

# **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 IX

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

On envoie des prunes d'Abricot de Tours à Paris par les chevaux des Messagers avec une bien plus grande précaution, car on les mets dans des boîtes pleines d'hoïate, & chacune envelopée encore séparément d'hoïate, mais cet expedient est cher, & n'en fait guères venir tout d'un coup.

Les Fraïzes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprés, & garnis de feuilles dans le fond, & tout autour, on se contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela plusieurs dans des paniers, ou dans des inventaires couverts de quelque grand linge suivant la grandeur de ces paniers.

On transporte le Raisin soit Muscat, soit Chaffelas, soit Corinthe de la même façon à peu près que j'ay cy-dessus marquée pour les Pêches, ou même avec moins de précaution: car il n'est pas trop nécessaire de separer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoie quelquefois du Muscat dans des Provinces fort éloignées, & on les met dans des caisses pleines de son, & portées par des chevaux, ou des mulets, en sorte que les grapes ne se touchent point l'une l'autre, mais c'est une dépense qui ne se fait que pour des Roys, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le transport de nos principaux fruits, quand il n'est question que de les envoyer à une journée au plus, je me fers volontiers de certaines hotes quarées divisées en dedans par plusieurs étages qui sont éloignés l'un de l'autre, autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de fruit; ces hotes sont ou d'ozier bien ferré, & cela étant il n'y faut point d'autre enveloppe pour les garantir de la poudre des chemins ou d'ozier à claire voye, & cela étant il leur faut une enveloppe de toile cirée, & de plus ces hotes s'ouvrent ou par dehors en forme d'une petite armoire, ou par dessus, & cela étant on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat ensuite un petit couvercle qui en même temps sert de clôture pour ce premier étage. & de fond, ou planché pour le second, & ainsi jusqu'au dernier d'en haut; on y met, quand on veut, une petite serrure, sur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les fruits sont envoyez, & l'autre à celui qui les envoie, moyennant quoy les fruits font leur voyage en toute seureté.

## CHAPITRE IX.

### *Des serres, ou Fruiteries.*

SI dans la saison que les Potagers charment le plus par la verdure, & par la propriété qui les embellissent, il est cependant vray de dire que ce sont les Fruits qui en font la principale beauté, de quel avantage, ou plutôt de quelle consolation ne doivent point être ces fruits, quand au fort d'un Hyver triste, & melancolique on s'en trouve une assez honnête provision, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleurs que ceux, que l'Esté a fourni; il n'en faut pas faire les fins, les fruits sont sans doute une des plus fortes passions de tous tant que nous sommes, qui croyons volontiers que, comme ils sont délicieux au goût, aussi sont-ils utiles à la santé; les Medecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmités, bien loin de combattre cette opinion, l'établissent comme infaillible, & souvent ordonnent l'usage des fruits comme des remedes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'hui la mode d'être curieux de fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à en élever; la nature prend, ce semble plaisir à favoriser cette curiosité, elle produit tous les ans grande abondance de

fruits, nous n'en avons que trop l'Esté; l'Automne, en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte, & infertile, il s'agit donc sur tout de sçavoir garder de mauvaïse fortune ceux qui ne sont bons que long-temps après être cueillis, ils ont un grand voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courre, il faut non seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre nous avons à empêcher le mauvais goût, qui peut deshonorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâté. ce lieu s'appelle tantôt serre, & tantôt fruiterie, sans doute qu'il a ses règles, & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets; vray-semblablement je dois connoître ce qui en est, veu la grande, & ancienne application que j'ay en fait de Jardins, & par conséquent je ne manquerois pas d'être blâmé, si je ne m'étudiois à dire ici ce que mon expérience m'a appris à l'égard des serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succès qu'on y doit esperer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me récrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux non seulement à raison de la matière, mais aussi à raison de la main qui s'y est signalée; qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais qu'au moins on laisse au curieux de Jardinage la liberté de vanter sa Fruiterie qui fait son cabinet; ce n'est pas qu'il ait ny Originaux, ny Antiques à y montrer, bien loin de-là, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des modernes excellens, c'est à dire que ce sont des productions de la nature, qui se renouvelle, & se rajoint tous les ans; productions qui ne sont véritablement pour ainsi dire qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des temps, mais qui cependant surpassent le mérite de ces originaux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ses premiers coups d'essais s'est pleuë à les repeter autant de fois qu'elle a peu, comme si en effet elles s'étudioit à faire toujours de mieux en mieux, jusques-là même qu'elle se laisse un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribué tout de bon à la perfection de ses nouveaux enfans.

Cela étant on ne peut, ce me semble, disconvenir que ce cabinet ne mérite d'être veu, & dans la vérité y a-t-il rien de plus agreable à voir que cette serre, où dès l'entrée de la porte on découvre premierement une maniere de chambre bien tournée, & dont la grandeur est proportionnée au besoin qui l'a fait faire, ou on découvre ensuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & est commode, & nécessaire pour dresser les corbeilles ou poureclaines qu'on veut servir, ou l'on découvre enfin les quatre murs garnis, de voir cette serre de tablettes bien ordonnées, ces tablettes dans l'Automne & l'Hyver chargées de beaux fruits; ces fruits diversément placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur espece, & leur maturité par raport à la suite des mois, ainsi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulés en un autre, là les Ambretes, icy les Epines, là les Leschasseries, ici les Saint-germain, là les Bon-chrétien, ici les Bugi, là les Poires à cuire, ici les Pommes avec les mêmes distinctions des Poires, là les fruits tombez, ici ceux qui ont été bien cueillis; la ceux du Nord, ici ceux des bons Espaliers; là ceux des Arbres de tige, ici ceux des Buissons; là les fruits meurs dans un tel mois, ici ceux qui ne le sont pas si-tôt, &c. avec cet ordre perpetuel que ceux qui ont atteint leur maturité sont toujours à portée tant pour la main, que pour la veuë, & que les autres qui ne le sont pas sont encore logez plus haut

haut, c'est à dire sur des tablettes plus élevées, & c'est là qu'ils attendent la saison qui les doit meurir, & par consequent les faire descendre à la place de ceux qu'on ne voit plus; ils ont disparu ces premiers après avoir fait leur devoir, & fini leur carrière: mais en voicy d'autres qui sont tout prêts à leur succéder, & de venir, pour ainsi dire chacun à leur tout servir le quartier qui leur est destiné.

Enfin cette largesse que nôtre curieux fait à ses amis (car il aime sur tout à donner de ce qu'il a) n'a-t-elle point quelque privilege qui élève le merite de son cabinet au dessus des autres, dont on ne raporte que de simples idées, & où bien loin qu'on y fasse des liberalitez, tout au contraire le curieux fait profession d'être serré; il n'en vient jamais à faire montre de son tresor que malgré qu'il en ait, on n'aperçoive en lui un fonds d'inquietude qui vient quelquefois de la peur d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas crû aussi riche, qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir quelles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me semble que la premiere consiste à être impenetrable à la gelée; le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemy mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jeter.

Il s'ensuit donc pour la seconde condition, que cette Fruiterie doit être exposée sur tout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord luy seroit tres-pernicieuse.

Il s'ensuit pour troisieme condition, que les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garentiroit pas de la gelée.

Il s'ensuit pour quatrieme condition, que les fenêtres outre les paneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans les temps du peril l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne scauroit icy avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini; je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raisons, que j'ay assez amplement établies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées car la chose est tres-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire; si cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celuy de Janvier, & Frevier 1679. & sur tout celuy de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la dernière reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere, il a falu être bien soigneux & bien prevoyant, pour nes'y pas laisser atraper; un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est icy tres-necessaire; il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continué d'être au cinquieme, & sixieme degré, & même au septieme, & huitieme, une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxieme doit faire tout craindre, & ainsi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuse servons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien velués, ou de beaucoup de mouffe bien sèche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne les puisse atteindre, & même si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid, & en tous ces cas prenons soin de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dès que le temps est radouci, & continuons d'oter ceux qui sont meurs, & ceux qui

qui se gâtent, la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'est icy la cinquième condition; le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, &c. Tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut, que nôtre serre en soit tout-à-fait éloignée; un certain gout de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble font encore un grand defagrément, & partant il faut, que non seulement la serre soit bien percée, & assez élevée, une élévation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure, il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est à dire aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre, soit la nuit, soit le jour, un air nouveau de dehors, quand il est bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui, qui est renfermé de longue main.

Pour sixième condition je croy pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne font pas propos, pour faire une serre, la Cave à cause d'un goût de moisy, & d'une chaleur humide, qui en sont inséparables, & font une grande disposition à la pourriture; & le grenier à cause du froid, qui peut aisément penetrer au traver de la couverture, & ainsi un rez-de-chauffée nous accommode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessus, dessous, & aux côtes.

Joint à cette sixième condition, que la serre doit être souvent visitée de celui, qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main; c'est à dire d'être commodément placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à descendre.

La septième condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faisant bande à part: la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en voir aussi beaucoup d'une seule veüe.

Je veux aussi pour huitième condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'apperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remédie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour neuvième condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour dixième condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien seiche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ses voisins; car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agreable de les voir tous rangés chacun sur leur baze, c'est à dire, sur la partie, où est l'œil à l'opposite de la queue, que de les voir péle mêle couchés sur le côté.

Je demande pour dernière condition, qu'on ait grand soin de nettoyer, & baver souvent nôtre serre, d'en ôter les toiles d'araignée, d'y tenir de petits pieges contre

contre les rats, & les fouris, & même il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrète pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domestiques.

Cette serre, dont l'intention a été particulièrement pour les fruits d'hyver, sert aussi fort utilement, & pour ceux d'Automne, soit Poires, soit Raisin, & pour ceux d'Esté, soit Pêches, Pavies, Prunes, &c. ceux-cy à mon gré étant comme j'ay dit cy-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cueillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquierent dans la serre un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçaroient avoir, pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or comme generalement parlant les fruits dignes de nôtre curieux, ne viennent dans la serre que quand ils ont acquis l'une des deux maturités, qui leur conviennent, sçavoir pour les fruits d'Esté la maturité prochaine, qui les fait expedier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne, & d'Hyver, la maturité éloignée, qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs comme c'est la maturité prochaine, qui est de plus grande conséquence, tant pour ces bons fruits, qui periroient misérablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins, & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en cecy l'heure du Berger; il s'enfuit de là qu'il faut achever de donner icy les marques infailibles qui peuvent faire connoître cette maturité: j'ay cy-devant expliqué celle de la plû-part des fruits, qui ne passent pas Septembre, & Octobre, sçavoir pour le reste des Poires d'Esté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres, qui se gardent depuis la Toussaints jusques à Pasques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré-vert, &c. & après elles les Petit-oïn, les Lanlac, les Marquises, les Bergamottes, les Amadottes, & même les Besideri, & les grosses queuës, &c. sont les premieres, qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré-vert, & autres, qui ont commencé de meurir en Octobre, fait sortir de la Serre ce qui vient à meurir chaque jour, à celles-cy, sçavoir aux Petit-oïn, Marquisé, Rouffeline, Lanlac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans le peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grossé-queuë, Besideri, &c. & l'humidité sur le peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y declare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce ce que nous voulons sçavoir de ces dernieres sortes de fruits, il n'est question que de les examiner toujours, ou au moins de deux jours l'un, & cette regle de reveuë pour la maturité doit être suivie dans les mois suivans pour tous les autres fruits, qui restent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à se faire remarquer, cette reveuë étant de plus necessaire pour ôter ceux, qui viennent à pourrir.

Les Louise-bonne, Espine-d'hyver, Ambrette, Leschasserie, Saint-Germain, Virgoulé, même les Martin-sec, & Bon-Chrétien d'Espagne, avec les Pommes de toutes sortes, de Capendu, soit gris, soit rouge, soit blanc, les Pommes de fenouillet, les Calville d'Automne quelques Api, & quelques Reynettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empressement à meurir, d'abord que le mois de Decembre est venu, il se mêle un peu de jaune, & de rides aux six premieres especes, qui font juger, que si le pouce en faisant sa fonction ne s'y oppose pas, elles sont bonnes à servir, mais jusques-là, il ne les faut pas hazarder, le coüteau en y entrant seroit un bruit de reproche à ceux, qui les voudroient entamer plutôt, il y a beaucoup à craindre en ces sortes de Poires, du côté du devant de

molir, auquel elles sont sujettes, & sans doute qu'elles surprennent souvent ceux, qui ne les examinent pas rigoureusement tous les jours.

A l'égard des Martin-ice, & des Bon-chrétien d'Espagne, il en est de même dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier pour le Portail, tout aussi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps est venu, & elles sont menacées de passer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles se maintiennent assez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet, & les Reinettes déclarent leur maturité d'abord, qu'elles deviennent extrêmement ridées, les Api déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte se change en jaune.

Les Calvilles commencent ce semble à devenir plus legeres, & leur pepin à se détacher, & à sonner en les secouant, quand elles viennent à meurir, elles se peuvent vanter d'être long-temps bonnes, aussi bien que les Reinettes, qui ont jauni sans se rider, & ce sont des qualitez admirables en ces sortes de fruits.

J'avertis icy, qu'il ne faut pas se rebuter à tâter fort souvent les Piores tendres, & fondantes de cette saison, les paresseux, & negligens tombent à cet égard dans de grands inconveniens.

Les fruits, qui ont résisté au ponce pendant les mois de Decembre viendront enfin à luy ceder chacune à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les épines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuses, & insipides, en un mot periront sans avoir pu achever de meurir, perte cruelle pour nôtre curieux, car en verité c'est une des meilleures Piores, que nous ayons.

J'ay fait des observations importantes à son égard, & de quelques autres pareillement dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Louïse bonne ne jaunissent gueres, non plus que les Vertelongues de Septembre & Octobre, mais elles se rident, & deviennent douces, mouëleuses, & agreables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes, qui mollissent, devant que d'avoir jauni, & ce sont particulièrement celles, qui sont venues au Nord, ou en Buisson, & sur tout à des Arbres greffés sur franc, & trop touffus, celles-cy, aussi-bien que toutes les autres des Espaliers du Nord, ont particulièrement besoin de sucre, pour corriger le deffaut de bon goût, qui leur manque, sans que pour cela elles cessent d'avoir bien de l'eau.

Les Gros-musc d'hyver, & les Portail ont quelques amis, l'un & l'autre se moquent de l'habileté du ponce, mais la couleur jaune des premieres, & un peu de rides, ou de pourritures aux autres, invite leurs partisans à se servir de leur merite, quel qu'il soit.

Un des principaux soins, que je prends en rangeant mes fruits dans la serre, est non seulement de mettre chaque espece en differentes tablettes, ou si j'en mets plusieurs sur une même, elles y sont distinguées par des separations de tringles, mais aussi de faire cette distinction parmi les fruits d'une même espece, que principalement les fruits tombez avant le temps (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier, & hors de veuë; ils sont sujets à être vilains à voir, en ce qu'ils se rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'est à mesure qu'ils sont tombez plutôt, ou plutôt; mais d'ordinaire ils meurissent enfin, & c'est assez long-temps après les autres de leur espece; je ne puis m'empêcher de leur rendre cette justice, & de dire, qu'assez souvent ils ont une bonté parfaite sous une peau fanée, vilaine, & ridée, & particulièrement si leur cheute n'est que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Piores de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunés, qui sont ceux du Nord, parce que régulièrement les fruits des bons Espaliers meurent les premiers; ceux des Buiffons vigoureux les suivent avec cet ordre, que ceux des Buiffons greffés sur coignassier marchent devant ceux des Buiffons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précèdent les uns & les autres.

Enfin les fruits des Arbres de tige succèdent, & quelquefois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous, maxime universellement vraie, à la réserve des Prunes, & des Figues, comme j'ay déjà dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raison viennent à meurer les derniers.

Les Bons-Chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée, pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant à meurer, & à sécher si peu que rien vers la queue: quand le Bon-chrétien est parfaitement meuré, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez meuré, il demeure extrêmement pierreux, il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril; les Bugi, & les Saint Lezin, & les Martin-Sire s'y joignent pour fermer le theatre de la maturité des Poires; les Bugi en Mars & Avril font un tres-grand plaisir avec leur chair tendre pleine de beaucoup d'eau, quoy qu'un peu aigrelette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid, les noircit entièrement, & les rend aussi hydeuses à voir, que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulièrement quand elles commencent à jaunir avec cette prévoyance de rebouter celles, qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles, qui étoient saines; ainsi les Franc-réal, Petit certeau, les Carmelites ou Mazuer, & sur tout les Double-fleur, qu'on doit regarder comme les principales parmy celles, qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toujours prêtes à bien faire; les Poires de Livre & d'Amour, les Angober, les Caillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du sucre, & la chaleur du feu, mais ce n'est jamais, sans qu'il y reste un peu d'acreté, dont les goûts délicats ne s'accoutument gueres.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne, & les Reinettes, mais elle n'est pas si heureuse pour les Capendu, & Fenouillet, la douceur de celles-cy est cause de ce défaut, & un petit goût relevé, qui est aux autres, fait leur principal mérite au sortir du poëlon.

## CHAPITRE X.

### *Des maladies des Arbres fruitiers.*

IL paroît que c'est une loy universellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun est sujet à quelques accidens, qui l'empêchent de jouir d'une santé perpetuelle, & toujours également vigoureuse; de là vient que ce n'est pas seulement parmy les hommes, & parmy les autres animaux, qu'on voit assez souvent de différentes maladies: la condition des Vegetaux, & particulièrement celle des Arbres fruitiers les assujettit aussi à de certaines infirmités, qui les desolent, & qu'on pourroit bien baptiser du nom de maladies, des feuilles jaunes hors de saison,