

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Le Jardin De Hollande planté & garni de Fleurs, De Fruits,
Et D'Orangeries**

Du Vivier, Jean

Leide, 1714

Chapitre XXXIV

[urn:nbn:de:bsz:31-333070](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333070)

CHAPITRE XXXIII.

Des Framboifiers.

Ceux-ci ont un fruit d'un goût & d'une odeur agréables, ils aiment à être dans un terroir sec, & ils veulent être plantez de rang. Ils portent deux fortes de framboises, de blanches, & de rouges; les rouges sont d'un meilleur goût, & leurs branches sont plus brunes. Ils sont fort sujets à de certains poux verts, qui les rendent fort desagréables à la vûe; pour les en garantir il faut les arroser avec de l'eau de chaux, avant qu'ils boutonnent; il faut les couper courts, & leur ôter entierement le bois sec, qui a porté du fruit l'année précédente, & qui meurt tous les ans. Leurs fruits sont fort bons pour en faire des confitures & des sirops, ou pour les mettre dans de la biere ou du vin, &c.

CHAPITRE XXXIV.

Des Melons.

Ayant traité jusqu'à présent des Arbres fruitiers, comme aussi de ceux qu'on entretient communément pour le plaisir des
Cu-

Curieux, nous n'avons pû omettre de faire quelque mention de deux fortes de fruits de terre, sçavoir les *Melons* & les *Fraïses*, qui ne conviennent pas mal ici, & qui sont aussi cultivez ordinairement.

Le *Melon*, qui est estimé & recherché d'un chacun, les surpasse tous, comme le plus excellent, tant pour son odeur agréable, que pour son goût délicieux, & non moins pour l'agrément de la vûë.

Pour le semer il faut faire une couche ou une planche de la largeur de quatre pieds, & de la profondeur de trois pieds ou davantage; dont le lit le plus bas doit être de fumier de cheval du plus grossier & du plus frais que l'on peut avoir, le second de fumier de vache ou de cheval à demi consumé, le troisiéme de fumier entierement consumé, & sur tout ce fumier on met de la terre préparée comme elle doit être; ce fumier grossier qui est au fonds empêche que les taupes ne labourent la terre; tient la planche seche comme il faut, & en même temps par sa chaleur il fait fort bien croître les *Melons*.

Il est nécessaire de mettre tremper la graine un jour & une nuit dans du vin avec du sucre; quelques uns le font dans du lait tiede avec un peu de sucre; & l'on fiche trois grains dans chaque petit trou que l'on

a fait, avec une cloche de verre par dessus, & quand ils sont sortis, on arrache les plus foibles de ces petits plants, & on n'y en laisse qu'un.

Quand ils ont quatre petites feuilles, (sans compter les feuilles du cœur ou du milieu qui ont poussé) on ôte les deux plus hautes, & on ne leur en laisse que deux, d'où pousseront deux bras; & quand il y sera venu six feuilles, soit que vous les laissiez dans la même planche, ou que vous les transplantiez dans une autre, on arrache les feuilles du cœur, ensuite les deux premières feuilles, & même les deux suivantes; afin qu'on puisse toujours sçavoir où commence la tige, quand il seroit nécessaire de l'arroser, & même cela fait du bien au fruit.

On a accoutumé de les transplanter à deux pieds l'un de l'autre dans la pleine lune, en laissant quelque hauteur entre-deux, pour les pouvoir rehausser s'il en est besoin.

Il faut les transplanter, lorsqu'ils ont six feuilles, y comprises les feuilles du cœur; alors ils croissent beaucoup mieux, & ils ne se sechent pas si facilement.

Etant ainsi transplantés, il faut les contregarder du soleil trois ou quatre jours & même plus, en mettant quelque chose sur les cloches, qui les puisse garentir des rayons du soleil; on se sert en Hollande le plus souvent d'étoffes de laine ou de crin. Lors-

Lorsqu'ils continuent à bien croître, & qu'on ne decouvre point de fruit, on arrache, ou pour mieux faire on coupe avec un couteau bien tranchant quelques pointes, afin qu'ils puissent se mettre à fruit.

Lorsqu'on apperçoit du fruit, on retranche l'extremité de ce bras jusque près du fruit de la largeur de la main, comme aussi les fleurs qui ne donnent point de fruit, les petits rejettons, & même les bras où il n'y a aucun fruit, en un mot tout ce que l'on juge leur pouvoir ôter de la nourriture.

On ne laisse à une plante que quatre ou cinq *Melons*, & on les tient élevez de terre avec de petites fourchettes jusqu'à ce qu'ils ayent assés de force pour se soutenir d'eux-mêmes, ou l'on met dessous un morceau d'ardoise, parce que s'ils rampoient à terre ils pourroient se pourrir, & afin qu'ils ayent aussi plus de chaleur des rayons du soleil; alors, si l'air est assés chaud, on ôte les cloches, & on les met en plein air.

Pour les garantir d'être emportez par les grands vents, on fiche par-ci par-là, où il est le plus necessaire, de petits crochets ou de petits bâtons pour les tenir ensemble, & de cette maniere ils sont fermes, & ils continuent à bien croître.

Lorsque les *Melons* sont en fleur, il faut les rehausser avec de la terre chaude, qui soit forte

forte ou bien fumée; & alors ils ne se faneront pas si fort.

Or quand le fruit est formé & qu'il commence à s'enfler bien, il faut le couvrir avec des feuilles de laitues ou de choux &c. afin que le soleil ne le pique & qu'il ne le fasse faner.

Quand il fait un temps fort sec, ils doivent être arrosez de trois en trois jours jusqu'à tant qu'ils ayent leur grosseur, après lequel temps il ne faut plus les arroser.

En les arrosant il faut éviter de toucher le pied ou la tige de la plante, autant qu'il est possible, parce qu'autrement le chancre s'y met facilement, ou il vient à se pourrir; & quand cela arrive, il faut d'abord le couper & le nettoyer, & y mettre dessus du fumier de vache frais.

Le *Melon* étant bientôt mûr, doit être tourné du côté du soleil deux ou trois jours avant qu'on le veuille cueillir, afin qu'ainsi il puisse aussi meurir comme il faut de ce côté-là.

Il ne faut pas trop le presser pour le faire meurir par le moyen des chassis vitrez ou des cloches, ou souvent il est aqueux, au lieu d'être d'un goût & d'une odeur agréables.

Pour qu'un *Melon* soit bon, il doit être ferme, pesant, d'une peau fine, sec, à-peu-près d'un rouge-vermillon par dedans, bien mûr, d'un

d'un goût exquis ; & s'ils sont bons, ils ne s'enfonceront point en les jettant dans l'eau, marque qu'ils ont la chair ferme & qu'ils sont bien ferrez, & qu'ils ne sont pas trop creux ou spongieux, comme lorsqu'on les fait meurir plus vite par une trop grande quantité d'eau ; c'est pourquoi pour les avoir excellens il est sur-tout nécessaire de les garentir des trop grosses pluyes, principalement de celles qui viennent à tomber dans le temps qu'ils sont à-peu-près mûrs, car par-là ils grossissent bien vite, (ainsi qu'il vient d'être dit) mais ils ont la chair spongieuse.

CHAPITRE XXXV.

Des Fraises.

Il y a de diverses sortes de *Fraises* ; dont la premiere vient de plantes, que l'on a pris dans les bois, & que l'on a planté dans une bonne terre, où elles deviennent assez grosses & portent beaucoup.

Les blanches ne sont pas pour l'ordinaire d'un aussi bon goût que les rouges.

Il y en a aussi qui ont des fleurs doubles, & qui donnent du fruit, mais il n'est pas si gros que celui de celles qui n'ont que de fleurs simples.

On en trouve encore une sorte, qui ne rampe