

**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 XIII

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

après quoi on void rarement que les perce-oreilles, qui ne sçavent pas nager, se mettent sur l'eau, & qu'ils parviennent jusqu'aux *Orangers* pour les desoler. Ces mêmes vases sont aussi un obstacle invincible contre les fourmis, s'il s'en pouvoit trouver qui voulussent pourtant monter sur ces beaux arbres, quand mêmes il n'y auroit plus de couvein, qui les y amorçât puissamment.

### CHAPITRE XIII.

*De la maniere de cueillir les fruits tant des Orangers que des Citronniers, & de leur utilité.*

**I**l est nécessaire pour la conservation des arbres de leur ôter de leurs fleurs & de leurs fruits au temps qu'il faut; car par la trop grande abondance de fleurs ils s'affoiblissent & perdent de leur vigueur, & c'est pour cela qu'il faut cueillir à temps les fleurs tardives ou qui sont sur les côtez, & ne laisser que les premières fleurs qui sont dans le milieu pour la production des fruits, & n'en laisser de celles-ci qu'autant qu'on juge que l'arbre est capable d'en nourrir, lesquelles pour lors seront plus grandes & plus belles, & les nouveaux jets plus vigoureux, & rarement il faut laisser deux Oranges ensemble.

Par

Par rapport au temps que les fruits doivent être cueuillis, on ne peut point le limiter exactement, parce qu'ils font de plusieurs sortes, & que nos étez ne sont pas toujours également chauds, mais qu'ils different fort en chaleur; ainsi, pour plus de sûreté, il ne faut pas cueuillir les fruits avant qu'ils ayent leur grosseur & leur couleur requises, à moins qu'on ne voulut les confire au sucre, car alors ils ne doivent pas être mûrs.

En cueuillant les fruits il ne faut pas les arracher avec la main, puisqu' alors on gâteroit aisément les arbres, parce qu'ils sont trop fortement attachez aux branches, & qu'elles se dechireroient facilement; c'est pourquoi il est à propos de les couper avec un couteau bien tranchant, & laisser pour la beauté une petite branche à chaque Orange ou Citron.

Si cependant quelqu'un vouloit laisser pendre long temps les fruits aux arbres pour en faire parade, l'expérience lui apprendra, que les Citrons étant trop mûrs tomberont, & les Oranges se secheront, tout comme si la mere-tige refusoit la nourriture aux vieux fruits pour la redonner aux jeunes qui sont prêts à venir; & de là on peut voir clairement, que la nature nous montre combien il est nécessaire pour l'arbre & les fruits de les ôter au temps qu'il faut.

Or toutes les Oranges sont douces, ou aigres, ou aigres-douces, c'est-à-dire, mêlées d'aigreur & de douceur; les aigres sont pour les sauces, & les autres sont pour manger crûes ainsi que d'autres fruits: parmi les premières il y en a de douçâtres, & pour ainsi dire fades, & par conséquent desagréables, c'est pourquoi il faut éviter d'en avoir autant qu'il est possible: les meilleures des douces sont les Oranges qui viennent de Portugal, & celles d'une autre sorte de grosse Orange qui viennent des Indes; les petites Oranges de la Chine sont aussi d'un goût très agréable.

Parmi les aigres les Bigarrades sont les meilleures, les plus belles, & les plus estimées. Celles qui ont l'écorce grosse & épaisse ont fort peu de jus.

Les feuilles de l'Oranger, nommé *Cedrac* ont le même goût que le fruit, & on peut s'en servir pour faire de la limonade; quand on les mache, elles donnent une haleine douce & qui sent bon; elles guérissent toutes les écorchûres & meurtrissûres aux jambes, y étant appliquées deux fois le jour.

On distille des fleurs une eau, qui est d'une senteur agréable, qui fait suer, & qui fortifie le cœur; & de chaque once de fleurs infusée dans une demi-pinte d'eau de vie & exposée au soleil pendant quinze jours on extrait

trait

trait une liqueur, qui est bonne contre plusieurs sortes de maladies froides, & particulièrement contre la colique; étant mises dans un cabinet, où l'on tient du linge blanc, elles y repandent une odeur agréable; on en fait une conserve cuite au sucre, & pour lors on s'en sert contre toutes sortes de vaines vapeurs & pour des friandises, & elles sont propres pour donner beaucoup d'odeur à l'huile d'amandes douces, qu'on employe dans les parfums.

Comme on connoit assés de quelle vertu & de quel usage les écorces d'Orange, soit confites au sucre, soit saupoudrées de sucre, soit qu'on en tire l'essence, sont dans la Medecine & pour les mets de table, il ne sera pas nécessaire de nous y étendre fort au long, & il suffira de dire, qu'elles rechauffent les estomacs refroidis, qu'elles chassent toute sorte de contagion, qu'elles rétablissent les nerfs roides, qu'elles rafraichissent les fievreux, & qu'elles servent à la guerison des scorbutiques.

#### CHAPITRE XIV.

*Du temps & de la maniere de transporter les Orangers d'un lieu à un autre.*

**L**a façon la plus propre dans ces pays, (Hollande) pour transporter de jeunes &