

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 XII

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

CHAPITRE XII.

Des fruits des Orangers, & Citronniers.

Toutes les Oranges sont douces, ou aigres, ou aigres-douces, c'est à dire mêlées d'aigreur, & de douceur; les aigres sont pour les saucés, les autres sont pour manger crus, ainsi que d'autres Fruits: dans la première classe il y en a de douçâtres, & pour ainsi dire fades, qui par conséquent sont désagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut: les meilleures des douces sont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre sorte de grosse Orange à écorce fine qui viennent des Indes: les petits Orangers de la Chine sont aussi fort agréables.

Dans la classe des Oranges aigres les Bigarades sont les meilleures, les plus belles, & les plus considérables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépouille, & celles des Orangers communs soit greffez, soit sauvages sont aussi fort bonnes.

Il y des Orangers, dont les fruits ont l'écorce extrêmement grosse, & épaisse, ceux-là ont fort peu de jus; il y en a dont l'écorce est cornuë, & bossuë comme celle des Bigarades; il y en a enfin dont l'écorce est douce, fine, & délicate.

Les bonnes Oranges à laisser noier sont celles qui viennent sur les jets de l'année, & fleurissent dans la fin de juin, ou jusqu'à la fin de juillet; j'en estime pas qu'il en faille guères laisser de celles qui viennent des jets de l'année précédente aussi-bien sont-elles fort sujettes à tomber sans pouvoir venir en grosseur.

Il n'en faut guères laisser deux ensemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de grossir les unes & les autres, que parce que leur pesanteur est capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges noïées en Juin, ou Juillet ne sont d'ordinaire bonnes à cueillir que quatorze, ou quinze mois après, & c'est pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feuilles de l'Oranger nommé Cedrat ont le même goût, que l'Orange même, & pourroient contribuer à faire de la limonade.

Parmy les Citronniers, & Limiers il y a des différences de douceur, & d'aigreur aussi-bien que parmy les Orangers.

Il y en a aussi parmy les Poncyres, & à l'égard des uns, & des autres il y a à dire toutes les mêmes choses, que nous venons de dire pour les fruits des Orangers.

CHAPITRE XIII.

Des Orangers, & Citronniers en pleine terre.

Puisqu'il est vray que les Orangers, & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds, & tempérés, & que ce n'est que par artifice qu'on en élève en pots, ou en caisses dans les climats qui sont sujets à de grands Hyvers; il s'en suit que ces sortes d'Arbres ont plus de disposition à réussir de la première façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous-côtés prendre beaucoup de nourriture, que de la seconde, où ces mêmes racines étant reduites en tres-peu d'espace, & étant pour ainsi dire en prison, & entourées d'un air capable de les gêner, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter, & cultiver, il n'y a point d'autre mystère à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers: tout l'embaras qui est à essayer pour cela, ce sont les couvertures d'Hyver, lesquelles, outre qu'elles doivent être si bien-faites, & si épaisses, que le froid ne les puisse pas pénétrer, sont encore susceptibles de tres-grands agréments par dehors, quand des gens habiles, propres, & éclairés en prennent soin, ce qu'on voit, & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon peut servir de règle, & d'instruction, à ceux qui seront en état de le pouvoir imiter.

Fin du Traité des Orangers.