Api, & des Pommes-rose, qui ne se rident jamais; on connoît, qu'elles sont meures, quand tout le verd qui, paroïssoit à la peau, s'est changé en jaune.

La destinée des Poires pour la durée est extrêmement partagée, celles, qui vont le plus loin, sont les Bon-chrétien, les Saint-Lezin, les Martin-sec, les Martin-fire, les Poires à cuivre, & sur tout les Double-fleurs, & quelques Franc-real, &c. J'en parleray plus amplement dans le traité des ferres.

Nous avons marqué ailleurs qu'elles sont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainsi il n'est pas nécessaire de le repeter icy; les fruits rouges ont peu de temps à durer après qu'ils sont cueillis, les Fraises, & Framboises n'ont guères qu'une journée, les Cerises, Griotes, Bigareaux, Groseilles en ont peut-être une de plus; les bons fruits pour être servis proprement sur table demandent la même situation, qu'on leur donne dans la serre, à la réserve des Poires qui demandent en cela quelque cimétrie agreable pour la construction des pyramides.

Avec les précautions cy devant remarquées on conserve aisément, & sans aucun embarras les fruits, autant qu'ils le peuvent être; il n'y a que les grosses gelées d'Hyver qui soient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la serre, & donner atteinte aux fruits, or un fruit une fois gelé ne conserve plus aucune bonté, & tourne aussi-tôt en pourriture; ceux qui n'ont point de serre faite exprés avec tous les égards nécessaires, tels qu'ils sont expliquez cy-aprés, & qui n'ont, par exemple qu'un cabinet, ou quelque chambre à l'ordinaire, courent grand risque de perdre tous leurs fruits dans les temps fâcheux, s'ils n'ont un extrême soin de les couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave jusqu'à ce que le peril soit passé, & pour lors on fort ces pauvres prisonniers de leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.